

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszertechnológia 4.

MELB_ÉTTM014

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.): 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 - vörösarokgyártása

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