

## *Technologia żywności i żywienie człowieka – studia II stopnia*

### **TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI POCHODZENIA ROŚLINNEGO**

#### **-CZĘŚĆ KIERUNKOWA-**

1. Przydatność technologiczna surowców owocowych i warzywnych
2. Operacje wstępne w technologii produktów owocowych i warzywnych
3. Technologia zagęszczonych soków owocowych
4. Wady konserw owocowych i warzywnych
5. Wykorzystanie procesów fermentacyjnych w technologii owoców i warzyw
6. Charakterystyka słodzonych produktów owocowych
7. Soki, nektary, napoje owocowe i warzywne -definicje, wymagania i klasyfikacja
8. Omówić metody oceny wartości przemiałowej ziarna zbóż
9. Omówić etapy przygotowania ziarna do przemiału
10. Scharakteryzować surowce stosowane w piekarstwie
11. Omówić czynniki wpływające na wartość wypiekową mąki
12. Omówić różnice w tworzeniu się ciasta pszennego i żytniego
13. Omówić metody prowadzenia ciast chlebowych
14. Omówić etapy produkcji makaronu
15. Scharakteryzować surowce cukrowe stosowane w cukiernictwie
16. Zalecenia żywieniowe dotyczące tłuszczów
17. Znakowanie produktów tłuszczowych, oświadczenia żywieniowe i zdrowotne
18. Zalety i wady oleju rzepakowego
19. Zanieczyszczenia chemiczne olejów tłoczonych na zimno i rafinowanych
20. Współczesna technologia produkcji margaryny
21. Zalety i wady margaryny
22. Charakterystyka tłuszczu kakaowego
23. Zalety i wady tłuszczów modyfikowanych
24. Właściwości odżywcze i prozdrowotne koncentratów białek roślinnych
25. Wykorzystanie liofilizacji w produkcji koncentratów spożywczych
26. Wykorzystanie skrobi modyfikowanej w produkcji koncentratów spożywczych
27. Produkcja herbaty czarnej i zielonej
28. Koncentraty specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla dzieci
29. Metody oceny jakości herbaty
30. Wpływ czynników technologicznych na jakość kawy instant

## Technologia żywności i żywienie człowieka – studia II stopnia

### TECHNOLOGIA ŻYWNOCI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

-CZĘŚĆ KIERUNKOWA-

1. Czynniki wpływające na powtarzalność procesu sterylizacji
2. Technologia produkcji wybranego rodzaju wędliny posiadającej ochronę w zakresie nazw i oznaczeń w EU
3. „Dodatki funkcjonalne” definicja i celowość stosowania w przetwórstwie mięsa
4. Zabiegi technologiczne charakterystyczne dla procesu produkcji żywności wygodnej z mięsa
5. Zasady etykietowania żywności, na przykładzie mięsa i produktów mięsnych
6. Pakowanie mięsa i przetworów mięsnych w atmosferze modyfikowanej
7. Alternatywne metody szacowania składu chemicznego mięsa (zasada metody, urządzenia (RTG, NIR))
8. Charakterystyka maszyn i urządzeń do rozdrabniania stosowanych w przemyśle mięsnym
9. Rola oceny sensorycznej w technologii i ocenie jakości produktów mięsnych
10. Czynniki techniczne warunkujące efektywność procesu masowania
11. Wady jakości tusz i mięsa zwierząt rzeźnych, sposoby zapobiegania ich powstawaniu
12. Systemy zapewnienia jakości mięsa
13. Czynniki wpływające na jakość mięsa drobiowego
14. Technologia produkcji proszku jajecznego
15. Klasyfikacja jakościowa tuszek drobiowych
16. Charakterystyka grupy bakterii psychrotrofowych i ich znaczenie dla jakości produktów mlecznych
17. Charakterystyka bakterii przetrwalnikujących ze szczególnym uwzględnieniem *Bacillus cereus*, i ich znaczenie dla jakości produktów mlecznych
18. Sposoby kontroli rozwoju pleśni w produktach mlecznych
19. Charakterystyka bakterii przetrwalnikujących z rodzaju *Clostridium* i ich znaczenie dla jakości produktów mlecznych
20. Znaczenie temperatury zamrażania mleka surowego w ocenie jego jakości
21. Charakterystyka i różnice w składzie serwatki podpuszczkowej i kwasowej
22. Aspekty technologiczne i żywieniowe obecności laktozy w produktach mlecznych
23. Technologia produkcji mlek fermentowanych na wybranym przykładzie
24. Znaczenie technologiczne wybranych enzymów mleka
25. Omów system bezpośredniej i pośredniej sterylizacji mleka
26. Znaczenie fizycznego i biologicznego dojrzewania śmietanki w produkcji masła
27. Podstawowe różnice w technologii produkcji i składzie chemicznym serów kwasowych i podpuszczkowych dojrzewających
28. Ocena organoleptyczna i ocena sensoryczna produktów mleczarskich
29. Detekcja zagrożeń fizycznych w produkcji mleczarskiej
30. Wykrywanie substancji hamujących w produkcji mleczarskiej