

Tantárgy neve: MTB60204 Növényi eredetű termékek minősítése	Kreditszáma: 6...
A tanóra típusa ¹ : 4 ea. / szem. / 0 gyak. / konz. és száma (/hét): heti 4 E + 0 GY...	
A számonkérés módja (koll. / gyj. / egyéb ²): Kollokvium (K)...	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): III. félév...	
Előtanulmányi feltételek (ha vannak): ...	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó <u>ismeretanyag és a kialakítandó kompetenciák</u> tömör, informáló leírása.	
<p>A növényi eredetű azaz szántóföldi növények beleértve a kertészeti növények, valamint a gyümölcsfélék, élelmiszeripari felhasználású termékeinek minősítésének megismertetése a hallgatókkal termékspecifikus módon. A hallgatók így az analitikai és e tárgy keretében megszerzett tudásukkal jártasságot szereznek a feldolgozóüzemi alapanyag és késztermék minősítésben.</p>	
Tantárgyi tematika:	
<p>1. hét: Az élelmiszerekre vonatkozó szabályozás és ellenőrzés, határértékek. 2. hét: A termékminősítés rendszere hazánkban és a világon. 3. hét: A Magyar Élelmiszerkönyv, a FAO-WHO Codex Alimentarius. 4. hét: Minőségvizsgálati módszerek és eszközök. Az AOAC, AACC és ICC módszerek 5. hét: Laboratóriumi körmérések szervezése és kiértékelése. Vizsgálatok ellenőrzése hiteles anyagmintákkal. Vizsgáló laboratórium, akkreditáció. 6. hét: Organoleptikus vizsgálatok. 7. hét: Gabonaiipari minősítés. Búza- és lisztvizsgálati fizikai módszerek. 8. hét: Búza és lisztvizsgálati reológiai módszerek. 9. hét: Búza és lisztvizsgálati módszerek (fehérje, sikér, enzimes állapot) 10. hét: Próbacipó sütés. Intervenciós és közraktári felvásárláshoz minősítés. 11. hét: Burgonya 12. hét: Kertészeti termék minősítés. (érzékszervi) 13. hét: Kertészeti termék minősítés. (műszeres) 14. hét: Növényolajipar (alapanyag és késztermék minősítése, zsírsavösszetétel) 15. hét: Alkoholnyeredék meghatározása keményítő/cukor tartalmú anyagokból.</p>	
<p>A 3-5 legfontosabb <i>kötelező</i>, illetve <i>ajánlott irodalom</i> (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, oldalak, ISBN).</p>	
<p>Kent K. Stawart-John R. Whitaker: Modern of Food Analysis. Avi Publishing Company, INC Westport, Connecticut, 1984. R. Matisek - F.M. Schnepel: Lebensmittel – Analitik. Springer Verlag, Berlin 1992. Hegedűs M. – Kralovánszky U.P. – Mátrai T.: A takarmányfehérjék minősítése. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1981. Győri Z.-Győriné Mile I.: A búza minősége és minősítése. Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó, Budapest, 1998. Lásztity R.-Törley D.: Alkalmazott élelmiszeranalitika I-II. Mezőgazdasági Kiadó, 1987.</p>	

¹ **Ftv. 147. §** tanóra: a tantervben meghatározott tanulmányi követelmények teljesítéséhez oktató személyes közreműködését igénylő foglalkozás (előadás, szeminárium, gyakorlat, konzultáció)

² pl. évközi beszámoló

Lásztity R.: Gabonafehérjék. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest 1981.
 Karácsony L.: Gabona-, liszt-, sütő- és tésztaipari vizsgálati módszerek. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1970.
 Pollhamer E.-né : A búza és liszt minősége. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest 1985.
 Pollhamer E.-né: A búza minősége a különböző agrotechnikai kísérletekben. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1981.
 Szilágyi Sz.-Borbély J.-né: Gabona és gabonaőrlemények vizsgálata. DATE, Egyetemi jegyzet, Debrecen, 1999.
 Approved Methods: AACC Módszer gyűjtemény. 1983.
 Official Methods of Analysis of AOAC International 1995.
 Magyar Élelmiszerkönyv Kruppa Burgonya minősítés IV.

Tantárgy felelőse (név, beosztás, tud. fokozat): **Dr. Győri Zoltán, egyetemi tanár, DSc**

Tantárgy oktatásába bevont oktató(k), ha vannak (név, beosztás, tud. fokozat) : **...**

A dokumentum elnevezése tantárgyi kód_tantárgy megnevezése.pdf (pdf-ként mentve) ékezetek nélkül
 a pdf készítése: nyomtatás, nyomtató név beállítása: adobe pdf