

ИСПИТНА ПИТАЊА ИЗ ПРЕДМЕТА МИКРОБИОЛОГИЈА ХРАНЕ

1. Контаминација намирница из природних извора: (животиње, стајњак, земљиште, вода, ваздух, радници, продавци)
2. Фактори који утичу на активност микроорганизама.
3. Спречавање размножавања микроорганизама у храни применом ниских температура.
4. Спречавање размножавања микроорганизама у храни применом високих температура.
5. Топлотна деструкција микроорганизама.
6. Продирање топлоте у конзерве.
7. Методе одређивања режима стерилизације.
8. Топлотно третирање и конзервисање хране.
9. Микробиологија конзерви.
10. Утицај сушења на микроорганизме хране.
11. Утицај озрачивања на микроорганизме хране.
12. Извори контаминације меса.
13. Методе конзервисања меса.
14. Микробиологија саламурења меса.
15. Димљење саламуреног меса.
16. Кварење меса и производа од меса.
17. Размножавање микроорганизама у месу.
18. Микробиологија конзерви и полуконзерви.
19. Микробиологија кобасица.
20. Микробиологија саламуреног меса.
21. Микробиологија млека.
22. Размножавање микроорганизама у млеку.
23. Промене млека и производа од млека изазване микроорганизмима.
24. Метод спречавања развоја и уништавања микроорганизама у млеку.
25. Извори контаминације поврћа и воћа.
26. Утицај конзервисања на микроорганизме поврћа и производе од поврћа.
27. Утицај конзервисања на микроорганизме воћа и производе од воћа.
28. Микророганизми зрна пшенице при различитим условима складиштења.
29. Улога микроорганизама у загревању гомиле зрна.
30. Микроорганизми брашна.
31. Утицај микроорганизама брашна на квалитет хлеба и тестенина.
32. Микробиологија јаја и производа од јаја.
33. Микробиологија рибе и рибљих производа.
34. Микробиологија зачина и адитива.
35. Природно пречишћавање воде.
36. Физичко и хемијско прчишћавање воде.
37. Микроорганизми као индикатори загађења воде.

38. Тровања храном изазвана gr(+) кокама
39. Тровања храном изазвана gr(+) спорогеним бактеријама
40. Тровања храном изазвана gr(-) бактеријама.
41. Хигијена погона прехранбене индустрије.
42. Чишћење и прање погона прехранбене индустрије.
43. Дезинфекција погона прехранбене индустрије.
44. Дератизација погона прехранбене индустрије.
45. Дезинсекција погона прехранбене индустрије.
46. Здравствена и лична хигијена радника.