

CSOKOLÁDÉ-, KÁVÉ-, TEAKÉSZÍTŐ MESTER SZAKMÉRNÖK ÉS  
SZAKTANÁCSADÓ KÉPZÉS

Záróvizsga tételek  
TECHNOLÓGIAI ISMERETKÖR  
2021-2022. tanév

1. a) Ismertesse a kávéfajták botanikai és növényföldrajzi jellemzőit! b) A hengerlés és sodrás a tea feldolgozástechnológiájában.
2. a) Összehasonlításban ismertesse a *C arabica* és *C canephora* jellemzőit! b) A fonnyasztás szerepe a tea feldolgozásában.
3. a) Ismertesse a legfontosabb *C arabica* varietasokat! b) Az enzimikus barnulás folyamata, szerepe a tea feldolgozásában.
4. a) Ismertesse a legfontosabb *C canephora* varietasokat! b) Valódi fermentáció a teafeldolgozásában.
5. a) Ismertesse összefoglalóan a nyerskávét összetételét! b) A szárítás, osztályozás, csomagolás a tea feldolgozásában.
6. a) Foglalja össze a koffein és bomlástermékeinek jellemzőit! b) A Rooibos feldolgozástechnológiája.
7. a) Ismertesse a kávészüretelési módokat! b) A Yerba mate feldolgozástechnológiája.
8. a) Foglalja össze a száraz és félszáraz kávéfeldolgozási eljárások jellemzőit! b) A herbateák alapanyagai és minősítésük módszerei.
9. a) Ismertesse a kávé nedves feldolgozási műveletét! b) A tea műszeres minősítése.
10. a) A nyerskávét minősítésének módjai. b) A tea érzékszervi minősítésének módszerei.
11. a) A kávépörkölés célja műveleti paraméterei, berendezései. b) A Th. cacao fontosabb fajtái.
12. a) A kávé pörkölése során végbemenő folyamatok. b) Ismertesse a kakaónövény botanikai és növényföldrajzi jellemzőit.
13. a) Kávépörkölési stílusok. b) A kakaó betakarításának és termőhelyi feldolgozásának módjai.
14. a) A kávé őrlése, az őrlemény jellemzői. b) A kakaóvaj összetétele, kémiai, fizikai tulajdonságai.
15. a) A kávé csomagolási módjai, raktározásának szempontjai. b) A kakaópörkölés művelete, sajátosságai.
16. a) Az instantizálás technológiája. b) A kakaómassza gyártásának technológiája.

17. a) A koffeinmentesítés módjai, technológiája. b) A kakaóvaj és a kakaópor gyártástechnológiája.
18. a) A pótkávé nyersanyagai, gyártástechnológiái. b) A csokoládégyártásban használható tejanyagok.
19. a) Foglalja össze a kávé élelmiszerbiztonsági szempontból fontos jellemzőit! b) CBA zsírok, szerepük, felhasználási lehetőségeik.
20. a) Ismertesse a fontosabb kávéital készítési eljárásokat! b) Begyúrás és finomaprítás a csokoládégyártásban.
21. a) A konsolás művelete, alternatív megoldások (direkt technológiák). b) Ismertesse a *C. sinensis* botanikai jellemzőit!
22. a) A csokoládé temperálás célja, kivitelezése. b) A tea növényföldrajza, a termőterületek fontosabb sajátosságai.
23. a) A csokoládé formázási műveletei. b) A *C. sinensis* levelének összetétele, élettanilag fontos anyagai.
24. a) A vajszürkülés jelensége és kiküszöbölésének módja. b) A Rooibos botanikai és termesztési sajátosságai.
25. a) A csokoládéra vonatkozó előírások a Magyar Élelmiszerkönyvben. b) A Yerba mate botanikai és termesztési sajátosságai.
26. a) Foglalja össze a csokoládé legfontosabb reológiai (folyásbeli) jellemzőit! b) A gyümölcssteák tipikus alapanyagai, jellemzőik.
27. a) Hasonlítsa össze a tejszokoládé és az étcsokoládé gyártási paramétereit! b) A gyümölcssteák tipikus alapanyagai, jellemzőik.
28. a) A csokoládégyártásban használható legfontosabb olajos magvak jellemzői. b) A tea árnyékolásának célja, módjai.
29. a) A csokoládégyártásban használható gyümölcsök, egyéb jellegkialakító anyagok. b) A *C. sinensis* betakarítási módjai.
30. a) A csokoládé italpor készítésének jellemzői (alapanyagok, előírások). b) A *C. sinensis* hat fontosabb típusa.