

A tantárgy neve:		magyarul:	Élelmiszeranalitika						Kódja:	TTKME0521
		angolul:	Food analytical chemistry							
A képzés őszi félévei										
Felelős oktatási egység:		DE MÉK, Élelmiszertudományi Intézet								
Kötelező előtanulmány neve:		Műszeres analitika teljesítése vagy párhuzamos felvétele						Kódja:	TTKME0501	
Típus		Heti óraszámok						Követelmény	Kredit	Oktatás nyelve
		Előadás		Gyakorlat		Labor				
Nappali	X	Heti 2		Heti 0		Heti 0		Kollokvium	2	magyar
Levelező		Féléves		Féléves		Féléves				
Tantárgyfelelős oktató		neve:		Dr. Czipa Nikolett				beosztása:	egyetemi docens	
<p>A kurzus célja, hogy a hallgatók megismerkedjenek a különböző analitikai módszerekkel, melynek során az élelmiszerek beltartalmi paramétereinek meghatározása kerül ismertetésre, különböző módszerek segítségével. Emellett megfelelő tudást szereznek ezen összetevők tulajdonságairól is. Megtanulják, hogy hogyan határozzák meg a különféle élelmiszerek energiatartalmát, illetve tápanyag-összetételét.</p>										
<p>A kurzus tartalma, témakörei</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. hét: Élelmiszeralkotók 2. hét: Mintavétel és mintaelőkészítés 3. hét: Élelmiszerminták multieleemes kémiai analízise 4. hét: Nedvességtartalom és szárazanyag-tartalom, valamint a lipidek meghatározása 5. hét: Fehérjék meghatározása 6. hét: Vitaminok meghatározása 7. hét: Szénhidrátok meghatározása 8. hét: Rosttartalom meghatározása 9. hét: Mikotoxinok meghatározása 10. hét: Antioxidáns hatású vegyületek meghatározása 11. hét: Aminosavak meghatározása 12. hét: Alkoholos italok beltartalmi paramétereinek meghatározása 13. hét: Érzékszervi vizsgálatok kivitelezése 14. hét: Energiatartalom számítás 										
<p>Kötelező olvasmány:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Czipa Nikolett (2014): Élelmiszeranalitika gyakorlati jegyzet (Élelmiszermérnök BSc III. évfolyam részére). Oktatási segédlet 2. Balázs Gábor, Bugyi Zsuzsanna, Gergely Szilveszter, Hegyi Adrienn, Hevér Alina, Salgó András, Tömösközi Sándor (2011): Élelmiszeranalitika gyors és automatizált módszerei. Digitális tankönyvtár (http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0011_2A_5_modul/adatok.html) 3. Kovács Béla – Csapó János: Az élelmiszervizsgálatok műszeres analitikai módszerei. Debreceni Egyetem. 2015. 1-251. ISBN 978-963-473-831-2 										
<p>Ajánlott szakirodalom:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: Élelmiszerkémia. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2004. 1-492. 2. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs. (szerk): Élelmiszer- és takarmányfehérjék minősítése. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2006. (Társszerzők: Babinszky L. – Győri Z. – Simonné Sarkadi L. – Schmidt J.). 1-451. 3. Kovács B. – Csapó J.: Modern methods of food analysis. University of Debrecen, Faculty of Agricultural and Food Science and Environmental Management. 1-203. 										