

SZÓBELI TÉMAKÖRÖK
az
ÉLELMISZER-IPARI ALAPISMERETEK
emelt szintű érettségi vizsgára

Nyersanyagok feldolgozása az élelmiszeriparban

- Növényi eredetű nyersanyagok és élelmiszerek
- Állati eredetű nyersanyagok és élelmiszerek
- Víz

Az élelmiszeripar környezete

- Környezetvédelem tartalma
- Környezeti károk, globális problémák, környezetszennyezés
- Környezetgazdálkodás

Tápanyagok

- Szénhidrátok
- Zsírok
- Fehérjék

Élelmiszertechnológiai adalékok

- Ízesítőanyagok, színezékek, állományjavító adalékok

Mikroorganizmusok hasznos tevékenységei a különböző élelmiszeripari ágazatokban

- Biotechnológia
- Irányított erjedések
- Starterkultúrák

Mikroorganizmusok káros tevékenysége

- Élelmiszer károsítása romlással és a gyártási folyamatok megzavarásával
- Az élelmiszert fogyasztó egészségét károsító ételmérgezések és élelmiszerfertőzések
- A mikroorganizmusok életműködésének irányítása

Áramlástan alapfogalmak áramlástan törvények

- Közeg fogalma és áramlását jellemző tényezők
- Áramlás jellege, Re szám
- Folytonosság tétel
- Bernoulli-egyenlet

Folyadékok és gázok szállítása

- Szivattyúk és léggépek

Szétválasztó műveletek és gépek

- Gravitációs ülepítés
- Centrifugális ülepítés
- Szűrés
- Préselés és passzírozás

Homogenizáló műveletek

- Keverés
- Emulgeálás
- Aprítás művelete és berendezése

Szemcsés halmazokkal végzett műveletek

- Szitálás, osztályozás
- Szemcsés halmaz jellemzői, viselkedésük áramló közegben, nyugvó halmaz
- Légárammal történő szállítás

Hőtani műveletek és gépek

- A hő terjedésének egyszerű és összetett formái
- Bepárlás
- Előfőzés, főzés, sütés, pörkölés

Anyagátadási műveletek és gépek

- Diffúzió és anyagátadás
- Szárítás
- Diffúziós lényerés
- Kristályosítás