

Tantárgy neve: Élelmiszer analitika	Kreditszáma: 5
A tanóra típusa ¹ : <u>ea.</u> / szem. / <u>gyak.</u> / konz. és száma (/hét): 3+2/15	
A számonkérés módja (koll. / gyj. / egyéb ²): kollokvium	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): 5.	
Előtanulmányi feltételek (ha vannak): ...	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó <u>ismeretanyag és a kialakítandó kompetenciák</u> tömör, informáló leírása.	
A tantárgy keretében a hallgatók megismerik a különböző élelmiszer komponensek meghatározásának elméleti és gyakorlati vonatkozásait. A tematika érinti a makro-, és mikro- komponensek vizsgálatát.	
Tantárgyi tematika:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Élelmiszer-alkotók. Az élelmiszeranalitikai mérések lépése. A mintavétel, minta előkészítés szabályai. 2. A víz helye és szerepe az élelmiszerekben. Nedvesség/ szárazanyag meghatározás jelentősége, módszerei, eszközei. 3. Hamu-,és ásványianyag-tartalom. 4. A búza minőségvizsgálatához történő mintavétel szabályai, eszközei. Búzaminősítés: keverékesség, nedvességtartalom, hektolitertömeg, őrlés, nyersfehérje, sikér, terület, sikérindex. 5. Búzaminősítés: farinográf, valorigráf, alveográf, extenzográf vizsgálat, esésszám, amilográf, Zeleny index, próbapipó. 6. Az élelmiszerekben található fehérje jelentősége, szerepe a szervezetben. A fehérjék felépítése, meghatározása. A nitrogéntartalom mérése Dumas módszerével. 7. A nitrogéntartalom mérése Kjeldahl szerint. Aminosavak és meghatározásuk. 8. Természetes zsíradékok kémiai tulajdonságainak jellemzése. Fontosabb természetes zsíradékok. Lipidek biokémiai változásai. 9. Zsírtartalom meghatározása gravimetrián. A savszám és peroxidszám meghatározása, változásuk összefüggései. Zsírsav-összetétel meghatározása . 10. Élelmiszerek és takarmányok nitrogénmentes anyagai. Szénhidráttartalom meghatározásának módszerei. Szénhidráttartalom meghatározásának kromatográfiás módszerei. 11. Keményítő meghatározásának módszerei. A nyersrost fogalma, meghatározása. A diétás és ételmi rost fogalma, meghatározása. 12. Enzimek jellemzői. Az enzimek működését befolyásoló paraméterek. Az enzimreakciók résztvevőinek változása a reakcióidő függvényében. 13. Az enzimek alkalmazása az élelmiszeriparban. Az α - amiláz aktivitásának meghatározása. 14. Szerves savak az élelmiszerekben, meghatározásuk. Vitaminok az élelmiszerekben, meghatározásuk. 15. Érzékszervi vizsgálatok. 	
A 3-5 legfontosabb <i>kötelező</i> , illetve <i>ajánlott irodalom</i> (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, oldalak, ISBN).	
Alkalmazott élelmiszer-analitika I-II. Szerk.: dr. Lásztity Radomir, dr. Törley Dezső Mezőgazdasági Kiadó. Budapest, 1987. ISBN 963 232 400 5 Capó János- Csapóné Kiss Zsuzsanna: Élelmiszer-kémia. Mezőgazda Kiadó. Budapest 2003. ISBN 963 286 041 1 Csapó János- Albert Csilla- Csapóné Kiss Zsuzsanna: Élelmiszer analitika. Válogatott fejezetek. Scientia Kiadó. Cluj-Napoca.2008. ISBN 978 973 7953 94 0	
Tantárgy felelőse (név, beosztás, tud. fokozat): Borbélyné dr. Varga Mária egyetemi docens	
Tantárgy oktatásába bevont oktató(k), ha vannak (név, beosztás, tud. fokozat) : Ungai	

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

² pl. évközi beszámoló

Diána, egyetemi tanársegéd, PhD, Kovács Béla, egyetemi docens

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