

Tárgytematika / Course Description

Növényi eredetű élelmiszeralapanyagok jellemzői

N_DM56

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kovács Attila József

Félév / Semester: 2023/24/2

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 alapterületekhez és vizsgálatokhoz.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Bevezetés, növényi eredetű élelmiszeripari alapanyagok áttekintése.
2. Növényi alapanyagok előállítása.
3. Növényi alapanyagok fizikai, kémiai tulajdonságai.
4. Post-harvest (betakarítás utáni) technológiák 1.
5. Post-harvest (betakarítás utáni) technológiák 2.
6. Feldolgozást előkészítő műveletek 1.
7. Feldolgozást előkészítő műveletek 2.
8. Lisztes iparok nyersanyagai.
9. Szeszipari nyersanyagok: kukorica.
10. Konzerv és hűtőipari nyersanyagok 1: Fontosabb gyümölcsfélék.
11. Konzerv és hűtőipari nyersanyagok 2: Fontosabb zöldségfélék.
12. Olajipar 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 feldolgozástechnológiai 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.
- Geroge D. Saracovas, Zacharias B. Maroulis** (2011): Food process engineering operations. CRC Press

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL