

Tárgytematika / Course Description

Állati eredetű termékek feldolgozása és tartósítása

N_DM42

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Farkas László Imre

Félév / Semester: 2020/21/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 30/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tárgy átfogó ismereteket nyújt az állati eredetű termékek feldolgozási folyamatainak teljes vertikumában. Különös hangsúlyt fektet a legkorszerűbb technológiák feltételrendszerének ismertetésére, a fenntarthatóság szempontjainak figyelembevételével.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Állati eredetű alapanyagok összetételének jellemzői, és fő komponenseinek összetétele.
2. Állati eredetű alapanyagok (hús, tej, méz, stb.) objektív árkonzekvens minősítésének elvei és gyakorlatai.
3. A feldolgozási folyamat általános elveinek ismertetése, különös tekintettel a biztonságos termék előállítás műveleteire.
4. Fizikai, kémiai és biológiai tartósító eljárások áttekintése.
5. Főbb termékcsoportok gyártástechnológiájának ismertetése.
6. Az állati termékek feldolgozásának általános sémája és műveleteik.
7. A nyersanyagellátás, a minőségorientált feldolgozás, a termékminősítés, –kiszállítás és –ellenőrzés kérdései.
8. Végtermék minősítés elvei és gyakorlata.
9. Hal- és vadfeldolgozás. A méz.
10. Termékfejlesztés lehetőségeinek jelentősége és távlatai a korszerű, fogyasztóbarát termelés irányai.
11. Élelmiszeripari tisztítás és fertőtlenítés, vízgazdálkodás, szennyvíztisztítás.
12. Új műveletek és technológiák az állati eredetű termékek feldolgozásában.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Az oktató által megszabott feltételek teljesítése.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Szakály S. (2001): Tejgazdaságtan, Dinasztia Kiadó, Budapest

Császár G., Unger A. (2000): A minőségi tejtermelés alapjai, Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet, Mosonmagyaróvár

Gárgyán Z. (1988): Húsipari technológiák I-III., Dinasztia Kft., Budapest

Horváth Gy., Simon J., Incze K. (1993): Húsfeldolgozás kisüzemben, Termelők Kiskönyvtára sorozat Integra-Projekt Kft.

Kiss A. (1991): Baromfiipari technológia I. - III. Dinasztia Kft., Budapest
