



TANTÁRGYI ADATLAP

Tárgy neve:				Kódja:
Élelmiszer és háztartási anyagismeret				VEMKOKSV12B
Raw materials for food and household				
Tárgyfelel s oktató:		Tárgyfelel s tanszék:		
Vastag Sándor Dr.		Szerves Kémia		
Elmélet (óra):			Kredit:	Számonkérés:
2 (/hét)			2	Vizsga

A tárgy oktatója:			
név	kurzus típusa	kurzus kódja	nyelv
Vastag Sándor Dr.	Elmélet	01	magyar

Tantárgy képzési célja:

Élelmiszer- és háztartási anyagok néhány kérdésének kémikus szemmel történő áttekintése és magyarázata.

Tantárgy tematikája:

Ismeretkörök (heti bontásban):

1. hét Makroelemek, mikroelemek, víz, ásványvíz, üdítőitalok.
2. hét Táplálkozás, anyagcsere
A szervezet sav-lúg egyensúlya
3. hét A táplálkozás néhány speciális biokémiai kérdése Étrend és diéta
4. hét Táplálékok, élelmiszerek
Zsírok, zsíradéko, vaj, margarin
5. hét Fehérjék, szénhidrátok
Erjedési iparok (bor, sör, ecet)
6. hét Miért változik meg a zöldségek színe a főzéskor?
Mi okozza: a gyümölcsök barnulását
a fokhagyma, a hagyma, a hal szagát?
7. hét Egészségvédő táplálékok
Vitaminok (víz- és zsírolldhatók)
Vastartalmú élelmiszerek
A fokhagyma és gyógyító hatása
8. hét Íz- és aroma anyagok
9. hét Egészségkárosító táplálékok
Hamburger, füstölt kolbász (nitrózamin/rákkeltő)
Angolna (Hg-vegyületek)
10. hét Mérgező anyagok
Természetes mérgek
Mikroorganizmusok által termelt mérgek
Növényvédőszer
11. hét Élvezetikusok és ártalmak
Alkohol, nikotin koffein, drogok
12. hét Élelmiszer színezékek (természetes és mesterséges)
13. hét Élelmiszeripari adalékok
(tartósítók, antioxidánsok, stb.)
14. hét Csomagoló anyagok (üveg, fém, papír, műanyagok)
15. hét Tisztító- és fertőtlenítő szerek



TANTÁRGYI ADATLAP

Tantárgy követelménye:

Vizsgakövetelmények, vizsgakérdések:

Az előadáson elhangzott anyag ismerete. A vizsgára hozza magával az elkészített beadandó tanulmányt. Leckekönyv aláírási feltétel nincs!

Kérdések az „Élelmiszer- és háztartási anyagismeret” című tárgyhöz:

1. Milyen makró- és mikro-elemek találhatók az emberi szervezetben?
2. Mi a vitamin? Vitaminok csoportosítása.
3. A legfontosabb vitamin-források.
4. Hogyan csoportosítjuk a tápanyagokat?
5. Mit jelent a szervezet sav-bázis egyensúlya?
6. Mi a testtömeg-index, derékbőségindex?
7. Az egészséges szervezet külső jelei.
8. Egészségtelen táplálkozás külső jelei.
9. Mik a savasító és lúgosító élelmiszerek?
10. A víz szerepe a szervezt működésében.
11. Zsírok, olajok, vaj, margarin szerepe a táplálkozásban.
12. Miért egészségesebbek a telítetlen zsíradékok?
13. Fehérjék szerepe a táplálkozásban.
14. Mik a legfontosabb fehérje források?
15. Szénhidrát szerepe a táplálkozásban.
16. Szénhidrátok csoportosítása.
17. Mik a legfontosabb szénhidrát források?
18. Élvezeti cikkek és ártalmaik.
19. Milyen termékei vannak az erjedési folyamatnak?
20. Aerob és anaerob erjedés termékei.
21. Bor szerepe a táplálkozásban.
22. Az alkohol fogyasztás és alkoholizmus.
23. Egészségvédő táplálkozás
24. Ételeink színe.
25. Zöldség szerepe a táplálkozásban.
26. Legfontosabb hazai zöldségink.
27. Gyümölcs szerepe a táplálkozásban.
28. Hagyma, fokhagyma gyógyító hatása.
29. Íz és aroma anyagok.
30. Élelmiszerek tartósítása.
31. Élelmiszer adalékok csoportosítása.
32. Génmanipulált élelmiszerek.
33. Csomagolás szerepe és csomagolószerek.
34. Háztartási tisztítószer.
35. Háztartási hulladék kezelése.

Tantárgyhoz kapcsolódó irodalom:

Felhasznált tankönyvek:

Gasztonyi K., Lászlótyi R.: Élelmiszerkémia 2. Mezőgazda Kiadó Kft. 1994.

Élelmiszerkémia 1. 2. kiad. Mezőgazda Kiadó Kft, 1997.

Bernáth J.: Vadon termő és termesztett gyógynövények. Mezőgazda Kiadó Kft, 1997.

Farády L.: Szerves Kémia agrárvegyészeknek. 1-3. kötet, VVE 1983.

Rózsahegy M., Wajand J.: Kémia itt, kémia ott, kémia mindenhol! Nemzeti Tankönyvkiadó, Bp.1995.

Mindennapi sajtó, Internet, stb.