

Viša ekonomska škola

smer: marketing

Komercijalno poznavanje robe

Seminarski rad

na temu:

**ISHRANA I POTREBE ZA
HRANOM**

broj indeksa

2011. godine

Sadržaj

Uvod.....	3
1. Istorija i skorašnji razvoji.....	4
2. Ishrana – definicija.....	4
3. Uticaj ishrane.....	5
4. Prosesi u ishrani.....	5
4. 1. Varenje.....	5
4. 2. Apsorpcija (upijanje).....	5
4. 3. Metabolizacija (sagorevanje).....	5
5. Vrste ishrane.....	6
6. Dodaci u ishrani.....	6
7. Hrana – definicija i podela.....	7
7. 1. Hrana iz bilja.....	8
7. 2. Hrana iz životinjskog sveta.....	8
8. Obrada hrane.....	9
9. Glavni sastojci hrane.....	9
9. 1. Definicija.....	9
9. 2. Belančevine (proteini).....	10
9. 3. Ugljeni hidrati.....	10
9. 4. Masti (lipidi).....	11
9. 5. Mineralne materije.....	11
9. 6. Vitamini.....	11
10. Principi racionalne ishrane.....	13
11. Uloga hrane u organizmu.....	13
12. Uzroci kvarenja hrane.....	14
12. 1. Uzroci kvarenja hrane.....	14
12. 2. Postupci za sprečavanje kvarenja hrane.....	15
13. Zdravstvena ispravnost namirnica.....	15
Zaključak.....	16
Literatura.....	17

**---- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU WWW.MATURSKI.NET ----**

**BESPLATNI GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI TEKST
RAZMENA LINKOVA - RAZMENA RADOVA
RADOVI IZ SVIH OBLASTI, POWERPOINT PREZENTACIJE I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJALI.**

**WWW.SEMINARSKIRAD.ORG
WWW.MAGISTARSKI.COM
WWW.MATURSKIRADOVI.NET**



NA NAŠIM SAJTOVIMA MOŽETE PRONAĆI SVE, BILO DA JE TO **SEMINARSKI**, **DIPLOMSKI** ILI **MATURSKI** RAD, POWERPOINT PREZENTACIJA I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJAL. ZA RAZLIKU OD OSTALIH MI VAM PRUŽAMO DA POGLEDATE SVAKI RAD, NJEGOV SADRŽAJ I PRVE TRI STRANE TAKO DA MOŽETE TAČNO DA ODABERETE ONO ŠTO VAM U POTPUNOSTI ODGOVARA. U BAZI SE NALAZE **GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI RADOVI** KOJE MOŽETE SKINUTI I UZ NJIHOVU POMOĆ NAPRAVITI JEDINSTVEN I UNIKATAN RAD. AKO U **BAZI** NE NAĐETE RAD KOJI VAM JE POTREBAN, U SVAKOM MOMENTU MOŽETE NARUČITI DA VAM SE IZRADI NOVI, UNIKATAN SEMINARSKI ILI NEKI DRUGI RAD RAD NA LINKU **IZRADA RADOVA**. PITANJA I ODGOVORE MOŽETE DOBITI NA NAŠEM **FORUMU** ILI NA

maturskiradovi.net@gmail.com