УПРАЖНЕНИЕ С колко на тази страница сте запознати?

|  |  |
| --- | --- |
| **Научна дисциплина** | **Храна** |
| Клетъчна биология | Разбиране на физиологията на растенията след прибиране на реколтата, качеството на храната, контрола на болестите по растенията, микробна физиология; безопасност на храните |
| Биотехнология | Създаване на култури с по-добро съдържание на витамини; ензими за производство на сирена, хляб и производство но плодови сокове |
| Химия | Роля за внедряване на много от горните приложения; удължен срок на годност; Анализ на храните |
| Компютърни науки | Анализ на данни, управление на процесите |
| Геномика | Разбиране характеристиката на растенията и животните; подобрен контрол на желаните атрибути, бързо откриване и идентифициране на патогени |
| Материалознание | Ефективна опаковка; разбиране на това как материалните свойства на храната допринасят за текстурата и вкуса |
| Микробиология | Разбиране на функциите на бактериите (полезни, развалящи и причиняващи болести), паразити, гъбички и вируси и подобрения за тяхното откриване |
| Хранене | Подсилени храни с витамини и минерали, както и разработване на диети, които отговарят на нуждите на индивида |
| Наука за сетивата | Разбиране за химиосетивата (вкус и мирис) за задоволяване различни вкусови нужди и предпочитания |
| Токсикология | Оценка на безопасността на химични и микробиологични хранителни компоненти и добавки |
| Физика/Инженерство | Ефективни процеси за производство на храни, които подобряват качествата на храните и гарантират безопасност на храните; контрол на замърсяването; опазване на околната среда, усилия за намаляване на отпадъците |