

**Okruhy otázek pro Státní závěrečné zkoušky  
magisterského studia Chemie a technologie potravin  
studijních oborů Technologie tuků, detergentů a kosmetiky, Technologie a ekonomika  
výroby tuků, detergentů a kosmetiky a Chemie potravin a bioaktivních látek**

*červená čísla otázek*

*povinný předmět: Chemie a technologie potravin*

- 1) Obiloviny a alternativní plodiny využívané při výrobě potravin, jejich vlastnosti a metody hodnocení kvality. Technologie mlýnského zpracování obilovin
- 2) Výroba pečiva, způsoby kypření. Výroba trvanlivého pečiva, výroba extrudovaných potravin. Výroba těstovin.
- 3) Technologie získávání škrobu a zpracování škrobu, potravinářské využití luštěnin.
- 4) Technologie získávání surové cukrové šťávy. Čištění surové šťávy. Krystalizace a rafinace. Výroba nečokoládových cukrovinek s amorfni a vykrytalizovanou sacharózou.
- 5) Zpracování kakaových bobů, technologie kakaové hmoty, čokoládové hmoty, výroba čokolády, kakaa a kakaového másla.
- 6) Zpracování ovoce a zeleniny. Uveďte konkrétní příklady zpracování ovoce a zeleniny na vybrané výrobky (kusovité, mělněné) a popište postup jejich výroby.
- 7) Výroba piva, vína a lihovin.
- 8) Nealkoholické nápoje a balené minerální vody.
- 9) Chemické složení mléka, základní fyzikálně-chemické vlastnosti mléka. Kyselé a sladké srážení mléka.
- 10) Základní mlékárenská ošetření (tepelná ošetření, odstředování, homogenizace, deareace a dezodorace, membránové separační postupy). Technologie výroby tekutých mléčných výrobků a másla.
- 11) Technologie výroby kysaných mléčných výrobků, zahuštěných a sušených mléčných výrobků.
- 12) Technologie výroby měkkých sýrů. Technologie výroby polotvrdých a tvrdých sýrů.
- 13) Chemické složení, vlastnosti, postmortální změny hovězího a vepřového masa, jatečnictví a bourání masa.
- 14) Charakterizace a technologie výroby (hlavní technologické operace) hlavních skupin masných výrobků.
- 15) Chemické složení, vlastnosti a postmortální změny drůbežího masa. jatečnictví, technologie zpracování drůbežích výrobků.
- 16) Chemické složení vajec. Charakteristika a technologie výroby vaječných výrobků.
- 17) Chemické složení masa sladkovodních a mořských ryb. Jakostní požadavky na ryby. Technologie zpracování ryb. Výroba a jakostní charakteristika rybích výrobků.
- 18) Hlavní faktory ovlivňující údržnost potravin, obecné principy přímých a nepřímých konzervačních metod