

<b>Tantárgy neve: Élelmiszertechnológia alapjai III.</b>	<b>Kreditszáma: 4</b>
A tanóra típusa <sup>1</sup> : <b>ea. / szem. / gyak. / konz.</b> és száma (/hét): <b>3 óra előadás/2 óra gyakorlat/hét</b>	
A számonkérés módja (koll. / gyj. / egyéb <sup>2</sup> ): <b>kollokvium</b>	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): <b>6</b>	
Előtanulmányi feltételek (ha vannak): -	
<b>Tantárgy-leírás:</b> az elsajátítandó <u>ismeretanyag és a kialakítandó kompetenciák</u> tömör, informáló leírása.	
A tantárgy oktatásának célja a hallgatók megismertetése a kertészeti termékek (zöldség- és gyümölcsfélék) minőségével és minősítésével, a tárolási módokkal és tárolás alatt lejátszódó minőséget befolyásoló folyamatokkal, feldolgozóipari technológiák műveleteivel, termékminőségre gyakorolt hatásuk értékelésével, valamint a termékcsoportok jellemzőivel.	
<b>Tantárgyi tematika:</b>	
1. Kertészeti termékek minősége (beltartalom, technológiai szempontból fontos paraméterek). A kertészeti termékek minőségére ható tényezők 2. Az érés folyamata. Érettségi kategóriák. A technológiai érettség megállapítása különböző kultúráknál. A tárolás fejlődése, helyzete. A tárolás alatt lejátszódó folyamatok. Tárolási veszteségek (élettani veszteségek, betegségek) 3. Kertészeti termékek tárolhatóságát meghatározó körülmények. Tárolási módok. 4. Fontosabb gyümölcsök és kertészeti termények tárolástechnológiája. Be- és kitárolás. 5. Kertészeti termékek feldolgozásának általános műveletei. Feldolgozási folyamatok körülményeinek hatása a termékminőségre. 6. Hőelvonással tartósított darabos zöldség- és főzelékkészítmények. Gyorsfagyasztott gyümölcskészítmények A fagyasztás folyamata és hatása a termékek minőségére 7. Hőkezelési módok a kertészeti termékek feldolgozásában, hatásuk a minőségre és eltarthatóságra. Hőkezeléssel tartósított főzelékkonzervek. Zöldségpüreék, zöldségkrémek. 8. Gyümölcsbefőttek. Gyümölcs féltermékek. 9. A szárítás menete, módjai. Szárítmányok gyártása 10. Sűrítvények előállítása termikus és nemtermikus úton. Gyümölcsszörpök, lekvárok 11. Üdítőitalok, gyümölcshitalok, gyümölcslevek gyártása és minőségüket befolyásoló technológiai elemek 12. Gyümölcspálínka-előállítás 13. Borászati technológia. Borecet gyártás 14. Savanyított termékek előállítása és a termékminőségére ható tényezők 15. Egyéb tartósítási módok alkalmazása és alkalmazhatósága a kertészeti termékek feldolgozásában (sugárzás, high pressure process, pulsed electric field)	
A <b>3-5</b> legfontosabb <i>kötelező</i> , illetve <i>ajánlott irodalom</i> (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, oldalak, ISBN).	
Barta J. - Körmeny I.: Növényi nyersanyagok hőközléses tartósító technológiái. Mezőgazda kiadó, Budapest, 2007 146 o., ISBN: 978-963-286-396-2 Barta J. - Körmeny I.: Növényi nyersanyagok feldolgozástechnológiai műveletei. Mezőgazda kiadó, Budapest, 2007 150 o., ISBN: 978-963-286-397-9	

<sup>1</sup> **Ftv. 147. §** tanóra: a tantervben meghatározott tanulmányi követelmények teljesítéséhez oktató személyes közreműködését igénylő foglalkozás (előadás, szeminárium, gyakorlat, konzultáció)

<sup>2</sup> pl. évközi beszámoló

Barta J.: Gyümölcsfeldolgozás technológiái, Mezőgazda Kiadó Budapest. 2007. 394 o., ISBN: 963 286 395 5

**Tantárgy felelőse** (*név, beosztás, tud. fokozat*): **Dr. Sipos Péter, egy. adjunktus, PhD**

**Tantárgy oktatásába bevont oktató(k)**, ha vannak (*név, beosztás, tud. fokozat*) :...

A dokumentum elnevezése tantárgyi kód\_tantárgy megnevezése.pdf (pdf-ként mentve) ékezetek nélkül  
a pdf készítése: nyomtatás, nyomtató név beállítása: adobe pdf