

## Tárgytematika / Course Description Élelmiszeripari mikrobiológia és higiénia 2.

MELB\_ÉTTM018

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Varga László

Félév / Semester: 2024/25/1

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

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 / 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 / RECOMMENDED MATERIAL**

Ajánlott irodalom:

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.