

## **Tárgytematika / Course Description**

### **Élelmiszeripari mikrobiológia és higiénia 1.**

**MELB\_ÉTTM006**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Varga László

**Félév / Semester:** 2019/20/2

**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 módozatai, 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-higiéna, élelmiszerlánc-biztonság. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

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