

Броматологија са дијететиком

А. Переула Јелена

1. Дефиниција и класифиција хранљивих састојака и класификација намирница
2. Рационална исхрана људи, принципи рационалне исхране људи
3. Угљени хидрати(дефиниција, класификација)
4. Масти(дефиниција и класификација липида и есенцијалне масне киселине)
5. Триглицериди, фосфоглицериди, хемијска и биолошка ужегност
6. Протеини(аминокиселине,структура и особине протеина)
7. Витамин А, витамин Д, витамин Е
8. Витамин Ц, витамин К
9. Витамини Б
10. Минералне материје(калцијум, фосфор, магнезијум, натријум, калијум, гвожђе и јод)
11. Месо(састав меса, скелетно мишићно ткиво, протеини мишића)
12. Конзервисање меса(хлађење, смрзавање, сољење, сушење, димљење, стерилизација)
13. Јаја (структура јајета, састав јаја и конзервисање јаја)
14. Млеко (дефиниција и састав млека, набројати производе од млека)
15. Добијање уља и масти
16. Житарице
17. Класификација воћа и поврћа
18. Средства за конзервисање
19. Средства за побољшање изгледа и конзистенције намирница
20. Пестициди и антибиотици
21. Алкохолна и безалкохолна пића