

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszertechnológia 2.

MELB\_ÉTTM011

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Hanczné dr. Lakatos Erika

**Félév / Semester:** 2020/21/2

**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 témakörökből. A tárgy keretén belül a tartósítóiparok technológiáit ismerhetik meg a hallgatók.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Tartósítóiparok növényi és állati nyersanyagai

Tartósítóiparok nyersanyagainak minőségi követelményei

Fizikai tartósítóipari eljárások 1.

Fizikai tartósítóipari eljárások 2.

Kémiai tartósítóipari eljárások

Biológiai tartósítóipari eljárások

Hűtőipari technológia

Fél-, háromnegyed- és teljes konzervgyártástechnológiák - 1.

Fél-, háromnegyed- és teljes konzervgyártástechnológiák - 2.

Bébiétel gyártási technológiák speciális követelményei

Tartósítóiipari termékek beltartalmi paramétereinek vizsgálata

Porított termékek gyártása

---

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

Tételhúzásos szóbeli vizsga az előadások anyagából és a kijelölt szakirodalomból

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Kötelező:

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:

Barta J., Farkas J., Vukov K., Zukál E.: A tartósító és állatitermék feldolgozó iparágakban közös technológiák, Egyetemi jegyzet, Budapest, 1991.

Körmendy I., Török Sz.: Konzervtechnológia növényi eredetű nyersanyagok feldolgozásához I. Egyetemi jegyzet, Budapest, 1990.

Szenes E.-né, Oláh M.: Konzervipari kézikönyv. Integra-Projekt Kft., Budapest, 1991. 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