



# TANTÁRGYI ADATLAP

<b>Tárgy neve:</b>		<b>Kódja:</b>	
Bevezetés a korszer élelmiszeripari technológiába		VEMKMU5212E	
Foodindustrial technology			
<b>Tárgyfelel s oktató:</b>		<b>Tárgyfelel s tanszék:</b>	
Bélafiné dr. Bakó Katalin		Biomérnöki, Membrántechnológiai és Energetikai Kutató Intézet	
<b>Elmélet (óra):</b>		<b>Kredit:</b>	<b>Számonkérés:</b>
2 (/hét)		2	Vizsga

<b>A tárgy oktatója:</b>			
név	kurzus típusa	kurzus kódja	nyelv
Bélafiné dr. Bakó Katalin	Elmélet	1	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 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, író,...)
9. Édesipar – cukorkagyártás, kakaó feldolgozása
10. Édesipar – csokoládégyártás
11. Csomagolóanyagok fajtái és minősítésük
12. A csomagolóanyagok kiválasztásának legfontosabb szempontjai
13. Növényolaj technológia

### Tantárgy követelménye:

A félévközi órák során kiselőadást tarthatnak a hallgatók. A sikeres kiselőadás a vizsgajegybe beszámít. Az előadások látogatása kötelező. A tematikában részletezett tananyag ismerete.

### Tantárgyhoz kapcsolódó irodalom:

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