

## Tárgytematika / Course Description

### Bor,- sör és szeszipari technológia

MELM\_ÉTTM039

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Dr. Kapcsándi Viktória

**Félév / Semester:** 2017/18/2

**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 félév elsajátítandó tananyaga átfogó elméleti és gyakorlati ismeretek szerzése a szeszipari technológiákról és az iparághoz kapcsolódó fermentációs eljárásokról. A tananyag fő fejezetei: az ipari alkoholgyártás és a szeszesital-gyártástechnológiák elméleti alapjai, műveleti lépései, pálinkák, gabonaalapú párlatok, likőripari termékek a kis- és nagyüzemi eljárásai, a borászati technológia lépései, a söripari technológia lépései, valamint az erjedés iparok várható fejlesztési irányzatai

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az erjedésipari ágazat nemzetgazdasági jelentősége, hazai termelési adatok, ágazati szerkezet.

Az alkoholgyártás nyersanyagai. Cefrézési eljárások. Szakaszos és folytonos ipari eljárások. Erjesztési technológiák (szakaszos, félfolytonos, szimultán cukrosítás és erjesztés)

A leerjedt cefre feldolgozása. Erjedési termékek. Elválasztási problémák, ipari desztillációs berendezések

A gyümölcs-pálinka-gyártás nyersanyagai, cefrőzés

A kisüsti pálinkafőzés technológiája, berendezések.

Borpárlat és gabona alapú párlatok előállítás. Szeszesitalismeret, Likőrgyártás, drogvonatóló eljárások és berendezések

Üdítőipari technológia

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

Borászati technológia – erjesztési műveletek és technológiák

Borászati technológia – pinceműveleti eljárások, palackozás, érlelés

Sörgyártás technológiája – maláta- és sörlékészítés

Sörgyártás technológiája – erjesztés, érlelés, palackozás

Az érzékszervi minősítés alapjai, technológiai- és ízhibák, bírálati rendszerek

A szeszipar fejlesztési irányzatai (új műveleti elemek, élesztőtörzs nemesítés, új enzimek, termékek stb.)

---

## **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD**

Tételhúzásos szóbeli vizsga az előadások anyagából és a kijelölt szakirodalomból

---

### **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  
Eperjesi Imre, Horváth Csaba, Sidlovits Diána, Pásti György, Zilai Zoltán (2010): Borászati technológia. Mezőgazda Kiadó

Ajánlott:

Pischl J.: Párlatok készítése, Agroinform Kiadó, Budapest 2004  
Sólyom et al.: Likőripari kézikönyv, Mezőgazdasági Kiadó Budapest 1981

---