

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszer-mátrixok jellemzése, élelmiszer-ismeret

**MÉNSMTG2835**
**Tárgyfelelős neve /**
**Teacher's name:** dr. Ásványi Balázs

**Félév / Semester:** 2017/18/1

**Beszámolási forma /**
**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**
**Teaching hours(week):** 2/2/0

**Tárgy féléves óraszám /**
**Teaching hours(sem.):** 0/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy keretein belül a hallgatók iparágak szerinti csoportosításban megismerkednek az alap-, adalék- és segédanyagokkal, azok mikrobiológiai és élelmiszer-biztonsági tekintetben fontos vonatkozásaival, termék-előállítás szempontjából lényeges minőségi kritériumaival, az élelmiszer mátrix-komponensek jellemzőivel, a termékek mikrostruktúrájára és végső állagára gyakorolt hatásaikkal.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

|    |   |
|----|---|
| 1  | Az élelmiszeripar nyersanyag forrásai és jellemzésük.<br>Az élelmiszertermelés és -fogyasztás trendje.  |
| 2  | Az élelmiszerekkel kapcsolatos fogalmak és definíciók.<br>Az élelmiszerek előállításával és forgalmazásával kapcsolatos fogalmak.<br>Az élelmiszerek nyersanyagai és definíciók: alap-, adalék- és segédanyagok.  |
| 3  | Az élelmiszer-iparágak csoportosítása, jellemzői.<br>A gabonafeldolgozó-ipar alapanyagai, fő- és melléktermékei<br>A cukoripar alap- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.  |
| 4  | A boripar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.<br>A söripar alap- adalék- és segédanyagai, fő- és melléktermékei.  |
| 5  | A szeszipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.   |
| 6  | A tejipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.   |
| 7  | A húsipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.   |
| 8  | A baromfiipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.<br>A konzervipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.<br>A hűtő- (gyorsfagyasztó) ipar alapanyagai, késztermékei.  |
| 9  | A növényolajipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.<br>A sütő- és tésztaipar alap-, adalékanyagai, késztermékei.<br>Az édesipar alap- adalék- és segédanyagai, intermedier- és késztermékei.<br>A likőripar alap- és adalékanyagai, késztermékei.<br>Az üdítőipar alap-, adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei. |
| 10 | Az élelmiszeripari gyártmánytervezés és-fejlesztés folyamatrendszer.  |
| 11 | Az élelmiszerek táplálkozásbiológiai szerepének megítélése.<br>Bioaktív (egészségvédő) anyagok az élelmiszerekben.  |

|    |  |
|----|--|
| 12 | A minőség dimenziói élelmiszereknél.<br>Az élelmiszerek eredetvédelme. |
| 13 | Az élelmiszerek és eljárásaik iparjogvédelme                           |
| 14 | Az élelmiszeripari termékszerkezet színvonalának elemzése.             |

---

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

A tantárgy teljesítésének feltétele az írásbeli kollokvium legalább elégséges szintű abszolválása.

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Kötelező és ajánlott irodalom:

Beke, Gy. (Szerk) (2002) Hűtőipari kézikönyv 2: technológiák. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Kovács, Á. (1998) Élelmiszeripari technológiák II (jegyzet). Pécsi Orvostudományi Egyetem – Egészségügyi Főiskolai Kar, Pécs.

Márkus, P. (1998) Borászati és üdítőital-ipari technológia II. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest.

Szabó, S. (1998) Söripari technológia. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest.

Szakály, S. (2001) Tejgazdaságtan. Dinasztia Kiadó, Budape

---