Maturitní okruhy
Předmět: Praktická maturitní zkouška z chemie a mikrobiologie
Obor: Analýza potravin
školní rok 2026/2027

1. Stanovení tvrdosti vody chelatometricky
   Mikrobiologické vyšetření mléka

2. Stanovení chloridů ve vzorku vody argentometricky
   Mikrobiologické vyšetření mléčných výrobků

3. Stanovení NaCl ve vzorku hořčice argentometricky
   Mikrobiologické vyšetření sušeného mléka a sýrů

4. Stanovení dusitanů v láku manganometricky
   Mikrobiologické vyšetření pitné vody

5. Stanovení oxidu siřičitého ve víně jodometricky
   Mikrobiologické vyšetření vajec a vaječné melanže

6. Stanovení titrovatelných kyselin ve vzorku limonády potenciometricky
   Mikrobiologické vyšetření masa a masného výrobku

7. Stanovení kyseliny octové v obchodním octě potenciometricky
   Stanovení mikrobiální kontaminace prostředí potravinářských provozoven a potravinářských obalů

8. Stanovení čísla kyselosti v tuku alkalimetricky
   Mikrobiologické vyšetření drůbeže a ryb

9. Stanovení glukózy a sacharózy refraktometricky
   Mikrobiologické vyšetření mouky a koření

10. Stanovení dusičnanů ve vzorku vody spektrofotometricky
    Mikrobiologické vyšetření másla a zmrzliny

11. Stanovení vitaminu C v ovoci jodometricky
    Mikrobiologické vyšetření kečupu a zmrazené zeleniny nebo ovoce

12. Stanovení kyseliny octové v obchodním octě alkalimetricky
    Mikrobiologické vyšetření pudinku a čokolády

Maturitní okruhy byly projednány na sekci dne 15. 9. 2026.