

## Tárgytematika / Course Description

### Erjedésiparok

N\_DM58

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2022/23/2

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 tantárgy oktatásának célja átfogó elméleti és gyakorlati ismeretek szerzése a szeszipari technológiákról és az iparághoz kapcsolódó fermentációs eljárásokról, az alkalmazott műveletekről és gépekről. Az oktatás során kitérünk az iparágakhoz tartozó nemzetgazdasági problémákra, jogi szabályozási rendszerekre. Bemutatásra kerülnek az előállított termékek érzékszervi vizsgálati módszerei, élelmiszerhibái, illetve egyes termékek forgalmazási feltételei.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Az ipari alkoholgyártás és a szeszesital-gyártástechnológiák elméleti alapjai, műveleti lépései.
2. Az alkoholgyártás nyersanyagai, segédanyagai.
3. Cefrézési eljárások. Szakaszos és folytonos ipari erjesztési technológiák.
4. Lepárlás műveletei, egylépcsős és kétlépcsős technológia.
5. Pálinkák gyártástechnológiája.
6. Gabonaalapú párlatok gyártástechnológiája.
7. Borpárlatok gyártástechnológiája.
8. Likőripari termékek a kis- és nagyüzemi eljárásai.
9. A komplex borászati technológia bemutatása.
10. Sörtechnológia ismertetése.
11. Üdítőitalok gyártástechnológiájának ismertetése.
12. Jogi szabályozási háttér, jövedéki szabályozás bemutatása.

---

### SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Az oktató által megszabott feltételek teljesítése.

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Eperjesi I., Kállay M., Magyar I. (2000): Borászat. Mezőgazda Kiadó.

Békési Z., Pándi F. (2005): Pálinkafőzés. Mezőgazda Kiadó.

**Fonyó Zs., Fábry Gy.** (2004): Vegyipari műveletteni alapismeretek. Nemzeti Tankönykiadó.

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