

Élelmiszeripari ismeretek tételsor

1. A búzaszem felépítése, összetétele, az őrlési értéket meghatározó tulajdonságok
Az élő csirkével szemben támasztott követelmények, a vágóbaromfi fogalma, kategóriái, vágási mutatók
2. A búza érzékszervi és műszeres minősítése, általános és konkrét értékmérők
A vágott baromfi minősítése, vágóértéke, a baromfitermékek minősége
3. A búzatételek keverhetősége
Baromfi hústermékek minősége, minősítése, a húsminőség elemei
4. A rozs minősége és minősítése
A baromfitermékek minőségére ható tényezők, az étkezési tyúktojás.
5. Az árpaszem felépítése, összetétele, minőségi követelmények a sörárpával szemben.
A tej fogalma, összetétele
6. A sörárpa minőségvizsgálata, tárolása, szárítása
Érzékszervi követelmények a tejjel szemben, a tej minősítése
7. A kukoricaszem felépítése, minőségi paraméterei
A hús fogalma, összetétele
8. A napraforgószem felépítése, összetétele, az olaj tulajdonságai.
A szarvasmarha hústermelő képessége, a marhahús minősítése
9. A napraforgó minőségi paraméterei, minősítése
A szarvasmarha húsminőségének elemei és az azt meghatározó tényezők
10. A cukorrépa felépítése, összetétele
A sertés vágóhídi húsminősítése
11. A cukorrépa primer és szekunder minőségi paraméterei
A vágójuh összetétele
12. Az ipari cukorrépával szemben támasztott követelmények, mintavétel, minősítés
A juh és juhhús SEUROP rendszerű minősítése
13. A cukorrépa tárolása, a tárolás során lejátszódó folyamatok
Export juh értékesítési kategóriák, a 12 kg alatti carcass minősítése, a juhhús színe, pisztolycomb
14. A burgonya összetétele, minőségi paraméterei, gumóhibák.
A gyapjú és a gerezna fogalma, követelmények a gyapjúval szemben
15. Szemes termények tárolása és szárítása
A gyapjú és a bunda összetétele, tulajdonságai, minősítése

