

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszeranalitika 2.

MENB\_ÉTTM003

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Ajtony Zsolt

Félév / Semester: 2022/23/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/2/0

Tárgy féléves óraszám /

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

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy oktatásának célja, hogy korábban megszerzet fizikai-kémiai, műszeres analitikai (Élelmiszeranalitika 1) valamint élelmiszerkémiai alapokra támaszkodva megismertesse a hallgatókat a feldolgozott nyersanyagok, felhasznált adalékanyagok és az előállított késztermékek minőségellenőrzésének és minősítésének gyakorlata során alkalmazott alapvető fizikai és kémiai eljárásokkal, élelmiszeranalitikai műszeres módszerekkel.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1.hét

A  
n  
a  
l  
i  
t  
i  
k  
a  
i  
m  
é  
r  
é  
s  
e  
k  
  
t  
e  
l  
j  
e  
s  
í  
t  
m

É  
l  
e  
l  
m  
i  
s  
z  
e  
r  
e  
k

v  
í  
z

é  
s  
s  
z  
á  
r  
a  
z  
a  
n  
y  
a  
g  
t  
a  
r  
t  
a  
l  
m  
á  
n  
a  
k

m  
e  
g  
h  
a  
t  
á  
r  
o  
z  
á  
s  
a

2.hét

E  
l  
e  
m  
a  
n  
a  
l  
i  
t  
i  
k  
a  
i  
v  
i  
z  
s  
g  
á  
l  
a  
t  
o  
k  
.  
É  
l  
e  
l  
m  
i  
s  
z  
e  
r  
e  
k  
  
m  
a  
k  
r  
o  
-  
é  
s  
m  
i  
k  
r  
o  
e  
l  
e

K  
ö  
z  
v  
e  
t  
l  
e  
n  
  
m  
i  
n  
t  
a  
b  
e  
v  
i  
t  
e  
l  
ű  
  
a  
t  
o  
m  
s  
p  
e  
k  
t  
r  
o  
s  
z  
k  
ó  
p  
i  
a  
i  
m  
ó  
d  
s  
z  
e  
r  
e  
k  
.  
M  
i

S  
z  
é  
n  
h  
i  
d  
r  
á  
t  
o  
k  
.  
É  
l  
e  
l  
m  
i  
s  
z  
e  
r  
e  
k  
  
ö  
s  
s  
z  
e  
s  
s  
z  
é  
n  
h  
i  
d  
r  
á  
t  
t  
a  
r  
t  
a  
l  
m  
a  
.  
R  
e  
d  
u

6.hét

F  
e  
h  
é  
r  
j  
é  
k  
.  
F  
e  
h  
é  
r  
j  
e  
t  
a  
r  
t  
a  
l  
o  
m  
m  
e  
g  
h  
a  
t  
á  
r  
o  
z  
á  
s  
a  
k  
ö  
z  
v  
e  
t  
e  
t  
t  
é  
s  
k  
ö  
z  
v

Z  
s  
í  
r  
-  
é  
s  
v  
í  
z  
o  
l  
d  
h  
a  
t  
ó

v  
i  
t  
a  
m  
i  
n  
o  
k

É  
l  
e  
l  
m  
i  
s  
z  
e  
r  
e  
k

v  
i  
t  
a  
m  
i  
n  
t  
a  
r  
t  
a  
l  
m

L  
i  
p  
i  
d  
e  
k  
.  
Ö  
s  
s  
z  
e  
s  
l  
i  
p  
i  
d  
t  
a  
r  
t  
a  
l  
o  
m  
  
m  
e  
g  
h  
a  
t  
á  
r  
o  
z  
á  
s  
a  
  
g  
r  
a  
v  
i  
m  
e  
t  
r  
i  
á  
s  
é



Z  
s  
í  
r  
o  
k  
  
t  
u  
l  
a  
j  
d  
o  
n  
s  
á  
g  
a  
i  
n  
a  
k  
  
v  
i  
z  
s  
g  
á  
l  
l  
a  
t  
a  
.  
J  
ó  
d  
s  
z  
á  
m  
e  
l  
s  
z  
a  
p  
p  
a  
n  
o  
s  
í

9.hét

10.hét

V  
i  
t  
a  
m  
i  
n  
o  
k  
.  
V  
í  
z  
o  
l  
d  
h  
a  
t  
ó  
é  
s  
z  
s  
í  
r  
b  
a  
n  
o  
l  
d  
ó  
d  
ó  
v  
i  
t  
a  
m  
i  
n  
o  
k  
a  
n  
a  
l  
l  
i  
t  
i

É  
d  
e  
s  
í  
t  
ő  
-  
é  
s  
t  
a  
r  
t  
ó  
s  
í  
t  
ó  
t  
ó  
s  
z  
e  
r  
e  
k  
,  
a  
n  
t  
i  
o  
x  
i  
d  
á  
n  
s  
o  
k  
,  
v  
a  
l  
a  
m  
i  
n  
t  
e  
g  
y  
é  
b

12.hét

É  
r  
z  
é  
k  
s  
z  
e  
r  
v  
i  
v  
i  
z  
s  
g  
á  
l  
a  
t  
o  
k  
.

13.hét

S  
z  
e  
s  
z  
e  
s  
i  
t  
a  
l  
o  
k  
  
é  
s  
e  
g  
y  
é  
b  
  
é  
l  
v  
e  
z  
e  
t  
i  
t  
e  
r  
m  
é  
k  
e  
k  
  
é  
r  
z  
é  
k  
s  
z  
e  
r  
v  
i  
é  
s  
m  
ű  
s

14.hét

N  
ö  
v  
é  
n  
y  
v  
é  
d  
ő  
s  
z  
e  
r  
é  
s  
á  
l  
l  
a  
t  
g  
y  
ó  
g  
y  
á  
s  
z  
a  
t  
i  
m  
a  
r  
a  
d  
é  
k  
o  
k  
,  
v  
a  
l  
a  
m  
i  
n  
t  
m  
i  
k  
o  
t



## SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Laboratóriumi gyakorlatok megkezdése előtt rövid beugró Zh. Önálló otthoni feladat: előre kiadott írásos anyag alapján felkészülés a laborgyakorlatok végrehajtására valamint azok jegyzőkönyveinek elkészítése. Vizsga: zárhelyi írásbeli vizsga az előadásokon elhangzottak valamint a laboratóriumi gyakorlatok ismeretanyagából

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Abrankó L., Dernovics M., Fodor M., Gyepes A., Jókainé Szatura Zs., Woller Á. (2011) Hagyományos, gyors és automatizált módszerek alkalmazása élelmiszerek kémiai vizsgálatára. Nemzeti Tankönyvkiadó

[http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0011\\_2A\\_3\\_modul/adatok.html](http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0011_2A_3_modul/adatok.html)

Balázs G., Bugyi Zs., Gergely Sz., Hegyi A., Hevér A., Salgó Á., Tömösközi S. (2011) Élelmiszeranalitika gyors és automatizált módszerei. Nemzeti tankönyvkiadó

[http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0011\\_2A\\_5\\_modul/adatok.html](http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0011_2A_5_modul/adatok.html)

Lásztity Radomir, Törley Dezső.(szerkesztők) (1986) Az élelmiszeranalitika elméleti alapjai. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest

Lásztity R.adomir, Törley Dezső. (szerkesztők) (1987) Alkalmazott élelmiszeranalitika. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest

Magyar Borkönyv-CODEX VINI HUNGARICI, Borok vizsgálata, Kémiai vizsgálatok

Nielsen,S. Suzanne (2010) Food Analysis, Springer, New York Dordrecht Heidelberg London