

ZÁRÓVIZSGA TÉTELEK

Élelmiszer-biztonság és -minőség gyártástechnológiai vonatkozásai tantárgy

Élelmiszer-biztonsági és -minőségi mérnöki mesterképzési szak

1. A húspari technológia segédanyagai és a nitrózaminok toxikológiája.
2. Antimikrobiális hatású gátlóanyagok (antibiotikumok, szulfonamidok stb.) a tejben.
Élelmiszer
egészségügyi várakozási idő.
3. Lisztes iparokban a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét malomipari termék gyártástechnológiáján keresztül.
4. Lisztes iparokban a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét sütőipari termék gyártástechnológiáján keresztül.
5. Lisztes iparokban a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét édesipari termék gyártástechnológiáján keresztül.
6. A vörösbor gyártástechnológiája során a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása.
7. Szeszes erjesztést és lepárlást megvalósító iparágakban a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül.
8. Tartósítóiparban (konzervipar, hűtőipar) a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül.
9. Kísérletek kiértékelésének statisztikai alapjai (lineáris regresszió, varianciaanalízis).
10. Atomspektroszkópia módszerek és analitikai alkalmazásuk.
11. Molekulaspektroszkópia módszerek és analitikai alkalmazásuk.
12. Elválasztástechnikai módszerek és analitikai alkalmazásuk.
13. A tápanyagok (fehérjék, szénhidrátok, zsírok) főbb jellemzői és szerepük a táplálkozásban.
14. A felnőttek energia- és tápanyagszükségletének meghatározása. A szükségleti értékeket befolyásoló tényezők.
15. Egészséges táplálkozás, a táplálkozás szerepe a betegségek megelőzésében.
16. Élelmiszeripari biotechnológia. Szeszipari erjesztéses technológiák jellemzése.
17. Egysejtfehérje előállítás. Fermentációs technikák az élelmiszeriparban, a nyílt és zárt rendszerek jellemzése, azok típusai.
18. Élelmiszeripari szennyvizek tisztítása.