

Tárgytematika / Course Description Élelmiszertechnológia

MENM_ÉTTM031

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2024/25/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/0/0

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

- 1.hét
A Magyar Élelmiszerkönyv hús-, baromfi- és tejipari termékekre vonatkozó részei.
- 2.hét
Tejipari technológia - nyerstejártétel és kezelés
- 3.hét
Tejipari technológia - Tejszín és tejszínkészítmények gyártása
- 4.hét
Tejipari technológia - Vaj- és vajkészítmények gyártása
- 5.hét
Tejipari technológia - A sajtgyártás elméleti és gyakorlati kérdései. A savanyú alvasztású sajt (túró) előállítás általános technológiája, berendezései.
- 6.hét
Tejipari technológia - Az oltós alvasztású sajtgyártás általános technológiája. A gyártás és érlelés berendezései. Ömlesztett sajt gyártástechnológiái és berendezései
- 7.hét
Darabolt pácolt húskészítmények. Pácolási módok. Pácoló berendezések. A pácolás biokémiai alapjai. A pácolás gyakorlati kivitelezése.
- 8.hét
Zsírgyártás technológiája, gépei és berendezése
- 9.hét
Vágóhídi technológia - baromfivágóhíd és sertésvágóhíd
- 10.hét
Vágóhídi technológia - marhavágóhíd
- 11.hét
Húsipari technológia - vörösárukgyártása
- 12.hét
Húsipari technológia - szárazárukgyártása
- 13.hét
A kenhető húsipari készítmények, gyártástechnológiáik, azok elméleti háttere.
- 14.hét
Az állati termékek előállításánál használt csomagolás technológia és technika. Minőségirányítás lépései, minőségirányítási rendszerek. Az állati termék minősítésének módszerei

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 Kiadó

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL

