



Tárgytematika

Félév:	2009/10/2
Tárgynév:	Élelmiszer- és háztartási anyagismeret
Tárgykód:	VEMKOK1312É
Felelős szervezet neve:	Szerves Kémia Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	MKOK
Tárgyfelelős neve:	Dr. Vastag Sándor

Oktatás célja:

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

Tantárgy tartalma:

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 zsíroladhatók) 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 Növényvédőszeresek 11. hét Élvezetecikkek 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

Számonkérési és értékelési rendszere:

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 találhatóak 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 szervezett 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 zöldségek. 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 tisztítószeresek. 35. Háztartási hulladék kezelése.



Tárgytematika

Félév:	2009/10/2
Tárgynév:	Élelmiszer- és háztartási anyagismeret
Tárgykód:	VEMKOK1312É
Felelős szervezet neve:	Szerves Kémia Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	MKOK
Tárgyfelelős neve:	Dr. Vastag Sándor

Kötelező és ajánlott irodalom:

Gasztonyi K., Lásztity 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. Rózsahegyi M., Wajand J.: Kémia itt, kémia ott, kémia mindenhol! Nemzeti Tankönyvkiadó, Bp. 1995. Mindennapi sajtó, Internet, stb.