



# TANTÁRGYI ADATLAP

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

<b>A tárgy oktatója:</b>			
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 zsírolthatók )  
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 tárgyhoz:

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 szervezet 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., László 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.