

## Tárgytematika / Course Description Funkcionális élelmiszerek

MÉNCMEMB323

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Ásványi Balázs

Félév / Semester: 2011/12/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 3/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 9/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A funkcionális élelmiszerek olyan feldolgozott élelmiszerek, melyek valamilyen egészség megőrzését segítő adalékanyaggal (vitamin, pro-, prebiotikum...) rendelkeznek. A tantárgy célja, hogy a hallgatók megismerjék ezen élelmiszerek hatásait, előnyeit, hátrányait, előállításukkal kapcsolatos problémákat, jogszabályokat.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. *Funkcionális élelmiszerek bevezető*
2. *Funkcionális élelmiszerekkel összefüggő jogszabályok, fogalmak*
3. *A funkcionális élelmiszerek tulajdonságai*
4. *A funkcionális élelmiszerek eredet szerinti csoportosítása*
5. *Állati eredetű funkcionális élelmiszerek*
6. *Növényi eredetű funkcionális élelmiszerek*
7. *A funkcionális élelmiszerek előállításmódjuk szerinti csoportosítása*
8. *A funkcionális élelmiszerek egészségre gyakorolt hatásuk szerinti csoportosítása*
9. *A hal, mint funkcionális élelmiszer*
10. *A funkcionális élelmiszerek ismertsége a hazai és külföldi piacon*
11. *A funkcionális élelmiszerek elfogadottsága, kedveltségi indexe*
12. *A funkcionális élelmiszerek fejlesztési lehetőségei*
13. *Probiotikumok*
14. *A funkcionális élelmiszerek ismertető videói*

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

---

**KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

---

**AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL**