

## Záróvizsga tételsor

### TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI MSC

2020

1.

- A) A műszeres analitika tárgya, eszközrendszere. Mérések validálása, mérési paraméterek
- B) 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) Az elhízás étrendi kezelése (LCD, VLCD)
- C) Az élelmiszerjelölés jogi szabályozása

5.

- A) Atomabszorpciós spektroszkópia
- B) Genetikailag módosított élelmiszerek
- C) Növényi alapú táplálkozás

6.

- A) A funkcionális élelmiszerek: története, dúsítás, dúsítás típusai, dúsításra alkalmas élelmiszerek
- B) A szénhidrát anyagcsere biokémiája
- C) Reziduum képző toxinok: peszticidek

7.

- A) A ROS elleni védekezés erősítése étrendi antioxidánsokkal
- B) Az érzékszervi vizsgáló módszerek közül ismertesse a különbségvizsgálati módszereket
- C) A hagyományos kínai orvoslás

8.

- A) Szervezetünk antioxidáns enzimrendszerei (katalázok, dizmutázok, peroxidázok)
- 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 fehérjék és az aminosavak metabolizmusa, biogén aminok
- C) Marketingstratégiák a táplálkozástudományban

10.

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

11.

- A) Fogyasztói felmérések, fejlesztési igény meghatározása
- B) A táplálkozás epigenetikai vonatkozásai, nutrigenomika
- C) Vállalkozási formák

12.

- A) Az élelmiszerekben leggyakrabban előforduló mikrobiológiai kórokozók felosztása
- B) Zöldség-, főzelékfélék és gyümölcsök csoportosítása, jelentőségük a táplálkozásban
- C) Szabadalom és a szabadalmi eljárás, iparjogvédelem és a szerzői jog védelme

13.

- A) A baktériumok szaporodását befolyásoló belső, külső tényezők az élelmiszerekben
- 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 képződésben

14.

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

15.

- A) Ételmérgeзések és ételfertözések jellemzése, Salmonella és Clostridium botulinum fertözések részletes ismertetése, megelőzési lehetőségek az élelmiszeriparban
- B) A hús fogalma, jellemző tápanyagai, jelentősége a táplálkozásban
- C) Epidemiológiai vizsgáló módszerek, evidenciaszintek (kohorsz vizsgálat, eset- kontroll, retrospektív vizsgálat)