

## Tárgytematika / Course Description

### Üdítőital-, bor-, sör- és szeszipari technológia

**MÉLSBEMB063**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Lakatos Erika

**Félév / Semester:** 2016/17/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**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 hallgatása során a hallgatók megismerkednek az üdítőital-, bor-, sör- és szeszipar alap és segédanyagaival, technológiai folyamataival, és a termék-előállítás egyes lépéseivel. A gyártás során alkalmazott főbb mikrobiológiai és biokémiai folyamatok és a termékekkel szemben támasztott előírások ismertetése szintén a tantárgy keretein belül történik.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

#### Az előadások témakörei:

1. Az üdítőital-, bor-, sör- és szeszipar helyzete, jelentősége hazai és nemzetközi viszonylatban.
2. *Üdítőital-ipari technológia I:* Az üdítőital fogalma csoportosítása. Az üdítőitalok gyártástechnológiája.
3. *Üdítőital-ipari technológia II:* Az üdítőitalok palackozása. Rendellenes elváltozások az üdítőitalokban.
4. *Borászat I:* A szőlő és a bor mikroorganizmusai.
5. *Borászat II:* Az alkoholos erjedés biokémiája és mikrobiológiája.
6. *Borászat III:* A must kémiai összetétele.
7. *Borászat IV:* Bőrbetegségek, borhibák a borstabilizálás mikrobiológiai alapjai.
8. *Söripari technológia I:* Amalátagyártás technológiája.
9. *Söripari technológia II:* Amalátagyártás melléktermékei és hasznosítási lehetőségei. A sörlé előállítása.
10. *Söripari technológia III:* Akomló kezelése, komlókészítmények. Főzőházi műveletek. A sörlé kezelése. A sörélesztő.
11. *Söripari technológia IV:* Erjesztés szűrés, stabilizálás. A kész sör kezelése. Söripari melléktermékek. Tisztítás, fertőtlenítés, környezetvédelem.
12. *Szeszipari technológia I:* Aszeszgyártás alap- és segédanyagai
13. *Szeszipari technológia II:* Az alkoholos erjedés mechanizmusa, biokémiája.
14. *Szeszipari technológia III:* Szeszerjesztési eljárások.
15. *Szeszipari technológia IV:* Aszesz lepárlása.

#### A gyakorlatok témakörei:

1. Az üdítőital-, bor-, sör- és szesziparra vonatkozó törvényi szabályozások és előírások.
  2. Élesztőgombák számának meghatározása üdítőitalokból.
  3. Palackok tisztaságának vizsgálata /öblítéssel/.
  4. A szőlő feldolgozása. A must kezelése, javítása, tartósítása.
  5. Az erjedés technológiája. A bor kezelése I.
  6. A bor kezelése II. A borok palackozása.
  7. Palackozott bor aerob mezofil mikrobaszámának meghatározása membránszűréssel.
  8. A malátakezelés berendezései.
  9. Malátaszárító és csíráltató berendezések. Sörlékészítés berendezései. A főzőház.
  10. A sörlékészítés berendezései. A főzőház.
  11. Sörlékezelés és az erjesztőpince. Szűrés, kiszűrés, pasztórozás csomagolás.
  12. A szeszgyártás termékei.
  13. Minőségi követelmények a szeszgyártás végtermékeivel szemben.
  14. A gyümölcszeszzipar alapanyagai.
- A gyümölcszeszziparban alkalmazott élesztők, erjesztési eljárások, lejárás.

---

## SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

kollokvium

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

### **Kötelező és ajánlott irodalom:**

Kovács B. - Gyimesi J. - Sólyom L. (Szerk.) (1979): Élesztő- és szeszipari kézikönyv. Mezőgazdasági Könyvkiadó, Budapest.

Simon - Ceglédi (1998): Erjedésipari technológia I. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest. Szabó

Sándorné (1998): Söripari technológia. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest.

Szabó Sándorné (szerk.) (2000): Erjedésipari technológia II. Agrárszakoktatási Intézet,

Budapest. Márkus Pál (1998): Borászati és üdítőital-ipari technológia II. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest.