

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: praktická
Forma studia: denní

Témata

Stanovení obsahu N (dusíku) a hrubých bílkovin ve vzorku klasickou Kjeldahlovou metodou.

Stanovení celkového obsahu N (dusíku) a hrubých bílkovin ve vzorku klasickou Kjeldahlovou metodou modifikovanou podle Winklera.

Stanovení obsahu tuku ve vzorku masného výrobku Soxhletovou metodou.

Stanovení obsahu chloridu sodného ve vzorku masného výrobku informační Mohrovou metodou.

Stanovení obsahu bílkovin v neznámých vzorcích formolovou titrací podle Schulze.

Manganometrické stanovení procentuální obsah železa v železnaté soli rozpustné ve vodě.

Stanovení obsahu vody ve vzorku masa sušením s pískem.

Stanovení obsahu vody destilací s xylenem.

Stanovení jodového čísla.

Stanovení peroxidového čísla.

Stanovení vaznosti masa lisovací metodou.

V Praze dne 22. září 2021.