

ИСПИТНА ПИТАЊА ИЗ ПРЕХРАМБЕНИХ АДТИВА

Прехрамбена технологија- Хемија 2018/2019

1. Историјски преглед употребе и значај прехранбених адитива.
2. Законска регулатива. Дефиниција адитива,
3. Подела адитива према пореклу и намени-односно функционалном својству - категорије.
4. Испитивања која претходно дозволила употреба адитива (интернационална својена систем процена).
5. Интернационална својена систем процена ризика од прехранбених адитива- Анализа ризика (процена ризика, управљање ризиком и комуникација о ризику).
6. Општи услови за укључивање адитива у листе адитива и њихова употреба.
7. Услови додавања адитива у намирнице (листе намирница).
8. Намирнице у којима је дозвољено додавање адитива.
9. Услов квалитета адитива.
10. Правилно обележавање и декларисање прехранбених адитива.
11. Декларисање прехранбених адитива намењених за продају крајњем потрошачу.
12. Декларисање прехранбених адитива којима су намењени за продају крајњем потрошачу.
13. Групе адитива и Е бројеви.
14. Функционалне групе адитива – Дефиниције, Е бројеви, функционална својства, најважнији представници).
15. Адитива за бојење хране – Дефиниција, разлози коришћења боја. Природне и синтетичке боје
16. Храна у
која је присутна боја није дозвољено по принцип пренесених адитива. Боја које могу бити коришћене у
облику лакова (Листа адитива којима су одобрена за употребу у храни и услови употребе Део А табела бр, 2 и 3)
17. Боје на листа одобрених адитива Део Б , бр. 1
18. Боје дозвољене у количини **quantum** satis и
боје чије су количине ограничене кад се користе појединачно или у комбинацији (Листа: дефиниције група адитива део В, група II и III, Е број и назив)
19. Средства за заслађивање- Заслађивачи - Дефиниција, Е бројеви, функционална својства, најважнији представници)
20. Средства за заслађивање- Заслађивачина листи одобрених адитива Део Б , 2
21. Полиоли (Листа: дефиниције група адитива део В, група IV, Е број и назив)
22. Остали адитиви којима могу бити коришћени у комбинацији (Листа: дефиниције група адитива део В, група 5 од а до с, Е број и назив).
23. Аромеза прехранбених производа (дефиниција, подела, употреба и декларисање арома).
24. Конзерванси. Подела, примена, употреба, начин деловања
25. Методе конзервације. Хемијске методе конзервације – нитрити и нитрати
26. Конзерванси на листи одобрених адитива Део Б , 3
27. Антиоксиданси- дефиниција, подела, Е бројеви, функционална својства.
28. Природни антиоксиданси и синтетички антиоксиданси.
29. Најзначајније групе фенолних једињења која налазе примену као антиоксиданси.
30. Антиоксиданси на листи одобрених адитива Део Б , 3
31. Средства за згушћавање- згушћивачи и стабилизатори (дефиниција, Е бројеви, функционална својства, најважнији представници).
32. Емулгатори и емулгујуће соли (дефиниција, Е бројеви, функционална својства, најважнији представници).

33. Средствазапобољшањеукуса и мириса(дефиниција, Е бројеви, функционална својства, најважнији представници).
34. Средствазапобољшањеизгледа и конзистенције(дефиниција, Е бројеви, функционална својства, најважнији представници).
35. Киселинеи регулаторикиселости (дефиниција, Е бројеви, функционална својства, најважнији представници).
36. Средствазаспречавањезгрудвавања (дефиниција, Е бројеви, функционална својства, најважнији представници).
37. Средствазатретирањебрашаа(дефиниција, Е бројеви, функционална својства, најважнији представници).
38. Средствазаповећањезапремине.(дефиниција, Е бројеви, функционална својства, најважнији представници).
39. Хумектанти,пропеленти и секвестранти(дефиниција, Е бројеви, функционална својства, најважнији представници).
40. Средствазаглазирањеи средствазажелирање (дефиниција, Е бројеви, функционална својства, најважнији представници).
41. Модификованискороби(дефиниција, Е бројеви, функционална својства, најважнији представници).
42. Категорије и подкатегорије хране.
43. **Адитиви у пекарскојиндустрији**- примена одређених група адитива и њихова технолошко - функционална својстава.
44. Адитиви и услови употребе за категорију хране -Пекарскипроизводи
 - Хлеб и пецива
45. Адитиви и услови употребе за категорију хране - Пекарскипроизводи
 - Хлебприпремљенискључивоодследећихсастојака: пшеничногбрашна, воде, квасцаили средставазадизањетеста, соли)
46. Адитиви и услови употребе за категорију хране Пекарскипроизводи
 - Pain courant français; Frissbúzakenyér, fehérsfélbarnakenyerek
47. Адитиви и услови употребе за категорију хране Пекарскипроизводи
 - Финипекарскипроизводи
48. **Адитиви у индустријипрерадеклека**- примена одређених група адитива и њихова технолошко - функционална својстава.
49. Адитиви и услови употребе за категорију хране – Млечни производи и сродни производи
 - Неароматизованопастеризовано и стерилизованомлеко (укључујући УНТ),неароматизовани и ароматизовани ферментисанимлечнипроизводи, којисутермичкитретиранипослеферментације.
50. Адитиви и услови употребе за категорију хране – Млечни производи и сродни производи
 - Млеко у праху, у складусапрописимакојирегулишуобластквалитетамлека и производаодмлека.
51. Адитиви и услови употребе за категорију хране – Млечни производи и сродни производи
 - Павлака и павлака у праху- неароматизована:пастеризованापавлака (осимпавлакесасмањенимсадржајеммасти),природноферментисанипроизводиодпавлаке и суптитусанипроизводисадржајеммастимањимод 20% и осталеврстепавлаке.
52. Адитиви и услови употребе за категорију хране – Млечни производи и сродни производи
 - Сир и производиодсира- Сиревибезрења ињиховипроизводи ,сиреви са зрењем,сиревисајестивомкором и сиродсурутке.
53. Адитиви и услови употребе за категорију хране – Млечни производи и сродни производи
 - Топљенисир и производиодсира
54. Адитиви и услови употребе за категорију хране – Млечни производи и сродни производи
 - Аналогнипроизводи, укључујућибелиоценапитака (заменезамлекоилипавлаку) и јестивиказеинати.
55. **Адитиви у индустријипрерадемеса**-примена одређених група адитива и њихова технолошко - функционална својстава

56. Адитиви и услови употребе за категорију хране - Месо
- (Свежемесо, искључујућимеснепрерађевине и меснепрерађевинекакоједефинисаноПравилником о квалитетууситњеногмеса, полупроизводаодмеса и производаодмеса („Службенигласник РС“, бр. 94/15, 104/15 и 19/17 – др. правилник)
57. Адитиви и услови употребе за категорију хране - Месо
- Производиодмеса - термичкинетретирани и третирани производиодмеса, омотачи и средствазаоблагање и декорацијумеса).
58. Адитиви и услови употребе за категорију хране -Месо
- Традиционалносаламуренипроизводиодмеса у складусапосебнимпрописом -нитрити и нитрати(традиционалнивлажној суво саламуренипроизводиодмесаи осталитрадиционалнисаламуренипроизводиодмеса)
59. **Адитиви у индустријипрерадевоћа и поврћа**- примена одређених група адитива и њихова технолошко -функционална својстава.
60. Адитиви и услови употребе за категорију хране – Воће и поврће
- Непрерађеновоће и поврће-Целосвежевоће и поврће,ољуштено, исецкано и/илиуситњеновоће и поврће,смрзнутовоће и поврће
61. Адитиви и услови употребе за категорију хране – Воће и поврће
- Прерађеновоће и поврће-Сушеновоће и поврће,Воће и поврће у сирћету, уљуилисланомраствору,Воће и поврће (пастеризовано) у лименкама, боцамаиliteглама
62. Адитиви и услови употребе за категорију хране – Воће и поврће
- Производиодвоћа и поврћа-Производиодвоћа и поврћа, осимкомпота,Компот, осимпроизводаизкатегорије 16
63. Адитиви и услови употребе за категорију хране – Воће и поврће
- Џем, желе, мармелада и сроднипроизводи- *Extra jam* и *extrajelly*, као и џем, мармелада, пекмез, воћнижеле и сроднипроизводи у складусапрописимакојирегулишуобластквалитетапроизводаодвоћа, поврћа и печурки и пектинскихпрепарата и *Jam, jellies* и *marmalades* и заслађеникестенпире.
64. Адитиви и услови употребе за категорију хране – Воће и поврће
- Осталисроднинамазиодвоћа и поврћа,маслаци и намазиодјезграстогвоћа,прерађенипроизводиодкромпира
65. **Адитиви у индустријипрерадерибе и производарибарства**- примена одређених група адитива и њихова технолошко -функционална својстава.
66. Адитиви и услови употребе за категорију хране Риба и производи рибарства
- Непрерађенариба и производирибарства - Непрерађенариба и непрерађенимекушци и ракови
67. Адитиви и услови употребе за категорију хране Риба и производи рибарства
- Прерађенариба и производирибарства, укљућујућимекушце и ракове
68. Адитиви и услови употребе за категорију хране Риба и производи рибарства
- Рибљаикра
69. **Адитиви у индустријикондиторскихпроизвода**- примена одређених група адитива и њихова технолошко -функционална својстава
70. Адитиви и услови употребе за категорију хране Кондиторски производи
- Какао и чоколаднипроизводи,осталикондиторскипроизводиукључујући и производезаосвежењедаха
71. Адитиви и услови употребе за категорију хране Кондиторски производи
- Гумезажвакање
72. Адитиви и услови употребе за категорију хране Кондиторски производи
- Украси (декорације), премази и пуњења (надеви).

Литература

1. ГрујићСлавица, Прехрамбениадитиви – Функционална својства и примјена, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци, Бања Лука (БиХ), 2005
2. Ивана Винковић Врчек, Дада Леротић, Адитиви у храни-водич кроз Е-бројеве, Школска књига, Загреб, 2010.
3. Правилник о прехрамбеним адитивима Службени гласник, 53/2018
www.tehnologijahrane.com/pravilnik/pravilnik-o-prehrambenim-aditivima

Нови Пазар

Доц. др Изета Омеровић