

Okruhy pro Státní závěrečné zkoušky bakalářského studia
Studijního programu Chemie a technologie potravin
Studijního oboru Technologie a řízení v gastronomii

Povinný předmět: Chemie a analýza potravin (zahrnuje předměty Chemie potravin a Analýza potravin)

1. Voda v potravinách - charakteristika a vlastnosti, výskyt a význam.
Metody stanovení vody a sušiny, charakteristika sušiny.
2. Tuky, oleje a látky lipidické povahy - charakteristika, dělení, vlastnosti, výskyt a význam v potravinách.
Metody izolace a stanovení lipidů, tukové charakteristiky.
3. Aminokyseliny - struktura, dělení, zástupci, vlastnosti, výskyt v potravinách, význam.
Metody izolace a stanovení aminokyselin.
4. Bílkoviny - struktura, dělení, zástupci, vlastnosti, výskyt v potravinách, význam.
Metody izolace a stanovení bílkovin.
5. Mastné kyseliny - struktura, dělení, zástupci, vlastnosti, výskyt v potravinách, význam.
Metody izolace a stanovení MK, tukové charakteristiky.
6. Minerální látky v potravinách - charakteristika a vlastnosti, výskyt a význam.
Mineralizace a metody stanovení jednotlivých prvků.
7. Monosacharidy - struktura, dělení, zástupci, vlastnosti, výskyt v potravinách, význam.
Metody izolace a stanovení sacharidů fyz.-chemickými a chemickými metodami.
8. Oligosacharidy - struktura, dělení, zástupci, vlastnosti, výskyt v potravinách, význam.
Metody izolace a stanovení sacharidů fyz.-chemickými a chemickými metodami.
9. Polysacharidy - struktura, dělení, zástupci, vlastnosti, výskyt v potravinách, význam.
Metody izolace a stanovení polysacharidů.
10. Hydrofilní vitaminy - dělení, zástupci, vlastnosti, výskyt v potravinách, význam.
Metody izolace a stanovení jednotlivých hydrofilních vitaminů.
11. Lipofilní vitaminy - dělení, zástupci, vlastnosti, výskyt v potravinách, význam.
Metody izolace a stanovení jednotlivých lipofilních vitaminů.
12. Aromatické látky – vonné látky - zástupci, vlastnosti, výskyt v potravinách, význam.
Metody izolace a stanovení vonných látek
13. Chuťově aktivní látky - zástupci, vlastnosti, výskyt v potravinách, význam.
Metody izolace a stanovení chuťových látek.
14. Přírodní barviva – dělení, zástupci, vlastnosti, výskyt v potravinách, význam.
Metody izolace a stanovení přírodních a syntetických barviv.
15. Kontaminanty - zástupci, vlastnosti, výskyt v potravinách, zdravotní hodnocení.
Metody izolace a stanovení kontaminantů.
16. Aditiva prodlužující údržnost – dělení, zástupci, vlastnosti, význam v potravinách.
Metody izolace a stanovení aditiv prodlužujících údržnost.
17. Aditiva upravující barvu, texturu a zvyšující biologickou hodnotu – zástupci, vlastnosti, význam v potravinách.
Metody izolace a stanovení syntetických a přírodních barviv.