

Студијски програм-Прехрамбена технологија, Четврта година

ТЕХНОЛОГИЈА УЉА И МАСТИ

Испитна питања

1. Подела и састав масти. Три-, ди- и моноглицериди.
2. Масне киселине.
3. Фосфатиди, воскови и стероли.
4. Гликозиди и пигменти.
5. Липосолубилни витамини.
6. Реакције на естарској вези масти и карбоксилној групи масних киселина.
7. Реакције у ланцу масних киселина.
8. Кристална структура и топлотна својства масти.
9. Конзистенција и растворљивост масти.
10. Површинска својства масти.
11. Оптичка својства масти.
12. Аутооксидација масти.
13. Термичке промене масти и реверзија.
14. Кварење масти услед дејства ензима и микроорганизама.
15. Сушење уљарица.
16. Складиштење уљарица.
17. Млевење и кондиционирање.
18. Пресовање и екстракција.
19. Чишћење сировог уља и добијање лецитина.
20. Неутрализација и деколорација.
21. Винтеризација и деодоризација.
22. Модификација масти
23. Јестиве чврсте масти и маргарин

Др Мирјана Радовановић, доцент