

PYTANIA Z GRUPY PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH

1. Procesy wyjąławiania w biotechnologii.
2. Metody hodowli drobnoustrojów (powierzchniowe, wgłębne).
3. Procesy okresowe i ciągłe hodowli biomasy.
4. Rodzaje bioreaktorów do hodowli biomasy.
5. Wpływ składników bioaktywnych na funkcjonowanie układu odpornościowego.
6. Rola probiotyków, prebiotyków i symbiotyków w projektowaniu żywności funkcjonalnej.
7. Rola błonnika pokarmowego i źródła jego występowania.
8. Wpływ wielonienasyconych kwasów tłuszczowych na układ krążenia i źródła występowania tych kwasów.
9. Utrwalanie surowców i produktów spożywczych za pomocą metod obróbki cieplnej.
10. Utrwalanie surowców za pomocą metod biologicznych.
11. Utrwalanie surowców i produktów spożywczych za pomocą metod chłodzenia i zamrażania.
12. Wykorzystanie procesów wirowania i homogenizowania w przemyśle mleczarskim.
13. Czym jest proces technologiczny i czym różni się od procesu produkcyjnego.
14. Opisz przykład procesu dyfuzyjno-cieplnego w technologii żywności.
15. Podziel urządzenia wykorzystywane do mieszania na podstawie stanu skupienia mieszanych materiałów.
16. Podaj czynniki wpływające na wydajność wyciskania cieczy z surowców roślinnych.
17. Sposoby zapobiegania problemom współczesnego świata w postaci głodu i niedożywienia.
18. Cele Wspólnej Polityki Rolnej Unii Europejskiej.
19. Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.
20. Zalecenia żywieniowe dla kobiet w ciąży.
21. Omów systemy IFS i BRC zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.
22. Wyjaśnij pojęcia: akredytacja i certyfikacja w kontekście systemu kontroli.
23. Utrwalanie surowców i produktów spożywczych za pomocą metod obróbki cieplnej.
24. Utrwalanie surowców za pomocą metod biologicznych.
25. Scharakteryzuj i omów grupy dodatków w produkcji żywności wygodnej i funkcjonalnej.
26. Definicje i kryteria podziału żywności funkcjonalnej.
27. Znaczenie biotechnologii w rolnictwie i produkcji żywności.
28. Etapy biosyntezy masy komórkowej. Produkcja biomasy bakteryjnej w celu syntezy białka.
29. Kryteria podziału i definicje składników bioaktywnych.
30. Źródła występowania składników bioaktywnych w żywności.

31. Wpływ składników bioaktywnych na funkcjonowanie układu odpornościowego, pokarmowego, nerwowego i krążenia.
32. Urzędowa kontrola żywności w Polsce – podstawowe organy nadzoru.
33. Podstawowe wymagania prawa w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.
34. Wymień i omów etapy projektowania produktu spożywczego.
35. Opakowanie jako element zapewnienia jakości i promocji nowego produktu.

PYTANIA Z GRUPY PRZEDMIOTÓW DO WYBORU – dla studentów naboru 2022/2023*

* obrony czerwiec – wrzesień 2024 r.

1. Zastosowanie bakterii fermentacji mlekowej w produkcji żywności oraz ich rola w utrwalaniu produktów spożywczych.
2. Wady produktów spożywczych wywołane aktywnością bakterii przetrwalnikujących z rodzaju Clostridium.
3. Wady produktów spożywczych wywołane aktywnością bakterii z rodzaju Escherichia.
4. Wady produktów spożywczych wywołane aktywnością drożdży i pleśni.
5. Wyjaśnij pojęcie „dodatki funkcjonalne” oraz uzasadnij celowość ich stosowania.
6. Omów wpływ czynników związanych z prowadzeniem procesów (temperatura, odczyn środowiska, obecność jonów metali) na właściwości żelujące hydrokoloidów.
7. Scharakteryzuj właściwości emulgujące i pianotwórcze białek.
8. Omów zastosowanie dodatków kształtujących cechy sensoryczne żywności (barwniki, aromaty i preparaty aromatyzujące, substancje wzmacniające smak i zapach, substancje intensywnie słodzące).
9. Wymień i omów nowoczesne metody analityczne stosowane przy ocenie jakości żywności.
10. Omów wykorzystanie wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC) do analizy żywności.
11. Omów wykorzystanie chromatografii gazowej (np. GCMS) do analizy żywności.
12. Nowoczesne techniki analityczne (w tym techniki separacyjne) w badaniu żywności.
13. Autentyczność mięsa, ryb i drobiu oraz ich zanieczyszczenia.
14. Autentyczność tłuszczów jadalnych.
15. Kontrola autentyczności produktów spożywczych w Polsce i na świecie.
16. Założenia i kryteria oceny autentyczności i oryginalności produktów spożywczych.
17. Bioterroryzm żywnościowy jako zagrożenie dla bezpieczeństwa żywnościowego.
18. Podział chorobotwórczych patogenów i metody ataku biologicznego.
19. Metody wykrywania zagrożeń bronią biologiczną.
20. Czynniki biologiczne jako potencjalne środki służące do celowego skażenia artykułów spożywczych (wirusy, bakterie, pasożyty)