

Tárgytematika / Course Description

Állati termék feldolgozás

MÁLABEMB664

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Farkas László Imre

Félév / Semester: 2018/19/2

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 12/0/0

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, további üzemlátogatásokon vesznek részt.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

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 sajtkészítmények 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 tőkehúsok minőségi követelményei. Húskonzervek. Húsipari és baromfiipari melléktermék hasznosítás.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

A tantervben szereplő félévközi jegy megszerzésének feltétele az órákonvaló aktív részvétel és eredményes **zárthelyi** és a **félévközi dolgozat**.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Ajánlott irodalom:

Baromfiipari Kézikönyv,

Hűtőipari Kézikönyv,

Konzervipari Kézikönyv.

Császár G. – Unger A., 2005: A minőségi tejtermelés alapja. Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet, Mosonmagyaróvár

Foissy, H., 2003: Technologie tierischer Produkte. IMB Verlag, Universität für Bodenkultur, Wien.

Gárgyán Z.: Húsipari technológiák I-III.

Magyar Élelmiszerkönyv: Hús és Húskészítmények, Tej és Tejtermékek stb. fejezetei.

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

Szakfolyóiratok: A Hús,, Dairy Sciences Abstract, Élelmiszer Tudomány Technológia, Élelmiszervizsgálati Közlemények, Fleischwirtschaft, Hűtőipar, Konzervújság, Milchwissenschaft, Tejgazdaság