

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszer-mátrixok jellemzése, élelmiszer-ismeret

MÉNSMTG2835
Tárgyfelelős neve /
Teacher's name: dr. Ásványi Balázs

Félév / Semester: 2016/17/2

Beszámolási forma /
Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /
Teaching hours(week): 2/2/0

Tárgy féléves óraszám /
Teaching hours(sem.): 0/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy keretein belül a hallgatók iparágak szerinti csoportosításban megismerkednek az alap-, adalék- és segédanyagokkal, azok mikrobiológiai és élelmiszer-biztonsági tekintetben fontos vonatkozásaival, termék-előállítás szempontjából lényeges minőségi kritériumaival, az élelmiszer mátrix-komponensek jellemzőivel, a termékek mikrostruktúrájára és végső állagára gyakorolt hatásaikkal.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1	Az élelmiszeripar nyersanyag forrásai és jellemzésük. Az élelmiszertermelés és -fogyasztás trendje.
2	Az élelmiszerekkel kapcsolatos fogalmak és definíciók. Az élelmiszerek előállításával és forgalmazásával kapcsolatos fogalmak. Az élelmiszerek nyersanyagai és definíciók: alap-, adalék- és segédanyagok.
3	Az élelmiszer-iparágak csoportosítása, jellemzői. A gabonafeldolgozó-ipar alapanyagai, fő- és melléktermékei A cukoripar alap- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.
4	A boripar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei. A söripar alap- adalék- és segédanyagai, fő- és melléktermékei.
5	A szeszipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.
6	A tejipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.
7	A húsipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.
8	A baromfiipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei. A konzervipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei. A hűtő- (gyorsfagyasztó) ipar alapanyagai, késztermékei.
9	A növényolajipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei. A sütő- és tésztaipar alap-, adalékanyagai, késztermékei. Az édesipar alap- adalék- és segédanyagai, intermedier- és késztermékei. A likőrpar alap- és adalékanyagai, késztermékei. Az üdítőipar alap-, adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.
10	Az élelmiszeripari gyártmánytervezés és-fejlesztés folyamatrendszer.
11	Az élelmiszerek táplálkozásbiológiai szerepének megítélése. Bioaktív (egészségvédő) anyagok az élelmiszerekben.

12	A minőség dimenziói élelmiszereknél. Az élelmiszerek eredetvédelme.
13	Az élelmiszerek és eljárásaik iparjogvédelme
14	Az élelmiszeripari termékszerkezet színvonalának elemzése.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A tantárgy teljesítésének feltétele az írásbeli kollokvium legalább elégséges szintű abszolválása.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalom:

Beke, Gy. (Szerk) (2002) Hűtőipari kézikönyv 2: technológiák. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Kovács, Á. (1998) Élelmiszeripari technológiák II (jegyzet). Pécsi Orvostudományi Egyetem – Egészségügyi Főiskolai Kar, Pécs.

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

Szabó, S. (1998) Söripari technológia. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest.

Szakály, S. (2001) Tejgazdaságtan. Dinasztia Kiadó, Budape