

ZÁRÓVIZSGA TÉTELEK **Az élelmiszer-minőségi modul kérdései**

Élelmiszer-biztonsági és -minőségi mérnöki mesterképzési szak

1. Élelmiszer-alapanyagok minősége és az adalékanyagok alkalmazásának szükségessége közötti összefüggés értékelése.
2. Pácolási eljárások elméleti és gyakorlati kérdései.
3. Élelmiszerbiztonság növelésének érvényesülése a gyorsérlelésű, nyers, fermentált félszárasárak esetében.
4. Gázkromatográf-tömegspektrométer (GC-MS) rendszerek és élelmiszer-analitikai alkalmazásaik.
5. Folyadékkromatográf-tömegspektrométer (HPLC-MS) rendszerek és élelmiszer-analitikai alkalmazásaik.
6. ICP-MS rendszerek működése és alkalmazhatósága az élelmiszer-analitikában.
7. Tandem tömegspektrometriás (M/MS) rendszerek működési elve.
8. Műszeres érzékszervi vizsgálatok (elektronikus orr és elektronikus nyelv) az élelmiszerminősítésben.
9. Az infravörös spektroszkópia élelmiszer-analitikai alkalmazásai.
10. Az ELISA módszer elve és élelmiszer-diagnosztikai alkalmazásai.
11. A hűtési lánc logisztikája és láncszemeinek bemutatása.
12. Élelmiszer-forgalmazás ellenőrzése, élelmiszerek szállításának, tárolásának higiéniai követelményei.