



ISPITNA PITANJA IZ PREHRAMBENIH ADITIVA

1. Definicija aditiva. Podela prema poreklu.
2. Podela aditiva prema nameni-odnosno funkcionalnom svojstvu - kategorije.
3. Internacionalna usvojeni sistem procene rizika upotrebe prehrambenih aditiva- Analiza rizika (procena rizika, upravljanje rizikom i komunikacija o riziku).
4. Određivanje prihvatljivog dnevnog unosa aditiva(ADI).
5. Određivanje maksimalno dozvoljene koncentracije
6. Ispitivanja koja prethode stavljanju aditiva na pozitivnu listu- procena toksičnosti
7. Uslovi dodavanja aditiva u namirnicama.
8. Namirnice u kojima nije dozvoljeno dodavanje aditiva.
9. Uslovi kvaliteta aditiva.
10. Pravilno obeležavanje i deklarisanje prehrambenih aditiva.
11. Deklarisanje prehrambenih aditiva namenjenih za prodaju krajnjem potrošaču
12. Deklarisanje prehrambenih aditiva koji nisu namenjeni za prodaju krajnjem potrošaču.
13. Funkcionalne grupe aditiva –definicije, E brojevi, najvažniji predstavnici).
14. Aditivi za bojenje hrane – definicija, prirodne i sintetičke boje (osobine, uslovi upotrebe). Toksičnost boja
15. Sredstva za zaslađivanje - Zaslađivači - definicija, E brojevi, uslovi upotrebe , najvažniji predstavnici)
16. Polioili
17. Arome za prehrambene proizvode (definicija, podela, upotreba i deklarisanje aroma).
18. Konzervansi - definicija, podela, uslovi upotrebe . Metode konzervisanja. Nitriti i nitriti.
19. Antioksidansi- definicija, podela, E brojevi, funkcionalna svojstva, uslovi upotrebe.
20. Prirodni antioksidansi i sintetički antioksidansi.
21. Najznačajnije grupe fenolnih jedinjenja koje nalaze primenu kao antioksidansi
22. Sredstva za zgrušavanje- zgušnjivači i stabilizatori
23. Emulgatori i emulgujuće soli
24. Sredstva za poboljšanje ukusa i mirisa
25. Sredstva za poboljšanje izgleda i konzistencije
26. Kiseline i regulatori kiselosti
27. Sredstva za sprečavanje zgrudvavanja
28. Sredstva za tretiranje brašana
29. Sredstva za povećanje zapremine
30. Humektanti, propelenti i sekvestranti
31. Sredstva za glaziranje i sredstva za želiranje
32. Pojačivači ukusa- glutaminati
33. Modifikovani skorobi
34. Kategorije hrane
35. Proizvodi industrije prerade voća i povrća (osobine, uslovi upotrebe i primena aditiva).
36. Proizvodi pekarske industrije (osobine, uslovi upotrebe i primena aditiva).

37. Proizvodi industrije prerade mleka (osobine, uslovi upotrebe i primena aditiva).
38. Proizvodi industrije prerade mesa - Nitriti i nitrati. Osobine, uslovi upotrebe i primena određenih grupa aditiva).
39. Proizvodi industrije prerade ribe i proizvoda ribarstva (osobine, uslovi upotrebe i primena aditiva).
40. Proizvodi konditorske industrije (osobine, uslovi upotrebe i primena aditiva).
41. Proizvodi industrije prerade masti i ulja (osobine, uslovi upotrebe i primena aditiva).

Literatura

1. Grujić Slavica, Prehrambeni aditivi – Funkcionalna svojstva i primena, Tehnološki fakultet Univerziteta u Banjoj Luci, Banja Luka (BiH), 2005.
2. Ivana Vinković Vrček, Dada Lerotić, Aditivi u hrani-vodič kroz E-brojeve, Školska knjiga, Zagreb, 2010.
3. Pravilnik o prehranbenim aditivima Službeni glasnik, 53/2018
4. WHO_TRS_913 https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/42601/WHO_TRS_913.pdf
5. Questions and Answers on Food Additives (2011), Brussels <https://ec.europa.eu/commission>
6. Interna skripta- predavanja i pp-prezentacije

Novi Pazar

Doc.dr Izeta Omerović