

ИСПИТНА ПИТАЊА ИЗ ПРЕДМЕТА АНИМАЛНЕ СИРОВИНЕ

1. Шта су кланице, дефиниција, уређење, опремљеност, врсте и избор круга за клање.
2. Које су основне операције у процесу клања животиња и обраде трупова, наведите циљ и поступке извођења.
3. Квалитет сировина анималног порекла, дефинисање квалитета.
4. Стока за клање, категорије животиња за клање.
5. Производи клања, трупови и споредни производи клања.
6. Грађа меса, скелетни мишићи, скелетно влакно, типови мишићних влакана.
7. Грађа меса, везивно и масно ткиво.
8. Грађа меса, унутрашњи органи и крв
9. Хемијски састав меса, вода и протеини.
10. Хемијски састав меса, непротеинске азотне материје, масти, угљени хидрати и мин. материје.
11. Хемијски састав масног ткива и унутрашњих органа.
12. Особине меса, боја меса.
13. Особине меса, способност везивања воде,
14. Особине меса, арома меса.
15. Особине меса, текстура меса.
16. Месо у труповима и полуткама
17. Класирање меса.
18. Расецање и категоризација меса
19. Млеко значај и порекло
20. Хемијски састав млека, вода.
21. Хемијски састав млека, беланчевине млека.
22. Хемијски састав млека, млечна маст.
23. Хемијски састав млека, лактоза.
24. Хемијски састав млека, минералне материје.
25. Хемијски састав млека, ензими у млеку.
26. Физичка и физичкохемијска својства млека, киселост млека.
27. Физичка и физичкохемијска својства млека, густина млека.
28. Физичка и физичкохемијска својства млека, површински напон и оксидоредукциони потенцијал.
29. Физичка и физичкохемијска својства млека, вискозност и осмотски притисак.
30. Физичка и физичкохемијска својства млека, тачка мржњења.
31. Специфичност у саставу појединих врста млека, кравље млеко.
32. Специфичност у саставу појединих врста млека, овчје млеко.
33. Специфичност у саставу појединих врста млека, козје млеко
34. Специфичност у саставу појединих врста млека, албуминска млека, мајчино и кобиље млеко.
35. Морфологија и хемијски састав јаја.
36. Преглед јаја и производи од јаја
37. Квалитет и класе јаја
38. Мед и пчелињи производи.
39. Мед, хемијски састав.
40. Врсте меда према пореклу и начину добијања.
41. Преглед меда, складиштење и чување меда.

Литература:

Илија К. Вуковић ОСНОВЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ МЕСА, 4. издање, Ветеринарска комора Србије, Београд, (2012).

Владо Теодоривић, Неђељко Карабасил, Мирјана Димитријевић, Драган Василев ХИГИЈЕНА И ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА, Научна КДМ, Београд, (2015)

Рашета Ј., Дакић М., Хигијена меса (Хигијена меса живине и јаја), Ветеринарски факултет, Београд, (1984).

Лазар Стојановић, Вера Катић; ХИГИЈЕНА МЛЕКА, III допуњено издање, Ветеринарска комора Србије, Београд, (2011).

Вера Катић, Снежана Булајић Хигијена и технологија млека Научна КДМ, Београд, (2018)

)