

Tárgytematika / Course Description Élelmiszerhigiéne és minőségellenőrzés

N_DM44

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Varga László

Félév / Semester: 2023/24/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 30/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy oktatásának célja, hogy megismertesse a PhD-hallgatókat az élelmiszer-higiéna fogalomkörével, az állati és növényi eredetű élelmiszerek előállításának, feldolgozásának, ill. forgalmazásának higiéniai szabályaival, valamint az élelmiszer-minőség-ellenőrzés és minősítés elméleti és gyakorlati tudnivalóival. A tárgy kapcsolódik az "Alkalmazott mikrobiológia" és az "Élelmiszer-ipari mikrobiológia" című tantárgyak ismeretanyagához, továbbá segíti a programban szereplő számos választható diszciplína elsajátítását.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Élelmiszer eredetű veszélyek és egészségkárosodások
2. Zoonózisok élelmiszer-higiéniai jelentősége
3. Az élelmiszer-termelés, -feldolgozás és -forgalmazás higiénijának általános szabályai
4. A tejtermelés higiénijája
5. A tejfeldolgozás higiénijája
6. A húsvizsgálat és a hús elbírálásának általános szabályai
7. Az állatvágás technológiai higiénijája és a levágott állatok húsvizsgálata
8. A húskészítmény-előállítás technológiai higiénijája
9. A tojástermelés és a tojástermék-előállítás higiénijája, a halászati termékek és az élő kagylók termelésének higiéniai feltételei
10. Növényi eredetű élelmiszerek előállításának higiénijája
11. Élelmiszerek minőségellenőrzése és minősítése
12. Élelmiszer-higiéniai igazgatás: a hatósági élelmiszer-higiéniai ellenőrző tevékenység

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Az oktató által megszabott feltételek teljesítése.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Balla. Cs., Siró. I. (eds) (2007): Élelmiszer-biztonság és -minőség II · fogvasztóvédelem és élelmiszer-

vizsgálat. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Clute, M. (2008): Food industry quality control systems. CRC Press, Boca Raton, FL.

Laczay, P. (2008): Élelmiszer-higiéna, élelmiszerlánc-biztonság. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Lelieveld, H., Holah, J., Napper, D. (2014): Hygiene in food processing: principles and practice (2nd ed.). Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK.

Rodríguez-Lázaro, D. (2013): Real-time PCR in food science: current technology and applications. Caister Academic Press, Norfolk, UK.

Folyóiratok:

- *Élelmiszervizsgálati Közlemények*
- *Food Control* (ScienceDirect)

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL