

## **ПИТАЊА ЗА ИСПИТ ИЗ ПРЕДМЕТА МЕНАЏМЕНТ ХРАНОМ И ПИЋЕМ**

1. Шта је храна а шта су намирнице? Улога хране? Подела намирница. Нове врсте намирница. Због чега се људи опредељују за одређену врсту хране? Нутријенти и њихова основна функција.
2. Хемијске и биохемијске реакције у намирницама.
  - Класификација нежељених промена до којих може доћи у храни
  - Узроци и последице промена у храни које утичу на њен квалитет
  - Чиниоци који утичу на промене које се дешавају на намирницама током обраде и током складиштења
3. Различити облици и улоге воде у храни и намирницама. Активност воде.
4. Подела УХ из хране. Природни извори угљених хидрата.
5. Биолошка улога и значај угљених хидрата у исхрани.
6. Органолептичка својства и растворљивост угљених хидрата.
7. Хигроскопност и карамелизација угљених хидрата.
8. Способност бубрења и образовања гела код угљених хидрата.
9. Промене угљених хидрата током чувања и прераде намирница.
10. Распрострањеност и значај липида у исхрани. Подела. Природни извори.
11. Биљна уља: Сунцокретово уље, Сојино уље, Уље уљане репице, Маслиново уље, Палмино уље
12. Хемијске реакције условљене повишеном Т. Промене на мастима у току чувања.
13. Биолошка улога и значај липида у исхрани.
14. Природни извори протеина. Врсте протеина.
15. Функционалност протеина
16. Опште карактеристике витамина. Подела. Природни извори витамина.
17. Витамин и провитами А групе. Природни извори витамина. Промене садржаја провитамина и витамина А у намирницама током прераде и ускладиштења. Примена препарата витамина А у прехранбеној индустрији.

18. Витамин и провитамины Д групе. Промене садржаја витамина Д у намирницама у током прераде и ускладиштења
19. Витамин Е. Природни извори. Промена садржаја токоферола у намирницама. Примена препарата токоферола у прехранбеној индустрији
20. Витамини Б групе. Б1 - Природни извори.
21. Витамин С. Природни извори. Промена садржаја у току прераде намирница. Примена у прехранбеној индустрији
22. Опште карактеристике минерала. Макроелементи и микроелементи.
23. Минерали у млеку
24. Минерали у меду и минерали у производима биљног порекла.
25. Опште карактеристике ензима. Ензими у храни. Ензими у млеку и млечним производима.
26. Ензими у јајима.
27. Ензими у воћу и поврћу.
28. Ензими у пекарству. Ензими у месној индустрији. Ензими у пиварству. Ензими у производњи заслађивача.
29. Ароме. Општи појмови. Улога чула у перцепцији ароме. Улога чула мириса. Улога чула укуса. Врсте укуса.
30. Ароме појединих група намирница: Хлеб. Месо.Риба. Млеко. Сир. Воће. Поврће. Чај. Кафа. Алкохолна пића. Зачини и зачинско биље.
31. Опште карактеристике адитива и њихова подела.
32. Конзерванси ( нитрати, нитрити, сулфити).
33. Стабилност антиоксиданаса у храни. Адитиви као замена за масти.
34. Здравствена исправност намирница.. Општи појмови. Контаминанти хране. Резидуи пестицида.
35. Алергије на храну