

Admitere Master – domeniul Ingineria Produselor Alimentare
Categorii de întrebări

1. Ce este densitatea?
2. Care este unitatea de măsură pentru densitate?
3. Ce este densitatea absolută?
4. Ce este densitatea aparentă?
5. Pentru ce tipuri de materiale se determină densitatea în grămadă?
6. Cum este definită compactitatea?
7. Ce mărime caracterizează compactitatea?
8. Ce reprezintă porozitatea totală?
9. Care sunt caracteristicile de care depinde valoarea coeficientului de frecare statică?
10. Care sunt caracteristicile de care depinde valoarea coeficientului de frecare dinamic?
11. Cum se poate determina umiditatea?
12. Ce indicații furnizează valoarea activității apei?
13. Care este mărimea care rămâne constantă în timpul procesului de uscare?
14. Cum se definește viteza de plutire a unei particule?
15. Care este unitatea de măsură pentru viteza de plutire?
16. Ce este vâscozitatea dinamică η ?
17. În care lichide apare turbiditate?
18. Ce reprezintă capacitatea de sorbție a unui produs alimentar?
19. Care sunt formele sorbției?
20. Ce este umiditatea unui produs?
21. Care sunt mărimile fizice utilizate în calculul conținutului de umiditate specific raportat la materialul uscat și al conținutului de umiditate specific raportat la materialul umed?
22. Cu ce instrument se măsoară indicele de refracție?
23. Prin ce se exprimă căldura specifică?
24. Care este unitatea de măsură pentru căldura specifică?
25. Care este unitatea de măsură în sistemul internațional pentru conductivitatea termică?
26. Ce este rezistivitatea termică?
27. În ce unități se măsoară coeficientul de transfer termic în sistemul internațional?
28. Din ce surse provine apa din produsele alimentare?
29. Comparați punctul de fierbere al apei cu cel al altor lichide și explicați.
30. Sub ce forme se găsește apa în produsele alimentare?
31. Utilizarea apei din alimente de către microorganisme.
32. Sub ce forme se găsește legată apa în produsele alimentare?
33. Cum poate fi determinată apa legată chimic?
34. Ce grupe de substanțe se pot dizolva în apă?
35. Ce scop are pasteurizarea produselor alimentare?
36. Care sunt principalele substanțe nutritive cu rol plastic din alimente?
37. Ce fel de apă se utilizează în procesele tehnologice din industria alimentară?
38. Ce este pH?
39. De cine depinde activitatea apei dintr-un produs alimentar?
40. Care este unitatea structurală a proteinelor?
41. Ce este denaturarea proteinelor?

42. Ce este amidonul?
43. Care sunt monozaharidele cele mai răspândite în produsele alimentare?
44. Ce sunt trigliceridele?
45. În ce scop sunt utilizate microorganismele în industria alimentară?
46. Care sunt utilizările fermentației lactice?
47. Ce se formează în urma fermentației alcoolice?
48. Care sunt substratul și produșii finali ai fermentației acetice?
49. Ce este procesul tehnologic?
50. Ce reprezintă încălzirea, răcirea și uscarea unui produs alimentar?
51. Ce scop are mărunțirea?
52. Cum se realizează separarea amestecurilor de materiale granulare după dimensiunile geometrice?
53. Care mărime determină procesul de sedimentare?
54. Ce este operația de filtrare?
55. Ce este analiza granulometrică?
56. Cum influențează umiditatea inițială și finală a produsului procesul de uscare?
57. Ce microorganisme se distrug prin pasteurizare?
58. Ce microorganisme se distrug prin sterilizare?