

ZÁRÓVIZSGA TÉTELSOR TTMSC 2026. június

1.

- a) Az élelmiszerekben előforduló toxikus anyagok eredete, csoportjai és jellemzésük
- b) Malomipari termékek jellemzése táplálkozás-élettani és élelmiszer-biztonsági szempontból (+ jellemző élelmiszer-biztonsági veszélyek felsorolása az iparág kapcsán)
- c) Az egészséges táplálkozás irányelvei a nemzetközi és a hazai ajánlások tükrében. Okostányér® bemutatása

2.

- a) Az élelmiszerekben előforduló mikotoxinok bemutatása
- b) A tej jellemzése táplálkozás-élettani és élelmiszer-biztonsági szempontból (+ jellemző élelmiszer-biztonsági veszélyek felsorolása a tejipar kapcsán)
- c) Táplálkozás szerepe a prevencióban. Táplálkozással összefüggő betegségek.

3.

- a) Fehérjetartalom, zsírtartalom és aminosavak meghatározásának elvei, a módszerek eltérései és bemutatásuk
- b) A tojás és tojástermékek jellemzése táplálkozás-élettani és élelmiszer-biztonsági szempontból (+ jellemző élelmiszer-biztonsági veszélyek felsorolása az iparág kapcsán)
- c) Különböző diéták jellemzése, az egyes diéták követésével járó veszélyek

4.

- a) Antioxidáns hatású vegyületek meghatározása: polifenolok jellemzése, csoportosítása, forrásai
- b) Tartósított termékek (konzervek, gyorsfagyasztott élelmiszerek) jellemzése táplálkozás-élettani és élelmiszer-biztonsági szempontból (+ jellemző élelmiszer-biztonsági veszélyek felsorolása az iparág kapcsán)
- c) Csecsemő- és gyermekkori táplálás sajátosságai, szerepe, jelentősége. Tápszerek.

5.

- a) Ismertesse a következő spektrometriai mérési módszereket: FAAS és GF-AAS, valamint az ICP-OES és az ICP-MS!

- b) Édesipari termékek jellemzése táplálkozás-élettani és élelmiszer-biztonsági szempontból (+ jellemző élelmiszer-biztonsági veszélyek felsorolása az iparág kapcsán)
- c) Obesitas definíciója, epidemiológiája, pathomechanizmusa

6.

- a) Ismertesse a következő kromatográfiai mérési módszereket: GC, HPLC?
- b) A baromfihús jellemzése táplálkozás-élettani és élelmiszer-biztonsági szempontból (+ jellemző élelmiszer-biztonsági veszélyek felsorolása az iparág kapcsán)
- c) Obesitas diétás kezelési lehetőségei

7.

- a) Fontosabb szántóföldi növények (gabonafélék, olajnövények, burgonya) értékmérő tulajdonságai és az azokat befolyásoló tényezők bemutatása
- b) Palackozott vizek jellemzése táplálkozás-élettani és élelmiszer-biztonsági szempontból (+ jellemző élelmiszer-biztonsági veszélyek felsorolása az iparág kapcsán)
- c) Táplálkozás jelentősége időskorban

8.

- a) A húsminőség megítélési módjai, osztályozási rendszerek, a húsminőséget befolyásoló tényezők ismertetése
- b) Vendéglátás és közétkeztetés HACCP, jellemző élelmiszerbiztonsági veszélyek felsorolása a vendéglátás területén
- c) Diabetes mellitus tünetei, diétás és gyógyszeres kezelési lehetőségei

9.

- a) Tojás felépítése, osztályozása, jelölése és ipari feldolgozása
- b) A tejtermékek jellemzése táplálkozás-élettani és élelmiszer-biztonsági szempontból (+ jellemző élelmiszer-biztonsági veszélyek felsorolása az iparág kapcsán)
- c) Metabolikus szindróma fogalma, kezelési lehetőségei

10.

- a) Tej- és tejszínkészítmények gyártási technológiája, ultrapasztörözött termékek lehetséges hibái
- b) Cukoripari termékek jellemzése táplálkozás-élettani és élelmiszer-biztonsági szempontból (+ jellemző élelmiszer-biztonsági veszélyek felsorolása az iparág kapcsán)

- c) Táplálékallergiák és intoleranciák.

11.

- a) A sütőipari termékek ismertetése, a sütőipar alapvető technológiai folyamatai
- b) Ízesítők, fűszerek, zsiradékok jellemzése táplálkozás-élettani és élelmiszer-biztonsági szempontból (+ jellemző élelmiszer-biztonsági veszélyek felsorolása az iparág kapcsán)
- c) A glikémiás index fogalma. Egyszerű és összetett szénhidrátok szerepe a táplálkozásban

12.

- a) A növényi olajok gyártásának technológiája, fontosabb alapanyagainak ismertetése és jellemzése
- b) Sütőipari termékek jellemzése táplálkozás-élettani és élelmiszer-biztonsági szempontból (+ jellemző élelmiszer-biztonsági veszélyek felsorolása az iparág kapcsán)
- c) Étrendkiegészítők szerepe és jelentősége a táplálkozásban

13.

- a) A hőkezeléses tartósítás technológiai paraméterei és folyamatai
- b) A zöldségek, gyümölcsök, a belőlük készült termékek és az alkoholmentes italok jellemzése táplálkozás-élettani és élelmiszer-biztonsági szempontból (+ jellemző élelmiszer-biztonsági veszélyek felsorolása az iparág kapcsán)
- c) Daganatos betegségek epidemiológiája, táplálkozási vonatkozásai.

14.

- a) A szárítás technológiai folyamatainak és műveleteinek bemutatása
- b) A halászati termékek és vadak jellemzése táplálkozás-élettani és élelmiszer-biztonsági szempontból (+ jellemző élelmiszer-biztonsági veszélyek felsorolása az iparág kapcsán)
- c) Hypertonia, ischaemiás szívbetegség fogalma, jelentősége. Szív- és érrendszeri betegek étrendjének összeállítása.

15.

- a) Kertészeti termékek tartósítása hűtéssel és fagyasztással
- b) A húskészítmények jellemzése táplálkozás-élettani és élelmiszer-biztonsági szempontból (+ jellemző élelmiszer-biztonsági veszélyek felsorolása az iparág kapcsán)

c) Sport és táplálkozás, étrendkiegészítők szerepe a sportolók táplálkozásában