

**Élelmiszermérnök BSc.**  
**Állattermék technológia és minőségügy**  
**Záróvizsga tételek**  
**2021-2022. tanév**

**Élelmiszertechnológia alapjai témakör**

1. Állati eredetű nyersanyagok összetétele, fizikai-, kémiai-és kolloid tulajdonságai, ezeket befolyásoló tényezők
2. Állattermékek táplálkozási értéke, táplálkozás-élettani megítélése
3. Szénhidrátok bomlási folyamatai aerob és anaerob körülmények között (a hús érési folyamatai, tejsavas erjedés)
4. Vágási-és üzemi higiénia
5. A húsok és a tej legfontosabb mikroorganizmusai. Starterkultúrák
6. Gélképződés folyamata az állati eredetű élelmiszerek előállítása során
7. Enzimes hidrolízis alapjai, hús-és tejipari vonatkozásai
8. Aprítás, keverés technológiai lépései és berendezései az állati termékek feldolgozásában
9. Élelmiszerek hőkezelése, tulajdonságainak változása hőkezelés során
10. Füstölés elméleti alapjai, fizikai, kémiai és mikrobiológiai hatása
11. Az élelmiszerek hűtésének alapelve, alkalmazásának módjai, a gázok szerepe az állati eredetű alapanyagok és élelmiszerek eltarthatósági idejének növelésében.
12. Vízlevonásos tartósítás (besűrítés, szárítás)
13. A víz fagyasztásának törvényszerűségei, élelmiszerek tulajdonságainak változása a fagyasztás és fagyasztva tárolás hatására
14. Kombinált tartósítási módok
15. Élelmiszeripari termékek csomagolása, csomagolóanyagok, csomagolási technológiák
16. A Magyar Élelmiszerkönyv állattermékekre vonatkozó előírásai, az alkalmazott iparági adalékanyagok

## **Állattermék technológia és minőségügy témakör**

1. A sertésvágás technológiája, a technológia minőséget meghatározó műveleti lépései, gépei és berendezései
2. A marhavágás technológiája, a technológia minőséget meghatározó műveleti lépései, gépei és berendezései
3. Baromfifélék vágástechnológiái, a technológia minőséget meghatározó műveleti lépései, gépei és berendezései
4. A nyershús és a nyerstej objektív minősítése
5. Az étkezési tyúktojás összetétele, szerkezete, tulajdonságai, tárolása és feldolgozása, gépei és berendezései
6. A tej előkezelésének, tisztításának, főlözésének és zsírbeállításának technológiája, gépei, berendezései
7. A tej homogénezésének, hőkezelésének és hűtésének technológiája, gépei, berendezései
8. A vörösárugyártás elméleti háttere és technológiái, a technológia minőséget meghatározó műveleti lépései, gépei és berendezései
9. Szárazárúk gyártásának elméleti háttere és technológiái, a technológia minőséget meghatározó műveleti lépései, gépei és berendezései
10. Gyorsérlelésű húsipari termékek gyártásának elméleti háttere és technológiái, a technológia minőséget meghatározó műveleti lépései, gépei és berendezései
11. A fogyasztói tej gyártástechnológiái, a technológia minőséget meghatározó műveleti lépései, gépei és berendezései
12. Fermentált tejtermékek előállítása és egy kiválasztott termék technológiája, a technológia minőséget meghatározó műveleti lépései, gépei és berendezései
13. A vajgyártás elméleti és gyakorlati kérdései, gépei és berendezései
14. Sózott és pácolt húskészítmények gyártásának elmélete és gyakorlata, gépei és berendezései
15. A savas alvasztású sajtok gyártásának elméleti és gyakorlati kérdései, gépei és berendezései
16. Oltós alvasztású sajtok gyártásának elméleti és gyakorlati kérdései, gépei és berendezései