

Tárgytematika / Course Description

Állati eredetű termékek feldolgozása és tartósítása

N_DM42**Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** Dr. Kapcsándi Viktória**Félév / Semester:** 2024/25/2**Beszámolási forma /****Assesment:** Vizsga**Tárgy heti óraszám /****Teaching hours(week):** 0/0/0**Tárgy féléves óraszám /****Teaching hours(sem.):** 20/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tárgy oktatásának célja, hogy a doktoranduszok a kurzus keretében megismerjék az állati eredetű élelmiszerek alapanyagait, azok minősítési rendszerét, valamint a termékek előállításához felhasznált egyéb anyagokat. Az alapanyagok feldolgozásának lépésein keresztül megismerik az állati eredetű termékek gyártása során alkalmazott technológiai lépéseket és a végtermékek eltarthatóságát meghatározó különböző tartósítási eljárásokat. Betekintést nyernek egy élelmiszeripari üzem létesítéséhez szükséges személyi és tárgyi feltételek alapjaiba, valamint egy élelmiszeripar-előállító üzem engedélyeztetésének folyamatába. A tantárgy ismereteket nyújt az állati eredetű melléktermékek kezelésének és felhasználásának aspektusaira vonatkozóan is.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1.	Az állati eredetű élelmiszerek előállításához kapcsolódó alapfogalmak
2.	Az állati eredetű élelmiszer-feldolgozás személyi és tárgyi feltételei, élelmiszer-előállítói engedély megszerzésének alapkövetelményei
3.	Tejipari alap-, adalék- és segédanyagok, tejátvételi szempontok, alapanyag-minősítés, tejtermékek csoportosítása
4.	A tejfeldolgozási technológiák alpműveletei és azok minőségre gyakorolt hatása
5.	A tejiparban alkalmazott (fizikai, kémiai, mikrobiológiai) tartósítási módok és azok hatása az eltarthatóságra
6.	A tejiparban alkalmazott technológia lépései egy konkrét termék (oltós alvasztású sajt) gyártástechnológiáján keresztül
7.	Tejipari melléktermékek felhasználása és kezelése, környezetvédelmi és fenntarthatósági szempontok
8.	A húsiparban alkalmazott alap-, adalék- és segédanyagok, a húsminősítés rendszere, a húsipari termékek csoportosítása
9.	A húsfeldolgozási technológiák alpműveletei (vágóhídi feldolgozás lépései) és azok minőségre gyakorolt hatása
10.	A húsiparban alkalmazott (fizikai, kémiai, mikrobiológiai) tartósítási módok és azok hatása az eltarthatóságra
11.	A húsiparban alkalmazott technológiai lépései egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül
12.	Húsipari melléktermékek felhasználása és kezelése, környezetvédelmi és fenntarthatósági szempontok

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Szóbeli és/vagy írásbeli vizsga, ötfokozatú értékelési rendszer.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Hui, Y.H. (2012): Handbook of Meat and Meat Processing Technology (2nd ed.). CRC Press, Boca Raton, FL.
Szakály, S. (2001): Tejgazdaságtan. Dinasztia Kiadó, Budapest.

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL

Toldrá, F., Nollet, L.M.L. (2018): Advanced Technologies for Meat Processing (2nd ed.). CRC Press, Boca Raton, FL.
Walstra, P., Wouters, J.T.M., Geurts, T.J. (2005): Dairy Science and Technology (2nd ed.). CRC Press, Boca Raton, FL.
Ward, D. (2017): Dairy Science and Technology. Larsen and Keller Education, Edinburgh, UK.