

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszertechnológia 3

MELB_ÉTTM013

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2022/23/1

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. Cefrészési 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, cefrészés

A kisüsti pálinkafőzés technológiája, berendezések.

Borpárlat és gabona alapú párlatok előállítása. Szeszesitalismeret, Likőrgyártás, drogvonatóló eljárások és berendezések

Üdítőipari technológia

Borászati technológia – szőlészeti eljárások szüret és a szőlő elsődleges feldolgozása

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

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): Élelmiszerteknológia mérnököknek. Szegedi Tudományegyetem. Balla Csaba - Siro István (2007): Élelmiszer-biztonság- és minőség II., Élelmiszerteknológiák, Mezőgazda Kiadó