



Šifra kandidata:

Državni izpitni center



P 2 6 1 T 5 1 1 1 1

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK

ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Izpitna pola 1

Torek, 9. junij 2026 / 30 minut

*Dovoljeno gradivo in pripomočki:
Kandidat prinese nalivno pero ali kemični svinčnik ter
numerično žepno računalno brez grafičnega zaslona in možnosti simbolnega računanja.*

POKLICNA MATURA

NAVODILA KANDIDATU

Pazljivo preberite ta navodila.

Ne odpirajte izpitne pole in ne začenjajte reševati nalog, dokler vam nadzorni učitelj tega ne dovoli.

Prilepite oziroma vpišite svojo šifro v okvirček desno zgoraj na tej strani.

Izpitna pola vsebuje 15 kratkih nalog. Število točk, ki jih lahko dosežete, je 15.

Rešitve pišite z nalivnim peresom ali s kemičnim svinčnikom in jih vpisujte v izpitno polo v za to predvideni prostor. Pišite čitljivo. Če se zmotite, napisano prečrtajte in rešitev zapišite na novo. Nečitljivi zapisi in nejasni popravki bodo ocenjeni z 0 točkami.

Zaupajte vase in v svoje zmožnosti. Želimo vam veliko uspeha.

Ta pola ima 8 strani, od tega 3 prazne.



Prazna stran

OBRNITE LIST.



1. Jagodičevje, granatno jabolko, orehi, fižol, ingver, temna čokolada so odličen vir antioksidantov. Kakšna je glavna funkcija antioksidantov v telesu?

A Krepijo mišični sistem.
 B Izboljšajo prebavo.
 C Preprečijo poškodbe celic.
 D Spodbujajo miselne funkcije.

(1 točka)

2. Ribe so dober vir omega-3 maščobnih kislin. Napišite tri vrste rib, ki so bogate z omega-3 maščobnimi kislinami.

_____ (1 točka)

3. Obkrožite DA, če je trditev pravilna, ali NE, če je trditev nepravilna.
 Mineralne snovi ohranijo svojo kemijsko strukturo in se med prebavo ne razgradijo.

DA NE

(1 točka)

4. Žito tritikala je križanec med: _____.

(1 točka)

5. Obkrožite DA, če je trditev pravilna, ali NE, če je trditev nepravilna.
 Kose kvašenega testa za izdelavo hot dog štručk takoj po postopku okrogljanja pripravimo na peko.

DA NE

(1 točka)

6. Značilnosti izdelkov iz različnih vrst testa v slaščičarstvu.

Smiselno povežite stolpca tako, da v levi stolpec napišete številko ustrezne rešitve iz desnega stolpca.

_____ listnato testo	1 izdelki so majhni, krhki, hrustljavi ali mehki
_____ kvašeno testo	2 ima več plasti in je hrustljivo
_____ krhko testo	3 vsebuje kvas in je rahlo

(1 točka)



7. Pri katerem postopku se zelenjava ali sadje segrejeta na visoke temperature, da se uniči večina mikroorganizmov?

A Filtracija.
B Pasterizacija.
C Fermentacija.
D Maceracija.

(1 točka)

8. Postopek, pri katerem se sadju zmanjša vsebnost vode in podaljša rok trajanja, se imenuje

_____.

(1 točka)

9. Kako pasterizacija vpliva na kakovost sadnega soka?

A Pasterizacija uniči vse vitamine in hranilne snovi v soku.
B Pasterizacija omogoča ohranitev vitamina C v soku.
C Pasterizacija uniči bakterije, vendar lahko zmanjša vsebnost hranil.
D Pasterizacija povečuje vsebnost sladkorjev in izboljša okus soka.

(1 točka)

10. Obkrožite DA, če je trditev pravilna, ali NE, če je trditev nepravilna.

Mletje slada zmanjša vsebnost ogljikovih hidratov, to pa povzroči, da pivo nima okusa.

DA NE

(1 točka)

11. Katero sorto grozdja opisuje spodnje besedilo?

Na Lentu v Mariboru ob reki Dravi raste najstarejša trta na svetu, ki rodi grozdje. Ta sorta je ena izmed najstarejših udomačenih žlahtnih vinskih sort v Sloveniji. Mestna občina Maribor jo je zavarovala leta 1981, strokovnjaki pa so jo obvarovali pred propadom. Danes je trta osrednja atrakcija Maribora, vino iz njenega grozdja je mestno protokolarno darilo.

Vir: Bogataj, J.: Tri vinorodne dežele Slovenije, str. 86–87, Ljubljana, Založba Hart, 2024.

A merlot
B refošk
C cabernet sauvignon
D žametna črnina

(1 točka)

12. Katere dodatke ali postopke uporabljamo za preprečevanje poznega napihovanja sira? Navedite en dodatek ali postopek.

(1 točka)



13. Kateri so tehnološko koristni mikroorganizmi pri proizvodnji sirov iz surovega mleka?

- A Maslenokislinske bakterije in koliformne bakterije.
- B Lipolitični mikroorganizmi in proteolitični mikroorganizmi.
- C Mlečnokislinske bakterije in propionske bakterije.
- D Proteolitični mikroorganizmi in patogene bakterije.

(1 točka)

14. V spodnji preglednici sta navedena dva načina dimljenja mesnih izdelkov. Vpišite temperaturo posameznega načina dimljenja v °C in ime mesnega izdelka, ki ga na ta način dimimo.

Način dimljenja	Temperatura dimljenja (°C)	Ime mesnega izdelka
hladno dimljenje		
vroče dimljenje		

(1 točka)

15. Kaj velja za kokošja jajca? Obkrožite vse pravilne odgovore.

- A Jajca »A« razreda so lahko umita.
- B Na vsakem jajcu so način reje, država proizvodnje, registrska številka proizvajalca.
- C V prodaji pakiranih jajc so za potrošnike lahko samo jajca z oznako »A«.
- D Ekološko pridelana jajca imajo oznako 0.

(1 točka)



Prazna stran



Prazna stran