

## Tárgytematika / Course Description Élelmiszertechnológia 1.

MELB\_ÉTTM010

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2020/21/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 12/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy bemutatja a növényi eredetű élelmiszerek feldolgozását, előállítását. A hallgatók megismerik a növényi alapanyagokból előállított élelmiszerek technológiai folyamatait, ezzel integrálják a korábban tanultakat az élelmiszeripari művelet és élelmiszeripari gépek témaköréből. A tárgy keretén belül a lisztes iparok valamint a zsiradék iparok technológiáit ismerhetik meg a hallgatók.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Malomipari technológia - Nyersanyagok típusai, nyersanyagátvétel és minősítés  
Malomipari technológia - Koptatói folyamatok 1.  
Malomipari technológia - az őrlés és késztermékkezelési folyamatok  
Lisztvizsgálati módszerek  
Sütőipari technológia - nyersanyagok, a liszt átlagos összetétele, nyersanyagátvétel, tésztakészítés folyamatai (fehér kenyér gyártástechnológiája)  
Sütőipari technológia - sütés, készárukezelés folyamatai (fehér kenyér gyártástechnológiája)  
Szárzástészta gyártás technológiája  
Olajosmagvak és más nyersanyagok tárolása, elsődleges feldolgozása, Olajnyerés technológiája, préselés, extrakció, olvasztás.  
Növényi olajok finomítása. Kémiai és fizikai finomítási eljárások.  
Édesipari technológia - nyersanyagok, minőségi és mennyiségi átvétel, keménycukorkagyártás folyamata  
Édesipari technológia - puha cukorka, fondant, tejkaramella, draszté gyártás folyamata  
Édesipari technológia - keksz és ostyagyártás folyamata  
Édesipari technológia - kakaó és csokolédagyártás folyamata  
Édesipari termékek kereskedelme, hazai és világpiacon helyezet, trendek, fejlesztési irányok

### SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Tételhúzásos szóbeli vizsga az előadások anyagából és a kijelölt szakirodalomból

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

Dr. Biacs Péter - Dr. Szabó Gábor - Dr. Szendrő Péter - Dr. Véha Antal (2010): Élelmiszertechnológia mérnököknek. Szegedi Tudományegyetem.

Balla Csaba - Siro István (2007): Élelmiszer-biztonság- és minőség II., Élelmiszertechnológiák, Mezőgazda Kiadó

Ajánlott irodalom:

Balla Csaba - Siro István: Élelmiszer-biztonság- és minőség I., Alapismeretek, Mezőgazda Kiadó

Balla Csaba - Siro István (2007): Élelmiszer-biztonság- és minőség III., Fogyasztóvédelem és élelmiszer-vizsgálat, Mezőgazda kiadó

---

## AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL

Ajánlott irodalom:

Balla Csaba - Siro István: Élelmiszer-biztonság- és minőség I., Alapismeretek, Mezőgazda Kiadó

Balla Csaba - Siro István (2007): Élelmiszer-biztonság- és minőség III., Fogyasztóvédelem és élelmiszer-vizsgálat, Mezőgazda kiadó