



Seznam témat k profilové maturitní zkoušce

Předmět: **CHEMIE POTRAVIN A BIOCHEMIE**

Studijní kód a obor: 29-42-M/01 Analýza potravin

Forma zkoušky: písemná

Témata

Sacharidy

Lipidy

Bílkoviny

Nukleotidy a nukleové kyseliny

Voda

Minerální látky

Vitamíny

Ostatní přírodní látky v potravinách

- Třísloviny a rostlinné fenoly, přírodní barviva, vonné a chuťové látky, přirozené toxické látky, antinutriční faktory.

Cizorodé látky v potravinách

- Aditiva, kontaminanty

Biokatalyzátory

- Enzymy, hormony. Trávení a

Vylučování

- Trávicí a vylučovací soustava člověka

Metabolismus živin

- Charakteristika metabolismu, bioenergetika
- Metabolismus bílkovin, tuků a sacharidů
- Citrátový cyklus a dýchací řetězec
- Metabolismus vody a minerálních látek
- Regulační mechanismy metabolismu Výživa

člověka

- Rozdělení poživatin, energetická a biologická hodnota potravin
- Doporučené výživové dávky, fortifikace potravin
- Druhy výživy, speciální způsoby stravování
- Hygiena výživy, nemoci z nesprávné výživy