

Tárgytematika / Course Description Élelmiszeripari mikrobiológia és higiénia 2.

MELB_ÉTTM018

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Varga László

Félév / Semester: 2023/24/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 12/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Az Élelmiszeripari mikrobiológia és higiénia 2. 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

Élelmiszerral terjedő kórokozókval kapcsolatos fogalmak (indikátor mikroorganizmus, patogenitás, virulencia, virulencia-faktorok, a betegség elterjedtségét jelző paraméterek, a betegségek csoportosítása elterjedés szerint).

Élelmiszer-eredetű betegségek fogalma, felosztása.

Endotoxin- és exotoxin-termelő mikroorganizmusok és az általuk termelt toxinok jellemzése.

A Bacillus nemzetség jellemzése és élelmiszer-higiéniai jelentősége.

A Clostridium nemzetség jellemzése, az általuk okozott kórképek csoportosítása; a klosztridiumok jelentősége az élelmiszerek romlásában.

A Streptococcus és az Enterococcus nemzetség jellemzése.

Az Enterobacteriaceae család általános jellemzése.

Az Escherichia coli jellemzése és élelmiszer-higiéniai megítélése.

A *Listeria monocytogenes* jellemzése és élelmiszer-higiéniai jelentősége.

A *Salmonella* spp. jellemzése és élelmiszer-higiéniai jelentősége.

A *Yersinia*, a *Vibrio* és a *Campylobacter* nemzetség jellemzése és élelmiszer-higiéniai jelentősége.

Nem spóráképző aerob baktériumok élelmiszer-higiéniai jelentősége.

A mikotoxinogén penészgombák.

Az élelmiszeriparban alkalmazott starterkultúrák és másodlagos kultúrák. Probiotikumok, prebiotikumok, szinbiotikumok.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A félév elfogadásának feltétele az összes ZH megírása, és ezek során legalább 2,00 átlageredmény elérése. Azok a hallgatók, akik minden gyakorlati ZH-t megírtak és 4,00-4,49 átlagot értek el 4-es, akik 4,50-5,00 átlagot értek el 5-ös részosztályzatot kap(hat)nak. A vizsgán a tételek az előadások anyagával kapcsolatosak.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

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

Ajánlott irodalom:

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

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

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL

Ajánlott irodalom:

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

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