

Tárgytematika / Course Description

Állati eredetű termékek feldolgozása

MENABEM7114

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Farkas László Imre

Félév / Semester: 2017/18/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 3/1/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy keretében a hallgatók megismerkednek az állati termékek élelmezési szerepével, a feldolgozásukkal és a fogyasztásukkal kapcsolatos célokkal, a feldolgozóiparnak a nyersanyagokkal szemben támasztott minőségi követelményeivel és a minőségcentrikus feldolgozás eljárásaival. A gyakorlatban a hallgatók alapvető nyersanyag- és késztermék vizsgálatokat végeznek, továbbá üzemplátogatásokon vesznek részt.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Az élelmiszerekkel és előállításukkal kapcsolatos fogalmak, definíciók. Élelmiszeripari szakágazatok. Az élelmiszertermelés és -fogyasztás trendje, különös tekintettel az állati eredetű termékekre.
2. Táplálkozástudományi kérdések. A nyersanyagok tulajdonságai és változásuk, minősítésük.
3. Az élelmiszerfeldolgozás általános sémája és műveletei, a nyersanyagellátás, a minőségorientált feldolgozás, a termékminősítés, -kiszállítás és -ellenőrzés kérdései. Minőségirányítás és élelmiszerbiztonság.
4. Élelmiszeripari tisztítás és fertőtlenítés. Élelmiszeripari vízgazdálkodás és szennyvíztisztítás.
5. A hús- és baromfiipar alap-, adalék- és segédanyagai. Minőségi követelmények.
6. Hús- és baromfiipari elsődleges feldolgozási műveletek és technológiák.
7. Húsipari és baromfiipari darabos készítmények gyártástechnológiája.
8. Húsipari és baromfiipari töltelékes készítmények gyártástechnológiája.
9. Tőkehúsok minőségi követelményei. Húskonzervek. Húsipari és baromfiipari melléktermék hasznosítás.
10. A tejipar alap-, adalék- és segédanyagai. A tej jellemzői, minőségirányítása.
11. A nyers tej minősítése és feldolgozása. Tejüzemi előkezelés.
12. A fogyasztói tej, az ízesített és a savanyú tejtermékek készítése.
13. A vaj és vajkészítmények, a sajt és sajtkészítmények gyártása

14. Sűrített és porított termékek készítése és melléktermék hasznosítás.

15. Az állati eredetű termékek csomagolása, jelölése.

A gyakorlatok témakörei:

1. Állati eredetű termékek készítése (Oktatófilmek).
2. Munka- és tűzvédelmi előírások. Mintavétel, mintatartósítás. A vizsgálati eredmények értékelése.
3. Érzékszervi minősítés. Az érzékszervi bíráló tesztelése.
4. A hús pH-értékének és zsírtartalmának vizsgálata.
5. Hús- és húskészítmények konyhasótartalmának meghatározása.
6. Hús- és húskészítmények nitrit- és nitrát-tartalmának, foszfáttartalmának meghatározása.
7. Az adalékanyagokat tartalmazó hús főzési veszteségének vizsgálata. Hús- és baromfiipari készítmények idegenanyag-tartalmának meghatározása.
8. Húsüzemi tevékenység tanulmányozása (üzemlátogatás)
9. Baromfiüzemi tevékenység tanulmányozása (üzemlátogatás)
10. A tej sűrűségének, zsírtartalmának, savfokának és pH-értékének vizsgálata.
11. A tej fehérjetartalmának meghatározása. A fizikai tisztaság vizsgálata. Forralási-, alkohol- és redukciós próbák.
12. A tőgygyulladásos tejek szelektálása (Whiteside, Mastitest, szomatikus sejtszám). Gátlóanyag kimutatás. Idegen víztartalom meghatározás.
13. A tej pasztörözöttségének vizsgálata. A homogénezettség kimutatása. Savanyú tejtermékek állományjellemzőinek vizsgálata.
14. Tejfeldolgozó üzem munkájának tanulmányozása (üzemlátogatás).
15. Termékek önálló minősítése. Gyakorlati vizsga.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

1. évközi jegy

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalom:

Császár, G., Unger, A. (2000): A minőségi tejtermelés alapjai. Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet, Mosonmagyaróvár.

Foissy, H. (2003): Technologie tierischer Produkte. IMB Verlag, Universität für Bodenkultur, Wien.

Krász, Á., Unger, A. (1994): A termelői nyers tej mintavétele, minősítése. Tanfolyami jegyzet, Mosonmagyaróvár.

Szakály, S. (2001): Tejgazdaságtan. Dinasztia Kiadó, Budapest.