

Испитна питања

АНИМАЛНЕ СИРОВИНЕ

1. Значај важнијих анималних производа – меса, млека и јаја као намирница у исхрани човека и сировина у прехрамбеној индустрији
2. Значај, историјат и специфичности производње меса
3. Морфолошке карактеристике меса
4. Врсте меса
5. Производња и обрада меса
6. Хађење меса
7. Расецање меса
8. Категоризација меса
9. Квалитативни критерији меса као намирнице
10. Хемијски састав мишићног ткива
11. Органолептичке особине меса
12. Млеко као намирница и сировина у млекарској индустрији
13. Врсте млека – кравље, овчје и козје
14. Физичке и хемијске особине млека као сировине
15. Органолептичка својства млека и производа од млека
16. Врсте производа од млека и њихове карактеристике
17. Јаја као сировина анималног порекла
18. Грађа јајета и хемијски састав појединих састојака