

Alkalmazott technológiák BMEGEVÉMG41 (2+1+0) f, 4 kp

Előadó: Dr. Örvös M.- Bothné dr. Fehér Kinga

Időpont/terem: kedd 14¹⁵ - 17 . D.102.

Okt.hét	Dátum	Előadás/gyakorlat	Előadó
1	II. 12.	A technológiai rendszerek általános felépítése. Tartósítási eljárások csoportosítása. Hőközléssel történő tartósítás	Örvös
2	II.19.	Műveleti idő és hőmérséklet-eloszlás meghatározása. Hőkezelő berendezések ismertetése (pasztörözők, sterilizáló, füstölő berendezések)	Örvös
3	II.26.	Hűtéssel történő tartósítás, hűtési, fagyási idő meghatározása.	Örvös
4	III.5.	Lassú és gyors fagyasztás. Hűtő/ fagyasztó rendszerek és berendezések. Jégkrém előállítás és gépei.	Örvös
5	III.12.	Az élelmiszer feldolgozás speciális követelményei: CIP/SIP rendszerek, steril gőz, aszeptikus gyártás és csomagolás. Aszeptikus technológiák	Örvös
6	III.19.	Gyümölcslé és sűrítvény gyártás technológiája, speciális berendezései (áttörő, kilevegőztető, bepárló).	Örvös
7	III.26.	Paradicsom ivólé és sűrítvény gyártás technológiája és speciális berendezései. Háromfokozatú vegyes kapcsolású bepárló. A sűrítvény sterilizációs lehetőségei közvetlen és közvetett hőkezeléssel	Örvös
8	IV.2.	Zárthelyi Tejfeldolgozás (fogadás, tárolás, zsír beállítás)	Bothné
9	IV. 9.	Tej hőkezelés pasztörözött tej, féltartós tej, UHT tej előállításnál.	Bothné
10	IV.16.	Cukorgyártás technológiája és speciális berendezései.	Bothné
11	IV.23.	Dékáni szünet 14 órától Fogyasztási és üzemanyag célú alkohol előállítása és berendezései	Bothné
12	IV.30.	Biogáz előállítás és tisztítás technológiája és speciális berendezései	Bothné
13	V.7	Fogyasztási és hajtóanyag céljából előállított növényolaj előállítás technológiája és speciális berendezései	Bothné
14	V.14.	Biológiailag lebomló anyagok előállítása	Örvös

Követelmények

- Az előadások folyamatos látogatása
- 1 db zárthelyi legalább 40 %-os teljesítése.
- A zárthelyin elért eredmény a vizsgajegybe beszámítható.