

## Tárgytematika / Course Description Élelmiszeripari mikrobiológia és higiénia 1.

**MENB\_ÉTTM006**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Varga László

**Félév / Semester:** 2024/25/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 3/2/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Az Élelmiszeripari mikrobiológia és higiénia 1. 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 hallgatók a gyakorlatok elején zárthelyi dolgozatot (ZH) írnak az előző gyakorlat anyagából. 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 vizsga gyakorlati ("B") részéből. A vizsgán az "A" tételek az előadások anyagával kapcsolatosak, a "B" tételek pedig a gyakorlatok anyagát ölelik fel.

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Kötelező:

Deák, T. (Szerk.) 2006: Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Ajánlott:

Laczay, P. 2008: Élelmiszer-higiéncia, élelmiszerlánc-biztonság. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Montville, T.J., Matthews, K.R. 2008: Food microbiology: an introduction (2nd ed.). ASM Press, Washington, DC.

---

## **AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL**