

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszertechnológia 3

MELB_ÉTTM013

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2023/24/1

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 sörripari technológia lépései, valamint az erjedés iparok várható fejlesztési irányzatai

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A
z

e
r
j
e
d
é
s
i
p
a
r
i
á
g
a
z
a
t
n
e
m

A
z
a
l
k
o
h
o
l
g
y
á
r
t
á
s
n
y
e
r
s
a
n
y
a
g
a
i
. C
e
f
r
é
z
é
s
i
e
l
j
á
r
á
s
o
k
. S
z
a
k
a
s

A
l
e
e
r
j
e
d
t
c
e
f
r
e
f
e
l
d
o
l
g
o
z
á
s
a
. E
r
j
e
d
é
s
i
t
e
r
m
é
k
e
k
. E
l
v
á
l
a
s
z
t

B
o
r
á
s
z
a
t
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a

s
z
ö
l
é
s
z
e
t
i
e
l
j
á
r
á
s
o
k
,
s
z
ü
r
e
t
é
s
a
s
z

B
o
r
á
s
z
a
t
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a

e
r
j
e
s
z
t
é
s
i
m
ű
v
e
l
e
t
e
k
é
s
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i

B
o
r
á
s
z
a
t
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a
—
p
i
n
c
e
m
ű
v
e
l
e
t
i
e
l
j
á
r
á
s
o
k
,
p
a
l
a
c
k
o
z
á

S
ö
r
g
y
á
r
t
á
s
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
k
a
-
m
a
l
á
t
a
-
é
s
s
ö
r
l
é
k
é
s
z
í
t
é
s

S
ö
r
g
y
á
r
t
á
s
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
j
a
—
e
r
j
e
s
z
t
é
s
,
é
r
l
e
l
é
s
,
p
a
l
a
c
k
o
z
á
s

A
z
é
r
z
é
k
s
z
e
r
v
i
m
i
n
ő
s
í
t
é
s
a
l
a
p
j
a
i
,
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a
i
-
é
s
í
z
h
i
b
á
k
,
b

A
s
z
e
s
z
i
p
a
r
f
e
j
l
e
s
z
t
é
s
i
r
á
n
y
z
a
t
a
i
(
ú
j
m
ű
v
e
l
e
t
i
e
l
e
m
e
k
,
é
l
e
s
z

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Tételhúzásos szóbeli vizsga az előadások anyagából és a kijelölt szakirodalomból

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező — Hajdu Margit - Flanek Anikó - Dr. Bikfalvi Istvánné - Szücs 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