

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszertechnológia 3

MELB\_ÉTTM013

**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.):** 18/0/0

### 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 szeszes iparok technológiáit ismerhetik meg a hallgatók. A tananyag fő fejezetei: az ipari alkoholgyártás és a szeszesital-gyártástechnológiák elméleti alapjai, műveleti lépései, pálinkák, gabonaalapú párlatok, likőripari termékek a kis- és nagyüzemi eljárásai, a borászati technológia lépései, a söripari technológia lépései, valamint az erjedés iparok várható fejlesztési irányzatai

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az erjedésipari ágazat nemzetgazdasági jelentősége, hazai termelési adatok, ágazati szerkezet.  
Az alkoholgyártás nyersanyagai. Cefrézési eljárások. Szakaszos és folytonos ipari eljárások. Erjesztési technológiák (szakaszos, félfolytonos, szimultán cukrosítás és erjesztés)  
A leerjedt cefre feldolgozása. Erjedési termékek. Elválasztási problémák, ipari desztillációs berendezések  
A gyümölcs-pálinka-gyártás nyersanyagai, cefrézés  
A kisüsti pálinkafőzés technológiája, berendezések.  
Borpárlat és gabona alapú párlatok előállítása. Szeszesitalismeret, Likörgyártás, drogvonatóló eljárások és berendezések  
Üdítőipari technológia  
Borászati technológia – szőlészeti eljárások, szüret és a szőlő elsődleges feldolgozása  
Borászati technológia – erjesztési műveletek és technológiák  
Borászati technológia – pinceműveleti eljárások, palackozás, érlelés  
Sörgyártás technológiája – maláta- és sörlékészítés  
Sörgyártás technológiája – erjesztés, érlelés, palackozás  
Az érzékszervi minősítés alapjai, technológiai- és ízhibák, bírálati rendszerek  
A szeszipar fejlesztési irányzatai (új műveleti elemek, élesztőtörzs nemesítés, új enzimek, termékek stb.)

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

Tételhúzásos szóbeli vizsga az előadások anyagából és a kijelölt szakirodalomból

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező — Hajdu Margit - Flanek Anikó - Dr. Bikfalvi Istvánné - Szűcs Zoltán - Mráv Gábor - Dr. Pándi Ferenc (2000): Erjedésipari technológiák I. - II. FVM, Budapest, Eperjesi Imre - Kállay Miklós - Magyar Ildikó: Borászat. Mezőgazda kiadó, Budapest, Békési Zoltán - Pándi Ferenc (2005): Pálinkafőzés. Mezőgazda kiadó, Budapest

Ajánlott — 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