

Élelmiszer-biztonsági és -minőségi mérnöki mesterképzési szak

Az élelmiszer-biztonsági modul kérdései

1. Élelmiszer-alapanyagok minősége és az adalékanyagok alkalmazásának szükségessége közötti összefüggés értékelése.
2. Pácolási eljárások elméleti és gyakorlati kérdései.
3. Élelmiszerbiztonság növelésének érvényesülése a gyorsérlelésű, nyers, fermentált félszárasárúk esetében.
4. Növények génmódosításának főbb lehetőségei.
5. Transzgénikus növények, bioreaktorok.
6. A hűtési lánc logisztikája és láncszemeinek bemutatása.
7. Élelmiszer-forgalmazás ellenőrzése, élelmiszerek szállításának, tárolásának higiéniai követelményei.
8. A DNS szerkezeti jellemzése, replikáció. A real-time PCR módszer.
9. A transzkripció és transzláció folyamata, gélelektroforézis.
10. Géntérképezés, PCR módszer.