

**Élelmiszermérnök BSc.**  
**Bor és üdítőitalipari Technológiák**  
**Záróvizsga szigorlati tétel**  
**2022-2023. tanév**

**Élelmiszertechnológia alapjai**

1. Gyümölcsök és zöldségek összetevői. Szedés, szállítás, feldolgozás előtti tárolás.
2. A hőkezelés méretezése.
3. Élelmiszerek tulajdonságainak változása hő hatására.
4. Kombinált tartósítási módok.
5. A keményítőgyártás műveletei.
6. A keményítő hidrolízis eljárásai és termékei. Amilolitikus enzimek.
7. A komplex kukorica feldolgozás. Izocukor gyártás.
8. Az alkoholgyártás nyersanyagai.
9. Az anaerob fermentáció alapjai és a szeszes erjesztés feltételei.
10. Vízlevonásos tartósítás
11. A sörgyártás technológiai lépései és jellemző berendezései.
12. Az aerob fermentáció és alapvető élelmiszeripari alkalmazásai (élesztőgyártás).
13. A gyümölcs- és zöldség féltermékek (sűrítvény, velő) és szerepük az élelmiszeriparban.
14. Starterkultúrák alkalmazása az italok készítésénél.
15. Olajos magvak és feldolgozási lehetőségeik. (szőlőmag, stb.)

**Iparági technológiák és minőségügy**

1. A borszőlő szüretelése és átvétele a borászati üzemben.
2. A szőlőcefre készítése és kezelése.
3. Mustelválasztás és sajtolás korszerű megoldásai.
4. Fehérborok készítése irányított erjesztéssel.
5. Vörösbor készítési eljárások.
6. Az új borok kezelése.
7. A borok szűrése.
8. A borharmónia kialakítása, érlelés
9. A bor stabilizálása.
10. A bor palackozása
11. A tokaji borkülönlegességek készítése.
12. A pezsgőgyártás, szénsavas borok készítése technológiája.
13. Gyümölcsle alapanyagok gyártása, tartósítása és tárolása
14. Szénsavtartalmú üdítőitalok gyártása és palackozása.
15. Gyümölcsle készítmények aseptikus gyártása és töltése.