

## **Tárgytematika / Course Description**

### **Mezőgazdasági termékek feldolgozása**

**MELB\_ÉTTM026**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Hanczné dr. Lakatos Erika

**Félév / Semester:** 2019/20/1

**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 alapanyagelőállításától 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