

## Sanitarna hemija ispitna pitanja za učenike na prekvalifikaciji

1. Definicija i klasifikacija hranljivih sastojaka
2. Određivanje energetske vrednosti hrane, čista i sirova energetska vrednost hrane
3. Principi racionalne ishrane ljudi ( I, II i III princip)
4. Zakonski propisi o namirnicama
5. Voda u namirnicama
6. Ugljeni hidrati- monosaharidi( glukoza, fruktoza, galaktoza, manoza)
7. Disaharidi ( laktoza, saharoza, maltoza)
8. Polisaharidi ( skrob, celuloza, pektin, inulin)
9. Analiza proizvoda sa šećerima ( određivanje šećera pre i posle inverzije)
10. Lipidi ( gliceridi, masne kiseline, esencije masne kiseline)
11. Fosfogliceridi
12. Kvarenje-užeglost masti
13. Antioksidansi
14. Analiza masti i ulja( određivanje slobodnih masnih kiselina, peroksidnog broja)
15. Proteini- definicija i klasifikacija
16. Aminokiseline ( klasifikacija, osobine)
17. Struktura i osobine proteina
18. Klasifikacija proteina prema hranljivoj vrednosti
19. Vitamini rastvorljivi u mastima
20. Vitamini rastvorljivi u vodi
21. Mineralne materije- makroelementi
22. Mineralne materije- mikroelementi
23. Meso- sastav, sazrevanje mesa, konzervisanje mesa
24. Analiza mesa ( dokazivanje ukvarenosti, pH mesa, dokazivanje sumpor vodonika i amonijaka)
25. Dokazivanje sredstava za konzervisanje u mesu (dokazivanje nitrita i sulfita)
26. Riba- sastav, konzervisanje
27. Jaja- struktura, hranljiva vrednost i konzervisanje
28. Mleko- definicija i sastav, obrađeno mleko.
29. Analiza mleka (određivanje gustine, masti, i kiselosti mleka)
30. Jestive masti i jestiva ulja- dobijanje, predstavnici
31. Žitarice i proizvodi od žitarica
32. Analiza brašna ( određivanje vlage, pepela, belančevina i masti)
33. Voće i povrće ( podela, sastav, čuvanje voća i povrća)
34. Aditivi
35. Identifikacija veštačkih boja hromatografijom na hartiji
36. Hemijska kontaminacija hrane