

Élelmiszermérnök BSc.
Táplálkozás-élelmiszertechnológia és minőségügy
Záróvizsga tétel
2021-2022. tanév

Táplálkozás Élelmiszertechnológia tétel

1. Táplálkozási ajánlások – Mutassa be a táplálkozási ajánlások és adatbázisok típusait!
2. Függőségek a táplálkozásban: étel- és italfüggőségek, élettani hatásuk
3. Az ízérzékelés mechanizmusa, alapízek, érzékszervi vizsgálatok, jelentőségük az élelmiszeriparban
4. Édesítőszer alkalmazásának feltételei, típusai, cukorcsökkentés szerepe az egészségmegőrzésben
5. Szénhidrátok szerepe a táplálkozásban és a feldolgozástechnológia hatása a szénhidrátokra /szénhidrátok felszívódására
6. Szénhidrátok szerepe az élelmiszeriparban
7. Az ember mikrobiótája és a feldolgozott élelmiszerek kapcsolata
8. Fehérjék szerepe a táplálkozásban, a feldolgozástechnológia hatása a fehérjékre /a fehérjék felszívódására
9. Alternatív fehérjeforrások az élelmiszeriparban
10. Zsírok szerepe a táplálkozásban, a feldolgozástechnológia hatása a zsírokra.
11. Az allergia élelmiszeripari vonatkozásai. Növényi eredetű táplálék allergiák. Allergiát csökkentő vagy fokozó feldolgozástechnológiai eljárások hatása
12. A coeliakia diétája, gluténmentes termékek
13. Állati eredetű allergének. Allergén jelleg csökkentése a technológiai feldolgozás révén
14. Táplálék intolerancia, biogén aminok jelenléte és csökkentése az élelmiszerekben
15. Funkcionális élelmiszerek
16. Alternatív táplálkozási irányzatok

Általános Élelmiszertechnológia

1. Élelmiszerek hőkezelése, az élelmiszerek tulajdonságainak változása hőkezelés során
2. A hűtés, fagyasztás módjai, hatása az élelmiszerek tárolhatóságára, összetevőire
3. A kíméletes élelmiszerfeldolgozási technológiák és jelentőségük a tápanyagok megőrzésében
4. A tésztakésztítés és sütés folyamata és helye az élelmiszeripari technológiákban
5. A fermentáció szerepe az élelmiszeriparban célja, előnyei. Probiotikus termékek technológiája
6. Prebiotikumok előállítása, prebiotikumok élettani hatása.
7. Húsok, húskészítmények technológiája (adalékanyagok, sócsökkentés, nitrit, foszfát)
8. Tejfeldolgozás hatása a tápanyagokra
9. Cukorcsökkentett lekvárok, gyümölcslevek technológiai megoldásai
10. Reformulált (só- és cukorcsökkenetett) sütőipari termékek technológiája
11. Teljeskiőrlésű, glutén mentes sütőipari termékek technológiája
12. A margaringyártás technológiája, reformulált margaringyártás
13. Tojástermékek előállítása és táplálkozásélettani jelentősége
14. Növényi italok (tejpótlók) technológiája, jelentősége
15. Zöldségek összetétele, a tárolás és feldolgozás, konyhatechnika hatása a tápanyagokra
16. Génmódosított, génszerkesztett élelmiszerek