

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszer-ipari biotechnológia

MÉNAMEM7724
Tárgyfelelős neve /
Teacher's name: dr. Ásványi Balázs

Félév / Semester: 2016/17/2

Beszámolási forma /
Assesment: Vizsga

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 tananyag elsajátítása során a hallgatók megismerkednek a biotechnológiai alapfogalmakkal, a biotechnológia élelmiszer-ipari alkalmazásának lehetőségeivel, a mikroorganizmusok környezeti feltételekkel szembeni igényeinek optimalizálásával, a mikrobák anyagcsere-útjainak biotechnológiai szempontból történő értékelésével és a mikrobiális produkció génmanipulációs technikákkal történő befolyásolásának lehetőségeivel.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tantárgy elsősorban az *Élelmiszer-mikrobiológia és higiénia* valamint a *Szerves kémia és Biokémia* kurzusokon megszerzett ismeretanyagra épít.

Hangsúlyos tananyagrészt képez az élelmiszer-ipari ágazatokban alkalmazott legkorszerűbb biotechnológiai eljárások ismertetése, valamint a szennyvíztisztítás aktuális biotechnológiai kérdései.

Alkalmak	Előadás témaköre
1.	A biotechnológia tudományterületi kapcsolatai, jelentősége; történeti áttekintése; alap fogalmak a biotechnológiában
2.	Az alapvető biotechnológiai termékek és folyamatok áttekintése; az alkalmazhatóság feltételei; up-stream és down- stream műveletek
3.	Élelmiszeripari-biotechnológia jellemzői,tudományterületi kapcsolatai; élelmiszer biotechnológiai folyamatok
4.	Mikroorganizmusok biotechnológiai alkalmazása a gyógyszer és élelmiszer-iparban
5.	Mikroorganizmusok biotechnológiai alkalmazása az iparban.
6.	Mikroorganizmusok biotechnológiai célú szelekciója, fenntartása; törzsgyűjtemények
7.	A biotechnológiában alkalmazott mikroorganizmusok, különös tekintettel a fermentációs iparokra.
8.	A biotechnológiai műveletek és folyamatok alapjai; fermentációs technikák, reaktor típusok.
9.	A fermentációkra ható biotikus és abiotikus tényezők vizsgálata, valamint mérésük a modellezés folyamatában
10.	A szaporodás kinetika alapjai, folyamat modellezés, modell típusok
11.	Termékképzések, szubsztrát felhasználás, hozam számítás

12.	Növényi Biotechnológia; tudományterületi kapcsolatai, alkalmazási területei; élelmiszer-ipari vonatkozásai, eredményei
13.	Állati biotechnológia; tudományterületi kapcsolatai; alkalmazási területei; élelmiszer-ipari vonatkozásai; eredményei
14.	Környezeti biotechnológia; környezeti monitoring; xenobiotikumok; bio-remediáció
15.	Biológiai szennyvíz tisztítás

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

: Aláírás feltétel: a félév során írt zárthelyi dolgozatok átlaga: minimum 2.00 Vizsga: írásbeli kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalom:

- Crueger, W. & Crueger, A. (1987) Biotechnológia. Alkalmazott mikrobiológia. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Johnson-Green, P. (2002) Introduction to food biotechnology. CRC Press, Boca Raton, FL.
- Lee, B.H. (1996) Fundamentals of food biotechnology. Wiley-VCH, New York, NY.
- Moo-Young, M. (1985) Comprehensive biotechnology. Vol. 1-4. Pergamon Press, Oxford.
- Shetty, K., Paliyath, G., Pometto, A. & Levin, R.E. (2005) Food biotechnology. CRC Press, Boca Raton, FL.