KIERUNEK DIETETYKA

 Zagadnienia, których znajomość jest wymagana na egzaminie magisterskim

TOWAROZNAWSTWO I PRODUKCJA POTRAW DIETETYCZNYCH Z ELEMENTAMI ŻYWNOŚCI FUNKCJONALNEJ

1. Czynniki kształtujące wartość energetyczną żywności.
2. Sposoby ograniczania wartości energetycznej żywności i potraw.
3. Żywność niskokaloryczna - korzyści i zagrożenia zdrowotne wynikające z jej stosowania.
4. Zamienniki tłuszczu, zalety i ograniczenia.
5. Substancje słodzące w żywieniu, korzyści i zagrożenia związane z ich stosowaniem.
6. Żywność funkcjonalna. Charakterystyka, wymagania, podział/rodzaje, szanse i zagrożenia
7. Produkty funkcjonalne w żywieniu osób w różnym wieku i o różnych potrzebach żywieniowych.
8. Substancje biologicznie czynne - składniki żywności funkcjonalnej.
9. Żywność light, fit, reduced (...) - realna pomoc czy chwyt marketingowy?
10. Kierunki rozwoju żywności funkcjonalnej.
11. Technologia produkcji potraw na bazie analogów produktów pochodzenia zwierzęcego.
12. Przemiany węglowodanów w procesach termicznych i nietermicznych przygotowania żywności i potraw.
13. Przemiany białek w procesach przygotowywania żywności i potraw.
14. Charakterystyka procesów produkcji potraw dietetycznych.
15. Przemiany makro- i mikroskładników w procesach przygotowania potraw.
16. Rodzaje i przykłady fortyfikacji żywności.
17. Metody obróbki technologicznej zwiększające biodostępność składników odżywczych
18. Chemiczne metody przedłużania trwałości żywności.
19. Charakterystyka produktów zbożowych, w tym żywności bezglutenowej.
20. Charakterystyka produktów mlecznych, w tym bezlaktozowych.
21. Zalety i wady tłuszczów roślinnych i zwierzęcych.
22. Produkty fermentowane – charakterystyka i rola w żywieniu.