

**Kérdéssor Pálinka-minőségvizsgálat című tantárgy írásbeli vizsgájához
2019**

- 1a) Mit értünk minőségjellemző alatt?
- 1b) Mit értünk kereshető minőségjellemző alatt?
- 1c) Mit értünk tapasztalati minőségjellemző alatt?
- 1d) Mit értünk bizalmi minőségjellemző alatt?
- 2) Írjon konkrét példákat, milyen pálinka összetevőkre létezik kötelező érvényű határérték? (minden helyes alkotó 1 pontot ér)
- 3a) Pálinkakészítés során mire használható a refraktometriás vizsgálat? Milyen előnyei és korlátai vannak?
- 4) Milyen paramétereket érdemes figyelemmel kísérni a pálinkakészítésre szánt gyümölcsnél?
- 5) Az EU szabályozásában kb. hány növényvédőszer-maradékra állapítottak meg határértéket?
- 6) Milyen kockázatot hordoz, ha a növényvédőszer-maradékokat célkomponens módszerekkel vizsgáljuk?
- 7) Milyen alkoholtartalom-meghatározási módszereket ismer? (minden helyes válasz 1 pontot ér)
- 8a) Mutassa be a „fokolóval” (hydrométerrel/areométerrel) történő alkoholtartalom meghatározás jellegzetességeit, előnyeit, korlátait.
- 8b) Mutassa be a közeli infravörös spektroszkópiás (NIR) technikával történő alkoholtartalom meghatározás főbb jellegzetességeit, előnyeit, korlátait.
- 8c) Mutassa be az rezgőcellás elektronikus sűrűségmérővel történő alkoholtartalom meghatározás jellegzetességeit, előnyeit, korlátait.
- 8d) Mutassa be a hidrosztatikai mérleggel történő alkoholtartalom meghatározás jellegzetességeit, előnyeit, korlátait.
- 8e) Mutassa be a piknométerrel történő alkoholtartalom meghatározás jellegzetességeit, előnyeit, korlátait.
- 8f) Mutassa be az ebulliométerrel piknométerrel történő alkoholtartalom meghatározás jellegzetességeit, előnyeit, korlátait.
- 8g) Mi alapján tekinthetünk egy pálinka alkoholtartalom-vizsgálati módszert referenciamódszernek?
- 9) Hozzávetőlegesen milyen értékhatárok között mozog egy pálinka sűrűsége (kg/m^3)?
- 10) Mit értünk egy szeszes ital „valódi alkoholtartalmán”?
- 11a) Milyen módszerrel vizsgálható egy ágyas pálinka alkoholtartalma?
- 11b) Milyen módszerrel vizsgálható egy erjedő/kierjedt cefre alkoholtartalma?
- 12) Mit értünk minor illó alkotók alatt?
- 13) Mit jelent a kongéner kifejezés?
- 14) Milyen technikával szokták vizsgálni pálinka illó alkotóit? Milyen jellegzetességeit ismeri a technikának?
- 15) Mit takar az „illó savak” kifejezés? Hogyan kell meghatározni?
- 16) Melyek a pálinka legfontosabb káros, illetve veszélyes illó alkotói?
- 17a) Mit tud a hidrogén-cianidról (előfordulás, határérték, vizsgálati lehetőségek)?
- 17b) Mit tud az etil-karbamátról (előfordulás, határérték, vizsgálati lehetőségek)?
- 18) Milyen nagyságrendben fordulhat elő réz élelmiszertermékben (pálinkában)?
- 19) Mit takar az „ujjlenyomat-vizsgálat” kifejezés? Milyen perspektívákat jelenthetnek ezek a technikák a pálinka-minőségvizsgálat területén?
- 20) Milyen jellegű pálinkahamisításokról hallott? Milyen segítséget jelenthet az analitika az ezek elleni küzdelemben (minden helyes hamisítástípus és azt feltárni képes analitikai technika párosítása 1 pontot ér)