

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszeripari mikrobiológia és higiénia 1.

MELB_ÉTTM006

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Varga László

Félév / Semester: 2019/201

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 18/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Az Élelmiszeripari mikrobiológia és higiénia 1. tárgy keretén belül ismertetésre kerülnek az e vonatkozásban lényeges szerepet játszó hasznos és káros mikroorganizmusok, azok életfeltételei, serkentésük, gátlásuk, ill. elpusztításuk módzatai, hasznos és káros anyagcseretermékeik, kvalitatív és kvantitatív meghatározásuk módszerei, továbbá jelentőségük értékelése élelmiszer-biztonsági szempontból.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A mikroorganizmusok szaporodásának törvényszerűségei és a szaporodást befolyásoló tényezők.

A mikroorganizmusok pusztulása és a pusztulást befolyásoló tényezők.

A hőkezelés és a hőelvonás hatása a mikroorganizmusokra.

A vízelvonásos élelmiszer-tartósítás.

Az ultraibolya- és az ionizáló sugárzás hatása a mikroorganizmusokra.

Kémiai tartósítási módszerek.

Tejsavasan erjesztett élelmiszerek.

Alkoholosan erjesztett élelmiszerek.

Az élelmiszer-feldolgozás higiéniai követelményei.

Húsféleségek mikrobiotája és romlása.

A tej és a tejtermékek mikrobiotája, ill. romlása.

A tojás és a tojástermékek mikrobiotája, ill. romlása.

Zöldség- és gyümölcsfélék mikrobiotája, ill. romlása.

Gabonafélék mikrobiotája, ill. romlása.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező:

Deák, T. (Szerk.) 2006: Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Ajánlott:

Laczay, P. 2008: Élelmiszer-higiéncia, élelmiszerlánc-biztonság. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Montville, T.J., Matthews, K.R. 2008: Food microbiology: an introduction (2nd ed.). ASM Press, Washington, DC.