

**ÉLELMISZERIPARI ISMERETEK
KÖZÉPSZINTŰ ÍRÁSBELI VIZSGA
MINTAFELADATOK**

Rövid válaszokat igénylő feladatok

Sorolja fel a tartósítószer alkalmazásának feltételeit!

5 pont

.....

.....

.....

.....

.....

Teszt jellegű feladatok

1. Milyen terméket állítanak elő, ahol a következő műveleteket végzik el?

2 pont

Válaszát írja a pontozott vonalra!

Felhasznált anyagok előkészítése → Keverés → Finomapritás → Finomítás, konsolás →
Temperálás → Formázás → Megszilárdítás hűtéssel → Formákból kiszedés → Csomagolás

.....

2. Egészítse ki a táblázatot!

4 pont

Vágóállat	Hím	Nőstény	Utód
kacsa			
tyúk			
pulyka			
liba			

Számítási feladatok

8 pont

500 g 80°C-on telített KNO₃ oldatot 20°C-ra hűtünk. Hány g só kristályosodik ki?

Hány g vizet adjunk hozzá még, hogy 20°C-on az összes szilárd anyag visszaoldódjon?

Az oldhatóság 80°C-on 169 g/100 g víz, 20°C-on 31,6 g/100 g víz.