

Zagadnienia do egzaminu z przedmiotu Towaroznawstwo żywności dla III roku studentów dietetyki

1. Podstawowe definicje z zakresu towaroznawstwa: towaroznawstwo, towar, produkt, wyrób, usługi, żywność, środek spożywczy, jakość zdrowotna żywności, jakość sensoryczna, data minimalnej trwałości, termin przydatności produktów do spożycia, substancje obce, żywność modyfikowana genetycznie, żywność funkcjonalna, suplementy diety, opakowanie, permeacja, migracja, odbijanie.
2. Klasyfikacja wyrobów spożywczych.
3. Podział żywności wygodnej.
4. Podział żywności funkcjonalnej.
5. Kryteria podziału opakowań.
6. Wymagania opakowań do żywności.
7. Funkcje opakowań do żywności.
8. Systemy pakowania.
9. Opakowania nowej generacji.
10. Cel znakowania opakowań do żywności.
11. Podział znaków stosowanych na opakowaniach do żywności.
12. Informacje wymagane na opakowaniu jednostkowym do żywności.
13. Znakowanie wartością odżywczą.
14. Informacje o składnikach alergennych żywności podawane przez producenta.
15. Znakowanie żywności kodami kreskowymi.
16. Charakterystyka wartości odżywczej mleka: białka, tłuszcz, węglowodany, witaminy, składniki mineralne.
17. Bioaktywne peptydy z białek mleka.
18. Charakterystyka towaroznawcza mleka i przetworów mlecznych: mleko surowe, siara, mleko spożywcze, mleko pasteryzowane, mleko sterylizowane, mleko termizowane, kefir, maślanka, jogurt, śmietana, śmietanka, mleko acidofilne, serwatka, masło, koncentraty mleczne.
19. Zmiany fizykochemiczne w mleku zachodzące podczas ogrzewania.
20. Podział serów. Skład chemiczny i wartość odżywcza serów. Wady serów.
21. Substytuty wyrobów mlecznych, wyroby seropodobne.
22. Podział mięsa.
23. Definicje: mięso, tusza, podroby, wnętrzności, wyroby mięsne, wędliny, mięso mielone, mięso odkostnione mechanicznie, kiełbasy, wędliny podrobowe, wędzonki, produkty wysokowydajne, studzieniny, salami, smalec i słonina, .
24. Podstawowy podział tusz: wieprzowej i wołowej.
25. Podział wędlin i kiełbas.
26. Sposoby utrwalania mięsa.
27. Podział konserw mięsnych.
28. Charakterystyka wartości odżywczej mięsa: białka, tłuszcze, , węglowodany, woda, składniki mineralne i witaminy.
29. Wyróżniki sensoryczne mięsa.
30. Dozwolone substancje dodawane do mięsa i przetworów mięsnych.
31. Wady mięsa.

32. Choroby odzwierzęce- charakterystyka.
33. Podział tuszki drobiowej.
34. Drób mrożony, chłodzony, porcjowany- różnice.
35. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa z drobiu.
36. Wędliny drobiowe- def. i podział. Mięso drobiowe odzyskane mechanicznie.
37. Wyroby garmażeryjne.
38. Konserwy drobiowe.
39. Budowa jaja.
40. Wartość odżywcza jaj: białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy, składniki mineralne.
41. Naturalne wady jaj.
42. Kategorie wagowe jaj spożywczych. Opis symbolu znajdującego się na jajach.
43. Przetwory produkowane z jaj.
44. Jaja przepiórcze- charakterystyka.
45. Charakterystyka towaroznawcza ryb.
46. Konserwy rybne.
47. Skład chemiczny i wartość odżywcza ryb.
48. Przyczyny szybkiego psucia się ryb i metody rozpoznawania świeżości ryb.
49. Owoce morza – walory żywieniowe.
50. Rodzaje i klasyfikacja herbat.
51. Surogaty herbaty.
52. Technologia produkcji herbaty czarnej i metody produkcji.
53. Herbaty aromatyzowane.
54. Charakterystyczne cechy sensoryczne naparu herbaty.
55. Zafałszowania herbaty.
56. Wartość odżywcza i właściwości herbaty i jej naparów.
57. Technologia otrzymywania kawy.
58. Surogaty kawy.
59. Klasyfikacja kawy.
60. Metody fałszowania naparów kawy.
61. Wartość odżywcza i właściwości kawy i jej naparów.
62. Kakao i surogaty kakao.
63. Technologia produkcji kakao.
64. Klasyfikacja kakao.
65. Wartość odżywcza proszku kakaowego.
66. Definicje: przyprawy, mieszanki przyprawowe.
67. Znaczenie przypraw w żywieniu.
68. Substancje czynne występujące w przyprawach.
69. Podział przypraw.
70. Charakterystyka wybranych przypraw.
71. Gotowe przyprawy do potraw i dań.
72. Obowiązkowe informacje zamieszczane na opakowaniu jednostkowym przypraw.
73. Składniki wyrobów cukierniczych.
74. Czekolada a wyrób czekoladopodobny, wyroby czekoladowane.
75. Gatunki czekolady.
76. Dodatki stosowane w czekoladach.

77. Proces produkcji czekolady.
78. Technologia i podział wyrobów czekoladowanych.
79. Wyroby wschodnie- charakterystyka.
80. Guma do żucia- skład bazy gumowej.
81. Technologia produkcji cukru z buraków cukrowych.
82. Klasyfikacja cukru.
83. Syropy skrobiowe – podstawowe procesy przetwarzania skrobi.
84. Funkcje syropów cukrowych.
85. Syropy nisko i normalnie scukrzone, syropy średnio i wysoko scukrzone.
86. Znaczenie żywieniowe syropów fruktozowo-glukozowych.
87. Miód naturalny a miód sztuczny- różnice.
88. Podział i charakterystyka miodu naturalnego.
89. Wspólnotowe i krajowe systemy gwarantowanej jakości żywności.
90. Podział i charakterystyka warzyw uwzględniający sposób użytkowania i pokrewieństwo biologiczne. Wartość odżywcza warzyw.
91. Podział i charakterystyka owoców według ich budowy. Wartość odżywcza owoców. Ogólne wymagania jakościowe owoców.
92. Metody utrwalania owoców i warzyw.
93. Charakterystyka półprzetworów owocowych i warzywnych (pulpy, przeciery, kremogeny, moszcze).
94. Dżemy, powidła, marmolady – charakterystyka.
95. Soki, nektary, kompoty – charakterystyka, różnice.
96. Budowa anatomiczna ziarna zbóż.
97. Mąka – charakterystyka, typizacja, wartość odżywcza.
98. Przydatność mąki do przechowywania.
99. Kasze – charakterystyka, technologia produkcji, rodzaje i nazwy kasz w zależności od użytego surowca. Wartość odżywcza kasz.
100. Przydatność kasz i płatków do przechowywania.
101. Makarony – charakterystyka, typy, wartość odżywcza.
102. Pieczywo – definicja, technologia produkcji, klasyfikacja i charakterystyka każdego rodzaju pieczywa.
103. Klasyfikacja i charakterystyka pieczywa w zależności od jego trwałości.
104. Pieczywo specjalne – charakterystyka.
105. Przechowywanie pieczywa. Jakość mikrobiologiczna pieczywa.
106. Wady pieczywa i przyczyny ich powstawania.
107. Podział i charakterystyka tłuszczów roślinnych w zależności od technologii produkcji.
108. Tłuszcze tłoczone na zimno jako żywność funkcjonalna – definicja żywności funkcjonalnej, substancje w olejach wykazujące działanie antyoksydacyjne i bioaktywne. Proces technologiczny olejów tłoczonych na zimno.
109. Rodzaje zafałszowań olejów tłoczonych na zimno.
110. Olej oliwkowy – etapy produkcji, jakość produktu końcowego, rodzaje oliw.
111. Olej rzepakowy rafinowany i tłoczony na zimno – charakterystyka, różnice.
112. Olej palmowy – charakterystyka.
113. Tłuszcze roślinne przetworzone – charakterystyka.
114. Margaryna – odział, charakterystyka.

Literatura:

1. Świderski F., Robak-Waszkiewicz B.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2010
2. Palich P., Ociecek A.: Zarys technologii żywności i towaroznawstwa. Wydawnictwo Uczelniane Wyższej Pomorskiej Szkoły Turystyki i Hotelarstwa w Bydgoszczy, Bydgoszcz 2004
3. Kucharz i Gastronom Vademecum, Wydawnictwo Rea, Warszawa 2012
4. Aljewicz M., Cichosz G., Kowalska M.: Produkty seropodobne, analogi serów topionych i dojrzewających. Żywność. Nauka. Technologia . Jakość 2011, 5, 16-25
5. Ziajka S.: Mleczarstwo. Wydawnictwo WUWM, Warszawa 2008
6. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawn. PZWL, Warszawa 2005
7. Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F.: Zarządzanie jakością żywności ujęcie technologiczno- menedżerskie. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2005