

BMEVEBEA606, BEVEMBA606 / Élelmiszeripari technológia

Vizsgatételek

2017/18.II.félév

1. A malomipari technológia nyersanyagainak jellemz i, a technológia m veletei (vázlatos folyamatábra), fizikai-kémiai-mikrobiológiai változások, a f bb termékek jellemzése
M v.: Az aprítás fizikai alapjai, m veleti jellemz i.
2. A süt ipari technológia nyersanyagainak jellemz i, a technológia m veletei (vázlatos folyamatábra), fizikai-kémiai-mikrobiológiai változások, a f bb termékek jellemzése.
M v.: Az élelmiszerek víztartalma, kötésmódok, vízaktivitás fogalma, vízállapot változások követése a Mollier diagramon.
3. A száraztészta ipari technológia nyersanyagainak jellemz i, a technológia m veletei, fizikai-kémiai-mikrobiológiai változások, a f bb termékek és jellemzésük.
M v.: A szárítás m veletének fizikai-kémia alapjai, a m velet jellemz i; a száraztészta és a gyümölcs-(zöldség-)szárítás m veleti paramétereinek hasonlósága, eltérése
4. A tésztakészítési technológiák összehasonlítása (kenyértészta, száraztészta, extrudátum): nyersanyag, vízállapot változások, mikrobiológiai eltérések, stb.
M v.: Az élelmiszerek víztartalma, kötésmódok, vízaktivitás fogalma, vízállapot változások követése a Mollier diagramon.
5. A magas h mérsékleten el állított termékek (tartós tej, kenyér, kávé, kakaó, cukorka) technológiája, a m veletek (HTST, sütés, pörkölés, extrudálás) összehasonlítása: fizikai, kémiai és mikrobiológiai változások.
M v.: Termikus élelmiszeripari m veletek lehet ségei, fajtái, hatásuk az élelmiszerek tulajdonságaira (blansírozás, paszt rözés, sterilizés)
6. A tejfeldolgozási technológia jellemz i, nyersanyagai, a teljes tej feldolgozásának m veletei, fizikai-kémiai-mikrobiológiai változások, a f bb termékek és jellemzésük
M v.: Termikus élelmiszeripari m veletek lehet ségei, fajtái, hatásuk az élelmiszerek tulajdonságaira (blansírozás, paszt rözés, sterilizés)
7. A tejfeldolgozási technológia jellemz i; az erjesztett termékek el állításának technológiája, fizikai-kémiai-mikrobiológiai változások, a f bb termékcsoportok el állításának mikrobiológiai és m veleti eltérései (aludt tej, kefir, joghurt)
M v.: Az élelmiszeripari m veletek mikrobiológiai háttere (mikroorganizmusok életciklusa és számcsökkentésük lehet ségei)
8. A tejfeldolgozási technológia általános jellemz i, vajgyártás:technológia m veletei, fizikai-kémiai-mikrobiológiai változások, a f bb termékek és jellemzésük
M v.: Élelmiszeripari m veletek fogalmi, csoportosítása, az egyes m veletek definíciója, hatékonyság-jellemz k
9. A tejfeldolgozási technológia általános jellemz i, sajtgyártás:nyersanyaga, technológia m veletei, fizikai-kémiai-mikrobiológiai változások, termékek jellemz i
M v.: M veletek nedves gázokkal. H tés, légkondicionálás, szárítás, Mollier diagram.

10. A tejfeldolgozási technológia általános jellemzői, ömlesztettsajt-gyártás: nyersanyag, műveletek, fizikai-kémiai-mikrobiológiai változások, a főbb termékek és jellemzésük
M v.: *Az élelmiszeripari technológia fogalmi meghatározásai (cél, helye, tárgya, kapcsolatrendszere), leírási lehetőségei (folyamatábra, mérlegegyenletek, ...)*
11. Az elsődleges húsfeldolgozási technológia: nyersanyagai, vágóhídi feldolgozás, nyers és tartósított készítmények, a tartósítás módszerei, termékek
M v.: *Az egyensúlyi műveletek célja, jellemzői, fajtái, fizikai-kémiai alapjai, az OD gyakorlati megvalósításának példái (pácolás, kandírozás).*
12. A húsipari technológia töltelékes termékei: nyersanyagai, a tartósítás módszerei, termékcsoportok és az előállítás technológiai különbségei
M v.: *A keverés fizikai alapjai, összefüggése és műveleti megvalósítása különböző halmazállapotú komponensekre*
13. Növényi nyersanyagok aszeptikus feldolgozása: technológiai megvalósítás (folyamatábra) és feltételei, módszerei. Gyümölcslevek előállítása, csoportosításuk
M v.: *Tárolási technológia műveletei: postharvest kezelések, hűtés, tárolás fiziko-kémiai, fiziológiai alapjai és gyakorlati megvalósítása*
14. Borászati technológia: jelentősége/helyzete, technológiai irányzatok, nyersanyag-termesztés-termék kapcsolata, termékek csoportosítása, minőségi megkülönböztetés
M v.: *Az élelmiszerek nyersanyagai, csoportosításuk, összetételi jellemzőik, előállítási módszereik, kiválasztási szempontok a feldolgozásukhoz.*
15. Az édesipar általános jellemzői. Cukorkagyártás fiziko-kémiai alapjai, nyersanyagok, termékcsoportok gyártástechnológiája (kemény, puha, zselé, karamell, drázsé)
M v.: *Kristályosítás művelete, befolyásoló paraméterei, drázsírozás művelete*
16. Az édesipar általános jellemzői. Kakaóbab feldolgozás fizikai-kémiai alapjai, nyersanyagok, termékcsoportok gyártástechnológiája (kakaó, kakaóvaj, csokoládé)
M v.: *Bevezető műveletek: Válogatás, tisztítás, osztályozás fogalma; megvalósítási elvek és gyakorlata*
17. Élelmiszerjellegű élvezeti szerek előállítása, kávé, tea: nyersanyag, feldolgozás, fizikai-kémiai változások, termékek csoportosítása, jellemzői
M v.: *A nyersanyagok minőségi problémái (fiziológiai, biológiai, mikrobiológiai, enzimes, kémiai, fizikai)*
18. Fűszerek nyersanyagai, fajtái. Előállítás: bors, fahéj, szegfűszeg.
M v.: *A keverés fizikai alapjai, összefüggése és műveleti megvalósítása különböző halmazállapotú komponensekre*
19. Szárított darabos termékek (gyümölcs, zöldség, tészta) előállítási technológiája;
M v.: *A szárítás művelete: a szárítottészta és a gyümölcs-(zöldség-)szárítás folyamatának összehasonlítása, a minőséget befolyásoló paraméterek bemutatása.*