

CÔNG TRÌNH THI MÔN HÓA SINH THỰC PHẨM
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
(Dùng cho học sinh tốt nghiệp CAO HỌC)

CHƯƠNG 1. PROTEIN

1.1. KHÁI QUÁT CHUNG VỀ PROTEIN

1.1.1. Cấu tạo và phân loại

1.1.2. Chức năng

1.2. ACID AMIN

1.2.1. Cấu tạo chung và phân loại

1.2.2. Tính chất của acid amin

1.3. PROTEIN

1.3.1. Peptide

1.3.2. Cấu trúc của protein

1.3.3. Tính chất của protein: biến tính theo pH của môi trường, miễn dịch và ngưng tụ

1.3.4. Sự biến tính của protein và ngưng tụ trong CNTP

1.3.5. Các tính chất chức năng, tạo gel, nhớt và nhớt chết thối

CHƯƠNG 2. ENZYME

2.1. CỤT O

2.1.1. Cấu tạo hóa học, bản chất của enzyme

2.1.2. Hiệu lực xúc tác và tính đặc hiệu của enzyme

2.2. CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN ENZYME

2.2.1. Nhiệt độ tối ưu

2.2.2. Các chất ức chế của enzyme

2.3. CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN HOẠT ĐỘNG CỦA ENZYME

CHƯƠNG 3. VITAMIN

3.1. CÁC LOẠI VITAMIN

3.2. CÁC VITAMIN HÒA TAN TRONG CHẤT BÉO (A, D, E, K và Q)

3.3. CÁC VITAMIN HÒA TAN TRONG NƯỚC (B, C và H)

CHƯƠNG 4. GLUCID

4.1. KHÁI QUÁT CHUNG VỀ GLUCID

4.1.1. Cấu tạo và phân loại

4.1.2. Chức năng

4.2. MONOSACCHARIDE

4.2.1. Cấu trúc, danh pháp

4.2.2. Các tính chất ứng dụng trong thực phẩm: mất nước, hòa tan, tham gia vào phản ứng caramel, ứng dụng

4.3. OLIGOSACCHARIDE

4.3.1. Cấu tạo, danh pháp - ứng dụng và ứng dụng không

4.3.2. Các oligosaccharide tiêu biểu: Saccharose và ứng dụng khác, Maltose, Lactose,

4.4. POLYSACCHARIDE

4.4.1. Tính chất chung

4.4.2. Các polysaccharide quan trọng (cấu trúc, tính chất, ứng dụng): tinh bột, pectin, chitosan, các chất chỉ thị trong, cellulose và bán dẫn xuất CMC

4.5. HỆ SINH HÓA RAU QU

4.5.1. Sự biến đổi của rau quả sau thu hoạch

4.5.2. Các hợp chất thực phẩm trong rau quả

CHƯƠNG 5. LIPID

5.1. LIPID ĐỘNG VẬT

5.1.1. Triacylglycerols

5.1.2. Sáp

5.1.3. Sterid

5.2. LIPID THỰC VẬT

5.2.1. Phospholipid

5.2.2. Glycolipid

5.3. Kháng khuẩn và dinh dưỡng

5.4. Các phương pháp phân tích lipid và biện pháp phòng ngừa

CHƯƠNG 6. PHÂN GIẢI SINH HỌC

6.1. Sự phân giải GLUCID

6.1.1. Phân giải tinh bột và glycogen

6.1.2. Phân giải các disaccharide

6.1.3. Phân giải glucose

6.2. Sự phân giải LIPID

6.2.1. Sự chuyển hóa của lipid trong quá trình tiêu hóa và hấp thu

6.2.2. Sự phân giải triacylglycerols

6.2.3. Sự oxy hóa các acid béo

6.3. Sự phân giải PROTEIN

6.3.1. Sự tiêu hóa protein động vật

6.3.2. Nghiên cứu chuyển hóa của acid amin

Ngày 07 tháng 9 năm 2018

Trưởng Bộ Môn

TS. Nguyễn Đức Vượng