

**Tárgytematika / Course Description****Funkcionális élelmiszerek****MENM\_ÉTTM037****Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** Dr. Kapcsándi Viktória**Félév / Semester:** 2020/21/2**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**

A funkcionális élelmiszerek olyan feldolgozott élelmiszerek, melyek valamilyen egészség megőrzését segítő adalékanyaggal (vitamin, pro-, prebiotikum...) rendelkeznek. A tantárgy célja, hogy a hallgatók megismerjék ezen élelmiszerek hatásait, előnyeit, hátrányait, előállításukkal kapcsolatos problémákat, jogszabályokat.

**TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION**

1.hét	Funkcionális élelmiszerekkel összefüggő jogszabályok, fogalmak, illetve a már nem funkcionális élelmiszereknek tekinthető tápszerek, étrend és táplálék kiegészítők ismertetése a gyógyászatban és a sporttáplálkozásban, ezek hatóanyagtartalmának ismertetése
2.hét	Funkcionális élelmiszerek tulajdonságai és csoportosítási módjai
3.hét	Állati eredetű funkcionális élelmiszerek, ezek hatóanyag tartalmai
4.hét	Növényi eredetű funkcionális élelmiszerek, ezek hatóanyag tartalmai
5.hét	A funkcionális élelmiszerek előállítás módjuk szerinti csoportosítása
6.hét	A funkcionális élelmiszerek csoportosítása az egészségre gyakorolt hatásuk szerint, azok élettani funkciókra kifejtett hatása a humán orgánumban
7.hét	A funkcionális élelmiszerek ismertsége a hazai és külföldi piacon, reprezentatív vizsgálatok eredménye, elfogadottsági és kedveltségi index
8.hét	A funkcionális élelmiszerek fejlesztési lehetőségei, szerepe az innovációban, a legújabb fejlesztési lehetőségek bemutatása egy-egy termékgyártási folyamaton keresztül
9.hét	Probiotikumok, prebiotikumok, szimbiotikumok
10.hét	Funkcionális élelmiszerekből készült étlap összeállítása, számolási folyamatok és a megfelelő szénhidrát, fehérje és zsír szükséglet meghatározása funkcionális élelmiszereket fokozottan igénybe vevő sportolók számára
11.hét	A funkcionális élelmiszerek érzékszervi bírálata, kedveltségi szint meghatározása Jogszabály kidolgozása
12.hét	Funkcionális élelmiszerek használata a gyógyászatban és ezek élettani szerepe az egészség megőrzésében
13.hét	Táplálkozástudományi kérdéskörökben felmerülő kérdések

14.hét

Funkcionális élelmiszerek áráránya és költségtervezet készítése a normál étrendben szereplő termékekhez viszonyítva  
Előrehozott vizsga megírása

---

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

vizsga

---

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Kötelező:

Csapó János, Albert Csilla, Csapóné Kiss Zsuzsanna: Funkcionális élelmiszerek Scientia Kiadó, Kolozsvár 2016.

---