

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszer-mikrobiológia és higiénia II.

**MÉLABEMA345**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Varga László

**Félév / Semester:** 2017/18/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

**Teaching hours(sem.):** 15/0/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Az élelmiszer-mikrobiológia és -higiénia tárgy keretén belül ismertetésre kerülnek az e vonatkozásban lényeges szerepet játszó hasznos és káros mikroorganizmusok, azok életfeltételei, serkentésük, gátlásuk, ill. elpusztításuk módjai, hasznos és káros anyagcseretermékeik, kvalitatív és kvantitatív meghatározásuk módszerei, továbbá jelentőségük értékelése élelmiszer-biztonsági szempontból.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

**Az előadások témakörei:**

- Élelmiszerrel terjedő kórokozók kapcsolatos fogalmak (indikátor mikroorganizmus, patogenitás, virulencia, virulencia-faktorok, a betegség elterjedtségét jelző paraméterek, a betegségek csoportosítása elterjedés szerint).
- Élelmiszer-eredetű betegségek fogalma, felosztása.
- Endotoxin- és exotoxin-termelő mikroorganizmusok és az általuk termelt toxinok jellemzése.
- A *Bacillus* nemzetség jellemzése és élelmiszer-higiéniai jelentősége.
- A *Clostridium* nemzetség jellemzése, az általuk okozott kórképek csoportosítása; a klosztridiumok jelentősége az élelmiszerek romlásában.
- A *Streptococcus* és az *Enterococcus* nemzetség jellemzése.
- Az *Enterobacteriaceae* család általános jellemzése.
- Az *Escherichia coli* jellemzése és élelmiszer-higiéniai megítélése.
- A *Listeria monocytogenes* jellemzése és élelmiszer-higiéniai jelentősége.
- A *Salmonella* spp. jellemzése és élelmiszer-higiéniai jelentősége.
- A *Yersinia*, a *Vibrio* és a *Campylobacter* nemzetség jellemzése és élelmiszer-higiéniai jelentősége.
- Nem spóráképző aerob baktériumok élelmiszer-higiéniai jelentősége.

- A mikotoxinogén penészgombák.
  - Az élelmiszeriparban alkalmazott starterkultúrák és másodlagos kultúrák.
  - Probiotikumok, prebiotikumok, szinbiotikumok.
- 

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

Írásbeli és szóbeli vizsga.

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Deák, T. (Szerk.) 2006: Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Laczay, P. 2008: Élelmiszer-higiénia, élelmiszerlánc-biztonság. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Montville, T.J., Matthews, K.R. 2008: Food microbiology: an introduction (2nd ed.). ASM Press, Washington, DC.

---