

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmianyagismeret

ALITVA3051

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2016/17/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 8/4/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A hallgató ismerje meg az állati és növényi eredetű nyersanyagok kémiai összetételét, valamint a belőlük előállított élelmiszerek gyártás technológiáit, minőségi jellemzőit, tárolási feltételeit, minőségi jellemzőit.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

#### A tantárgy tartalma témakörök szerint:

#### *Témakörök*

1.

Bevezetés, a tárgyal kapcsolatos alapfogalmak. Élelmiszerszabályozás Magyarországon. Az élelmiszer törvény. Codex Alimentarius és a MÉK szerkezete és tartalma.

2.

Az élelmiszerek kémiai összetétele. A tápanyagok csoportosítása, előfordulásuk és jelentőségük az élelmiszerekben.

3.

Az élelmiszerek minősége, romlása és tartósítása. A tartósítási módok fajtái. A tartósítási módok táplálkozás-élettani megítélése. Az élelmiszerek csomagolása és jelölése.

4.

A gabonafélék csoportosítása, kémiai összetétele, malomipari feldolgozása. Malomipari termékek csoportosítása, minőségi követelményeik, táplálkozási jelentőségük. A búza- és rozsliszt minőségét meghatározó tényezők. Lisztkódok.

5.

Sütőipari termékek csoportosítása, jellemzése, minőségi követelményeik és táplálkozási jelentősége. Kenyérfélék, sütőipari fehértermékek

**6.**

Tésztaipari termékek bemutatása, jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményeik és táplálkozási jelentősége.

**7.**

A zöldségfélék kémiai összetétele, családok szerinti csoportosítása, minőségi követelményei, táplálkozási és élelmezési jelentősége.

**8.**

Gyümölcsfélék összetétele, csoportosítása. minőségi követelményei, táplálkozási és élelmezési jelentősége. Gyümölcskészítmények. Génmanipulált élelmiszerek.

**9.**

Állati eredetű élelmi-anyagok. Az állatok szövetei. A hús fogalma, felépítése, szerkezete. Húsfajták. A nagy vágóállatok húsa. Az állatok vágása, vágóérték (húsminőség). A hús érése. A húsok minősége (normál, PSE, DFD hús). A hús hűtése, tárolása, fagyasztása és felengedtetése.

**10.**

A húskészítmények csoportosítása, jellemzése, táplálkozási jelentősége. A húskészítmények minősége és jellemző hibái, sajátosságai.

**11.**

A baromfifélék húsa és feldolgozási termékei. Csoportosítás, fontosabb jellemzők és minőségi követelmények és táplálkozási jelentőség és konyhai felhasználhatóságuk. A vadhús összetétele, jellemzői, minőségi követelményei, táplálkozási jelentősége. Tojás összetétele, minőségi követelményei. Tojásfajták. A tojás hibái, tojásbetegségek. Tojáskészítmények

**12.**

. Nagyvadak és apróvadak feldolgozásának és tárolásának követelményei. Halak és egyéb hidegvérű állatok rákai, csigák, kagylók és békák táplálkozási és élelmezési jelentősége.

**13.**

Tej, tejkészítmények és tejtermékek. A tej összetétele, tulajdonságai és minőségi követelményei. A tejfeldolgozó ipar termékei. Tejkészítmények és tejtermékek fajtái, jellemzőik, minőségi követelményeik.

**14.**

Növényi és állati eredetű zsiradékok. Az étkezési zsírok és olajok fajtái, jellemzői, minőségi követelményei és táplálkozási jelentősége.

---

## **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD**

Hiányzások: Két igazolatlan és egy igazolt hiányzás még elfogadott, ezt meghaladóan az aláírás és a vizsgára bocsátás elmarad.

Félévi ellenőrzés: Zárthelyi dolgozat, amelynek eredménye legalább elégséges, ez az aláírás feltétele.

Kollokvium: Írásbeli vizsga, amelynek anyagát az előadáson és a szemináriumon elhangzottak képezik.

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

**Dr. Ladocsi Teréz :** Élelmi anyagismeret I. jegyzet:AA, AB, AC, AD Modul, Budapest, BGF-KVIFK Távoktatás, 2004