

## **ZÁRÓVIZSGA TÉTELEK**

### **Állati eredetű élelmiszerek előállítása szakirány**

#### **Élelmiszermérnöki alapképzési szak**

- 1.) A húsfeldolgozás speciális vonatkozásai. A húsiparban használt élelmiszer-összetevők (technológiai alap-, adalék- és segédanyagok. Vágóhídi feldolgozás. Sertés-, marha- és baromfivágás.
- 2.) Hal- és vadfeldolgozás.
- 3.) Húskészítmény-gyártás. Darabolt és töltelékes készítmények (kiemelten a starterkultúrával előállított húskészítmények.
- 4.) A tejipari termékek jellemzői I. A tejiparban használt élelmiszer-összetevők (technológiai alap-, adalék és segédanyagok. A nyers tej minősítése. A hőkezelt fogyasztói tejfélések és tejkészítmények gyártása.
- 5.) Savanyú tej- és tejszínkészítmények előállítás.
- 6.) Vajfélék és vajkészítmények gyártása. Sűrített és porított termékek
- 7.) Sajtgyártás, jégkrémek.
- 8.) Üzemi higiéné. Tisztítás, fertőtlenítés. Rovarkártevők, rágcsálok elleni védekezés. Egyéb külső fertőzések elleni védekezés. Vízellátás, szennyvíztisztítás, hulladékkezelés. Veszélyes hulladékokra vonatkozó előírások. Személyzeti szociális helyiségek.
- 9.) Állati eredetű termékek csomagolástechnológiája. Vákuumos, védőgázos és „intelligens” csomagolási módok jellemzése.