

## ISPITNA PITANJA IZ PREDMETA MIKROBIOLOGIJA HRANE

1. Unutrašnji činioci hrane- Nutritijenti
2. Unutrašnji činioci hrane- Faktori rasta i inhibitori
3. Unutrašnji činioci hrane- Aktivnost vode
4. Unutrašnji činioci hrane- pH
5. Unutrašnji činioci hrane- Redoks potencijal, kiseonik
6. Spoljašni činioci, uticaj temperature
7. Kombinovano delovanje spoljašnjih i unutrašnjih činioca
8. Najvažnije grupe bakterija prisutne u hrani
9. Karakteristike i uloga u hrani najvažnijih rodova plesni
10. Karakteristike i uloga u hrani najvažnijih rodova kvasaca
11. Virusi u hrani
12. Poreklo mikroorganizama u hrani
13. Mikroorganizmi u biljkama- voće i povrće
14. Mikroorganizmi u životinjskom mesu, ribama i školjkama
15. Mikroorganizmi u vazduhu, zemljištu, vodi, đubrivu
16. Mikroorganizmi u hrani poreklom od radnika, dodataka hrani i opreme
17. PRIRODNA MIKROBNA POPULACIJA HRANE- Meso i mesne prerađevine
18. PRIRODNA MIKROBNA POPULACIJA HRANE- Sirovo i pasterizovano mleko
19. PRIRODNA MIKROBNA POPULACIJA HRANE- Jaja
20. PRIRODNA MIKROBNA POPULACIJA HRANE- Vodene životinje
21. PRIRODNA MIKROBNA POPULACIJA HRANE- Povrće i voće
22. PRIRODNA MIKROBNA POPULACIJA HRANE- Mliinski i pekarski proizvodi
23. PRIRODNA MIKROBNA POPULACIJA HRANE- Hrana u limenkama
24. PRIRODNA MIKROBNA POPULACIJA HRANE- Šećer i konditorski proizvodi
25. PRIRODNA MIKROBNA POPULACIJA HRANE- Flaširana voda i sokovi
26. PRIRODNA MIKROBNA POPULACIJA HRANE- Majonez i dodaci za salate
27. PRIRODNA MIKROBNA POPULACIJA HRANE- Začini
28. Načini mikrobnog rasta u hrani- Mešovita populacija
29. Sekvencijalni rast
30. Rast u sukcesiji (diauksija)
31. Simbiotski rast
32. Sinergistički rast
33. Antagonistički rast
34. Stres mikrobnog rasta u hrani
35. Subletalno oštećenje
36. Adaptacija na stres
37. Značaj spora u hrani
38. Mikroorganizmi fermentisane hrane
39. Bakterije mlečne kiseline
40. Bakterije mlečne kiseline-*Lactobacillus* spp.
41. Bakterije mlečne kiseline-*Lactococcus* spp.
42. Bakterije mlečne kiseline-*Streptococcus* spp.
43. Bakterije mlečne kiseline-*Leuconostoc* spp. i *Weisella* spp.
44. Bakterije mlečne kiseline-*Pediococcus* spp.
45. Bakterije mlečne kiseline-*Enterococcus* spp.
46. Bakterije sirćetne kiseline
47. Bakterijske starter kulture- *Bifidobacterium* spp
48. Bakterijske starter kulture- *Propionibacterium* spp.
49. Bakterijske starter kulture- *Brevibacterium* spp.
50. Starter kulture- Kvasci
51. Starter kulture- Plesni
52. Fermentisana hrana
53. Opšti principi proizvodnje fermentisane hrane-sirovina, mikroorganizmi, proizvodni proces
54. Fermentisani mlečni proizvodi

55. Fermentisani proizvodi od mesa
56. Fermentisani proizvodi od povrća
  
57. Intestinalne korisne bakterije
58. Najvažnije vrste korisnih bakterija gastrointestinalnog trakta
59. Probiotici, prebiotici i simbiotici
60. Pozitivni efekti probiotika
61. Probiotski pokazatelji
62. Standardi za određivanje identiteta probiotika
63. Konzervansi mikrobnog porekla
64. Aktivne ćelije bakterija mlečne kiseline kao konzervansi
65. Organske kiseline, diacetil, vodonik-peroksid i reuterin
66. Bakteriocini, primena bakteriocina
67. Uloga mikroorganizama kod kvarenja hrane
68. Značaj vrste hrane kod mikrobiološkog kvarenja
69. Uticaj uslova skladištenja
70. Mikroorganizmi kvarenja mesa i mesnih prerađevina
  
71. Mikroorganizmi kvarenja jaja i proizvoda od jaja
72. Mikroorganizmi kvarenja riba
73. Mikroorganizmi kvarenja mleka i mlečnih proizvoda
74. Mikroorganizmi kvarenja voća i povrća
75. Mikroorganizmi kvarenja bezalkoholnih pića, voćnih koncentrata i sokova od povrća
76. Mikroorganizmi kvarenja žitarica, zrnastog povrća i proizvoda od žitarica
77. Mikroorganizmi kvarenja fermentisane hrane
78. Mikroorganizmi kvarenja hrane u limenkama
79. Kvarjenje enzimima mikroorganizama
80. Intoksikacija
81. Infekcije izazvane hranom
82. Toksikoinfekcije
83. Oportunistički patogeni
84. Biogeni amini

Predmetni nastavnik

---

Mr Nebojša Milosavljević