

## Tárgytematika / Course Description

### Állati termék feldolgozás

**MANABEM6924**

**Tárgyfelelős neve /**

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

**Félév / Semester:** 2017/18/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Folyamatos számonkérés

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 2/1/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy célja, hogy a hallgatók megismerkedjenek az állati termékek élelmezési szerepével, a feldolgozásukkal és a fogyasztásukkal kapcsolatos célokkal, a feldolgozóiparnak a nyersanyagokkal szemben támasztott minőségi követelményeivel és a minőségcentrikus feldolgozás eljárásaival. A gyakorlatban a hallgatók alapvető nyersanyag-és késztermék vizsgálatokat végeznek, további üzemplátogatásokon vesznek részt.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

#### **Előadás:**

Az élelmiszerekkel és előállításukkal kapcsolatos fogalmak és definíciók. Élelmiszeripari, ill. állati eredetű élelmiszerek előállító szakágazatok. az élelmiszertermelés és –fogyasztás trendje, az állati eredetű termékek élelmezési szerepe

A tejipar alap-, adalék- és segédanyagai.

A tej jellemzői, minőségbiztosítása és minősítése. A feldolgozás alapkérdései.

A nyers tej ipari feldolgozása. Tejüzemi előkezelés.

A fogyasztói tej, az ízesített és a savanyú tejtermékek készítése. A vaj és vajkészítmények gyártása.

A sajt- és sajtkészítmények gyártása

Sűrített és porított termékek készítése. Melléktermék hasznosítás

Az állati termékek feldolgozásának általános sémája és műveleteik. A nyersanyagellátás, a minőségorientált feldolgozás, a termékminősítés, -kiszállítás és -ellenőrzés

Élelmiszeripari tisztítás és fertőtlenítés, vízgazdálkodás, szennyvíztisztítás. A hús- és baromfiipari alap-, adalék- és segédanyagai, minőségi követelmények

Hús- és baromfiipari elsődleges feldolgozási műveletek és technológiák

Hús- és baromfiipari darabos és töltelkes készítmények gyártása

A tökehúsok minőségi követelményei. Húskonzervek. húsipari és baromfiipari melléktermékek hasznosítása

**Gyakorlat:**

Mintavétel, mintatartósítás. A tej sűrűségének, zsírtartalmának, savfokának és pH-értékének vizsgálata.

A tej fehérjetartalmának meghatározása. A tej pasztörözöttségének vizsgálata.

A tőgygyulladásos tejek szelektálása (Whiteside, Mastitest, szomatikus sejtszám). Gátlóanyag kimutatás (Delvotest próba). Forralási-, alkohol- és redukciós próbák

A hús pH-értékének és zsírtartalmának vizsgálata. Húskészítmények konyhasótartalmának meghatározása

Az adalékanyagokat tartalmazó hús főzési veszteségének vizsgálata. Nitrit meghatározás húskészítményekben

Hús- és tejfeldolgozás (MTKI) tanulmányozása

## SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

A tantervben szereplő félévközi jegy megszerzésének feltétele a gyakorlatokon való aktív részvétel és a laboratóriumi gyakorlatok sikeres elvégzése mellett az eredményes **zárthelyi** és a **félévközi dolgozat**.

A gyakorlati foglalkozásokon köpeny használata és jegyzőkönyv vezetése kötelező.

A félév elfogadásának megtagadása: Ha a hallgató – igazolt és igazolatlan – hiányzásai meghaladják a szorgalmi időszak egyharmadára eső óraszámot.

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Ajánlott irodalom:

Baromfiipari Kézikönyv,

Hűtőipari Kézikönyv,

Konzervipari Kézikönyv.

Császár G. – Unger A., 2005: A minőségi tejtermelés alapja. Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet, Mosonmagyaróvár

Foissy, H., 2003: Technologie tierischer Produkte. IMB Verlag, Universität für Bodenkultur, Wien.

Gárgyán Z.: Húsipari technológiák I-III.

Magyar Élelmiszerkönyv: Hús és Húskészítmények, Tej és Tejtermékek stb. fejezetei.

Szakály S. (Szerk.), 2001: Tejgazdaságtan. Dinasztia Kiadó, Budapest

Szakkönyvek: A Hús,, Dairy Sciences Abstract, Élelmiszer Tudomány Technológia, Élelmiszervizsgálati

