



Seznam témat k profilové maturitní zkoušce

Předmět: **ANALYTICKÁ CHEMIE**

Studijní kód a obor: 29-41-M/01 Technologie potravin
ŠVP: Technologie zpracování masa a masných výrobků
Forma zkoušky: písemná

Témata

1. část všeobecná

- Chemické názvosloví
- Vyčíslování chemických reakcí
- Příprava roztoků
- Základy analytické chemie kvalitativní (doplňování chemických reakcí)
- Vážková analýza (výpočet)
- Alkalimetrie (výpočet)
- Acidimetrie (výpočet)
- Manganometrie (výpočet)
- Jodometrie (výpočet)
- Argentometrie (výpočet)
- Merkurimetrie (výpočet)
- Chelatometrie (výpočet)

2. část odborná (principy + příklady výpočtů)

- Určení vaznosti masa
- Stanovení sušiny a vlhkosti masa a MV
- Stanovení NaCl v solící směsi
- Stanovení tuku v mase a MV
- Stanovení bílkovin v mase a MV
- Stanovení slanosti masa a MV
- Stanovení čísla kyselosti a peroxidového u tuků
- Určení tvrdosti vody

V Praze dne 1. září 2024.