

Студијски програм-Прехрамбена технологија, Четврта година

ТЕХНОЛОГИЈА УГЉЕНИХ ХИДРАТА 2

Испитна питања

- 1. Физичко-хемијске особине скроба.**
- 2. Амилазе и њихово деловање на скроб.**
- 3. Структура и хемијски састав кукурузног зрна. Шема производње кукурузног скроба.**
- 4. Мочење кукуруза и сепарација клице.**
- 5. Одвајање мекиња и сепарација глутена.**
- 6. Прање и сушење скроба. Нуспроизводи скробарске индустрије.**
- 7. Грађа и хемијски састав кртоле кромпира. Складиштење кромпира и транспорт на прераду.**
- 8. Производња скроба из кромпира.**
- 9. Производња пшеничног скроба.**
- 10. Киселинска хидролиза скроба.**
- 11. Ензимска хидролиза скроба. Шема производње скробних сирупа.**
- 12. Поступак хидролизе скроба и неутралисање хидролизата.**
- 13. Рафинација хидролизата и концентрисање ретког сока.**
- 14. Асортиман индустрије скроба. Употреба скробних сирупа.**
- 15. Физичко-хемијске особине глукозе.**
- 16. Теоријски аспект кристализације глукозе.**
- 17. Практично извођење кристализације глукозе, центрифугирање и сушење кристала.**
- 18. Шећерни алкохоли (полиоли).**
- 19. Производња сорбитола и примена .**

- 20. Производња високофруктозних сирупа.**
- 21. Модификати скроба. Производња и употреба декстрина.**
- 22. Оксидовани скробови.**
- 23. Реткокувајући модификати скроба. Етри и естри скроба.**
- 24. Умрежени скробови.**

Др Мирјана Радовановић, доцент