

Tárgytematika / Course Description Élelmiszertechnológia 2.

MELB_ÉTTM011

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2023/24/2

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

Tartósítóipari termékek beltartalmi paramétereinek vizsgálata

Porított termékek gyártása

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Tételhúzásos szóbeli vizsga az előadások anyagából és a kijelölt szakirodalomból.

Az aláírás feltétele a konzultációkon való részvétel, a konzultációk 50%-án nem jelent meg automatikusan nem kap aláírást.

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.

Körmeny 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

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL