

Tárgytematika / Course Description

Állati eredetű termékek feldolgozása

MÉLABEMA454

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Farkas László Imre

Félév / Semester: 2017/18/1

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 célja, hogy a hallgatók megismerkedjenek 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.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- Az élelmiszerekkel és előállításukkal kapcsolatos fogalmak, definíciók. Élelmiszeripariszakágazatok. Az élelmiszertermelés és -fogyasztás trendje, különös tekintettel az állati eredetű termékekre.
- Táplálkozástudományi kérdések. A nyersanyagok tulajdonságai és változásuk, minősítésük.
- Az élelmiszerfeldolgozás általános sémája és műveletei, a nyersanyagellátás, a minőségorientált feldolgozás, a termékminősítés, -kiszállítás és –ellenőrzés kérdései. Minőségirányítás és élelmiszerbiztonság.
- Élelmiszeripari tisztítás és fertőtlenítés. Élelmiszeripari vízgazdálkodás és szennyvíztisztítás.
- A hús- és baromfiipar alap-, adalék- és segédanyagai. Minőségi követelmények.
- Hús- és baromfiipari elsődleges feldolgozási műveletek és technológiák.
- Húsipari és baromfiipari darabos készítmények gyártástechnológiája.
- Húsipari és baromfiipari töltelékes készítmények gyártástechnológiája.
- Tőkehúsok minőségi követelményei. Húskonzervek. Húsipari és baromfiipari melléktermékhasznosítás.
- A tejipar alap-, adalék- és segédanyagai. Atej jellemzői, minőségirányítása.
- A nyers tej minősítése és feldolgozása. Tejüzemi előkezelés.
- A fogyasztói tej, az ízesített és a savanyú tejtermékek készítése.
- A vaj és vajkészítmények, a sajt és sajt készítmények gyártása

- Sűrített és porított termékek készítése és melléktermék hasznosítás.
- Az állati eredetű termékek csomagolása, jelölése.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalom:

- Császár, G., Unger, A. (2000): A minőségi tejtermelés alapjai. Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet, Mosonmagyaróvár.
- Foissy, H. (2003): Technologie tierischer Produkte. IMB Verlag, Universität für Bodenkultur, Wien.
- Krász, Á., Unger, A. (1994): A termelői nyers tej mintavétele, minősítése. Tanfolyami jegyzet, Mosonmagyaróvár.
- Szakály, S. (2001): Tejgazdaságtan. Dinasztia Kiadó, Budapest.