

Tárgytematika / Course Description

Funkcionális élelmiszerek

MENM_ÉTTM037

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kapcsándi Viktória

Félév / Semester: 2021/22/2

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 aránya 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.