

Tárgytematika / Course Description

Vágóhídi és húsipari technológia

N_DM53

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Farkas László Imre

Félév / Semester: 2022/23/1

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 oktatásának célja, hogy megismertesse a hallgatókat az elsődleges és másodlagos húsipari feldolgozási technológiákkal az alábbi tematika szerint:

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Vágóhídi feldolgozási technológiák I.
2. Vágóhídi feldolgozási technológiák II.
3. Kábítás, szűrés, véreztetés.
4. Részleges és teljes forrázásos és bőrfejtési módszerek.
5. Hasítás, darabolás, szegyfirészelés.
6. Technológiai hűtés, fagyasztás.
7. Vágóhídi melléktermék feldolgozása.
8. Húsfeldolgozás.
9. Húsipari termékek gyártástechnológiája.
10. Töltelékes húskészítmények, szárazárúk, pácolt készítmények gyártása.
11. Étkezési zsír és szalonnafélék gyártása.
12. Vágóhídi és készítménygyártó üzem bemutatása.

A tárgy kapcsolódik az „Állati termék feldolgozás és tartósítás”, valamint a „Húsipari műveletek és gépek” című tantárgy ismeretanyagához.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Az oktató által megszabott feltételek teljesítése.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Lőrincz F., Lencsepeti J. (1976): Húsipari kézikönyv. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Gárgyán Z. (1984-1987): Húsipari technológiák I-III. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Berszán G. (1983): Az állatvágás gépei. Mg.Kiadó, Budapest.

Berszán G. (1984): A húsfeldolgozás gépei. Mg. Kiadó, Budapest.

Berszán G. (1989): Húsipari szakgéptan. Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, Budapest.

Berszán G. (1989): Húsipari műszaki ismeretek. Mg. Kiadó, Budapest.

Szakfolyóiratok (A Hús, Élelmiszervizsgálati Közlemények, Fleischwirtschaft., OHKI Tudományos Napok vonatkozó írásos összefoglalói szerkesztve)