

## **ZÁRÓVIZSGA TÉTELEK**

### **Élelmiszer-biztonság és -minőség gyártástechnológiai vonatkozásai tantárgy**

#### **Élelmiszer-biztonsági és -minőségi mérnöki mesterképzési szak**

1. A húsipari technológia segédanyagai és a nitrózaminok toxikológiája.
2. Tejiparban a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása a sajt gyártástechnológiáján keresztül.
3. Antimikrobiális hatású gátlóanyagok (antibiotikumok, szulfonamidok stb.) a tejben. Élelmiszer egészségügyi várakozási idő.
4. Lisztes iparokban a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét malomipari termék gyártástechnológiáján keresztül.
5. Lisztes iparokban a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét sütőipari termék gyártástechnológiáján keresztül.
6. A borászati technológia 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.
9. A tápanyagok (fehérjék, szénhidrátok, zsírok) főbb jellemzői és szerepük a táplálkozásban.
10. A felnőttek energia- és tápanyagszükségletének meghatározása. A szükséges értékeket befolyásoló tényezők.
11. Helyes táplálkozás, a táplálkozás szerepe a betegségek megelőzésében.
12. Élelmiszeripari biotechnológia. Szeszipari erjesztéses technológiák jellemzése.
13. Egysejtfehérje előállítás. Fermentációs technikák az élelmiszeriparban, a nyílt észárt rendszerek jellemzése, azok típusai.
14. Élelmiszeripari szennyvizek tisztítása.
15. Élelmiszerbiztonság növelésének érvényesülése a gyorsérlelésű, nyers, fermentált félszárasárúk esetében.
16. Élelmiszer-alapanyagok minősége és az adalékanyagok alkalmazásának szükségessége közötti összefüggés értékelése.
17. A hűtési lánc logisztikája és láncszemeinek bemutatása.
18. Csomagolóanyagok az élelmiszeriparban és az azokból származó toxikus anyagok (pl: kombinált, intelligens, aktív; a szermaradékok kimutatása)