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