

**Termékfeldolgozás tételek a Mezőgazdasági mérnök szak
Levelező II. évf. részére**

1. A gabonafélék és jelentőségük
2. A gabona előkészítése a tárolásra, tárolás építményei, gabona kitárolása.
3. A búza minőségi paraméter vizsgálatai, a búza beltartalma és vizsgálati módszerei.
4. A kenyér búza (*Triticum aestivum*) és durum (*T. durum*) búzák malomipari értékelése.
5. A búza malomipari feldolgozása (gabona halmaztisztítása, kondicionálása, gabonaörlés műveletei technológiája, simaörlés, magasörlés).
6. Hántolóipar. A hántolóipar nyersanyagai. Technológiai műveletei, előkészítő műveletek, hántolási műveletek. Rizshántolás. A hántolóipar késztermékei.
7. Keveréktakarmány-ipar. A takarmánygyártás nyersanyagai és alapanyagai. Takarmányadalékok. Takarmány kiegészítők.
8. A malomipar késztermékei. Speciális gabona feldolgozási eljárások (Keményítő és glutén-előállítás, fermentációs és egyéb célú hasznosítás).
9. Sütőipar. A búzák sütőipari értékelése (siker-, valorigráfos és esésszám vizsgálatok, próbacipó készítés). Durum búzák sütőipari értékelése.
10. A búzák sütőipari feldolgozása, liszt (a liszt sütőipari minősítése), víz, só, élesztő, sütőipari adalék-, és járulékos anyagok).
11. Sütőipari előkészítő műveletek, tésztakészítés, tésztaérés folyamatai, tésztakészítés folyamata, tészta feldolgozása és kelesztése, sütés.
12. Sütőipari késztermékek kezelése, tésztaipar, tésztaipar alap- és járulékos anyagai, tésztagyártás technológiája (alapanyagok előkészítése, járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztaömörítés, tésztaalakítás, tészta szárítása, befejező műveletek, csomagolás, tésztaipar késztermékei).
13. A kukorica. Beltartalmi anyagai. A szemtermés változatai. Kukorica minőség vizsgálatok.
14. A kukorica ipari feldolgozása, termékei. Kukoricacsíra, keményítő és szeszgyártás. Iparilag feldolgozott takarmányozási célú kukorica termékek. Iparilag feldolgozott humán célú kukorica termékek.
15. Cukoripar, cukorgyártás. A cukorrépa morfológiája, beltartalmi anyagai. Cukorrépa feldolgozásának folyamatai. Előkészítő művelet, édesszelet készítése, lényerés, létisztítás, szűrés, bepárlás, kristályosítás, finomítás, cukoripar termékei.
16. Söripar. Sörgyártás. A sörgyártás alapanyagai és pótanyagai. Víz. Komló. Sörlesztő. A sörárpa minőségi vizsgálati módszerei és követelményei.
17. A sörgyártás technológiai folyamatai. Malátagyártás. A maláta örlése, cefrőzés, a cefre szűrése, komlófőzés, a sörlé kezelése, a sörlé erjesztése és érlelése, a sör fejtése. Söripari termékek.
18. Növényolajipar. A növényolajipar nyersanyagai, az olajkinyerés előkészítése, olajkinyerés, étolaj-gyártás, margarin előállítása.
19. Szeszszital-gyártás. Pálinkák. Likőrök. Gyümölcs pálinkagyártás. Borpárlat előállítása. Likörkészítés. Külföldi szeszszital-ipari készítmények.

Hódmezővásárhely, 2011. május 3.

Prof. Dr. Tanács Lajos s.k.