

## Tárgytematika / Course Description Élelmiszeripari mikrobiológia és higiénia 2.

MENB\_ÉTTM018

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Varga László

Félév / Semester: 2024/25/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/1/0

Tárgy féléves óraszám /

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

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Az Élelmiszeripari mikrobiológia és higiénia 2. 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

1. A mikroorganizmusok szaporodásának törvényszerűségei és a szaporodást befolyásoló tényezők.
2. A mikroorganizmusok pusztulása és a pusztulást befolyásoló tényezők.
3. A hőkezelés és a hőelvonás hatása a mikroorganizmusokra.
4. A vízelvonásos élelmiszer-tartósítás.
5. Az ultraibolya- és az ionizáló sugárzás hatása a mikroorganizmusokra.
6. Kémiai tartósítási módszerek.
7. Tejsavasán erjesztett élelmiszerek.
8. Alkoholosan erjesztett élelmiszerek.
9. Az élelmiszer-feldolgozás higiéniai követelményei.

10. Húsféleségek mikrobiotája és romlása.
  11. A tej és a tejtermékek mikrobiotája, ill. romlása.
  12. A tojás és a tojástermékek mikrobiotája, ill. romlása.
  13. Zöldség- és gyümölcsfélék mikrobiotája, ill. romlása.
  14. 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 irodalom:

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

---

## **AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL**

Ajánlott irodalom:

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.