

# **Élelmiszermérnök BSc. Sütő és tésztaipari Technológiák**

Záróvizsga tételek  
2021-2022. tanév

## **Élelmiszertechnológia alapjai**

1. Ismertesse a legfontosabb gabona és iparinövényeket, összetételüket, felhasználási területüket!
2. Ismertesse a vizes és oldószeres extrakció sajátosságait és alkalmazási területeit az élelmiszertechnológiában
3. Ismertesse a pörkölés műveleti sajátosságait és technológiai szerepét!
4. Foglalja össze az emulziókészítésen alapuló élelmiszertechnológiák jellemzőit!
5. A gél jellegű élelmiszerek előállításának sajátosságai
6. A préselésen alapuló lényerési technológiák sajátosságai és alkalmazási területe az élelmiszeriparban
7. A tésztakészítés és sütés folyamata és helye az élelmiszeripari technológiákban
8. Őrlésen alapuló élelmiszeripari technológiák
9. Centrifugális erőterben végzett szétválasztási technológiák az élelmiszeriparban
10. Élelmiszeripari porkeverékek előállításának technológiai
11. Zsiradék állománykialakító hatása az olvadási profil elemzése alapján
12. Az élelmiszerhabok kialakítása és alkalmazási területe az élelmiszertechnológiában
13. A kristályosítás művelete és szerepe az élelmiszeriparban
14. Szemes termények tárolástechnológiájának alapjai
15. Desztilláción alapuló szétválasztási technológiák az élelmiszeriparban

## Sütő- és tésztaipari technológia

1. A gabonátárolás fizikai-, makro- és mikrobiológiai feltételei
2. Az őrlésre előkészítés műveletei és gépei
3. Az őrlés aprító munkáját befolyásoló tényezők
4. Az őrlemények osztályozása
5. A keveréktakarmány-gyártás műveletei és technológiái
6. A sütő- és tésztaipar alap- és segédanyagai, minőségi jellemzői, összefüggés a végtermék minőségi jellemzőivel
7. A kovász jellemzése, mikrobiológiai paraméterei, jelentősége és hatása a kenyér minőségére
8. A tésztakészítés eszközei, dagasztási paraméterek, a tészta érlelés szerepe, esetleges elhagyása
9. A tésztakelesztés problémái, azok műszaki megoldása, esetleges adalékanyagok hatása
10. A sütés folyamata, a hőpenetráció, a sütőtér fizikai jellemzőinek hatása a késztermékre
11. A sütőipari késztermékek minősítése, a minőség megóvása
12. A száraztésztagyártás előkészítő műveletei, tésztakészítés, tömörítés, alakítás. A műveletek során lejátszódó biokémiai folyamatok
13. A tésztaszárítás elmélete és gyakorlata. A művelet során lejátszódó biokémiai folyamatok
14. A frisstészta-gyártás alapanyagai, gyártástechnológiája. A friss-és száraztészta gyártástechnológiájának összehasonlítása. Egyéb tésztafélék gyártása (diétás, dúsított száraztészták, instant, snack, chips alaptészták).
15. A száraztészták legfontosabb minőségi jellemzői. Gyártási hibák. Csomagolás, tárolás, minőségváltozás