

## Tárgytematika / Course Description

### Hal- és vadfeldolgozás

MENSBBS2923

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Szathmári László

Félév / Semester: 2016/17/2

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 tárgy ismerteti a hal és vadfeldolgozás elméleti alapokon történő technológiai elemeit. Foglalkozik a hűtött, fagyasztott és másodlagosan feldolgozott termékek előállításának részleteivel. Bemutatja a feldolgozás technikai feltételeit. (gépek, berendezések) Taglalja a tárolás, szállítás és a minőségbiztosítás témaköreit, kiegészítve a kapcsolódó kereskedelem és marketing kérdéseivel.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

#### Az előadások témaköre:

1. hét A halfeldolgozás helyzete Magyarországon
2. hét A halhús általános jellemzői és táplálkozás élettani értéke
3. hét A halhús romlásának fizikai, kémiai és biológiai tényezői
4. hét Halak és halkészítmények tartósítása hőkezeléssel
5. hét Halak tartósítása savanyítással
6. hét Halak tartósítása füstöléssel
7. hét Halak tartósítása gyorsfagyasztással
8. hét A halhús változása különböző technológiák alkalmazása során
9. hét Halfeldolgozó üzem berendezése
10. hét Minőségirányítás a halfeldolgozásban
11. hét Élő- és feldolgozott halak tárolása, kereskedelme
12. hét A vadfeldolgozás hazai helyzete
13. hét Hasznosítható vadfajok, feldolgozási technológiák
14. hét A vadhús tárolása, forgalmazása, trófeák, bőrök kikészítése

#### A gyakorlat témakörei:

1. hét A hal frissességi vizsgálata
2. hét Tartósítószeres eljárások gyakorlata I. (sózás)

3. hét Tartósítószeres és eljárások gyakorlata II. (pácolás)
4. hét Háltisztítási, szeletelési, filézési, jegelési gyakorlat
5. hét Halfüstölési gyakorlat
6. hét HACCP terv készítése
7. hét Vadzsigerelés, nyúzás
8. hét Különböző vadak előkészítése értékesítése
9. hét Vadhúsok tárolása

---

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

Az aláírás feltétele az előadásokon és gyakorlatokon való részvétel. A számonkérés vizsgán történik. A vizsgán a személyazonosság igazolására alkalmas okmánnyal (diákigazolvány vagy személyi igazolvány vagy útlevelel) kell megjelenni.

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Darázs S., Aczél A.(1987): Édesvízi Halak feldolgozása Mezőgazdasági Kiadó, Budapest

**Technikai eszközök:** Győri Előre HTSZ Halfeldolgozó gépei berendezései