

**Okruhy otázek pro Státní závěrečné zkoušky
magisterského studia Chemie a technologie potravin
studijního oboru Chemie potravin a bioaktivních látek**

žlutá čísla otázek

volitelný předmět: Analýza a hodnocení potravin

1. Stanovení vody a sušiny - základní pojmy, hlavní formy výskytu vody v potravinách, metody přímé a nepřímé, extrakt a jeho druhy.
2. Sledování minerálních součástí potravin - základní pojmy přehled metod, popel, alkalita popela, písek, chloridy, mikroelementy.
3. Analýza dusíkatých látek - hlavní skupiny, přehled metod, mineralizace vzorku, Kjeldahlova metoda, hrubý protein, α -aminodusík, nebílkovinný dusík, amoniak, dusičnany, dusitany.
4. Lipidické složky potravin - základní pojmy, základní metody sledování celkových lipidů, tukové charakteristiky a jejich význam.
5. Analýza sacharidů - základní pojmy, vlastnosti, rozdělení metod jejich sledování, metoda gravimetrická, Bertrandova, Schoorlova, stanovení sacharózy vedle redukujících cukrů.
6. Polysacharidy - jejich dělení a přehled základních analytických metod, stanovení škrobu a škrobového sirupu, glykogenu, vlákniny, pektinových látek.
7. Sledování organických kyselin, základní pojmy, způsoby vyjadřování kyselosti potravin, těkavé kyseliny, přehled analytických metod.
8. Aromatické látky potravin a základní členění metod jejich sledování, oxidační stanovení aromatických látek, aromové číslo.
9. Vitamíny, hlavní skupiny, vitamíny rozpustné ve vodě, vitamíny rozpustné v tucích, přehled analytických metod.
10. Přírodní barviva, základní dělení, metody stanovení hlavních skupin, principy.
11. Rozbory tríslovin a fenolů, základní skupiny, základní analytické metody, principy.
12. Enzymy a základní metody jejich sledování, principy.