

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszer-minőség és -biztonság technológiai vonatkozásai

MÉNAMEG5215

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Hanczné 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, felhasználva a korábbi tanulmányok során elsajátított fizikai, fizikai-kémiai, kémiai, mikrobiológiai ismeretanyagot valamint az élelmiszeripari műveletekkel kapcsolatban tanultakat, azokra a területekre koncentrálni, ahol a minőséget és az élelmiszerbiztonságot technológiai oldalról befolyásolhatjuk

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A feldolgozandó anyag jellemzőiből kiindulva elemzi azokat a hatásokat és változásokat, amelyek a termék előállításakor a technológiát alkotó műveletek során jelentkeznek, figyelembe véve a későbbi feldolgozás lehetőségeit ill. elvárásait. A tantárgyi program külön hangsúlyt fektet a műveletek együttes, a technológiai szempontból történő optimalizálására.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Vizsga

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalom:

Fábrý, Gy. (1995) Élelmiszer-ipari eljárások és berendezések. Mezőgazda Kiadó, Budapest. Ibarz, A. & Barbosa-Cánovas, G.V. (2002) Unit operations in food engineering. CRC Press, Boca Raton, FL.

McKenna, B.M. (2000) Texture in food. Volume 1: Semi-solid foods. Woodhead Publishing Limited, Cambridge England.

McKenna, B.M. (2000) Texture in food. Volume 2: Solid foods. Woodhead Publishing Limited, Cambridge England.

Saravacos, G.D. & Kostaropoulos, A.E. (2002) Handbook of food processing equipment. Kluwer Academic / Plenum Publishers, New York, NY.