

## Kivonat

A Tejipari technológia (Tej és tejtermékek a táplálkozásban) jegyzet a Sapientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem Csíkszeredai Karán tanuló élelmiszermérnök szak hallgatóinak készült, mely a tárgy elméleti anyagát tartalmazza, és amelynek végén a hallgatók jelentős ismereteket kapnak a tej és tejtermékek táplálkozásban betöltött szerepéről, valamint a technológia hatásáról a tej és tejtermékek minőségére.

Az összeállítás elején foglalkozunk a tejjel, mint nyersanyaggal, röviden írunk a tej táplálkozásban betöltött szerepéről, a tej mikroorganizmusairól, a frissen fejt tej elsődleges kezeléséről, a tej átvételéről és a nyerstej minősítéséről. A tejfeldolgozás fejezet keretén belül az olvasó megismerkedhet a gyártási technológia fontosabb műveleteivel, ennek során a főlözéssel, a hőkezeléssel, a hűtéssel, a homogénezéssel, a zsírtartalom beállításával, a tejtermékek ízesítésével, a töltéssel és csomagolással, és a speciális tejipari műveletekkel. A következő fejezetek a tej és tejszínkészítmények gyártásával, a savanyú tej és tejkészítményekkel, a vaj és vajkészítményekkel, a sajtgyártással, az étkezési túrógyártással, az ömlesztett sajt és tejporgyártással ismerkedhet meg az olvasó. A további részekben röviden tárgyaljuk a fagylaltgyártást, a tejipari melléktermékeket, a tisztítást és a csíráatlanítást, a tejipari üzemek vízellátását, valamint a szennyvíz és hulladékgazdálkodást. A jegyzet utolsó fejezetei a tej és tejtermékek emberi táplálkozásban betöltött szerepével, valamint a technológiai műveletek tejösszetételre gyakorolt hatásával foglalkoznak.

A fejezeteket próbáltuk egymásra építeni, ezért javasoljuk a tisztelt hallgatónak, hogy a későbbi fejezetek olvasásának csak akkor kezdjen neki, ha a kapcsolódó elméleti anyaggal és a korábban olvasottakkal tisztában van, mert e nélkül nem fogja megérteni a tej és tejtermékek jelentőségét, ill. a technológiai folyamatokat. A jegyzet kiadásának az volt a célja, hogy korszerű, modern ismeretanyagot adjon elsősorban a felsőoktatásban tanuló BSc és MSc szakos egyetemi hallgatóknak a tejipari technológiáról, a tejfeldolgozásról, a tejtermékekről, valamint hogy eloszlassa mindazokat a félreértéseket, hibás vagy rosszul magyarázott tudományos eredményeket, melyek az utóbbi időben hozzájárultak a tej- és tejtermékfogyasztás csökkenéséhez. A jegyzetet ajánljuk élelmiszer-tudománnyal foglalkozóknak, agrártudományi egyetemeken, élelmiszeripari főiskolákon és orvosi egyetemeken tanuló, tej és tejtermékek táplálkozásban betöltött szerepét tanulmányozó szakemberek számára.

Csíkszereda, 2011. május 21.

A szerzők