

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszertechnológia 1. (Malom és sütőipari technológia)

MENB_ÉTTM010

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2024/25/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/2/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy bemutatja a növényi eredetű élelmiszerek feldolgozását, előállítását. A hallgatók megismerik a növényi alapanyagokból előállított élelmiszerek technológiai folyamatait, ezzel integrálják a korábban tanultakat az élelmiszeripari művelet és élelmiszeripari gépek témaköréből. A tárgy keretén belül a lisztes iparok valamint a zsiradék iparok technológiáit ismerhetik meg a hallgatók.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- 1.hét Malomipari technológia - Nyersanyagok típusai, nyersanyagátvétel és minősítés
- 2.hét Malomipari technológia - Koptatói folyamatok 1.
- 3.hét Malomipari technológia -az őrlés és késztermékkezelési folyamatok
- 4.hét Lisztvizsgálati módszerek
- 5.hét Sütőipari technológia -nyersanyagok, a liszt átlagos összetétele, nyersanyagátvétel, tésztakészítés folyamatai (fehér kenyér gyártástechnológiája)
- 6.hét Sütőipari technológia - sütés, készárukezelés folyamatai (fehér kenyér gyártástechnológiája)
- 7.hét Szárasztésza gyártás technológiája
- 8.hét Olajosmagvak és más nyersanyagok tárolása, elsődleges feldolgozása, Olajnyerés technológiája, préselés, extrakció, olvasztás.
- 9.hét Növényi olajok finomítása. Kémiai és fizikai finomítási eljárások.
- 10.hét Édesipari technológia - nyersanyagok, minőségi és mennyiségi átvétel, keménycukorkagyártás folyamata
- 11.hét Édesipari technológia - puha cukorka, fondant, tejkaramella, draszté gyártás folyamata
- 12.hét Édesipari technológia -keksz és ostyagyártás folyamata
- 13.hét Édesipari technológia - kakaó és csokolédagyártás folyamata
- 14.hét Édesipari termékek kereskedelme, hazai és világgpiaci helyzet, trendek, fejlesztési irányok

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Tételhúzásos szóbeli vizsga az előadások anyagából és a kijelölt szakirodalomból

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

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

Ajánlott irodalom:

Balla Csaba - Siro István: Élelmiszer-biztonság- és minőség I., Alapismeretek, Mezőgazda Kiadó

Balla Csaba - Siro István (2007): Élelmiszer-biztonság- és minőség III., Fogyasztóvédelem és élelmiszer-vizsgálat, Mezőgazda kiadó

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL