

Katedra Technologii Węglowodanów

Egzamin mogą zdawać studenci, którzy uczęszczali w ramach praktyki do zakładów zajmujących się produkcją i przetwórstwem:

- ziemniaków (zakłady ziemniaczane), buraków cukrowych (cukrownie), zbóż (elewatory, młyny, kaszarnie);
- chlebów, bułek, drożdżówek, chałek, herbatników, ciast, ciastek, tortów, wafli, czekolady, kakao, cukierków (piekarnie, ciastkarnie, cukiernie, zakłady cukiernicze);
- makaronów, frytek, chipsów, paluszków;
- preparatów pozyskiwanych z w/w surowców (np. preparaty błonnikowe, koncentraty β -glukanów, skrobia naturalna, skrobie modyfikowane, hydrolizaty skrobiowe, dekstryny, susze ziemniaczane).