

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszertechnológia 4.

MELB\_ÉTTM014

**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.):** 15/0/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy, felhasználva a korábbi tanulmányok során elsajátított fizikai, fizikai-kémiai, kémiai ismeretanyagot, az alapanyagelőállítástól a végtermék előállításig tekinti át az állati eredetű termékek előállítási technológiáit

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Tejipari technológia - nyerstejátvétel és kezelés

Tejipari technológia - Tej és tejszínkészítmények gyártása

Tejipari technológia - Vaj- és vajkészítmények gyártása

Tejipari technológia - A sajtgyártás elméleti és gyakorlati kérdései. A savanyú alvasztású sajt (túró) előállítás általános technológiája, berendezései.

Tejipari technológia - Savanyított tejkészítmények gyártása

Sűrített és porított termékek készítése és melléktermék hasznosítás

Vágóhídi technológia - baromfivágóhíd és sertésvágóhíd, marhavágóhíd

Húsipari technológia - vörösárukgyártása

Húsipari technológia - szárazárukgyártása

Tőkehúsok minőségi követelményei. Húskonzervek. Húsipari és baromfiipari melléktermék hasznosítás

Darabolt pácolt húskészítmények. Pácolási módok. Pácoló berendezések. A pácolás biokémiai alapjai. A pácolás gyakorlati kivitelezése.

Zsírgyártás technológiája, gépei és berendezése

A kenhető húsipari készítmények, gyártástechnológiáik, azok elméleti háttere.

Húsérés biokémiai folyamatai, hústípusok jellemzése, húsosztályozási rendszerek

---

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

Tételhúzásos szóbeli vizsga az előadások anyagából és a kijelölt szakirodalomból

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom: 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 irodalom: 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