

## Tárgytematika / Course Description

### Tejipari technológia

**MENSBTG2524**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Varga László

**Félév / Semester:** 2018/19/2

**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 bemutatja a tejgazdaság (tejtermelés és tejfeldolgozás) világ-, európai és hazai helyzetét ill. perspektíváit, ismerteti a nyersanyagokkal szemben támasztott aktuális tejipari minőségi követelményeket és áttekinti a tejipari alap-, adalék- és segédanyagokat. Részletezi a tejfeldolgozás általános műveleteit és egyes műveletek alternatíváit, minőség- és művelet-centrikusan tárgyalja az egyes tejtermékcsoportok gyártástechnológiáit.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A gyakorlatokon a hallgatók a tejipari technológiákhoz kapcsolódóan nyersanyag- és késztermék-vizsgálatokat végeznek, kísérleti intézeti és üzemlátogatásokon tanulmányozzák a tejtermékek készítését.

---

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

Kollokvium

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

**Kötelez és ajánlott irodalom:**

Balaton, M. - Ketting, F. (1981): Tejipari kézikönyv. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Bylund, G. (1995): Dairy processing handbook. Tetra Pak Processing Systems AB, Lund.

Merényi, I. - Lengyel, Z. (Szerk.) (1996): Tejgazdasági kézikönyv. GAZDA Kistermelői Lap- és Könyvkiadó Kft., Budapest.

Roginski, H., Fuquay, J. W. - Fox, P. F. (2003): Encyclopedia of dairy sciences. Academic Press, Amsterdam, Boston, London, New York, Oxford, Paris, San Diego, San Francisco, Singapore, Sydney, Tokyo.

Szakály, S. (Szerk.) (2001): Tejgazdaságtan. Dinasztia Kiadó, Budapest.