



## Tárgytematika

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Félév:</b>                   | 2015/16/1  |
| <b>Tárgynév:</b>                | Bevezetés a korszerű élelmiszeripari technológiába           |
| <b>Tárgykód:</b>                | VEMKMU5212E  |
| <b>Felelős szervezet neve:</b>  | Biomérnöki, Energetikai és Membrántechnológiai Kutatóintézet |
| <b>Felelős szervezet kódja:</b> | MKBME  |
| <b>Tárgyfelelős neve:</b>       | Bélafiné dr. Bakó Katalin                                    |

---

### Oktatás célja:

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

### Tantárgy tartalma:

1. A biológiai és élelmiszeripari technológiák jelentősége, fontosabb élelmiszeripari nyersanyagok
2. Az élelmiszereket alkotó vegyületek, élelmiszer kémia I.
3. Az élelmiszereket alkotó vegyületek, élelmiszer kémia II.
4. Az élelmiszeripari technológiák általános felépítése, kapcsolatrendszere a mezőgazdasággal
5. Malomipar, a tengeri komplex feldolgozása
6. A keményítő és származékai
7. Tejipar: hőkezelés, mikroorganizmusok a tejtermékek gyártásánál, savanyú tejkészítmények, tejszírkészítmények,
8. Tejipari: sajtgyártás, tartósított tejkészítmények, fagylaltgyártás, a keletkező melléktermékek hasznosítási lehetőségei (savó, iró,...)
9. Édesipar – cukorkagyártás, kakaó feldolgozása
10. Édesipar – csokoládégyártás
11. Csomagolóanyagok fajtái és minősítésük
12. A csomagolóanyagok kiválasztásának legfontosabb szempontjai
13. Növényolaj technológia

### Számonkérési és értékelési rendszere:

A félévközi órák során kiselőadást tarthatnak a hallgatók. A sikeres kiselőadás a vizsgajegybe beszámít. Az



## Tárgytematika

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Félév:</b>                   | 2015/16/1  |
| <b>Tárgynév:</b>                | Bevezetés a korszerű élelmiszeripari technológiába           |
| <b>Tárgykód:</b>                | VEMKMU5212E  |
| <b>Felelős szervezet neve:</b>  | Biomérnöki, Energetikai és Membrántechnológiai Kutatóintézet |
| <b>Felelős szervezet kódja:</b> | MKBME  |
| <b>Tárgyfelelős neve:</b>       | Bélafiné dr. Bakó Katalin                                    |

---

### Számonkérési és értékelési rendszere:

előadások látogatása kötelező. A tematikában részletezett tananyag ismerete.

### Kötelező és ajánlott irodalom:

Biológiai és élelmiszeripari technológia I-II. BME jegyzet, 1983

Törley D.: Élelmiszerek kémiája és minősítése, BME jegyzet, 1990