

Tárgytematika / Course Description

Üdítőital-, bor-, sör- és szeszipari technológia

MENSBEM6723

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

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 tantárgy hallgatása során a hallgatók megismerkednek az üdítőital-, bor-, sör- és szeszipar alap és segédanyagaival, technológiai folyamataival, és a termék-előállítás egyes lépéseivel. A gyártás során alkalmazott főbb mikrobiológiai és biokémiai folyamatok és a termékekkel szemben támasztott előírások ismertetése szintén a tantárgy keretein belül történik.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az előadások témakörei:

1. Az üdítőital-, bor-, sör- és szeszipar helyzete, jelentősége hazai és nemzetközi viszonylatban.
2. Üdítőital-ipari technológia I: Az üdítőital fogalma csoportosítása. Az üdítőitalok gyártástechnológiája.
3. Üdítőital-ipari technológia II: Az üdítőitalok palackozása. Rendellenes elváltozások az üdítőitalokban.
4. Borászat I: A szőlő és a bor mikroorganizmusai.
5. Borászat II: Az alkoholos erjedés biokémiája és mikrobiológiája.
6. Borászat III: A must kémiai összetétele.
7. Borászat IV: Bőrbetegségek, borhibák a borstabilizálás mikrobiológiai alapjai.
8. Söripari technológia I: A malátagyártás technológiája.
9. Söripari technológia II: A malátagyártás melléktermékei és hasznosítási lehetőségei. A sörlé előállítása.
10. Söripari technológia III: A komló kezelése, komlókészítmények. Főzőházi műveletek. A sörlé kezelése. A sörélesztő.
11. Söripari technológia IV: Erjesztés szűrés, stabilizálás. A kész sör kezelése. Söripari melléktermékek. Tisztítás, fertőtlenítés, környezetvédelem.
12. Szeszipari technológia I: A szeszgyártás alap- és segédanyagai
13. Szeszipari technológia II: Az alkoholos erjedés mechanizmusa, biokémiája.

14. Szeszipari technológia III: Szeszerjesztési eljárások.

15. Szeszipari technológia IV: A szesz lepárlása.

A gyakorlatok témakörei:

1. Az üdítőital-, bor-, sör- és szesziparra vonatkozó törvényi szabályozások és előírások.
2. Élesztőgombák számának meghatározása üdítőitalokból.
3. Palackok tisztaságának vizsgálata /öblítéssel módszer/.
4. A szőlő feldolgozása. A must kezelése, javítása, tartósítása.
5. Az erjedés technológiája. A bor kezelése I.
6. A bor kezelése II. A borok palackozása.
7. Palackozott bor aerob mezofil mikróbaszámának meghatározása membránszűréssel.
8. A malátakezelés berendezései.
9. Malátaszárító és csíráltató berendezések. Sörlékészítés berendezései. A főzőház.
10. A sörlékészítés berendezései. A főzőház.
11. Sörlékezelés és az erjesztőpince. Szűrés, kiszerelés, pasztörözés csomagolás.
12. A szeszgyártás termékei.
13. Minőségi követelmények a szeszgyártás végtermékeivel szemben.
14. A gyümölcszeszipar alapanyagai.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

folyamatos számonkérés

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kovács B. - Gyimesi J. - Sólyom L. (Szerk.) (1979): Élesztő- és szeszipari kézikönyv. Mezőgazdasági Könyvkiadó, Budapest.

Simon - Ceglédi (1998): Erjedésipari technológia I. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest.

Szabó Sándorné (1998): Söripari technológia. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest.

Szabó Sándorné (szerk.) (2000): Erjedésipari technológia II. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest

Márkus Pál (1998): Borászati és üdítőital-ipari technológia II. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest