

Tárgytematika / Course Description

Állati termék feldolgozás

MANABEM6924

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Farkas László Imre

Félév / Semester: 2018/19/2

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 sajt készítmények 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 / ASSESSMENT'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

