

## Tárgytematika / Course Description

### Új és hagyományos élelmiszer-feldolgozási technológiák minőségi kérdései

**MÉNSMMB3035**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Farkas László Imre

**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 oktatásának a célja minőségcentrikus szakmai ismeretek nyújtása a termékek élelmezési szerepéről, a feldolgozásukkal és a fogyasztással kapcsolatos célokról, a feldolgozóiparnak a nyersanyagokkal szemben támasztott miniségi követelményeiről, a feldolgozás eljárásairól.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A modern élelmiszer-feldolgozási technológiák megértésének és elsajátításának alapja az alapanyag és alkotórészeinek ismerete, azok fizikai, kémiai tulajdonságainak megismerése, továbbá a technológiai műveletek során lezajló változások elsajátítása.

A tantárgy ismerteti a nyersanyagokkal szemben támasztott aktuális minőségi követelményeket és áttekinti a húsipari alap-, adalék-, és segédanyagokat. Részletezi a húsfeldolgozás általános műveleteit és az egyes műveletek alternatíváit. Minőség- és művelet- centrikusan tárgyalja a az egyes húskészítmény- csoportok gyártástechnológiáit.

---

### SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Kollokvium

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Eszes, F. (2010) Húsipari technológia - oktatási segédlet. Sapiaientia EMTE, Műszaki és Társadalomtudományi Kar, Csíkszereda, Élelmiszertudományi Tanszék.

Fábry, Gy. (1995) Élelmiszer-ipari eljárások és berendezések-. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Lőrincz, F. , Lencsepeti, J. (1973) Húsipari kézikönyv. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.