

Tárgytematika / Course Description

Mezőgazdasági termékek feldolgozása

MELB_ÉTTM026

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2018/19/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 12/0/0

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 növényi eredetű termékek előállítási technológiáit

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Lisztés iparok technológiája: Malomipari technológia 1- - koptatói folyamatok

Lisztés iparok technológiája: Malomipari technológia 1- - őrlési folyamatok

Lisztés iparok technológiája: Sütőipari technológia 1.

Lisztés iparok technológiája: Sütőipari technológia 2.

Édes iparok technológiája

Szeszipari technológia

Borászati technológia – szőlészeti eljárások, szüret és a szőlő elsődleges feldolgozása

Borászati technológia – erjesztési műveletek és technológiák, pinceműveleti eljárások, palackozás

Sörgyártás technológiája

Tartósítóipari technológia - konzervipari és hűtőipari technológia

Tejipari technológia - nyerstej átvétel és minősítés

Tejipari technológia - vaj és túrógyártás és a sajtgyártás technológiája

Vághídi technológia

Húsipari technológia - vörös és szárazárak gyártása

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező:

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:

Balla Csaba - Siro István: Élelmiszer-biztonság- és minőség I., Alapismeretek, Mezőgazda Kiadó