

**Élelmiszermérnök BSc.**  
**Édes- és Zsiradékkipari Technológiák**  
**Záróvizsga szigorlati tételek**  
**2022-2023. tanév**

**Élelmiszertechnológia alapjai**

1. Ismertesse a legfontosabb gabona és iparinövényeket, összetételüket, felhasználási területüket!
2. Ismertesse a vizes és oldószeres extrakció sajátosságait és alkalmazási területeit az élelmiszertechnológiában
3. Ismertesse a pörkölés műveleti sajátosságait és technológiai szerepét!
4. Foglalja össze az emulziókészítésen alapuló élelmiszertechnológiák jellemzőit!
5. A gél jellegű élelmiszerek előállításának sajátosságai
6. A préselésen alapuló lényeresi technológiák sajátosságai és alkalmazási területe az élelmiszeriparban
7. A tésztakészítés és sütés folyamata és helye az élelmiszeripari technológiákban
8. Őrlésen alapuló élelmiszeripari technológiák
9. Centrifugális erőterben végzett szétválasztási technológiák az élelmiszeriparban
10. Élelmiszeripari porkeverékek előállításának technológiái
11. Zsiradékok állománykialakító hatása az olvadási profil elemzése alapján
12. Az élelmiszerhabok kialakítása és alkalmazási területe az élelmiszertechnológiában
13. A kristályosítás művelete és szerepe az élelmiszeriparban
14. Szemes termények tárolástechnológiájának alapjai
15. Desztilláción alapuló szétválasztási technológiák az élelmiszeriparban

## Iparági technológia és minőségügy

1. A legfontosabb növényi és állati eredetű zsiradékforrások összetétele, fizikai-kémiai tulajdonságaik és felhasználási területük
2. A legfontosabb szénhidrátforrások, összetételük, tulajdonságaik és felhasználási területeik
3. A legfontosabb fehérjeforrások, összetételük, tulajdonságaik és felhasználási területeik.
4. A növényolaj előállításának technológiája
5. Cukorgyártás növényi nyersanyagokból, mézfeldolgozás
6. A zsiradékok módosításának célja és technológiái
7. Élelmiszeripari célzsírok gyártástechnológiái
8. Állati eredetű zsiradékok feldolgozás-technológiái
9. Kenhető zsiradékok (margarin és vajkészítmények) gyártástechnológiái
10. Dresszingek és spreadek gyártása
11. Kakaó elsődleges feldolgozása, kakaómassza és kakaópor gyártása
12. Csokoládégyártás
13. Nugátok, marcipánfélék, és más, kakaóalapú édesipari termékek gyártástechnológiái
14. Keménycukorka és pehelycukorka gyártása
15. Kávéfeldolgozás, kávékészítmények
16. Tejdesszertek, jégkrémek gyártástechnológiái
17. Édesipari lisztes áruk gyártása
18. Édesipari zselék, lazított szerkezetű termékek és rágógumi gyártástechnológiái
19. Fondant-és karamellkészítmények gyártástechnológiái