

**Tárgytematika / Course Description****Tartósítóiipari technológia****MENSBEM6624****Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** dr. Ásványi Balázs**Félév / Semester:** 2017/18/1**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 oktatásának célja a hallgatók ismereteinek szintetizálása, az élelmiszeripari ágazatokban alkalmazott tartósítóiipari eljárások elméleti és gyakorlati kérdéseinek rendszerezése, különös tekintettel a növényi eredetű élelmiszerek minőségi követelményeire.

**TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION**

Az előadások témakörei

Tartósítóiiparok növényi, állati nyersanyagai

Tartósítóiiparok nyersanyagainak minőségi követelményei

Fizikai tartósítóiipari eljárások elméleti és gyakorlati kérdései

Kémiai tartósítóiipari eljárások elméleti és gyakorlati kérdései

Biológia tartósítóiipari eljárások elméleti és gyakorlati kérdései

Tartósítóiipari műveletek csoportosítása

Beszállítás, átvétel, minősítés követelményei Hűtőiipari tevékenységi körök technológiainak áttekintése

Fél-, háromnegyed-, teljes konzerv gyártástechnológiák

Gyümölcs-, és főzelékkonzerv gyártási technológiák

Bébiétel gyártási technológiák speciális követelményei

Besugárzásos tartósítási módok áttekintése, alkalmazási területei

Minőségbiztosítási, környezetvédelmi előírások és betartásuk kérdései

Bébiételgyártó üzem megtekintése Hűtő- és konzervüzem megtekintése

**SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD**

Aláírás feltétel: a félév során írt zárthelyi dolgozatok átlaga: minimum 2.00; Vizsga: szóbeli kollokvium

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Beke Gy. (Szerk) (2002): Hűtőipari kézikönyv 2. Technológiák, Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Bognár Gy. (1975): Konzerv és hűtőipari termékek gyártása. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest. Gyaraky Z. (1977): A zöldség és gyümölcsfeldolgozás előkészítő műveletei. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Zsigó I-né (1975): Konzervipari technológiai gyakorlatok I.-II.-III. (Tankönyvpótló jegyzet). Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium Szakoktatási Főosztály, Budapest.