

## Tárgytematika / Course Description

### Állati termék feldolgozás

**MÁLABEMB664**
**Tárgyfelelős neve /**
**Teacher's name:** dr. Farkas László Imre

**Félév / Semester:** 2016/17/2

**Beszámolási forma /**
**Assesment:** Folyamatos számonkérés

**Tárgy heti óraszám /**
**Teaching hours(week):** 0/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**
**Teaching hours(sem.):** 0/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy keretében a hallgatók megismerkednek az állati termékek élelmezési szerepével, a feldolgozásukkal és a fogyasztásukkal kapcsolatos célokkal, a feldolgozóiparnak a nyersanyagokkal szemben támasztott minőségi követelményeivel és a minőségcentrikus feldolgozás eljárásaival. A gyakorlatban a hallgatók alapvető nyersanyag- és késztermék vizsgálatokat végeznek, továbbá üzemlátogatásokon vesznek részt.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Témakör
Az élelmiszerekkel és előállításukkal kapcsolatos fogalmak és definíciók. Élelmiszeripari, ill. állati eredetű élelmiszereket előállító szakágazatok. Az élelmiszertermelés és –fogyasztás trendje, az állati eredetű termékek élelmezési szerepe.
A tejipar alap-, adalék- és segédanyagai. A tej jellemzői, minőségbiztosítása és minősítése. A feldolgozás alapkérdései.
A nyers tej ipari feldolgozása, Tejüzemi előkezelés.
A fogyasztói tej, az ízesített és a savanyú tejtermékek készítése. A vaj és vajkészítmények gyártása.
A sajt- és sajt készítmények gyártása.
Sűrített és porított termékek készítése. Melléktermék hasznosítás.
Az állati termékek feldolgozásának általános sémája és műveleteik. A nyersanyagellátás, a minőségorientált feldolgozás, a termékminősítés, –kiszállítás és –ellenőrzés kérdései.
Élelmiszeripari tisztítás és fertőtlenítés, vízgazdálkodás, szennyvíztisztítás. A hús- és a baromfiipar alap-, adalék- és segédanyagai, minőségi követelmények.
Hús- és baromfiipari elsődleges feldolgozási műveletek és technológiák.
Hús- és baromfiipari darabos és töltelékes készítmények gyártása.
A tökehúsok minőségi követelményei. Húskonzervek. Húsipari és baromfiipari melléktermék hasznosítás.
Hal- és vadfeldolgozás. A méz.

**KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Krász Á. - Unger A. (1994): A termelői nyers tej mintavétele, minősítése Tanfolyami jegyzet, Mosonmagyaróvár.

Merényi I. - Lengyel Z. (1996): Tejgazdasági Kézikönyv. Gazda Kistermelői Lap és Könyvkiadó Kft., Budapest.

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

Foissy, H. (2003): Technologie tierischer Produkte. IMB Verlag, Universität für Bodenkultur, Wien. Gárgyán Z.: Húsipari technológiák I-III.