

Tárgytematika / Course Description

Bor,- sör és szeszipari technológia

MELM_ÉTTM039

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kapcsándi Viktória

Félév / Semester: 2020/21/1

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 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 gyümölcspálinka-gyártás nyersanyagai, cefrőzés

A kisüsti pálinkafőzés technológiája, berendezések.

Borpárlat és gabona alapú párlatok előállítás. Szeszesitalismeret, Likörgyártás, 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 / ASSESSMENT'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
