

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszertechnológia

**MELM\_ÉTTM031**
**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.):** 12/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

1.hét	A Magyar Élelmiszerkönyv hús-, baromfi- és tejipari termékekre vonatkozó részei.
2.hét	Tejipari technológia - nyerstejátvétel és kezelés
3.hét	Tejipari technológia - Tejszín és tejszínkészítmények gyártása
4.hét	Tejipari technológia - Vaj- és vajkészítmények gyártása
5.hét	Tejipari technológia - A sajtgyártás elméleti és gyakorlati kérdései. A savanyú alvasztású sajt (túró) előállítás általános technológiája, berendezései.
6.hét	Tejipari technológia - Az oltós alvasztású sajtgyártás általános technológiája. A gyártás és érlelés berendezései. Ömlesztett sajt gyártástechnológiái és berendezései
7.hét	Darabolt pácolt húskészítmények. Pácolási módok. Pácoló berendezések. A pácolás biokémiai alapjai. A pácolás gyakorlati kivitelezése.
8.hét	Zsírgyártás technológiája, gépei és berendezése

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Tartósítóipari technológia - konzervipari technológiában és hűtőipari technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül
Tejipari technológia - nyerstejátvétel és kezelés során a minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása
Tejipari technológia - savanyított tejkészítmények gyártása során a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül
Vágóhídi technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása a technológia ismertetésén keresztül
Húsipari technológia - vörösárukgyártása során a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül

## **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'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