

## Záróvizsga tételsor

### TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI MSC

2014

1.

- A) A műszeres analitika tárgya, eszközrendszere. Mérések validálása, mérési paraméterek
- B) A modern táplálkozási irányzatok megítélése (a mediterrán táplálkozás és a magyar táplálkozás összehasonlítása)
- C) Étrend-kiegészítők szerepe a táplálkozásban, hatályos jogszabályi környezet

2.

- A) Elválasztás-technikai műveletek (HPLC, elektroforézis, kapilláris elektroforézis)
- B) Különböző vallási irányzatok táplálkozásának ismertetése
- C) A közétkeztetésre vonatkozó jogi szabályozás

3.

- A) Molekula-spektroszkópiai eljárások (UV, látható fény, infravörös)
- B) Az egészséges táplálkozás
- C) A funkcionális élelmiszerek marketingje

4.

- A) Tömegspektrometria
- B) Hitek és tévhitek a táplálkozásban a XXI. században (divatdiéták)
- C) Az élelmiszerjelölés jogi szabályozása

5.

- A) Atomabszorpciós spektroszkópia
- B) Genetikailag módosított élelmiszerek fogalma, hatályos jogi szabályozása
- C) A komplementer medicinában alkalmazott makro- és mikroterületek ingerterápiái (ingerforrás szerinti felosztás-elektroterápiák)

6.

- A) A funkcionális élelmiszerek: története, dúsítás, dúsítás típusai, dúsításra alkalmas élelmiszerek
- B) A szénhidrát anyagcsere biokémiája
- C) Enzimológia és testtípusok

7.

- A) A természetes antioxidánsok szerepe az egészségmegőrzésben. A ROS elleni védekezés erősítése étrendi antioxidánsokkal
- B) Az érzékszervi vizsgáló módszerek közül ismertesse a különbség kimutatás módszereit
- C) A hagyományos kínai orvoslás

8.

- A) Az étrendi antioxidánsok, a flavonoidok élettani hatásai

- B) A gabonafélék jellemzése, fajtái, összetétele, jelentőségük a táplálkozásban. A gabonafélékből készíthető termékek csoportosítása
- C) Táplálkozáspolitikai és táplálkozáspolitikai irányelvek. Nemzetközi és hazai táplálkozáspolitikai stratégiák, táplálkozási ajánlások

9.

- A) Pro és prebiotikumok szerepe a táplálkozásban és az élelmiszeriparban
- B) A fehérje anyagcsere biokémiája
- C) Méregtelenítő módszerek (le és kivetető gyógymódok)

10.

- A) Az élelmiszeripari gyártmánytervezés és fejlesztés folyamatrendszere
- B) A lipidanyagcsere biokémiája
- C) Táplálkozási felmérések, reprezentatív táplálkozási vizsgálatok tervezése, kivitelezése

11.

- A) Fogyasztói felmérések, fejlesztési igény meghatározása
- B) A génexpresszió szabályozása
- C) Az európai élelmiszerpiac tendenciáinak bemutatása

12.

- A) Az élelmiszerekben leggyakrabban előforduló mikrobiológiai kórokozók felosztása
- B) A molekuláris biológia centrális dogmája: genomika, transzkriptomika, proteomika
- C) Szabadalom és a szabadalmi eljárás, iparjogvédelem és a szerzői jog védelme

13.

- A) Az élelmiszerekben a baktériumok szaporodását befolyásoló belső, külső tényezők
- B) A tej jellemző tápanyagai, a tejipar termékeinek csoportosítása, jelentőségük a táplálkozásban. A tej, mint bioaktív anyag
- C) A daganatos betegségek epidemiológiája, a táplálkozás mint kockázati tényező a daganat képződésében

14.

- A) Mikotoxinok
- B) Élelmiszeripari biotechnológia
- C) Az élelmiszerekkel kapcsolatos hazai és EU-s jogszabályok

15.

- A) Ételmérgezők és ételfertőzések jellemzése, Salmonella és Clostridium botulinum fertőzések részletes ismertetése
- B) A hús fogalma, jellemző tápanyagai, jelentősége a táplálkozásban
- C) Epidemiológiai vizsgáló módszerek (egyéni adatok: kohorsz vizsgálat, eset, kontroll, retrospektív vizsgálat)