

Tárgytematika / Course Description

Új és hagyományos élelmiszer-feldolgozási technológiák minőségi kérdései

MELSMMB3735

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Farkas László Imre

Félév / Semester: 2019/20/1

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 oktatásának a célja minőségcentrikus szakmai ismeretek nyújtása a termékek élelmezési szerepéről, a feldolgozásukkal és a fogyasztással kapcsolatos célokról, a feldolgozóiparnak a nyersanyagokkal szemben támasztott miniségi követelményeiről, a feldolgozás eljárásairól.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A modern élelmiszer-feldolgozási technológiák megértésének és elsajátításának alapja az alapanyag és alkotórészeinek ismerete, azok fizikai, kémiai tulajdonságainak megismerése, továbbá a technológiai műveletek során lezajló változások elsajátítása.

A tantárgy ismerteti a nyersanyagokkal szemben támasztott aktuális minőségi követelményeket és áttekinti a húsipari alap-, adalék-, és segédanyagokat. Részletezi a húsfeldolgozás általános műveleteit és az egyes műveletek alternatíváit. Minőség- és művelet- centrikusan tárgyalja a az egyes húskészítmény- csoportok gyártástechnológiáit.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Eszes, F. (2010) Húsipari technológia - oktatási segédlet. Sapiencia EMTE, Műszaki és Társadalomtudományi Kar, Csíkszereda, Élelmiszertudományi Tanszék.

Fábry, Gy. (1995) Élelmiszer-ipari eljárások és berendezések-. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Lőrincz, F. , Lencsepeti, J. (1973) Húsipari kézikönyv. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.