

Tárgytematika / Course Description

Húsipari műveletek és gépek

N_DM50

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Farkas László Imre

Félév / Semester: 2021/22/1

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 célja: megismertetni a hallgatókkal - a kötelező tárgyak ismeretanyagához kapcsolódva és arra felépítve - a húsipari feldolgozási technológiákat és gépi berendezéseket.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Elsődleges feldolgozás műveletei és gépei/ vágóállat szállítás, pihentetés valamint a vágási eljárások részletes áttekintése, különös tekintettel a folyamatban résztvevő félkész termékek minőségi paramétereinek megőrzését és javítását figyelembe véve.
2. A technológiai hűtés során lejátszódó biokémiai folyamatok optimalizálási lehetőségeit figyelembe vevő műveletek és műszaki eljárások ismertetése.
3. A feladást követő bontás, csontozás, darabolás, formázás, minőségre gyakorolt hatásainak áttekintése.
4. A másodlagos feldolgozási technológiák műveleteinek, és gépeinek áttekintése főbb termékcsoportok szerint.
5. A korszerű szakirodalmi ismeretek felhasználásával a technológiai fejlesztési lehetőségeinek elemzése.
6. A melléküzemek és a hulladékfeldolgozás gépei.
7. Húskészítmények csomagolásának speciális kérdései.
8. Anyagsztérválasztó rendszerek.
9. Hőközlő rendszerek.
10. A hőelvonás műveletei, hatásuk a termék minőségére.
11. Pácolási technológiák műveletei és gépei.
12. Műszaki fejlesztés a húsfeldolgozó iparokban.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az oktató által megszabott feltételek teljesítése.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

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

Berszán G. (1983): Húsipari szakgéptan. Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, Budapest.

Berszán G. (1994): Húsipari újdonságok AGROINFORM Kiadó és Nyomda Kft., Budapest.

Berszán G. (1994): Húsipari enciklopédia AGROINFORM Kiadó és Nyomda Kft., Budapest.

Berszán G. (1998): A húsfeldolgozás gépei, Mezőgazdasági Kiadó.

Fidel Toldrá (2010): Handbook of Meat Processing, Wiley-Blackwell.