

Élelmiszermérnök BSc.
Táplálkozás-élelmiszertechnológia és minőségügy
Záróvizsga tételek
2021-2022. tanév

Táplálkozás Élelmiszertechnológia tételek

1. Táplálkozási ajánlások – Mutassa be a táplálkozási ajánlások és adatbázisok típusait!
2. Függőségek a táplálkozásban: étel- és italfüggőségek, élettani hatásuk
3. Az ízérzékelés mechanizmusa, alapízek, érzékszervi vizsgálatok, jelentőségük az élelmiszeriparban
4. Édesítőszer alkalmazásának feltételei, típusai, cukorcsökkentés szerepe az egészségmegőrzésben
5. Szénhidrátok szerepe a táplálkozásban és az élelmiszertechnológiában
6. Az ember mikrobiótája és a feldolgozott élelmiszerek kapcsolata
7. Fehérjék szerepe a táplálkozásban, a feldolgozástechnológia hatása a fehérjékre /a fehérjék felszívódására
8. Alternatív fehérjeforrások az élelmiszeriparban
9. Zsírok szerepe a táplálkozásban, a feldolgozástechnológia hatása a zsírokra.
10. Az allergia élelmiszeripari vonatkozásai. Növényi eredetű táplálék allergiák. Allergiát csökkentő vagy fokozó feldolgozástechnológiai eljárások
11. A coeliakia diétája, gluténmentes termékek
12. Állati eredetű allergének. Allergén jelleg csökkentése a technológiai feldolgozás révén
13. Táplálék intolerancia, biogén aminok jelenléte és csökkentése az élelmiszerekben
14. Funkcionális élelmiszerek
15. Alternatív táplálkozási irányzatok
16. Természetes eredetű toxinok és mérgező anyagok élelmiszer nyersanyagokban

Általános Élelmiszertechnológia

1. Élelmiszerek hőkezelése, az élelmiszerek tulajdonságainak változása hőkezelés során
2. A hűtés, fagyasztás módjai, hatása az élelmiszerek tárolhatóságára, összetevőire
3. A kíméletes élelmiszerfeldolgozási technológiák és jelentőségük a tápanyagok megőrzésében
4. Emésztő modellek típusai, alkalmazásuk, jelentőségük a táplálkozástudományban
5. A fermentáció szerepe az élelmiszeriparban célja, előnyei. Probiotikus termékek technológiája
6. Prebiotikumok előállítása, prebiotikumok élettani hatása.
7. Húsok, húskészítmények technológiája (adalékanyagok, sócsökkentés, nitrit, foszfát)
8. Tejfeldolgozás hatása a tápanyagokra
9. Laktózmentes tejtermékek gyártástechnológiája
10. Cukorcsökkentett lekvárok, gyümölcslevek technológiai megoldásai
11. Reformulált (só- és cukorcsökkentett) sütőipari termékek technológiája
12. A margaringyártás technológiája, reformulált margaringyártás
13. Csökkentett zsírtartalmú termékek, zsír helyettesítők
14. Tojástermékek előállítása és táplálkozásélettani jelentősége
15. Növényi italok (tejpótlók) technológiája, jelentősége
16. Génmódosított, génszerkesztett élelmiszerek