

Студијски програм-Прехрамбена технологија, Трећа година

## ТЕХНОЛОГИЈА УГЉЕНИХ ХИДРАТА 1

### Испитна питања

1. Производња и припрема шећерне репе за прераду.
2. Чување шећерне репе.
3. Грађа корена и ткива шећерне репе.
4. Хемијски састав шећерне репе и физичко-хемијске особине сахарозе.
5. Органски нешећери без азота у шећерној репи.
6. Органски нешећери са азотом у шећерној репи.
7. Припрема шећерне репе за екстракцију. Истовар шећерне репе и транспорт на прераду.
8. Прање и резање репе. Квалитет резанаца.
9. Теоријски аспект дифузије шећера из резанаца: Фиков закон и фактори који утичу на екстракцију шећера.
10. Теорија противструјне екстракције.
11. Континуални екстракциони апарати.
12. Фазе чишћења дифузног сока. Принципи дефекације (алкалисања) сока.
13. Прва алкализација (предалкализација) и друга алкализација сока.
14. Принцип прве сатурације сока.
15. Принцип друге сатурације сока.
16. Уређаји за дефекосатурацију сока.
17. Упаравање сока. Вишестепено упаравање сока.
18. Уређаји за упаравање сока и хемијске промене на отпарној станици.
19. Теоријски основи кристализације шећера.
20. Кување шећера у вакуум апаратима.
21. Принцип рада центрифуга.
22. Производња белог шећера.
23. Рафинисање сировог шећера.
24. Сушење и складиштење кристалног шећера.