

Felkészülési segédlet

Erdőmérnöki, Faipari és Agrárműszaki Tagozat
Élelmiszeripari mérnöki (ÉM) terület

Források:

Édesipar:

- <https://docplayer.hu/15822971-Edesipari-technologia-eloadas.html>
- Gyimes, Ernő; Szabó, P. Balázs: Édesipari technológia gyakorlatok, <http://eta.bibl.u-szeged.hu/838/>
- MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV. Codex Alimentarius Hungaricus. 2-84 számú irányelv. Édesipari termékek

Malom, sütőipar:

- Véha, Antal; Szabó, P. Balázs: Sütőipari, malomipari technológia gyakorlatok, <http://eta.bibl.u-szeged.hu/839/>
- <https://docplayer.hu/16078435-Malomipari-technologia.html>
- https://www.nive.hu/Downloads/Szakkepzesi_dokumentumok/Be-meneti_kompetenciak_meresi_ertekelesi_eszkozrendszerenek_kialakitasa/21_0535_tartalomelem_002_munkaanyag_100731.pdf
- Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírása a sütőipari termékekről
- MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV. Codex Alimentarius Hungaricus. 2-201 számú irányelv. Malomipari termékek
- Véha A., Bakos T., Szabó P. B., Zakupszki Z., Gyimes E., Csercsics D. (2018): Élelmiszertechnológiák (Malomipar, Sütőipar, Édesipar) <http://eta.bibl.u-szeged.hu/2192/1/%C3%89lelmiszertechnol%C3%B3gi%C3%A1k%20jegyzet.pdf>

Szárastészta:

- MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV. Codex Alimentarius Hungaricus. 2-321 számú irányelv. (rég 2-85 számú irányelv). Szárastészta.

Gyümölcslegyártás, Ásványvíz:

- Szabó, P. Balázs; Zsarnóczay, Gabriella: Válogatott iparági szaktechnológiák, <http://eta.bibl.u-szeged.hu/2146/>
- Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása a gyümölcslevek és bizonyos hasonló termékek
- Bikfalvi Istvánné dr.: Tájékoztató a természetes ásványvizek, a gyümölcslevek, és az üdítőitalok címkéjén feltüntetendő jelölésekről, <https://uditoitalok.hu/wp-content/uploads/2018/09/jelolesi-tajekoztato-2017-02-07.pdf>

Felkészülési segédlet

Erdőmérnöki, Faipari és Agrárműszaki Tagozat
Élelmiszeripari mérnöki (ÉM) terület

- 65/2004. (IV. 27.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet a természetes ásványvíz, a forrásvíz, az ivóvíz, az ásványi anyaggal dúsított ivóvíz és az ízesített víz palackozásának és forgalomba hozatalának szabályairól

Tartósítóipar, konzerv, hűtőipar; erjedésipar:

: <http://eta.bibl.u-szeged.hu/2146/>

Hús- és baromfiipar

: <http://eta.bibl.u-szeged.hu/2192/> és Eszes F. (2018): Húsipari technológia, oktatási jegyzet, SzTE MK

Tejipar:

-Útmutató az elérhető legjobb technika meghatározásához a tejfeldolgozás terén

https://ippc.kormany.hu/download/c/e9/70000/tej_utmutato.pdf

-ÚTMUTATÓ A TEJ ÉS TEJTERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ:

<https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/7/eb/40000/Tejterm%C3%A9kek%20ghp.pdf>

-Wayda Imréné: Feladatgyűjtemény tejtermékgyártó szakmai számításokhoz Hermann Ottó Intézet

-Somogyi Imre: Tejipari technológia I-II. Hermann Ottó Intézet Nonprofit kft.

beszerezhető pl.: [https://www.tankonyvker.hu/konyv/tejipari-technologia-ii./](https://www.tankonyvker.hu/konyv/tejipari-technologia-ii/)

Hoffer Ernő: Tejipari gépek és berendezések I-II. Hermann Ottó Intézet Nonprofit kft.