

PRIJEDLOG TEMA ZA ZAVRŠNI RAD – PREHRAMBENI TEHNIČAR 17./18.

TONKA ŠARIĆ

1. Opasnosti iz hrane i prehrane
2. Tipični prehrambeni proizvodi u turističkoj ponudi Požege
3. Mikroorganizmi, uzročnici trovanja hranom
4. Utjecaj vremena miješanja na fermentaciju kruha
5. Utjecaj dužine i brzine miješanja na volumen i šupljikavost pekarskih proizvoda
6. Suvremene metode sušenja u procesnoj industriji
7. Razvoj novog proizvoda na bazi voća - proizvodnja i označavanje
8. Poduzetništvo kroz ekoagroturizam
9. Uparavanje kao tehnološka operacija u proizvodnji kečapa.
10. Sušenje šljiva

MARIJA MARKETANOVIĆ HADŽIĆ

1. Kvarenje kruha
2. Utjecaj fizikalnih oštećenja na trajnost voća i povrća
3. Učinkovitost prirodnih antibiotika
4. Plijesni u prehrambenoj industriji
5. Krivotvorene hrane
6. Kosher i halal standardi
7. Mikroskopski život u površinskim vodama
8. Određivanje svježine mlijeka
9. Utjecaj temperature i šećera na aktivnost kvasca
10. Probiotici i prebiotici

MELITA PROLOŠČIĆ

1. Proizvodnja slavonskog kulena
2. Obrada mesa soljenjem i salamurenjem
3. Proizvodnja pasteriziranog mlijeka
4. Proizvodnja jogurta
5. Proizvodnja kiselog vrhnja
6. Proizvodnja sira

KATARINA DŽALTO

1. Određivanje bjelančevina Kjeldahovom metodom
2. Određivanje količine mineralnih tvari u pšeničnom brašnu
3. Određivanje stupnja kiselosti brašna
4. Određivanje kiselina u bijelom vinu
5. Određivanje količine sumpora u vinu
6. Određivanje natrijevog klorida u pekarskim proizvodima
7. Određivanje klorida u svježem mlijeku
8. Temperiranje čokoladne mase
9. Određivanje količine vode u mesu teletine, junetine i govedine
10. Određivanje stupnja kiselosti fermentiranih mliječnih proizvoda

MIRA ĆAĆIĆ

1. Proizvodnja posebnih vrsta kruha
2. Buča i bučini proizvodi
3. Fermentacijski procesi u proizvodnji prehrambenih proizvoda
4. Konzerviranje povrća primjenom visokih temperatura
5. Metode konzerviranja voćnih poluprerađevina
6. Aditivi u prehrambenoj industriji