

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszertechnológia

MENM_ÉTTM031

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2021/22/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/0/0

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, állattenyésztési ismeretanyagot, az alapanyagelőállítástól a végtermék előállításig tekinti át az állati eredetű termékek előállítási technológiáit.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Tartósítóipari technológia - konzervipari technológiában és hűtőipari technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül

Tejipari technológia - nyerstejátvétel és kezelés során a minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása

Tejipari technológia - savanyított tejkészítmények gyártása során a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül

Vágóhídi technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása a technológia ismertetésén keresztül

Húsipari technológia - vörösárukgyártása során a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'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

