

## Tárgytematika / Course Description

### Mezőgazdasági termékfeldolgozás és minőségbiztosítás

MMLAFEMD232

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2017/18/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 6/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy, felhasználva a korábbi tanulmányok során elsajátított fizikai, fizikai-kémiai, kémiai ismeretanyagot, az alapanyagelőállítástól a végtermék előállításig tekinti át az növényi eredetű termékek előállítási technológiáit

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Lisztes iparok technológiája: Malomipari technológia 1- - koportói folyamatok
2. Lisztes iparok technológiája: Malomipari technológia 1- - őrlési folyamatok
3. Lisztes iparok technológiája: Sütőipari technológia 1.
4. Lisztes iparok technológiája: Sütőipari technológia 2.
5. Édes iparok technológiája
6. Szeszipari technológia
7. Borászati technológia – szőlészeti eljárások, szüret és a szőlő elsődleges feldolgozása
8. Borászati technológia – erjesztési műveletek és technológiák, pinceműveleti eljárások, palackozás
9. Sörgyártás technológiája
10. Tartósítóipari technológia - konzervipari és hűtőipari technológia
11. Tejipari technológia - nyerstej átvétel és minősítés
12. Tejipari technológia - vaj és túrógyártás és a sajtgyártás technológiája
13. Vághídi technológia
14. Húsipari technológia - vörös és szárazárú gyártása

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

Tételhúzásos szóbeli vizsga az előadások anyagából és a kijelölt szakirodalomból

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom: Dr. Biacs Péter - Dr. Szabó Gábor - Dr. Szendrő Péter - Dr. Véha Antal (2010):  
Élelmiszertechnológia mérnököknek.  
Szegedi Tudományegyetem.

Ajánlott irodalom: Balla Csaba - Siro István (2007): Élelmiszer-biztonság- és minőség II.,  
Élelmiszertechnológiák, Mezőgazda Kiadó