

Št.	Tema	Termin	ŽIVILA					
			Mleko	Jajca	Sok	Med	Obrok	Konzervirana zelenjava
1	Uvod v kontrolo kakovosti živil; zakoni in pravilniki, ki se nanašajo na kontrolo kakovosti živil		-	+	+	+	-	-
2	Vzorčenje, priprava vzorca	12.-15.10.	Homogenizacija, volumen	Tehtanje, homogenizacija (melanž)	Homogenizacija, volumen	Homogenizacija (premešati)	Tehtanje, homogenizacija, zračna sušina	Tehtanje, homogenizacija, zračna sušina NALIV: ločiti (odvisno od količine)
3	Določanje vsebnosti vode, pepela, vrednosti pH	19. (1.,2. sk.), 21. (3.sk.) in 22.10. (4.sk.).	V + pH MOKA: P (4)	V + pH	V + pH	V + pH	V + P (4 paralelke)	V + P (4 paralelke)
4	Suhi in mokri sežig, kislost, vsebnost peska, alkalnost pepela	26.-29.10.	MOKA: kislinska stopnja (2)	Mokri sežig za M (2)	kislina	skupne k., proste k., laktoni	Pesek (2), mokri sežig za M (2)	Pesek (2), mokri sežig za M (2)
5	Določanje vsebnosti maščob (Weibull-Stoldt) in beljakovin (Kjeldahl)	2. (vsi M, in 1.sk. B) 3.-5.11.	B	M + B	B	B	M + B	M + B
6	Določanje vsebnosti sladkorjev (refraktometrično, polarimetrično), škroba, vlaknine (S-K)	9.-12.11.	Laktoza v mleku	MED: S (HPLC)	S	S (saharosa polarimetr., reducirajoči sladkorji)	VI	S (naliv, HPLC) + VI
7	Določanje vsebnosti elementov (spektrofotom., titracije), vitamina C (titracija, HPLC)	16.-19.11.	Ca, Mg	MOKA: Fe (2)	vit. C (2 metodi)	EP, vit. C (HPLC)	Fe (2)	Fe (2), vit. C (naliv)
8	Kvalitativni testi	30.11.-3.12.	JAJCA: umetne barve, ovoskop		SOK: umetne barve, konzervansi, umetna sladila		MESNI IZDELKI: svežost	PECILNI PRAŠEK: aktivnost