



## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2012/13/2
<b>Tárgynév:</b>	Élelmiszer- és háztartási anyagismeret
<b>Tárgykód:</b>	VEMKOK1312É
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Szerves Kémia Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	MKOK
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	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 zsíroldhatók ) 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

<b>Félév:</b>	2012/13/2
<b>Tárgynév:</b>	Élelmiszer- és háztartási anyagismeret
<b>Tárgykód:</b>	VEMKOK1312É
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Szerves Kémia Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	MKOK
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	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.