

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszerkémia

MMLABKEE154

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Ajtony Zsolt

Félév / Semester: 2016/17/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy célja, hogy a kémia és fizika alapokra támaszkodva ismereteket nyújtson a feldolgozott nyersanyagok, felhasznált adalékanyagok és az előállított késztermékek összetételéről és azok kémiai biokémia tulajdonságairól.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Külön fejezetenként tárgyaljuk a víz és ásványi anyagok, szénhidrátok, aminosavak, fehérjék, lipidek, vitaminok, természetes színezékek, íz- és aromaanyagok, egyéb élelmiszeralkotók (alkoholok, fenolok, oxovegyületek, szerves savak és származékaik, illóolajok, alkaloidok) enzimek, élelmiszer-technológiai adalékanyagok, mérgező anyagok, tisztító- és fertőtlenítőszeres kémiaiáját, azok élelmiszeriparban és táplálkozástudományban betöltött szerepüket.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Csapó J., Csapóné Kiss Zs. (2004): Élelmiszerkémia. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Gasztonyi Kálmán, Lásztity Radomir (Szerk.) (1992): Élelmiszerkémia I. Mezőgazda Kiadó, Budapest.