

## Szesz- és élesztőgyártás

1. Melyek az etilalkohol felhasználási területei?
2. Írja fel a glükózból történő alkohol előállítás reakcióegyenletét!
3. Melyek a szeszgyártás nyersanyagai?
4. Melyek a közvetlenül erjeszhető szénhidrátok?
5. Mi az a hidrol?
6. Melyek közvetetten erjeszhető szénhidrátok?
7. Mi a különbség a száraz és a nedves őrléses eljárás között? Milyen enzimekre van szükség a keményítő glükózzá való bontásához?
8. Mik az alkoholgyártás segédanyagai?
9. Mik az erjesztés kivitelezésének lehetőségei melaszon?
10. Milyen lehetőségeket ismer a keményítő elfolyósítására gabona szeszgyártásnál?
11. Mi a törköly a szeszgyártásnál, hol keletkezik?
12. Milyen paramétereket kell mérni az erjesztés során?
13. Melyek a közvetetten erjeszhető szénhidrátok előkészítési műveletei?
14. Mi a cefreoszlop feladata, hogyan működik, mik a be és kimenő áramok
15. Mi a finomító oszlop feladata, hogyan működik, mik a be és kimenő áramok
16. Nevezze meg a desztilláló üzem oszlopait, és azok funkcióját!
17. Ismertesse a moslék bepárlása során keletkező melléktermékeket a különböző nyersanyagoknál, ezek mire használhatók?
18. Mi az a nyersszesz?
19. Mi az előpárlat, mire használják?
20. Mi az a kozmaolaj?
21. Mi az abszolútizálás, hogyan lehet megvalósítani?
22. Milyen alapvető technológiai különbség van az alkohol- és sütőélesztő-gyártás között?
23. Ismertesse a takarmányélesztő- és sütőélesztő-gyártás közötti alapvető különbségek!
24. Mi az a vérce?
25. Mi az a vinasz? Mit értünk alatta az alkoholgyártásnál és az élesztőgyártásnál? Mire használható?