

Tárgytematika / Course Description

Bor,- sör és szeszipari technológia

MENM_ÉTTM039

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kapcsándi Viktória

Félév / Semester: 2019/20/2

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 szeszestital-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

A
z
e
r
j
e
d
é
s
i
p
a
r
i
á
g
a
z
a
t
n
e
m
z

A
z
a
l
k
o
h
o
l
g
y
á
r
t
á
s
n
y
e
r
s
a
n
y
a
g
a
i
.
C
e
f
r
é
z
é
s
i
e
l
j
á
r
á
s
o
k
.
S
z
a
k
a
s

A
l
e
e
r
j
e
d
d
t
c
e
f
r
e
f
e
l
d
o
l
g
o
z
á
s
a
.
E
r
j
e
d
é
s
i
t
e
r
m
é
k
e
k
.
E
l
v
á
l
a
s
z
t

3.hét

4.hét

A
g
y
ü
m
ö
l
c
s
p
á
l
i
n
k
a
-
g
y
á
r
t
á
s
n
y
e
r
s
a
n
y
a
g
a
i
,
c
e
f
r
é
z
é
s

A
k
i
s
ü
s
t
i
p
á
l
i
n
k
a
f
ő
z
é
s
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
j
a
,
b
e
r
e
n
d
e
z
é
s
e
k
.

5.hét

B
o
r
p
á
r
l
a
t
é
s
g
a
b
o
n
a
a
l
a
p
ú
p
á
r
l
a
t
o
k
e
l
ő
á
l
l
í
t
á
s
a
.
S
z
e
s
z
e
s
i
t
a

7.hét

Ü
d
í
t
ő
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a

B
o
r
á
s
z
a
t
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a
—
s
z
ö
l
é
s
z
e
t
i
e
l
j
á
r
á
s
o
k
,
s
z
ü
r
e
t
é
s
a
s
z

8.hét

B
o
r
á
s
z
a
t
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a
—
e
r
j
e
s
z
t
é
s
i
m
ű
v
e
l
e
t
e
k
é
s
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i

9.hét

B
o
r
á
s
z
a
t
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a
—
p
i
n
c
e
m
ű
v
e
l
e
t
i
e
l
j
á
r
á
s
o
k
,
p
a
l
a
c
k
o
z
á

10.hét

S
r
g
y
á
r
t
á
s
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
k
a
m
a
l
á
t
a
-
é
s
s
ö
r
l
é
k
é
s
z
í
t
é
s

11.hét

S
r
g
y
á
r
t
á
s
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
j
a
—
e
r
j
e
s
z
t
é
s
,
é
r
l
e
l
é
s
,
p
a
l
a
c
k
o
z
á
s

12.hét

A
z
é
r
z
é
k
s
z
e
r
v
i
m
i
n
ő
s
í
t
é
s
a
l
a
p
j
a
i
,
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a
i
-
é
s
í
z
h
i
b
á
k
,
b

13.hét

A
s
z
e
s
z
i
p
a
r
f
e
j
l
e
s
z
t
é
s
i
i
r
á
n
y
z
a
t
a
i
(
ú
j
m
ű
v
e
l
e
t
i
e
l
e
m
e
k
,
é
l
e
s
z

14.hét

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Tételhúzásos szóbeli vizsga az előadások anyagából és a kijelölt szakirodalomból

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.

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL