

## Tárgytematika / Course Description

### Az élelmiszer-minőség és -biztonság technológiai vonatkozásai

**MENM\_ÉTTM028**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Hanczné dr. Lakatos Erika

**Félév / Semester:** 2021/22/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 3/2/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy, felhasználva a korábbi tanulmányok során elsajátított fizikai, fizikai-kémiai, kémiai, mikrobiológiai ismeretanyagot valamint az élelmiszeripari műveletekkel kapcsolatban tanultakat, azokra a területekre koncentrálni, ahol a minőséget és az élelmiszerbiztonságot technológiai oldalról befolyásolhatjuk. A tantárgyi program külön hangsúlyt fektet a műveletek együttes, a technológiai szempontból történő optimalizálására, a növényi és állati eredetű élelmiszerek gyártástechnológiájának ismertetése során.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- |       |                                                                                                                                                                                                          |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.hét | Lisztés iparok technológiája: Malomipari technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása a fehérkenyérliszt gyártástechnológiáján keresztül               |
| 2.hét | Lisztés iparok technológiája: Sütőipari technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét sütőipari termék gyártástechnológiáján keresztül) |
| 3.hét | Lisztés iparok technológiája: Kecs és ostyagyártástechnológiájában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása kecs és ostya technológiáján keresztül                |
| 4.hét | Édes iparok technológiája: Cukorkagyártás technológiájában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása cukorka gyártástechnológiáján keresztül                       |
| 5.hét | Édes iparok technológiája: Csokoládé és kávétechnológiájában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása a konkrét gyártástechnológián keresztül                     |
| 6.hét | Szeszipari technológiában és pálinkakészítés technológiájában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása a konkrét gyártástechnológián keresztül                    |
| 7.hét | Borászati technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása fehér és vörösbor gyártástechnológiáján keresztül                                               |
| 8.hét | Sörtechnológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása alsóerjesztésű sörök gyártástechnológiáján keresztül                                                   |

9.hét	Tartósítóipari technológia - konzervipari technológiában és hűtőipari technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül
10.hét	Tejipari technológia - nyerstejártétel és kezelés során a minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása
11.hét	Tejipari technológia - savanyított tejkészítmények gyártása során a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül
12.hét	Vágóhídi technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása a technológia ismertetésén keresztül
13.hét	Húsipari technológia - vörösárukgyártása során a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül
14.hét	Húsipari technológia - szárazárukgyártása során a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét

---

### **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD**

Szóbeli és írásbeli vizsga a gyakorlatok és az elmélet anyagából.

---

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

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

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

---