

## Kérdésbank

Erdőmérnöki, Faipari és Agrárműszaki Tagozat  
Élelmiszeripari mérnöki (ÉM) terület

Sütőipar, száraztésztaiipar, édesipar, ásványvíz-üdítőital gyártás

1. Búza- és rozslisztek beltartalmi összetevői, MÉ 2-201 szerinti fiziko – kémiai jellemzés
2. Sikérképző fehérjék szerepe, jelentősége
3. Sütőipari késztermékek dúsításának, komplettálásának megoldásai
4. A tésztaképzés (dagasztás) technológiai jelentősége
5. Tésztaérés (kelesztés) és a sütés folyamata
  
6. Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) előírása a száraztészták állományára
7. Tojásos tészták, tojásmentes tészták gyártásának technológiai különbségei
  
8. Édesipari alapanyagok, segédanyagok jellemzése
9. Keménycukorka – gyártás műveletei, folyamata
10. Karamella – termékek technológiai jellemzése, folyamata
11. Csokoládégyártás alapanyagai, előkészítési folyamata, csokoládégyártás technológiai lépései
12. Ostyagyártás, teasüteménygyártás technológiája
13. Alternatív édességek, zselétermékek gyártási fázisai
14. Ásványvizek fogyasztási trendje, ásványianyag tartalom szerinti kategorizálás
15. Üdítőital alapanyagok jellemzése, technológiai folyamat lépései
16. Gyümölcs – alapú üdítőital gyártás, lékezelés jelentősége, aszeptikus módszer lényege

Tartósítóipar, hűtőipar, konzervipar

17. Hústermékek romlásának okai, eltarthatóságát növelő műveletek
18. Új típusú hatékony eltarthatóságot növelő műveletek (HHP, PEF, sous-vide kezelés, besugárzás stb.) lényege
19. Hűtőtárolás fajtái, lényeges hőtechnikai paraméterei
20. Fagyasztási módok energetikai, technológiai jellemzése
21. Konzerválási folyamat lényege, alapanyagok előkészítése
22. Jellegzetes konzervtechnológiai műveletek (előfőzés, blansírozás stb.)
23. Pasztőrözés, sterilizálás jelentősége, berendezései

Húsipari – baromfiipari technológia

24. Húsok beltartalmi jellemzése
25. Sertésfeldolgozás műveleti fázisai, folyamata
26. Vágóhídi vérfeldolgozás, zsírolvasztás technológiája
27. Húskészítmények fajtái, jellemzése, gyártástechnológiája
28. Baromfiipari alapanyagok (állatfaj szerint) jellemzése
29. Baromfi – feldolgozás műveleti fázisai, technológiája
30. Tojásfeldolgozás műveletei, élelmiszerbiztonsági előírásai

## Kérdésbank

Erdőmérnöki, Faipari és Agrárműszaki Tagozat  
Élelmiszeripari mérnöki (ÉM) terület

### Tejipari technológia

31. Nyerstej termelés, elsődleges kezelés műveletei, nyerstej minősítése
32. Tejfeldolgozás műveleti fázisoknak jellemzése (pasztőrözés, fölözés, homogénezés stb.)
33. Folyékony tejtermékek gyártási folyamata
34. Savanyú tejtermékek gyártása
35. Vaj és vajkrémgyártás
36. Sajt gyártási technológiák (keménysajt, ömlesztett sajt)
37. Sűrített tej és tejpor gyártása

### Malomipari technológia

38. Kalászos kenyérgabonák fiziko – kémiai jellemzése
39. A gyártott lisztek Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ 2-201) szerinti kategorizálása
40. Gabonák eltarthatóságát növelő műveletek, tárolás alatti életfolyamatok jelentősége
41. Tárolt gabonák őrlésre történő előkészítésének műveletei
42. A halmaztisztítás műveletei, berendezései
43. Gabonaszemek felületének tisztítása, élelmiszerbiztonsági kihívások
44. Kondicionálás (nedvesítés + pihentetés) jelentősége, műveleti megoldásai
45. Őrlés előtti búzatétel kritériumai (1. töret előtti búza)
46. Hengeres őrlés, szétválasztás (szitálás, daratisztítás) műveleti jellemzése
47. Őrlési folyamatok felépítése, rendszersorok feladatai
48. Lisztosztályozás, lisztkeverés fontossága
49. Lisztforgalmazás (ömlesztett, kiszert) jelentősége
50. Malmi technológiai és élelmiszerbiztonsági megfelelésége