

Tárgytematika / Course Description

Bor,- sör és szeszipari technológia

MENM_ÉTTM039

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kapcsándi Viktória

Félév / Semester: 2018/19/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/1/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A félév elsajátítandó tananyaga átfogó elméleti és gyakorlati ismeretek szerzése a szeszipari technológiákról és az iparághoz kapcsolódó fermentációs eljárásokról. A tananyag fő fejezetei: az ipari alkoholgyártás és a szeszesital-gyártástechnológiák elméleti alapjai, műveleti lépései, pálinkák, gabonaalapú párlatok, likőripari termékek a kis- és nagyüzemi eljárásai, a borászati technológia lépései, a söripari technológia lépései, valamint az erjedés iparok várható fejlesztési irányzatai.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1.hét	Az erjedésipari ágazat nemzetgazdasági jelentősége, hazai termelési adatok, ágazati szerkezet.
2.hét	Az alkoholgyártás nyersanyagai. Cefrészési eljárások. Szakaszos és folytonos ipari eljárások. Erjesztési technológiák (szakaszos, félfolytonos, szimultán cukrosítás és erjesztés)
3.hét	A leerjedt cefre feldolgozása. Erjedési termékek. Elválasztási problémák, ipari desztillációs berendezések
4.hét	A gyümölcspálinka-gyártás nyersanyagai, cefrészés
5.hét	A kisüsti pálinkafőzés technológiája, berendezések.
6.hét	Borpárlat és gabona alapú párlatok előállítás. Szeszesitalismeret, Likőrgyártás, drogkivonatoló eljárások és berendezések
7.hét	Üdítőipari technológia
8.hét	Borászati technológia – szőlészeti eljárások, szüret és a szőlő elsődleges feldolgozása
9.hét	Borászati technológia – erjesztési műveletek és technológiák
10.hét	Borászati technológia – pinceműveleti eljárások, palackozás, érlelés
11.hét	Sörgyártás technológiája – maláta- és sörlékészítés
12.hét	Sörgyártás technológiája – erjesztés, érlelés, palackozás
13.hét	Az érzékszervi minősítés alapjai, technológiai- és ízhibák, bírálati rendszerek
14.hét	A szeszipar fejlesztési irányzatai (új műveleti elemek, élesztőtörzs nemesítés, új enzimek, termékek stb.)

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező:

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

Eperjesi Imre, Horváth Csaba, Sidlovits Diána, Pásti György, Zilai Zoltán (2010): Borászati technológia. Mezőgazda Kiadó

Ajánlott:

Pischl J.: Párlatok készítése, Agroinform Kiadó, Budapest 2004

Sólyom et al.: Likőripari kézikönyv, Mezőgazdasági Kiadó Budapest 1981.
