

## Tárgytematika / Course Description

### Vágóhídi és húsipari technológia

**MADCPM3085**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Farkas László Imre

**Félév / Semester:** 2016/17/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

**Teaching hours(sem.):** 0/0/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tárgy oktatásának célja megismertetni a hallgatót a korszerű elsődleges és másodlagos húsipari feldolgozási technológiákkal, valamint a húsérés biokémiai folyamatok hatását a termékek minőségére.

A tárgy feltételezi a részletes állattenyésztés, takarmányozást, valamint tartástechnológiai folyamatok ismeretét.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Élőállat beszállítás, takarmányozás, fajtajelleg tartástechnológia hatása a féltestek minőségére.
2. Sertés elsődleges feldolgozása / teljes forrázásos, perzseléses, részleges forrázásos, valamint bőrfejtéses technológiák áttekintése.
3. Szarvasmarha elsődleges feldolgozása, a speciális bőrfejtési és hasítási módok hatásának áttekintése különös tekintettel a végtermék minőségére.
4. Beszállítás körülményeinek áttekintése, pihentetés, platóról vágás lehetőségeinek értékelése. Első, másodlagos ANTE MORTEM vizsgálatok jelentősége.
5. Felhajtás, rögzítés, kábítás lehetőségei, hatásuk a hús minőségére, szűrés – véreztetés (ipari étkezési célú vérfeldolgozás lehetőségei)
6. Forrázási módok áttekintése, kopasztás, perzselés, fekete kopasztás, polírozás folyamatainak ismertetése.
7. Elsődleges feldolgozási módok tiszta övezeti műveletei: belsőségkivétel, hasítási módok, minősítési eljárások.
8. Elsődleges feldolgozási folyamatok műszaki fejlesztési, hálózatfejlesztési, ökonómiai kérdései
9. Húsérés biokémiai folyamatai (PSE, Normál, DFD hús jellemzése, felhasználási lehetőségeik). A hús szöveti szerkezetének ismertetése, hatásuk a végtermék minőségére.
10. Technológiai hűtés, feladás, hűtési káló. Bontás, csontozás, darabolás, formázás műveletei, technológiái.
11. Másodlagos feldolgozási technológiák, termékgyártások. gyártmánylap, gyártási utasítás. Húsosztályozási rendszerek, kémiai gyártásirányítás.
12. Darabos készítmények gyártása, nyers, pácolt főtt termékek előállítása.
13. Töltelkes készítmények gyártástechnológiái I. Vörös áruk felvágottak, nyári turista, típusú készítmények előállítása
14. Töltelkes készítmények gyártástechnológiái II. Száraz, félszáraz áruk, emulziós és egyéb termékek gyártástechnológiák jellemző paraméterei.
15. Melléktermék, hulladékgyógyítás a húsipari speciális környezetterhelési problémák ismertetése.

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

- Kis Attila (2007): Baromfiipari technológia I. FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest
- Dékány László (2011): Húsipari Gépek üzemeltetése, FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest
- Dr. Fridrich László; Németh Csaba; Zeke Ildikó Csilla; Vén Csilla (2011): Baromfiipari Gépek Üzemeltetése FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest
- Vargáné Tombácz Zsuzsanna (2012): Húsipari termékgyártás FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest
- Juhász Károlyné (2007): Húsipari technológia II. FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest
- Baromfiipari gépek és berendezések I. Agrárszakoktatási Intézet (1999) Baromfifeldolgozó- Ipari Szakmunkás Szakképesítés Tankönyve
- Hús és baromfiipari gépek I. Agrárszakoktatási Intézet (1998) Hús és Baromfiipari Technikus Szakképesítés Tankönyve
- Berszán Gábor (2008): Húsipari Gépek FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest
- Dr. Gyöngyösi József (2003): Baromfiipari gépek és berendezések II. FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest