

Tárgytematika / Course Description

Tejipari gépek műveletek és technológiák

MMDCPM7154

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2016/17/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 30/90/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tárgy oktatásának célja a tejipari termékek előállítási technológiáinak megismertetése. A tárgy keretében tárgyaljuk a tejiparban alapvető szerepet játszó gépek és berendezések termeléses feladatait, a munkavégzés technológiai vonatkozásait, a korszerű konstrukciós megoldások alternatíváit. A műveletek és gépek bemutatása a komplex technológiai rendszerek megismerését jelenti.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tejipar alap adalék és segédanyagai

A nyerstej összetétele, minősítése

A tejfeldolgozás általános műveletei 1. (átvétel, tárolás, tisztítás, főzés)

A tejfeldolgozás

általános műveletei 2. (homogénezés, rekombinálás, reemulgeálás)

A hőkezelt fogyasztói tejfélések és tejkészítmények gyártása

A savanyú tej- és tejszínkészítmények gyártása

Az édes (nem savanyított) tejszínkészítmények gyártása

A vajfélék gyártásának műveletei, technológiai és gépei

A savas alvasztású sajtok és sajt készítmények gyártása

Az oltós alvasztású sajtok gyártása

Az ömlesztett sajtok gyártása

A porított tejkészítmények előállításának műveletei, technológiai és gépei

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Szakály S. (2001): Tejgazdaságtan. Szaktudás Kiadó.

Biacs P., Szabó G., Szendrő P., Véha A. (2010): Élelmiszer-technológia mérnököknek. Szegedi Tudományegyetem.

Hoffér E. (2006): Tejipari gépek és berendezések. FVM Képzési és Szaktanácsadási Intézet.

Ibarz A., Barbosa Cánovas G.V. (2003): Unit operation in food engineering. CRC Press.
Saracovas G.D., Maroulis Z. (2011): Food process engineering operations. CRC Press