

## Tárgytematika / Course Description

### Csomagolóstechnológia

**MENSBEM7221**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Farkas László Imre

**Félév / Semester:** 2017/18/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Folyamatos számonkérés

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 1/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy oktatásának célja, hogy a hallgatók megismerkedjenek mind az állati, mind a növényi eredetű élelmiszeripari termékek védelmében, valamint eladhatóságában meghatározó szempontot jelentő csomagolással kapcsolatos kérdésekkel.

A tananyag ismerteti a csomagolóanyagok csoportosítását, típusait, alkalmazási területeit.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Csomagolás szerepe a minőségmegőrzésben, eltarthatóság növelése
2. Mechanikai, kémiai, mikrobiológiai hatások ellenei védelem növelése
3. Csomagolóanyagok felosztása anyaguk és szerkezetük szerint (fém, műanyag, biológiai anyagok, stb.)
4. Csomagolási módok felosztása (gyűjtő, egyedi, kis kiszerelés, stb.)
5. Csomagolóanyagok funkcionális tulajdonságai
6. Élelmiszeripari fóliák csoportosítása, felhasználási lehetőségeik
7. Zárthelyi dolgozat. Műveletek típusa, alkalmazási módjaik
8. Csomagolóanyagokkal szemben támasztott speciális élelmiszeripari követelmények
9. Vákuum és védőgáz csomagolás alkalmazási területei, technológiai
10. Többrétegű fóliák alkalmazási lehetőségei (gyártósorok technológiai ismertetése)
11. Csomagolás információtovábbítási funkciói (jelölések, márkanev, design, eltarthatóság stb.)
12. „Intelligens csomagolási” technológiák
13. Fém, üveg, műanyag csomagolóanyagok technológiai alkalmazása különböző élelmiszeripari szakágazatokban
14. Zárthelyi dolgozat. Csomagolóanyagokra vonatkozó szabványok, előírások gazdaságtanuk

---

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

Félévközi jegy

A zárthelyi dolgozatírás alkalmával szerzett 2 jegy átlagából kerül kialakításra.

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Deák, T., Farkas, J., Incze K. (1981): Konzerv-, hús-, és hűtőipari mikrobiológia. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Konzervipari zsebkönyv (1972) Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Konzervipari zsebkönyv (1991) Integra-Projekt Kft., Budapest.

Csomagolás az Élelmiszer-ipari kisüzemben (1993) Integra-Projekt Kft., Budapest.