

# Pojmy - zbožíznařství 2. ročník

## Téma - užité vlastnosti potravin

1. **poživatiny**
2. **potraviny**
3. **pochutiny**
4. **balastní látky**
5. **peristaltika**
6. **živiny – rozdělení (3 kritéria)**
7. **jednoduché a složené živiny**
8. **poměr živin v potravě dle WHO**
9. **funkce nápojů**
10. **UV potravin**
11. **stanovení organoleptické hodnoty**
12. **potraviny dle konzumní pohotovosti**
13. **výživová hodnota**
14. **značení VH**
15. **výživové tvrzení**
16. **DDD**
17. **potraviny pro zvláštní výživu**
18. **výpočet EH potraviny**
19. **denní energetická spotřeba organismu (=výdej energie)**
20. **fortifikace potravin, pokles BH**
21. **stravitelnost potravin - živočišné x rostlinné**
22. **způsoby značení trvanlivosti**
23. **doprovodné údaje u data použitelnosti**
24. **potraviny bez označení minimální trvanlivosti**
25. **prošlá trvanlivost - pravidla pro doprodej**
26. **doprodej prošlých potravin pro děti (potr. pro zvl. výživu)**
27. **odpovědnost při prodeji prošlých potravin**