

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszer-mikrobiológia és higiénia I.

MÉLABEMA236

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Varga László

Félév / Semester: 2017/18/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 18/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Az élelmiszer-mikrobiológia és -higiénia I. tárgy keretében a hallgatók megismerik a mikroorganizmusok szaporodásának és szaporításának, ill. pusztulásának és pusztításának törvényszerűségeit, továbbá a főbb élelmiszer-tartósítási eljárásokat. Részletes ismereteket kapnak az élelmiszer-feldolgozás higiéniai követelményeiről, valamint az élelmiszerek romlási folyamatairól és ezek jelentőségéről.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Témakörök:

- A mikroorganizmusok szaporodásának törvényszerűségei és a szaporodást befolyásoló tényezők
- A mikroorganizmusok pusztulása és a pusztulást befolyásoló tényezők
- A hőkezelés hatása a mikroorganizmusokra
- A hőelvonásos élelmiszer-tartósítás
- A vízelvonásos élelmiszer-tartósítás
- Az ultraibolya- és az ionizáló sugárzás hatása a mikroorganizmusokra
- Kémiai tartósítási módszerek
- Tejsavasan erjesztett élelmiszerek
- Alkoholosan erjesztett élelmiszerek
- Az élelmiszer-feldolgozás higiéniai követelményei
- Húsfeleségek mikrobiotája és romlása
- A tej, a tejtermékek és a tojás mikrobiotája, ill. romlása
- Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék mikrobiotája, ill. romlása

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

- Deák, T. (Szerk.) 2006. Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest.
- Laczay, P. 2008. Élelmiszer-higiéna, élelmiszerlánc-biztonság. Mezőgazda Kiadó, Budapest.
- Montville, T.J., Matthews, K.R. 2008. Food microbiology: an introduction (2nd ed.). ASM Press, Washington, DC.