

## Tárgytematika / Course Description

### Gyakorlati élelmiszer ellenőrzés és minőségvizsgálat

**MÉLAFMB5027**

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Ajtony Zsolt

Félév / Semester: 2016/17/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 18/3/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy feladata, hogy megismertesse a hallgatókat a feldolgozott nyersanyagok, felhasznált adalékanyagok és az előállított késztermékek minőségellenőrzésének és minősítésének gyakorlata során alkalmazott alapvető fizikai és kémiai eljárásokkal, élelmiszeranalitikai műszeres módszerekkel

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

#### Az előadások témakörei

- Analitikai mérések teljesítményjellemzői.
- Élelmiszerek víz és szárazanyagtartalmának meghatározása. Vízáktivitás meghatározása.
- Elemanalitikai vizsgálatok. Élelmiszerek makro- és mikroelem tartalmának meghatározása. Hidridképzéses módszerek. Hideggőz eljárás.
- Közvetlen mintabevitelű atomspektroszkópiai módszerek. Mintaelőkészítés. Mikrohullámmal segített zártrendszerű roncsolás.
- Szénhidrátok. Élelmiszerek összes szénhidrát tartalma. Redukáló szénhidrát tartalom meghatározása. Szénhidrát összetétel meghatározási módszerek.
- Fehérjék. Fehérje tartalom meghatározása közvetett és közvetlen módszerrel.
- Zsír- és vízoldható vitaminok. Élelmiszerek vitamintartalmának meghatározása.
- Lipidek. Összes lipidtartalom meghatározása gravimetriás és spektroszkópiai módszerrel.
- Zsírok tulajdonságainak vizsgálata. Zsírsav összetétel vizsgálata elválasztástechnikai módszerrel.
- Vitaminok. Vízoldható és zsírban oldódó vitaminok analitikája.
- Érzékszervi vizsgálatok.
- Szeszes italok és egyéb élvezeti termékek érzékszervi és műszeres vizsgálata.
- Növényvédőszer és állatgyógyászati maradékok, valamint mikotoxinok meghatározása.

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

Aláírás feltétele: A gyakorlaton való részvétél!

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

### 1. Irodalom

Abrankó L., Dernovics M., Fodor M., Gyepes A., Jókainé Szatura Zs., Woller Á. (2011) Hagyományos, gyors és

automatizált módszerek alkalmazása élelmiszerek kémiai vizsgálatára. Nemzeti Tankönyvkiadó  
[http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0011\\_2A\\_3\\_modul/adatok.html](http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0011_2A_3_modul/adatok.html)

Balázs G., Bugyi Zs., Gergely Sz., Hegyi A., Hevér A., Salgó A., Tömösközi S. (2011)  
Élelmiszeranalitika gyors és

automatizált módszerei. Nemzeti tankönyvkiadó

[http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0011\\_2A\\_5\\_modul/adatok.html](http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0011_2A_5_modul/adatok.html)

Lásztity Radomir, Törley Dezső.(szerkesztők) (1986) Az élelmiszeranalitika elméleti alapjai.  
Mezőgazdasági Kiadó,

Budapest

Lásztity R.adomir, Törley Dezső. (szerkesztők) (1987) Alkalmazott élelmiszeranalitika. Mezőgazdasági  
Kiadó,

Budapest

---

## **AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL**