

Tárgytematika / Course Description

Növényi eredetű élelmiszeralapanyagok jellemzői

N_DM56

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kovács Attila József

Félév / Semester: 2023/24/1

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 a növényi eredetű élelmiszerek előállításához szükséges alapanyagok, ill. azok tulajdonságainak megismertetése. Az oktatás során kitérünk a legfontosabb élelmiszer alapanyagokat előállító növénytermesztési post-harvest technológiákra (betakarítás utáni tárolás, kezelés, mozgatás, tisztítás, stb.). Ezen kívül ismertetésre kerülnek a feldolgozást előkészítő műveletek, valamint a növényi alapanyagok – technológia szempontból - legfontosabb tulajdonságai (nedvességtartalom, beltartalmi jellemzők, stb.) és azok mérési, vizsgálati lehetőségei. A tantárgy alapját képezheti a doktori képzésben megjelenő több tantárgynak (pl.: „Növényi eredetű termékek előállítási technológiája és gépei”, „Erjedésiparok”). Ezen felül a tantárgy lehallgatása segítséget nyújt a doktori programok során alkalmazható alapmérésekhez és vizsgálatokhoz.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Bevezetés, növényi eredetű élelmiszeripari alapanyagok áttekintése.

Növényi alapanyagok előállítása.

Növényi alapanyagok fizikai, kémiai tulajdonságai.

Post-harvest (betakarítás utáni) technológiák 1.

Post-harvest (betakarítás utáni) technológiák 2.

Feldolgozást előkészítő műveletek 1.

Feldolgozást előkészítő műveletek 2.

Élelmiszer iparok nyersanyagai.

Élelmiszer ipari nyersanyagok: kukorica.

Konzerv és hűtőipari nyersanyagok 1: Fontosabb gyümölcsfélék.

Konzerv és hűtőipari nyersanyagok 2: Fontosabb zöldségfélék.

Olajipari nyersanyagai: repce, napraforgó, cukoripari nyersanyagai: cukorrépa.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az oktató által megszabott feltételek teljesítése.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Barta J., Körmeny I. (2007): Növényi nyersanyagok feldolgozástechológiai műveletei. Mezőgazda Kiadó.

Barta J. (2007): A gyümölcsfeldolgozás technológiái. Mezőgazda Kiadó.

Biacs P., Szabó G., Szendrő P., Véha A. (2010): Élelmiszer-technológia mérnököknek. Szegedi Tudományegyetem.

Albert Ibarz, G.V. Barbosa Cánovas (2003): Unit operation in food engineering. CRC Press.

George D. Saracovas, Zacharias B. Maroulis (2011): Food process engineering operations. CRC Press