

Tárgytematika / Course Description

Tej és húsfeldolgozás technológiája

MÁLBMTG6123

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Varga László

Félév / Semester: 2019/20/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 9/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy oktatásának célja, hogy az állattenyésztő mérnöki mesterképzési szak hallgatói elmélyítsék a minőségi állattermék-feldolgozás elméletét és gyakorlatát, ezzel alkalmassá váljanak a szak képzési céljában megfogalmazott, az állattermék-feldolgozás és -értékesítés szakmai feladatainak megoldására.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az előadások témakörei:

- A világ, Európa és Magyarország tejgazdaságának (tejtermelés, tejfeldolgozás, értékesítés) helyzete és perspektívái. A tejipar nyersanyagai. A termelői nyers tej minőségének aktuális kérdései. A nyers tej és a késztermékek minőségének összefüggései.
- A tejfeldolgozás általános műveleteinek aktuális kérdései és egyes műveletek alternatívái. A fogyasztói tejfélések és tejkészítmények gyártása.
- Kultúrakészítés. A savanyú tejtermékek készítése.
- A vajfélék és a vajkészítmények gyártása. Jégkrém-gyártás.
- Az oltós alvasztású érlelt sajtok készítése.
- A savas és a vegyes alvasztású sajtok készítése (túrógyártás). Az ömlesztett sajtok gyártása.
- A sűrített és a porított tejtermékek készítése.
- A hús- és a baromfifeldolgozó ipar tevékenységi köre, helye és szerepe. Az üzemek telepítése.
- Az elsődleges feldolgozás alapanyagai, minőségi követelményei. Hús- és baromfiipari elsődleges feldolgozási technológiák.
- A technológiai hűtés és hatása a húsminőségre. A húsérés biokémiai folyamatai. Hústípusok jellemzése, felhasználási lehetőségeik.
- Húsosztályozási rendszerek. A termékösszetétel optimalizálása (főtermék, melléktermék, adalék- és segédanyagok a húsiparban).

- Hús- és baromfiipari termékek csoportosítása. Darabos készítmények és töltelkes készítmények gyártástechnológiái.
 - Tőkehúsok minőségi követelményei. A gyártásközi minőségbiztosítás, minőségellenőrzés lehetőségei és módszerei.
 - Hús- és baromfiipari melléktermékek hasznosítása. A hús- és baromfifeldolgozás környezetvédelmi kérdései (vízgazdálkodás, szennyvízkezelés).
-

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Írásbeli és szóbeli vizsga.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

- Császár G., Unger A. (2005): A minőségi tejtermelés alapjai. Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet, Mosonmagyaróvár.
 - Foissy, H. (2003): Technologie tierischer Produkte. IMB Verlag, Iniversität für Bodenkultur, Wien.
 - Gárgyán Z.: Húsiipari technológiák I-III.
 - Magyar Élelmiszerkönyv: Tej és Tejtermékek; Hús és húskészítmények stb. fejezetei.
 - Szakály S. (Szerk.) (2001): Tejgazdaságtan. Dinasztia Kiadó, Budapest.
 - Baromfiipari Kézikönyv; Hűtőipari Kézikönyv; Konzervipari Kézikönyv.
-