**Okruhy ke zk z předmětu Technologie potravin**

Technologie zpracování mléka:

* Složení mléka
* Rozdělení mléka dle tučnosti
* Tuky v mléce
* Bílkoviny v mléce
* Sacharidy v mléce
* Minerální látky v mléce
* Vitaminy v mléce
* Odstřeďování mléka
* Metody tepelného ošetření mléka
* Výroba sušeného mléka
* Výroba másla
* Kysané mléčné výrobky
* Dietetické účinky bakterií mléčného kvašení

Technologie zpracování masa:

* Definice masa
* Složení masa (složky masa)
* Intramuskulární tuk
* Extraktivní látky
* Vlastnosti masa
* Intravitální vlivy na jakost masa
* Jatečné opracování masa
* Posmrtné změny v mase
* Údržnost masa
* Mechanicky separované maso
* Vnitřní struktura masných výrobků
* Suroviny a aditiva v masných výrobcích
* Tepelné opracování masa a masných výrobků