

MATURSKA PITANJA:

Predmet: SANITARNA HEMIJA

1. Definicija i klasifikacija hranljivih sastojaka i životnih namirnica.
2. Energetska vrednost namirnica- određivanje i izračunavanje, čista i sirova energija.
3. Principi racionalne ishrane ljudi.
4. Voda kao životna namirnica.
5. Ugljeni hidrati- definicija, rasprostranjenost i značaj u ishrani.
6. Monosaharidi- klasifikacija, osobine i predstavnici.
7. Disaharidi- klasifikacija, osobine i predstavnici.
8. Polisaharidi- klasifikacija, osobine i predstavnici.
9. Lipidi- definicija, klasifikacija i značaj u ishrani.
10. Masne kiseline- klasifikacija i njihov značaj.
11. Gliceridi- klasifikacija i osobine.
12. Kvarjenje masti- hemijska, biološka užeglost i antioksidansi.
13. Proteini- definicija, klasifikacija i značaj u ishrani.
14. Struktura proteina i denaturacija.
15. Hranljiva vrednost proteina.
16. Vitamini- vitamin A.
17. Vitamini- vitamin C.
18. Vitamini- vitamin B.
19. Vitamini- vitamin PP.
20. Vitamini- vitamin B₁₂.
21. Mineralne materije- Ca i P.
22. Mineralne materije- Mg i Fe.
23. Mineralne materije- Na i K.
24. Meso- definicija, sastav i značaj mesa kao životne namirnice.
25. Proteini mesa.
26. Sazrevanje i kvalitet mesa.
27. Konzervisanje mesa- hlađenje, smrzavanje i soljenje.
28. Konzervisanje mesa- dimljenje i sterilizacija.
29. Riba- sastav, kvalitet i značaj ribljeg mesa u ishrani.
30. Kokošija jaja- struktura, sastav i značaj kokošijeg jaja kao životne namirnice.
31. Kvarjenje i konzervisanje kokošijih jaja.
32. Mleko- definicija, sastav i značaj mleka kao životne namirnice.
33. Obrada mleka.
34. Proizvodi od mleka- mleko u prahu, jogurt i kiselo mleko.
35. Proizvodi od mleka- pavlaka, maslac i kajmak.
36. Sir- dobijanje, klasifikacija i hranljiva vrednost sira.
37. Jestive masti i ulja- dobijanje, sastav i značaj.
38. Žitarice- pšenica, sastav i značaj kao životne namirnice.
39. Mlinski proizvodi- brašno, hleb (dobijanje i kvalitet).
40. Voće i povrće- definicija, klasifikacija i značaj u ishrani.
41. Proizvodi od voća i povrća.
42. Med i čaj- sastav i značaj u ishrani.
43. Kafa i kakao- sastav i značaj.
44. Šećer, kuhinjska so i sirće kao životne namirnice.
45. Aditivi- konzervansi i veštački zaslađivači.
46. Aditivi- sredstva za poboljšavanje ukusa, mirisa, izgleda i konzistencije namirnica.
47. Aditivi- boje za bojenje i sredstva za zgušnjavanje i stabilizaciju životnih namirnica.
48. Hemijski kontaminanti hrane- pesticidi, teški metali, mikotoksini i antibiotici.