TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

STUDIA II STOPNIA NIESTACJONARNE

Obowiązujące od roku akademickiego 2026_2027

CZĘŚĆ KIERUNKOWA

Technologia żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego

1. Przydatność technologiczna surowców owocowych i warzywnych
2. Operacje wstępne w technologii produktów owocowych i warzywnych
3. Wady konserw owocowych i warzywnych
4. Wykorzystanie procesów fermentacyjnych w technologii owoców i warzyw
5. Omówić metody oceny wartości przemiałowej ziarna zbóż
6. Omówić czynniki wpływające na wartość wypiekową mąki
7. Omówić różnice w tworzeniu się ciasta pszennego i żytniego
8. Omówić metody prowadzenia ciast chlebowych
9. Parametry jakości i autentyczności olejów jadalnych
10. Właściwości odżywcze i prozdrowotne koncentratów białek roślinnych
11. Zalecenia żywieniowe dotyczące tłuszczów
12. Wykorzystanie skrobi modyfikowanej w produkcji koncentratów spożywczych
13. Zalety, wady i metody oceny jakości tłuszczów modyfikowanych
14. Metody oceny jakości herbaty
15. Wpływ czynników technologicznych na jakość kawy instant
16. Pakowanie mięsa i przetworów mięsnych w atmosferze modyfikowanej
17. Pakowanie mięsa i przetworów mięsnych w próżni
18. Alternatywne metody szacowania składu chemicznego mięsa (zasada metody, urządzenia (RTG, NIR))
19. Charakterystyka maszyn i urządzeń do rozdrabniania stosowanych w przemyśle mięsnym
20. Zasada metody i charakterystyka urządzeń wykorzystywanych w metodzie MIM (nastrzyku mięsa mięsem)
21. Czynniki techniczne warunkujące efektywność procesu masowania
22. Wady jakości tusz i mięsa zwierząt rzeźnych, sposoby zapobiegania ich powstawaniu
23. Znaczenie temperatury zamarzania mleka surowego w ocenia jego jakości
24. Charakterystyka i różnice w składzie serwatki podpuszczkowej i kwasowej
25. Technologia produkcji mlek fermentowanych na wybranym przykładzie
26. Omów system bezpośredniej i pośredniej sterylizacji mleka
27. Znaczenie fizycznego i biologicznego dojrzewania śmietanki w produkcji masła
28. Podstawowe różnice w technologii produkcji i składzie chemicznym serów kwasowych i podpuszczkowych dojrzewających
29. Ocena organoleptyczna i ocena sensoryczna produktów mleczarskich
30. Wykrywanie substancji hamujących w produkcji mleczarskiej