

Tárgytematika / Course Description

Az élelmiszer-minőség és -biztonság technológiai vonatkozásai

MELM_ÉTTM028**Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** Hanczné dr. Lakatos Erika**Félév / Semester:** 2021/22/2**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, mikrobiológiai ismeretanyagot valamint az élelmiszeripari műveletekkel kapcsolatban tanultakat, azokra a területekre koncentrálni, ahol a minőséget és az élelmiszerbiztonságot technológiai oldalról befolyásolhatjuk. A tantárgyi program külön hangsúlyt fektet a műveletek együttes, a technológiai szempontból történő optimalizálására, a növényi és állati eredetű élelmiszerek gyártástechnológiájának ismertetése során.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Lisztes iparok technológiája: Malomipari technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása a fehérkenyérliszt gyártástechnológiáján keresztül

Lisztes iparok technológiája: Sütőipari technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét sütőipari termék gyártástechnológiáján keresztül

Lisztes iparok technológiája: Keksz és ostyagyártástechnológiájában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása keksz és ostya technológiáján keresztül

Édes iparok technológiája: Cukorkagyártás technológiájában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása cukorka gyártástechnológiáján keresztül

Édes iparok technológiája: Csokoládé és kávétechnológiájában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása a konkrét gyártástechnológián keresztül

Szeszipari technológiában és pálinkakészítés technológiájában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása a konkrét gyártástechnológián keresztül

Borászati technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása fehér és vörösbor gyártástechnológiáján keresztül

Sörtechnológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása alsóerjesztésű sörök gyártástechnológiáján keresztül

Tartósítóipari technológia - konzervipari technológiában és hűtőipari technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül

Tejipari technológia - nyerstejártétel és kezelés során a minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása

Tejipari technológia - savanyított tejkészítmények gyártása során a végtermék minőségét befolyásoló

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Szóbeli és írásbeli vizsga a gyakorlatok és az elmélet anyagából.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

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

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