

**Студијски програм - Прехрамбена технологија, Четврта година**

**ТЕХНОЛОГИЈА ШЕЋЕРА И СКРОБА**

**Испитна питања**

1. **Производња, технолошки квалитет и чување шећерне репе.**
2. **Грађа корена и хемијски састав шећерне репе.**
3. **Физичко-хемијска својства сахарозе. Нешећери репе.**
4. **Ток прераде шећерне репе. Припрема шећерне репе за екстракцију сахарозе и квалитет резанаца.**
5. **Први Фиков закон и теоријски аспект дифузије.**
6. **Континуални екстракциони апарати.**
7. **Чишћење дифузног сока.**
8. **Управање ретког сока. Упаривачи.**
9. **Кристаланизација сахарозе и рад центрифуга.**
10. **Сушење и складиштење кристалног шећера. Употреба меласе и излужених репних резанаца.**
11. **Физичко-хемијске особине скроба.**
12. **Структура и хемијски састав кукурузног зрна.**
13. **Ток мокре прераде кукуруза. Мочење кукуруза, сепарација клице и одвајање мекиња.**
14. **Сепарација глутена, прање и сушење скроба. Нуспроизводи.**
15. **Хемијски састав кртолекромпира. Изоловање скроба из кромпира и пшеничног брашна.**
16. **Начини хидролизе скроба. Амилазе и њихово деловање на скроб.**
17. **Производња скробних сирупа.**
18. **Употреба скробних сирупа. Производња високофруктозних сирупа.**
19. **Производња кристалне глукозе.**
20. **Шећерни алкохоли. Добијање сорбитола и примена.**
21. **Производња и примена скробних модификата.**