

Испитна питања (Технологија чоколадних и какао производа)

1. Како зрно (територија гајења, какао плод)
2. Ферментација какао семенке; микробиолошке промене током ферментације и развој носиоца какао ароме
3. Сушење какао семенке; складиштење и транспорт какао зрна
4. Квалитет какао зрна
5. Нутритивни заслађивачи угљенохидратног порекла
6. Нутритивни заслађивачи (шећерни алкохоли)
7. Ненутритивни заслађивачи
8. Млеко и млечни производи у кондиторској индустрији; млечна маст
9. Фракције млечне масти
10. Анхидрована млечна маст, млеко у праху; милк крамб
11. Хемијска својства биљних масти
12. Константне за дефинисање хемијских својстава масти
13. Хемијске промене на мастима
14. Физичка својства масти
15. Промене састава масти
16. Физичка улога масти
17. Подела масти аналогних какао маслацу и услови њиховог избора
18. Особине и састав какао маслаца; полиморфизам какао маслаца
19. Кристализације какао маслаца (кинетика, фазе кристализације)
20. Квалитет какао маслаца и његова примена
21. Еквиваленти и побољшивачи какао маслаца
22. Замена за какао маслац
23. Супститути какао маслаца
24. Масти за масна пуњења

25. Захтеви које масти за масна пуњења морају испунити
26. Функционалне особине масти за масна пуњења
27. Емулгатори (функција, састав емулгатора)
28. ХЛБ број
29. Подела емулгатора (према пореклу и саставу)
30. Лецитин
31. Технолошки поступак производње чоколаде (блок дијаграм)
32. Ћишћење какао зрна
33. Термичка обрада какао зрна
34. Термичка обрада какао лома и какао масе) (циљ термичке обраде)
35. Термичка обрада какао лома и какао масе) (принципи)
36. Уређаји за термичку обраду
37. Формирање и развој какао ароме
38. Дробљење какао зрна
39. Уређаји за дробљење
40. Производња какао масе (принцип, особине какао масе)
41. Уређаји за уситњавање какао лома
42. Уређаји за уситњавање какао масе
43. Троваљак
44. Куглични млин
45. Млин са флуидизованим слојем
46. Алкализација какао масе
47. Квалитет какао масе; складиштење и транспорт какао масе
48. Производња какао маслаца (фактори производње, начин производње)
49. Производња пресованог какао маслаца
50. Производња експелер какао маслаца; паковање и складиштење какао маслаца
51. Деодоризација какао маслаца

52. Производња какао праха
53. Квалитет какао праха (арома, боја, величина чврстих какао честица, паковање какао праха)
54. Квалитет какао праха (садржај масти, утицај какао праха на реолошке особине и апсорпцију влаге производа)
55. Квалитет какао праха (пХ вредност и алкалитет, садржај љуске у какао праху, микробиолошка исправност какао праха)
56. Производња чоколадне масе (фазе)
57. Састављање чоколадне масе
58. Ситњење чоколадне масе (принцип)
59. Ситњење чоколадне масе на петоваљку
60. Оплемењивање чоколадне масе (хемијске промене у чоколадној маси)
61. Оплемењивање чоколадне масе (физичке промене у чоколадној маси)
62. Реолошка својства чоколадне масе (утицај садржаја какао маслаца, емулгатора, воде)
63. Реолошка својства чоколадне масе (утицај расподеле чврстих честица по величини, температуре, времена кончирања, интензитет мешања)
64. Фазе кончирања
65. Уређаји за кончирање
66. Преткристалација (темперање) чоколадне масе
67. Индустијски поступци за преткристалацију
68. Уређаји за преткристалацију; сивљење чоколаде
69. Обликовање чоколадне масе (уплочавање)
70. Обликовање чоколадне масе (пуњење чоколаде)
71. Обликовање чоколадне масе (чоколадно преливање)
72. Хлађење чоколаде (завршна кристалација)
73. Паковање и складиштење чоколаде
74. Нутритивна вредност чоколаде
75. Производња чоколаде са мехурићима

76. Производња чоладног драже производа
77. Производња мазивог крем производа и производа сличних чоколади
78. Производња крем производа у таблама и производа сличних чоколади