

Tárgytematika / Course Description

Hús- és baromfiipari technológia

MÉLSBEMA764

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Farkas László Imre

Félév / Semester: 2016/17/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 15/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tárgy oktatásának célja: Megismertetni a hallgatóságot az előzetes tanulmányaik (Állattenyésztés, Takarmányozás, Tartástechnológia) alapján szerzett ismereteket felhasználva a korszerű végtermék előállítás folyamataival.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tárgy tematikája:

1. Elsődleges feldolgozást megalapozó ismeretek. Baromfi és emlős vágóállatok anatómiai felépítése, szöveti szerkezete. Az ezen sajátságokhoz igazodó vágási technológiák (statikai , egyéb műszaki, higiéniai, stb. feltételek áttekintése.
2. Vágóvonalak teljesítménye, kapacitása, műveleti idő, vonalütem fogalmának ismertetése, egy többszintes üzem telepítésének feltételei. Hálózatfejlesztés kérdései.
3. Élőállat beszállítás körülményeinek optimalizálási lehetőségei (átadás –átvétel, szállítási körülmények, állatorvosi vizsgálatok, anyagi felelősség tisztázása, stb.)
4. Baromfi elsődleges feldolgozási technológiái. Típus technológiák lépéseinek ismertetése. Konvektorok, magas pályák, egyéb anyagmozgató rendszerek működésének áttekintése.
5. Rögzítő, kábító, vérgyűjtő, lágy és keményforrázó, zsigerelő, valamint aprító berendezések ismertetése. (Egyéb speciális eljárások, pld. parafinozás, zúzakombájn stb. áttekintése)
6. Minősítési valamint fagyasztási rendszerek, csomagolás ismertetése.
7. Sertés, szarvasmarha, juh elsődleges feldolgozása. Kábítás, forrázás, perzselés, bőrfajtás és egyéb speciális eljárások.
8. Technológiai hűtés jelentősége. Hús érés biológiai folyamatai. Hústípusok jellemzése. Kémiai gyártásirányítás. Helyes termelési gyakorlat.
9. Bontás, csontozás, darabolás, formázás. Tőkehús, ipari hús fogalma.
10. Darabos készítmények gyártástechnológiája. Vezérgépek ismertetése.
11. Töltelékes készítmények gyártástechnológiája. Vörösáruk, felvágottak, nyári turista típusú termékek, stb.
12. Nyerstöltelékes készítmények: száraz-,félszáraz áruk, lángolt kolbász, cserkészkolbász, sütni való kolbász, stb.

13. Emulziós termékek, hurkafélék, hússajtok, húskenyerek, hús roládok gyártás technológiája.
14. Mellék termékek, ikertermék, hulladékgazdálkodás. A hús és baromfiipar speciális környezetgazdálkodási problémái.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Irodalom

- Kis Attila (2007): Baromfiipari technológia I. FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest
- Dékány László (2011): Húsipari Gépek üzemeltetése, FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest
- Dr. Fridrich László; Németh Csaba; Zeke Ildikó Csilla; Vén Csilla (2011): Baromfiipari Gépek Üzemeltetése FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest
- Vargáné Tombácz Zsuzsanna (2012): Húsipari termékgyártás FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest
- Juhász Károlyné (2007): Húsipari technológia II. FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest
- Baromfiipari gépek és berendezések I. Agrárszakoktatási Intézet (1999) Baromfifeldolgozó- Ipari Szakmunkás Szakképesítés Tankönyve
- Hús és baromfiipari gépek I. Agrárszakoktatási Intézet (1998) Hús és Baromfiipari Technikus Szakképesítés Tankönyve
- Berszán Gábor (2008): Húsipari Gépek FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest
- Dr. Gyöngyösi József (2003): Baromfiipari gépek és berendezések II. FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest