

## Tárgytematika / Course Description Food raw materials of animal origin

N\_DMA57

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Egri Borisz

Félév / Semester: 2024/25/1

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 aim of the course is that the students learn about food raw materials, and related quality assurance and processing technologies. The most important areas covered include: food chemistry, food microbiology and physical properties of foodstuffs.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Milk and dairy products.

Raw milk characteristics and grading.

Flavoured and cultured milks.

Raw materials for consumer milk.

Characteristics of butter and butter preparation.

Characteristics of cheese and cheese products.

Condensed and powdered dairy products.

Eggs and egg products.

Meat and meat products.

Characteristics of wild game meat.

Fish and fish products.

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

Meeting the conditions set by the supervisor.

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

**Fábry Gy.** (1995): Élelmiszer-ipari eljárások és berendezések, Mezőgazda Kiadó

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

**Krász Á., Unger A.** (1994): A termelői nyerstej mintavétele, minősítése; Tanfolyami jegyzet, Mosonmagyaróvár

**Foissy H.** (2003): Technologie tierischer Produkte, IMB Verlag, Universität für Bodenkultur, Wien  
**Szakály S.** (2001): Tejgazdaságtan. Dinasztika Kiadó, Budapest

---

## **AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL**