

Испитна питања (Технологија брашноно-кондиторских производа)

1. Угљенохидратне сировине за брашноно-кондиторску индустрију
2. Полисахариди (скроб, модификанти, хидролизати)
3. Пшенично брашно, врсте, особине, садржај
4. Технолошки квалитет пшеничног брашна, складиштење.
5. Грахам брашно, пшенична клица, мекиње, глутен
6. Масти, основни састојци
7. Хемијске промене масти - хидролиза, осапуњење, β - кетооксидација
8. Физичка својства масти
9. Промене састава масти (хидрогенизација, интерестерификација, фракциона кристализација)
10. Наменске масти (биљни маслаци, специјалне масти, пециве масти)
11. Какао маст, кокосова маст, палмина маст, свињска маст.
12. Масноће (маслац, маргарин)
13. Фосфолипиди - лецитин
14. Прерађевине од легуминоза - сојино брашно, брашно рогача
15. Млеко и прерађевине од млека
16. Јаја и прерађевине од јаја
17. Воће - групе, средњи састав
18. Полупроизводи од воћа (пулпа, кандирано, сушено, мармелада, компот, воћни сок, паста, воће у праху)
19. Језграсто воће (бадем, лешник, орах, пистаци)
20. Семенке (кафа, бундева, кајсија, шљива, сусам, мак)
21. Зачини (ђумбир, целер, цимет, каранфилић, ванила, анис, ким, коријандар, паприка, кухињска со)
22. Ароматичне материје - природне
23. Природно - идентичне и вештачке ароматичне материје

24. Киселине
25. Лимунска, винска, јабучна киселина
26. Млечна киселина
27. Аскорбинска киселина
28. Средства за нарастање теста
29. Амонијум бикарбонат, сода бикарбона, прах за пециво, пекарски квасац
30. Заслађивачи
31. Сорбитол
32. Манитол, ксилитол
33. Средства за желирање
34. Агар, пектин, желатин, арапске гуме
35. Средства за стварање пене (беланце јаја, модификовани протеини млека и соје)
36. Адитиви - карактеристике, примена, групе
37. Конзерванси
38. Емулгатори
39. Боје
40. Омекшивачи и средства за подмазивање
41. Неорганске соли, базе и киселине
42. Ензимски препарати
43. Антиоксиданси и синергисти
44. Пшенично брашно, врсте, особине, садржај
45. Технолошки квалитет пшеничног брашна, складиштење
46. Грахам брашно, пшенична клица, мекиње, глутен
47. Масти, основни састојци
48. Хемијске промене масти - хидролиза, осапуњење, β - кетооксидација
49. Физичка својства масти

50. Промене састава масти (хидрогенизација, интерестерификација, фракциона кристализација)
51. Наменске масти (биљни маслаци, специјалне масти, пециве масти)
52. Угљенохидратне сировине за кондиторску индустрију
53. Технолошка шема производње кекса
54. Улога сировина у производњи кекса
55. Процеси током замеса теста
56. Процеси током печења
57. Промене састојака током печења
58. Настајање боје и ароме
59. Хлађење кекса
60. Квалитетна својства кекса
61. Пећи и уређаји за хлађење кекса
62. Израда норматива сировина за производњу кекса
63. Производња тврдог кекса
64. Замес теста са додатком редуценса, додатком органских једињења у замес, додаток ензима
65. Уређаји за обраду тестане траке
66. Уређаји за обликовање теста, печење
67. Квалитетна својства тврдог кекса, паковање
68. Производња сланог кекса и крекера (замес, ферментација, обликовање и печење)
69. Својства и врсте сланог кекса и крекера, паковање
70. Производња чајног пецива (замес, обликовање, печење, хлађење, паковање)
71. Линије за производњу
72. Квалитетна својства и врсте чајног пецива
73. Производња трајног пецива (грисини, двопек)
74. Квалитетна својства трајног пецива

75. Производња медањака и сродних производа (замес, обликовање, печење и хлађење)
76. Производња бисквита и сродних производа (бисквитна маса, израда, утицај сировина и додатака, обликовање, печење, хлађење)
77. Технолошка шема израде квасног киселог теста
78. Технолошка шема производње вафла
79. Машине и уређаји за замес
80. Обликовање, печење и хлађење
81. Обрада вафла, уређаји за обраду, линија за производњу вафла
82. Шема технолошког процеса производње флипса
83. Уређаји за производњу
84. Прехрамбена вредност кекса и производа сродних кексу