**Élelmiszermérnök BSc.**

***Bor és üditőitalipari Technológiák***

Záróvizsga szigorlati tételek

2015. december

**Élelmiszertechnológia alapjai.**

1. Gyümölcsök és zöldségek összetevői. Szedés, szállítás, feldolgozás előtti tárolás.
2. A hőkezelés méretezése.
3. Élelmiszerek tulajdonságainak változása hő hatására.
4. Kombinált tartósítási módok.
5. A keményítőgyártás műveletei.
6. A keményítő hidrolízis eljárásai és termékei. Amilolítikus enzimek.
7. A komplex kukorica feldolgozás. Izocukor gyártás.
8. Az alkoholgyártás nyersanyagai.
9. Az anaerob fermentáció alapjai és a szeszes erjesztés feltételei.
10. Vízelvonásos tartósítás
11. A sörgyártás technológiai lépései és jellemző berendezései.
12. Az aerob fermentáció és alapvető élelmiszeripari alkalmazásai (élesztőgyártás).
13. A gyümölcs- és zöldség féltermékek (sűrítmény, velő) és szerepük az élelmiszeriparban.
14. Starterkultúrák alkalmazása az italok készítésénél.
15. Olajos magvak és feldolgozási lehetőségeik. (szőlőmag, stb.)

**Iparági technológiák és minőségügy**

1. A borszőlő szüretelése és átvétele a borászati üzemben.

2. A szőlőcefre készítése és kezelése.

3. Mustelválasztás és sajtolás korszerű megoldásai.

4. Fehérborok készítése irányított erjesztéssel.

5. Vörösbor készítési eljárások.

6. Az új borok kezelése.

7. A borok szűrése.

8. A borharmónia kialakítása, érlelés

9. A bor stabilizálása.

10. A bor palackozása

11. A tokaji borkülönlegességek készítése.

12. A pezsgőgyártás, szénsavas borok készítéstechnológiája.

13. Gyümölcslé alapanyagok gyártása , tartósítása és tárolása

14. Szénsavtartalmú üdítőitalok gyártása és palackozása.

15. Gyümölcslé készítmények aszeptikus gyártása és töltése.