

ÉLELMISZER-ANALITIKA

5/13.ad/a osztály

A javítóvizsga témakörei

1. Laboratóriumok típusai, kialakítása, működése
2. Alapvető fizikai mennyiségek mérése
3. Tömegszerinti analízis (nedvesség, hamu, homok-tartalom mérés, zsírtartalom meghatározás)
4. Elválasztó és szétválasztó műveletek
5. Térfogatós analízis (sav-bázis titrálások, csapadékos titrálások, komplexometria, redoxi titrálások)
6. Érzékszervi vizsgálatok
7. Reológia, viszkozitás mérés
8. Elektroanalitika (konduktometria, potenciometria)
9. Optikai módszerek (refraktometria, polarimetria, spektrofotometria)
10. Kromatográfia
11. Mikrobiológiai laboratóriumok, vizsgálatok