

**Élelmiszermérnök BSc.**  
**Élelmiszerkereskedelem**  
Záróvizsga tétel  
2021-2022. tanév

**Élelmiszertechnológia alapjai**

1. Élelmiszer-alapanyagok minőségét meghatározó tényezők, jellemzőik, az élelmiszertechnológiai folyamatok szempontjából fontos minőségi jellemzőik, a minőségi jellemzők meghatározásának módszerei.
2. A növényi eredetű nyersanyagok légzése, a légzési anyagcsere szabályozásának általános kérdései, a légzés mechanizmusa, gyümölcsök és a zöldségek légzése, légzési típusok. A szüret fiziológiai hatása, érés és az utóérés biokémiája.
3. A kis hőmérséklet kedvező és kedvezőtlen hatása az élettani folyamatokra.
4. A páratartalom és légösszetétel szerepe és jelentősége élelmiszerek hűtőkezelésénél.
5. Élelmiszerek hőfizikai tulajdonságai (fajhője, entalpiája, hővezetési tényezője) változásuk a fagyás során, az élelmiszerek mechanikai tulajdonságainak változása fagyasztás során.
6. Élelmiszerek fagyasztásának módjai (kriogén fagyasztás, fagyasztás folyadékban, kontakt fagyasztás, fagyasztás levegőben).
7. A hőkezelés elméleti alapjai: a mikroorganizmusok hőpusztulása, a hőpenetráció, és a hőkezelés-szükséglet kiszámítása.
8. A hőkezelés hőmérséklet szerinti csoportosítása, a pasztörözés és sterilizálás paraméterei, a nyomásviszonyok alakulása. Hő hatására az élelmiszerekben lejátszódó folyamatok.
9. Az élelmiszerek vízállapota, a víz kötési formái, a vízaktivitás, és a szorpciós izoterma. Az élelmiszerek vízaktivitása és a romlás közötti kapcsolatok.
10. A szárítás folyamata, a száradási görbék. A szárító levegő állapotának hatása a szárítási folyamatra.
11. Hővel történő bepárlás fizikai alapjai és fő paraméterei. A bepárlás során az anyagban lejátszódó folyamatok.
12. A természetes és mesterséges savanyítás elméleti alapjai.
13. A vegyszeres tartósítás. A tartósítószerkelet csoportjai, alkalmazásuk feltételei, hatásmechanizmusuk, hatékonyságukat befolyásoló tényezők.
14. Kombinált tartósítás. A kölcsönhatások típusai. A fizikai és kémiai tényezők kombinációi.
15. A csomagolóanyagok kiválasztásának technológiai szempontjai, a csomagolóanyagok minősítése.

## **Élelmiszerkereskedelem**

- 1 Kereskedelem fogalma, szerepe a nemzetgazdaságban
- 2 Élelmiszerkereskedelmi elosztási csatornák
- 3 Franchising rendszer jellemzői
- 4 Projektmenedzsment
- 5 Lean vállalatirányítás
- 6 Kereskedelmi vállalkozás létesítésének háttere
- 7 Élelmiszerkereskedelmi piackutatás
- 8 Zöldség-gyümölcs forgalmazás speciális vonatkozásai
- 9 Kereskedelmi egység működtetése
- 10 Árképzési stratégiák, a fogyasztói ár, árpolitika, ártaktika
- 11 Az áruválaszték tervezése
- 12 Kereskedelmi marketing, private label
- 13 A kiskereskedelmi eredményesség mutatói, tényezői
- 14 Fogyasztói magatartás a kiskereskedelemben
- 15 Élelmiszerkereskedelmi szolgáltatások