

Испитна питања (Адитиви у прехранбеној индустрији)

1. Адитиви у прехранбеној индустрији
2. Подела адитива
3. Испитивања која претходе стављању адитива на позитивну листу
4. Под којим условима се адитиви и њихове мешавине додају намирницама
5. Услови квалитета адитива
6. Боје. Употреба и особине
7. Историјат. Разлози коришћења боја
8. Аналитика и токсичност боја
9. Синтетичке боје
10. Природне боје
11. Ароме за прехранбене производе. Примена, подела и употреба
12. Декларисање арома
13. Како настају ароме
14. Појачивачи арома и укуса
15. Конзерванси. Подела, примена, употреба, начин деловања
16. Методе евалуације
17. Употреба и појединачне супстанце у улози конзерванаса
18. Методе конзервисања. Хемијске методе конзервисања
19. Органски конзерванси
20. Неоргански конзерванси
21. Доказивање и одређивање ароматичних конзерванаса
22. Слободни радикали
23. Антиоксиданси
24. Подела антиоксиданаса

25. Механизам деловања антиоксиданаса
26. Липидна пероксидација
27. Механизам липидне пероксидације
28. Фитохемикалије као антиоксиданси
29. Фенолна једињења као антиоксиданси
30. Полифеноли као антиоксиданси
31. Активни кисеоник и настајање липид пероксида
32. Природни антиоксиданси
33. Синтетички антиоксиданси
34. Предности и недостаци природних и синтетичких антиоксиданаса
35. Вештачка средства за заслађивање
36. Средства за згрушавање и стабилизацију
37. Стабилизатори и емулгатори
38. Средства за побољшање укуса и мириса
39. Средства за побољшање изгледа и конзистенције
40. Нутријентни (витамини, минералне материје, суплементи)
41. Модификати скроба
42. Адитиви у вегетаријанској исхрани