

## Tárgytematika / Course Description

### Funkcionális élelmiszerek

MELM\_ÉTTM037

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kapcsándi Viktória

Félév / Semester: 2022/23/2

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

A funkcionális élelmiszerek olyan feldolgozott élelmiszerek, melyek valamilyen egészség megőrzését segítő adalékanyaggal (vitamin, pro-, prebiotikum...) rendelkeznek. A tantárgy célja, hogy a hallgatók megismerjék ezen élelmiszerek hatásait, előnyeit, hátrányait, előállításukkal kapcsolatos problémákat, jogszabályokat.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Funkcionális élelmiszerekkel összefüggő jogszabályok, fogalmak, illetve a már nem funkcionális élelmiszerek tekinthető tápszerek, étrend és táplálék kiegészítők ismertetése a gyógyászatban és a sporttáplálkozásban, ezek hatóanyagtartalmának ismertetése

Funkcionális élelmiszerekkel összefüggő jogszabályok, fogalmak, illetve a már nem funkcionális élelmiszerek tekinthető tápszerek, étrend és táplálék kiegészítők ismertetése a gyógyászatban és a sporttáplálkozásban, ezek hatóanyagtartalmának ismertetése

Állati eredetű funkcionális élelmiszerek, ezek hatóanyag tartalmi

Növényi eredetű funkcionális élelmiszerek, ezek hatóanyag tartalmi

A funkcionális élelmiszerek előállítás módjuk szerinti csoportosítása

A funkcionális élelmiszerek csoportosítása az egészségre gyakorolt hatásuk szerint, azok élettani funkciókra kifejtett hatása a humán orgánumban

A funkcionális élelmiszerek ismertsége a hazai és külföldi piacon, reprezentatív vizsgálatok eredménye, elfogadottsági és kedveltségi index

A funkcionális élelmiszerek fejlesztési lehetőségei, szerepe az innovációban, a legújabb fejlesztési lehetőségek bemutatása egy-egy termékgyártási folyamaton keresztül

Probiotikumok, prebiotikumok, szimbiotikumok

Funkcionális élelmiszerekből készült étlap összeállítása, számolási folyamatok és a megfelelő szénhidrát, fehérje és zsír szükséglet meghatározása funkcionális élelmiszereket fokozottan igénybe vevő sportolók számára

A funkcionális élelmiszerek érzékszervi bírálata, kedveltségi szint meghatározása

Funkcionális élelmiszerek használata a gyógyászatban és ezek élettani szerepe az egészség megőrzésében

Táplálkozástudományi kérdéskörökben felmerülő kérdések

Funkcionális élelmiszerek áráránya és költségtervezet készítése a normál étrendben szereplő termékekhez viszonyítva

---

## **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

vizsga

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Kötelező:

Csapó János, Albert Csilla, Csapóné Kiss Zsuzsanna: Funkcionális élelmiszerek Scientia Kiadó, Kolozsvár 2016.