

Tárgytematika / Course Description

Animal product processing and preservation

N_DMA42

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

The course focuses on the general principles of animal product processing and preservation. The most advanced technologies will be thoroughly discussed with special emphasis being placed on sustainability.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Characteristics of raw materials of animal origin.
2. Grading of raw materials of animal origin (meat, milk, honey, etc.).
3. Description of the general principles of the processing process.
4. Description of physical, chemical and biological preservation processes.
5. Manufacturing technologies of major product groups.
6. The main operations of processing animal products.
7. Raw material supply and product quality.
8. Principles and practice of finished product grading.
9. Fish and game processing. Honey production.

10. Product development.
11. Cleaning, disinfection, and waste water management in the food industry.
12. New operations and technologies.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Meeting the conditions set by the supervisor.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Szakály S. (2001): Tejgazdaságtan, Dinasztia Kiadó, Budapest

Császár G., Unger A. (2000): A minőségi tejtermelés alapjai, Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet, Mosonmagyaróvár

Gárgyán Z. (1988): Húsipari technológiák I-III., Dinasztia Kft., Budapest

Horváth Gy., Simon J., Incze K. (1993): Húsfeldolgozás kisüzemben, Termelők Kiskönyvtára sorozat Integra-Projekt Kft.

Kiss A. (1991): Baromfiipari technológia I. - III. Dinasztia Kft. Budapest