

Tárgytematika / Course Description Élelmiszeranalitika 2.

MELB_ÉTTM003

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Ajtony Zsolt

Félév / Semester: 2023/24/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 15/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy oktatásának célja, hogy korábban megszerzet fizikai-kémiai, műszeres analitikai (Élelmiszeranalitika 1) valamint élelmiszerkémiai alapokra támaszkodva megismertesse a hallgatókat a feldolgozott nyersanyagok, felhasznált adalékanyagok és az előállított késztermékek minőségellenőrzésének és minősítésének gyakorlata során alkalmazott alapvető fizikai és kémiai eljárásokkal, élelmiszeranalitikai műszeres módszerekkel.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A
n
a
l
i
t
i
k
a
i
m
é
r
é
s
e
k

t
e
l
j
e
s
í
t

É
l
e
l
m
i
s
z
e
r
e
k

v
í
z

é
s
s
z
á
r
a
z
a
n
y
a
g
t
a
r
t
a
l
m
á
n
a
k

m
e
g
h
a
t
á
r
o
z
á
s
a

E
l
e
m
a
n
a
l
i
t
i
k
a
i
v
i
z
s
g
á
l
a
t
o
k
.
É
l
e
l
m
i
s
z
e
r
e
k

m
a
k
r
o
-
é
s
m
i
k
r
o
e
l
e

K
ö
z
v
e
t
l
e
n

m
i
n
t
a
b
e
v
i
t
e
l
ű

a
t
o
m
s
p
e
k
t
r
o
s
z
k
ó
p
i
a
i
m
ó
d
s
z
e
r
e
k
.
M
i

S
z
é
n
h
i
d
r
á
t
o
k
.
É
l
e
l
m
i
s
z
e
r
e
k

ö
s
s
z
e
s
s
z
é
n
h
i
d
r
á
t
t
a
r
t
a
l
m
a
.
R
e
d
u

F
e
h
é
r
j
é
k
.
F
e
h
é
r
j
e
t
a
r
t
a
l
o
m
m
e
g
h
a
t
á
r
o
z
á
s
a
k
ö
z
v
e
t
e
t
t
é
s
k
ö
z
v

Z
s
í
r
-
é
s
v
í
z
o
l
d
h
a
t
ó

v
i
t
a
m
i
n
o
k

É
l
e
l
m
i
s
z
e
r
e
k

v
i
t
a
m
i
n
t
a
r
t
a
l
m

L
i
p
i
d
e
k
.
Ö
s
s
z
e
s
l
i
p
i
d
t
a
r
t
a
l
o
m

m
e
g
h
a
t
á
r
o
z
á
s
a

g
r
a
v
i
m
e
t
r
i
á
s
é

Z
s
í
r
o
k

t
u
l
a
j
d
o
n
s
á
g
a
i
n
a
k

v
i
z
s
g
á
l
a
t
a

·
J
ó
d
s
z
á
m

,
e
l
s
z
a
p
p
a
n
o
s
í

V
i
t
a
m
i
n
o
k
.
V
í
z
o
l
d
h
a
t
ó

é
s
z
s
í
r
b
a
n

o
l
d
ó
d
ó

v
i
t
a
m
i
n
o
k

a
n
a
l
l
i
t
i

É
d
e
s
í
t
ő
-
é
s
t
a
r
t
ó
s
í
t
ó
t
ó
s
z
e
r
e
k
,
a
n
t
i
o
x
i
d
á
n
s
o
k
,
v
a
l
a
m
i
n
t
e
g
y
é
b

É
r
z
é
k
s
z
e
r
v
i
v
i
z
s
g
á
l
a
t
o
k
.

S
z
e
s
z
e
s
i
t
a
l
o
k

é
s
e
g
y
é
b

é
l
v
e
z
e
t
i
t
e
r
m
é
k
e
k

é
r
z
é
k
s
z
e
r
v
i
é
s
m
ű
s

N
ö
v
é
n
y
v
é
d
ő
s
z
e
r
é
s
á
l
l
a
t
g
y
ó
g
y
á
s
z
a
t
i
m
a
r
a
d
é
k
o
k
,
v
a
l
a
m
i
n
t
m
i
k
o
t

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Laboratóriumi gyakorlatok megkezdése előtt rövid beugró Zh. Önálló otthoni feladat: előre kiadott írásos anyag alapján felkészülés a laborgyakorlatok végrehajtására valamint azok jegyzőkönyveinek elkészítése. Vizsga: zárhelyi írásbeli vizsga az előadásokon elhangzottak valamint a laboratóriumi gyakorlatok ismeretanyagából

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Abrankó L., Dernovics M., Fodor M., Gyepes A., Jókainé Szatura Zs., Woller Á. (2011) Hagyományos, gyors és automatizált módszerek alkalmazása élelmiszerek kémiai vizsgálatára. Nemzeti Tankönyvkiadó

http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0011_2A_3_modul/adatok.html

Balázs G., Bugyi Zs., Gergely Sz., Hegyi A., Hevér A., Salgó Á., Tömösközi S. (2011) Élelmiszeranalitika gyors és automatizált módszerei. Nemzeti tankönyvkiadó

http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0011_2A_5_modul/adatok.html

Lásztity Radomir, Törley Dezső.(szerkesztők) (1986) Az élelmiszeranalitika elméleti alapjai. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest

Lásztity R.adomir, Törley Dezső. (szerkesztők) (1987) Alkalmazott élelmiszeranalitika. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest

Magyar Borkönyv-CODEX VINI HUNGARICI, Borok vizsgálata, Kémiai vizsgálatok

Nielsen,S. Suzanne (2010) Food Analysis, Springer, New York Dordrecht Heidelberg London

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL