

СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА
ГОДИНА ОСНОВНИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА (ОАС): ЧЕТВРТА (IV)
ПРЕДМЕТ: ТЕХНОЛОГИЈА МЛЕКА И МЛЕЧНИХ ПРОИЗВОДА
НАСТАВНИК: др Владимир С. Курћубић, ванредни професор

ИСПИТНА ПИТАЊА

На усменом делу испита студент треба да покаже знање из следећих области:

- I. Састав и особине млека;
- II. Млечна жлезда и лучење млека
- III. Мужа и обрада млека у млекари
- IV. Микроорганизми у млеку
- V. Млечни производи

I

1. Млечна маст
2. Лактоза
3. Беланчевине млека
4. Ензими млека
5. Витамини у млеку
6. Соли и минералне материје у млеку
7. Промене основних састојака млека
8. Физичке и хемијске особине млека

II

1. Грађа млечне жлезде
2. Стварање и наливање млека
3. Лактација

III

1. Ручна мужа
2. Машинска мужа
3. Обрада млека после муже
4. Сабирање и преношење млека
5. Пријем млека
6. Термичка обрада млека
7. Пастеризација млека
8. Хомогенизација
9. Стерилизација млека
10. Прање и дезинфекција у млекарству
11. Техничко-технолошки услови за изградњу млекарне

IV

1. Порекло микроорганизама у млеку
2. Раст микроорганизама у култури
3. Типичне бактерије млечно-киселинског врења
4. Нетипичне бактерије млечно-киселинског врења
5. Протеолитичке бактерије
6. Квасци
7. Плесни

8. Заразне болести које се преносе млеком
9. Антибиотици у млеку
10. Бактериофаги

V

1. Кисело млеко
2. Јогурт
3. Мане јогурта и киселог млека
4. Ацидофилно млеко
5. Кефир
6. Млечни напитци
7. Згуснуто млеко
8. Млеко у праху
9. Maillardova реакција
10. Сладолед
11. Производња павлаке
12. Добијање маслаца
13. Кајмак
14. Производња и подела сирева
15. Врсте култура у производњи сира
16. Паковање сирева
17. Добијање казеина