

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszer-toxikológia

MELM\_ÉTTM015

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Varga Ágnes

Félév / Semester: 2018/19/1

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

A tárgy célja, hogy megismertesse a hallgatókat az általános mérgeztani alapokkal, az egyes élelmiszerekben potenciálisan fellelhető toxikus anyagok keletkezésének módjaival, fizikai és kémia tulajdonságaival, valamint azok élettani hatásaival.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1.hét	A toxikológia alapfogalmai. LD,LC, LD50. Ételmérgezés, ételfertőzés, szalmonellózis, botulizmus.
2.hét	Cl.perfringens, Listeria, Staphylococcus aureus, Shigella spp, E.coli (enteropatogén, enterotoxikus). Xenobiotikumok: DDT, szerves foszforsavészterek, policiklusos aromás szénhidrogének. A füstölés és grillezés. Guar gumi
3.hét	A hús érése, pácolás, nitrózaminok. A tej és védőrendszerei. Antibiotikumok, szulfonamidok. Fertőtlenítőszer.
4.hét	A női nemi ciklus és hormonológiája. Az ösztrogén és progeszteron hatása.
5.hét	Hormontartalmú hozamnövelőszer alkalmazásának veszélyei. Toxikus mikro- és nyomelemek (Pb,As,Cd,F,I) toxikológiája. Élelmiszer-csomagolóanyagok toxikológiája I. (papír, fémek).
6.hét	Élelmiszer-csomagolóanyagok toxikológiája II. A melamin és ciánuron (triazin-származékok) toxikológiája. Az édesítőszer toxikológiája (pl.aszpartám).
7.hét	Gyomirtószer mérgeztana
8.hét	Növényi eredetű mérgező és antinutritív anyagok.
9.hét	Inszekticid mérgezések
10.hét	Mérgező gyomnövények
11.hét	Szermaradék vizsgálatok
12.hét	Mikotoxinok

13.hét	Ipari eredetű mérgezőanyagok, csomagolóanyagokból származó toxikus vegyületek
14.hét	Élelmiszer-adalék anyagok

---

## SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

vizsga

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

1. Bíró, G.: Élelmiszer-higiéniá, Agroinform. Bpest, 1999.  
[http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011\\_0001\\_533\\_ElelmiszerHigienia/adatok.html](http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_533_ElelmiszerHigienia/adatok.html)
2. Egri, B.(szerk.): Az állategészség-védelem alapjai.Mezőgazda, K. Bpest, 2009.p.191-239.
3. Várnagy, L., Budai P.:Mezőgazdasági vegyi anyagok higiéniaja és toxikológiája. veszprémi Egyetemi Kiadó, Veszprém, 2003.

Ajánlott irodalom:

- Téren, J.; Draskovics, J.; & Novák, E., K. (szerk.) (1990) Mikotoxinok, toxinogén gombák, mikotoxikózisok. Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület, Budapest
- Shibamoto, T.; & Bjeldanes, L. (2009) Introduction to Food Toxicology. Elsevier, Amsterdam
- Darvas B. - Székács A. (2006): Mezőgazdasági ökotoxikológia. L' Harmattan Kiadó, Budapest.