

**Élelmiszermérnök BSc.**  
**Sütő és tésztaipari Technológiák**  
**Záróvizsga 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 lényerési technológiák sajátosságai és alkalmazási területe az élelmiszeriparban
7. A tészta készítés 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 technológiai
11. Zsiradék 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

## Sütő és tésztaipari Technológiák

1. A gabonátárolás lehetőségei fizikai-, makro- és mikrobiológiai feltételei
2. Különbéféle gabonaszemek kémiai összetétele, jellemzése
3. A búza minőségi vizsgálatai
4. Malmi termékek tápértéknövelő lehetőségei, hidrotermikus eljárások
5. Az őrlésre előkészítés műveletei és gépei
6. Az őrlés aprító munkáját befolyásoló tényezők
7. Az őrlmények osztályozása
8. A keveréktakarmány-gyártás műveletei és technológiái
9. A sütő- és tésztaipar alap- és segédanyagai, minőségi jellemzői, összefüggés a végtermék minőségi jellemzőivel
10. A kovász jellemzése, mikrobiológiai paraméterei, jelentősége és hatása a kenyér minőségére
11. A tésztakészítés eszközei, dagasztási paraméterek, a tészta érlelés szerepe, esetleges elhagyása
12. A tésztakelesztés problémái, azok műszaki megoldása, esetleges adalékanyagok hatása
13. A sütés folyamata, a hőpenetráció, a sütőtér fizikai jellemzőinek hatása a késztermékre
14. A sütőipari késztermékek minősítése, a minőség megóvása. Hűtés és fagyasztás a sütőiparban.
15. A száraztésztagyártás előkészítő műveletei, tésztakészítés, tömörítés, alakítás. A műveletek során lejátszódó biokémiai folyamatok
16. A tésztaaszárítás elmélete és gyakorlata. A művelet során lejátszódó biokémiai folyamatok
17. A frisstészta-gyártás alapanyagai, gyártástechnológiája. A friss-és száraztészta gyártástechnológiájának összehasonlítása. Töltelékes tésztafélék gyártástechnológiái
18. Gluténmentes száraztészták típusai, alapanyagai, gyártásuk során felmerülő problémák
19. A száraztészták legfontosabb minőségi jellemzői. Gyártási hibák. Csomagolás, tárolás, minőségváltozás