

## Tárgytematika / Course Description Élelmiszer diagnosztikai módszerek

MENB\_ÉTTM029

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Ásványi Balázs

Félév / Semester: 2023/24/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 1/2/0

Tárgy féléves óraszám /

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

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy keretein belül a hallgatók megismerkednek klasszikus és modern, valamint gyors élelmiszer-diagnosztikai módszerekkel és azok gyakorlatával.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- 1.hét Az élelmiszer diagnosztika alapjai. Hazai és nemzetközi trendek az élelmiszer-diagnosztikában.
- 2.hét Élelmiszer-diagnosztikai vonatkozású jogi szabályozások
- 3.hét Az élelmiszer-mátrixok kötelező és ajánlott diagnosztikája
- 4.hét Kimutatási módszertani alapok áttekintése
- 5.hét Élelmiszer-mikrobiológiai teszt módszerek
- 6.hét Enzimikus élelmiszer diagnosztikai tesztek
- 7.hét Molekuláris biológiai alapú élelmiszer diagnosztikai módszerek
- 8.hét Fehérje alapú élelmiszer-diagnosztikai módszerek
- 9.hét Diagnosztikai módszerek az élelmiszer kémiában
- 10.hét Érzékszervi vizsgálat és minősítés
- 11.hét Higiénias mintavétel és vizsgálat
- 12.hét Vízmintavétel és vizsgálat
- 13.hét Vizsgálólaboratóriumok akkreditálása
- 14.hét Gyors diagnosztikai módszerek

---

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

Az aláírás feltételei: 8 katalógusból legalább 6-on való részvétel, arányos félévi megoszlásban. A félév során összesen két zárthelyi dolgozat minimum elégséges (2) szinten történő teljesítése. Írásbeli kollokvium, osztályozás 1-5-ig terjedő érdemjeggyel.

---

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

A rendelkezésre bocsájtott tansegédletek és szabványok.

---

### **AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL**