

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszer-kémia

**MENABMB2415**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Ajtony Zsolt

**Félév / Semester:** 2016/17/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy célja, hogy a kémia és fizika alapokra támaszkodva ismereteket nyújtson a feldolgozott nyersanyagok, felhasznált adalékanyagok és az előállított késztermékek összetételéről és azok kémiai biokémia tulajdonságairól.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Külön fejezetenként tárgyaljuk a víz és ásványi anyagok, szénhidrátok, aminosavak, fehérjék, lipidek, vitaminok, természetes színezékek, íz- és aromaanyagok, egyéb élelmiszeralkotók (alkoholok, fenolok, oxovegyületek, szerves savak és származékaik, illóolajok, alkaloidok) enzimek, élelmiszer-technológiai adalékanyagok, mérgező anyagok, tisztító- és fertőtlenítőszeres kémiaiáját, azok élelmiszeriparban és táplálkozástudományban betöltött szerepüket.

---

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

Kollokvium

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Csapó J., Csapóné Kiss Zs. (2004): Élelmiszerkémia. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Gasztonyi Kálmán, Lásztity Radomir (Szerk.) (1992): Élelmiszerkémia I. Mezőgazda Kiadó, Budapest.