



TANTÁRGYI ADATLAP

Tárgy neve:		Kódja:	
Bevezetés a korszer élelmiszeripari technológiába		VEMKMU5212E	
Foodindustrial technology			
Tárgyfelel s oktató:		Tárgyfelel s tanszék:	
Bélafiné dr. Bakó Katalin		Vegyipari M veleti Tanszék	
Elmélet (óra):		Kredit:	Számonkérés:
2 (/hét)		2	Vizsga

A tárgy oktatója:			
név	kurzus típusa	kurzus kódja	nyelv
Bélafiné dr. Bakó Katalin	Elmélet	10	magyar

Tantárgy képzési célja:

A tantárgy ismereteket nyújt az élelmiszeripari technológiák folyamatairól, különös tekintettel a korszerű, környezetkímélő, hulladékmentes eljárásokra.

Tantárgy tematikája:

1. A biológiai és élelmiszeripari technológiák jelentősége, fontosabb élelmiszeripari nyersanyagok
2. Az élelmiszereket alkotó vegyületek, élelmiszer kémia
3. Az élelmiszereket alkotó vegyületek, élelmiszer kémia
4. Az élelmiszeripari technológiák általános felépítése, kapcsolatrendszere a mezőgazdasággal
5. Malomipar, a tengeri komplex feldolgozása
6. Lisztminősítés, a keményítő és származékai
7. Tejipari-hőkezelés, mikroorganizmusok a tejtermékek gyártásánál, a keletkező melléktermékek hasznosítási lehetőségei (savó, iró, ...)
8. Tejipari-hőkezelés, mikroorganizmusok a tejtermékek gyártásánál, a keletkező melléktermékek hasznosítási lehetőségei (savó, iró,...)
9. Édesipar – cukorgyártás-kakaó- és csokoládégyártás
10. Édesipar – cukorgyártás -kakaó- és csokoládégyártás
11. Csomagolóanyagok fajtái és minősítésük
12. A csomagolóanyagok kiválasztásának legfontosabb szempontjai

Tantárgy követelménye:

1. Élelmiszeripari technológiák jelentősége, csoportosítása
2. Fontosabb élelmiszeripari nyersanyagok
3. Élelmiszereket alkotó vegyületek
4. Keményítőipar, a keményítő jellemzése
5. Tengeri keményítő előállítása
6. Tejipar: ágazatok, nyersanyagok, mikroorganizmusok
7. Tejipar: fogyasztói tej, savanyú tejkészítmények előállítása
8. Tejipar: tejsír-feldolgozás, tartósított tejkészítmények
9. Tejipar: sajtgyártás, ömlesztett sajt gyártása
10. Tejipar: fagylalt- és jégkrém gyártás, tejipari melléktermékek hasznosítása
- 11.Édesipar: nyersanyagok, ágazatok
12. Cukorkagyártás
13. Kakaó és csokoládégyártás
14. Édesipari lisztes áruk előállítása
15. Csomagolástechnika

Tantárgyhoz kapcsolódó irodalom:

Biológiai és élelmiszeripari technológia I-II. BME jegyzet, 1983
Törley D.: Élelmiszerek kémiája és minősítése, BME jegyzet, 1990