

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszer-mátrixok jellemzése, élelmiszer-ismeret

MELSMTG3835
Tárgyfelelős neve /
Teacher's name: dr. Ásványi Balázs

Félév / Semester: 2017/18/1

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 keretein belül a hallgatók iparágak szerinti csoportosításban megismerkednek az alap-, adalék- és segédanyagokkal, azok mikrobiológiai és élelmiszer-biztonsági tekintetben fontos vonatkozásaival, termék-előállítás szempontjából lényeges minőségi kritériumaival, az élelmiszer mátrix-komponensek jellemzőivel, a termékek mikrostruktúrájára és végső állagára gyakorolt hatásaikkal.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1	<p>Az élelmiszeripar nyersanyag forrásai és jellemzésük.</p> <p>Az élelmiszertermelés és -fogyasztás trendje.</p>
2	<p>Az élelmiszerekkel kapcsolatos fogalmak és definíciók.</p> <p>Az élelmiszerek előállításával és forgalmazásával kapcsolatos fogalmak.</p> <p>Az élelmiszerek nyersanyagai és definíciók: alap-, adalék- és segédanyagok.</p>
3	<p>Az élelmiszer-iparágak csoportosítása, jellemzői.</p> <p>A gabonafeldolgozó-ipar alapanyagai, fő- és melléktermékei</p> <p>A cukoripar alap- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.</p>
4	<p>A boripar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.</p> <p>A söripar alap- adalék- és segédanyagai, fő- és melléktermékei.</p>
5	<p>A szeszipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.</p>
6	<p>A tejipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.</p>
7	<p>A húsipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.</p>
8	<p>A baromfipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.</p> <p>A konzervipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.</p> <p>A hűtő- (gyorsfagyasztó) ipar alapanyagai, késztermékei.</p>

9	<p>A növényolajipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.</p> <p>A sütő- és tésztaipar alap-, adalékanyagai, késztermékei.</p> <p>Az édesipar alap- adalék- és segédanyagai, intermedier- és késztermékei.</p> <p>A likőripar alap- és adalékanyagai, késztermékei.</p> <p>Az üdítőipar alap-, adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.</p>
10	Az élelmiszeripari gyártmánytervezés és-fejlesztés folyamatrendszere.
11	<p>Az élelmiszerek táplálkozásbiológiai szerepének megítélése.</p> <p>Bioaktív (egészségvédő) anyagok az élelmiszerekben.</p>
12	<p>A minőség dimenziói élelmiszereknél.</p> <p>Az élelmiszerek eredetvédelme.</p>
13	Az élelmiszerek és eljárásaik iparjogvédelme
14	Az élelmiszeripari termékszerkezet színvonalának elemzése.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A tantárgy teljesítésének feltétele az írásbeli kollokvium legalább elégséges szintű abszolválása.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalom:

- Beke, Gy. (Szerk) (2002) Hőítőipari kézikönyv 2: technológiák. Mezőgazda Kiadó, Budapest.
- Kovács, Á. (1998) Élelmiszeripari technológiák II (jegyzet). Pécsi Orvostudományi Egyetem Egészségügyi Főiskolai Kar, Pécs.
- Márkus, P. (1998) Borászati és üdítőital-ipari technológia II. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest.
- Szabó, S. (1998) Söripari technológia. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest.
- Szakály, S. (2001) Tejgazdaságtan. Dinasztia Kiadó, Budapest.