

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszertechnológia 3. (Alkoholos italok gyártása)

MELB_ÉTTM013

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2024/25/1

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 témaköréből. 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

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 leerdelt cefre feldolgozása. Erjedési termékek. Elválasztási problémák, ipari desztillációs berendezések
A gyümölcs-pálinka-gyártás nyersanyagai, cefrőzés
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
Borászati technológia – erjesztési műveletek és technológiák
Borászati technológia – pinceműveleti eljárások, palackozás, érlelés
Sörgyártás technológiája – maláta- és sörrelkészítés
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 / 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 - 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 IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL

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