



M Ű E G Y E T E M 1 7 8 2

Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem
Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar
Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék



XXIII. MÉTE ORSZÁGOS TUDOMÁNYOS DIÁKKÖRI ONLINE KONFERENCIA

A konferenciát Microsoft Teams platformon szervezzük.

Honlap: <http://www.ch.bme.hu/mete-konferencia-2020>

2020. szeptember 25.



„Felfedezni valamit annyit tesz, mint látni, amit mindenki lát, és közben arra gondolni, amire még senki.”

Szent-Györgyi Albert



A KONFERENCIÁN RÉSZTVEVŐ INTÉZMÉNYEK ÉS SZERVEZETI EGYSÉGEK

Budapesti Corvinus Egyetem (BCE), Gazdálkodástudományi Kar (GTK), Vállalkozásfejlesztési Intézet

Budapesti Gazdasági Egyetem (BGE), Kereskedelmi Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar (KVIK), Kereskedelem Tanszék

Budapesti Gazdasági Egyetem (BGE), Külkereskedelmi Kar (KKK), Marketing Tanszék

Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem (BME), Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar (GTK), Környezetgazdaságtan Tanszék

Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem (BME), Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar (VBK), Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék

Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem (BME), Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar (VBK), Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék, Gabonatudományi és Élelmiszerminőség Kutatócsoport

Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem (BME), Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar (VBK), Szerves Kémia és Technológia Tanszék, Bioorganikus Kémiai Kutatócsoport

Debreceni Egyetem (DE), Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar (MÉK), Élelmiszertechnológiai Intézet

Debreceni Egyetem (DE), Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar (MÉK), Élelmiszertudományi Intézet

Debreceni Egyetem (DE), Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar (MÉK), Élelmiszertudományi Intézet, Mikrobiológiai csoport

Semmelweis Egyetem (SE), Egészségtudományi Kar (ETK), Dietetika és Táplálkozástudományi Tanszék

Széchenyi Egyetem (SZE), Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar (MÉK), Állattudományi Tanszék

Széchenyi Egyetem (SZE), Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar (MÉK), Élelmiszertudományi Tanszék

Szent István Egyetem (SZIE), Élelmiszertudományi Kar (ÉTK), Fizika – Automatika Tanszék

Szent István Egyetem (SZIE), Élelmiszertudományi Kar (ÉTK), Mikrobiológia és Biotechnológia Tanszék

Szent István Egyetem (SZIE), Élelmiszertudományi Kar (ÉTK), Hűtő-és Állati Termék Technológiai Tanszék

Szent István Egyetem (SZIE), Élelmiszertudományi Kar (ÉTK), Árukezelési és Érzékszervi Minősítés Tanszék

Szent István Egyetem (SZIE), Élelmiszertudományi Kar (ÉTK), Biomérnöki és Folyamattervezési Intézet

Szent István Egyetem (SZIE), Élelmiszertudományi Kar (ÉTK), Gabona és Iparinövény Technológia Tanszék

Szent István Egyetem (SZIE), Élelmiszertudományi Kar (ÉTK), Konzervtechnológiai Tanszék

Szent István Egyetem (SZIE), Élelmiszertudományi Kar (ÉTK), Műveletek és Gépek Tanszék

Szent István Egyetem (SZIE), Élelmiszertudományi Kar (ÉTK), Sör- és Szeszipari Tanszék

Szent István Egyetem Kaposvári Campus (SZIE Kaposvár), Gazdaságtudományi Kar (GTK), Regionális és Agrárgazdaságtani Intézet

Szegedi Tudományegyetem (SZTE), Mérnöki Kar (MK), Élelmiszermérnöki Intézet

Szegedi Tudományegyetem (SZTE), Mérnöki kar (MK), Ökonómiai és Vidékfejlesztési Intézet

A KONFERENCIA TUDOMÁNYOS ÉS KOORDINÁCIÓS BIZOTTSÁGA

Dr. Tömösközi Sándor (BME-ABÉT)
Kormosné Dr. Bugyi Zsuzsanna (BME-ABÉT)
Dr. Németh Renáta (BME-ABÉT)
Slezsák János (BME-ABÉT)
Dr. Zsarnóczay Gabriella (MÉTE)

A rendezvény szervezését és lebonyolítását a BME-ABÉT Gabonatudományi és Élelmiszerminőség Kutatócsoportja koordinálta (<http://www.ch.bme.hu/kutatas/tanszek/abet/>)

Nagyon köszönjük az emberi, szakmai és anyagi támogatást mindenkinek, különös tekintettel az alább felsorolt személyeknek és szervezeteknek. Segítségük nélkül a jelenlegi nehéz helyzetben ennek a nemes versengésnek a lebonyolítása és szerény díjazása biztosan nem valósulhatott volna meg.

Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem

Dr. Józsa János, rektor

BME Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar, Varga József Alapítvány, TDK Bizottság

Dr. Nagy József, dékán; Dr. Hórvölgyi Zoltán, dékánhelyettes, VBK-TDK elnök; Mészárosné Dr. Tórincsi Mercédesz, VBK-TDK titkár

BME-VBK Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék (ABÉT)

Dr. Grolmuszné Dr. Vértessy Beáta, tanszékvezető; Dr. Salgó András, egyetemi tanár; Dr. Gergely Szilveszter, egyetemi docens; Dr. Németh Áron, egyetemi docens

Kiemelt köszönet jár a zsűri elnökeinek, tagjainak értékelő munkájukért és a BME-ABÉT doktorandusz hallgatóinak a szekciók titkársági feladatainak elvállalásáért! Külön is köszönjük Dr. Zsedely Eszternek a szervezési tapasztalatok és dokumentumok átadását.

Pro Progressio Alapítvány

Pakucs János, elnök; Dallos Györgyi, titkár

Bálint Analitika Mérnöki Kutató és Szolgáltató Kft.

Bálint Mária, ügyvezető

EIT Food és a Magyar EIT Food Hub, Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

Dr. Sebők András, cégvezető

Magyar Kémikusok Egyesülete

Simonné Prof. Dr. Sarkadi Livia, elnök

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara

Éder Tamás, élelmiszeriparért felelős alelnök; Papp Gergely, szakmai főigazgató-helyettes;
Dr. Hámori Judit, élelmiszeripari alelnöki tanácsadó

KÖSZÖNTŐ

A Magyar Élelmiszer-tudományi és Technológiai Egyesület (MÉTE) elnökeként köszöntöm az immár 23. alkalommal megrendezésre kerülő MÉTE-TDK résztvevőit.

Az egyesület 1949-ben alakult. A fő tevékenysége a tagság szakmai tudásának, ismereteinek és gyakorlati tapasztalatainak fejlesztése a hazai élelmiszergazdaság és a társadalom érdekében a fenntartható és versenyképes élelmiszer-előállítás biztonságával, a minőséggel és minősítéssel, forgalmazással, kereskedelemmel és -fogyasztással, fogyasztóvédelemmel kapcsolatos szakmai tevékenységek végzése. Az európai innovációs partnerségben való közreműködés, részvétel. Kezdetben szinte minden élelmiszert előállító vállalat és az élelmiszeriparban dolgozó tagja volt az egyesületnek. Ez sajnos a társadalmi és a gazdasági változások miatt napjainkra jelentős mértékben lecsökkent. Az egyesület számos rendezvényt szervez és bonyolít le, ilyen például a minden évben megrendezésre kerülő Tartósítói Napok, ami 2020-ban már az 52. volt. Szintén minden évben megrendezzük az Országos Molnár Napokat. A Magyar Tudományos Akadémia Élelmiszer-tudományi Tudományos Bizottsága és a Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ Élelmiszer-tudományi Kutatóintézettel minden évben közösen szervezzük a Tudományos Kollokviumokat. Jelentős szerepe volt az egyesületnek az újságkiadásban is. Több szakmai folyóiratot szerkesztettünk és adtunk ki, például Élelmiszer Tudomány Technológia, Konzervújság, Édesipar, Tejipar, A hús, Hűtőipar, Molnárok Lapja. Heti rendszerességgel jelentetjük meg a MÉTE Hírlevelet, ahol az élelmiszeripart érintő fontosabb híreket, érdekességeket, fejlesztéseket mutatjuk be.

Remélem ez a rövid bemutatkozás felkeltette az Önök érdeklődését, és hamarosan a tagjaink között köszönhetjük Önöket.

Budapest, 2020. szeptember 1.

Dr. Zsarnóczay Gabriella
elnök

KÖSZÖNTŐ

A korábbi nevén Magyar Élelmezésipari Tudományos Egyesület ma már tiszteletbeli elnökeként visszaemlékezve több évtizeddel végzett tevékenységünkre örömmel állapíthatom meg, hogy az Egyesület vezetősége valami maradandót alkotott, amikor belefogott az első MÉTE TDK találkozó szervezésébe. Az Egyesület a politikai-gazdasági rendszerváltoztatás idején közel 11 ezer tagot számlált, melyek 40%-a vegyészmérnöki diplomával rendelkezett, 30%-a gépészmérnök volt, míg a többi megoszlott az agrármérnökök, közgazdászok és természettudományos végzettségűek között, de még állatorvosok is részt vettek a társadalmi-tudományos munkában. Feljövőben volt a tartósítóipari (később élelmiszeripari) mérnökök képzése és a Fiatalok Bizottsága, melynek én akkor titkára voltam, javasolta az Egyesület vezetőségének, hogy az országos TDK mozgalom két évenként megtartott rendezvényének szünetében hozzunk létre egy közös fórumot, melyen a különböző felsőoktatási intézmények hallgatói előadásokat tartva bemutatkozhatnak egymásnak. Az indulás jól sikerült, az Egyesült taglétszáma is gyarapodott, így az Egyesület főtitkára elégedetten állapította meg, hogy valami ígéretes dologba fogtunk, érdemes folytatni. A stafétabotot minden második évben más felsőoktatási intézmény vette át, azóta néhány intézmény többször is volt vendéglátó.

Az első találkozót a Budapesti Műszaki Egyetem rendezte, most pedig újra ők a vendéglátók. Nemcsak a képzések és a létszámok változtak, hanem ez az év a világjárvány miatt szervezeti-lebonyolítási újítással is jelentkezik, a hagyományos előadásokat internetes részvétel váltja fel. Ez újabb kihívás, de egyben mutatja is, hogy a technika sietett a rendezők segítségére. Az előadások tematikája évek során sokat változott, többnyire bővült műszaki és természettudományos irányban, de jelentős előrelépés érezhető a társadalomtudományok felől is. Az élelmiszer-termelő, -feldolgozó és -forgalmazó vállalkozások egyaránt érdekeltek jól képzett és a gyakorlat igényeit is kielégíteni tudó fiatal szakemberek iránt, ezért hagyományosan támogatják a találkozót.

Remélem, hogy Önök is gazdagodni fognak tapasztalatokban és új ismeretségekben, így az Egyesület újból sikeres rendezvényt mondhat magáénak. Jó tanácskozást és hasznot hajtó eredményeket kívánok!

Budapest, 2020. augusztus 23.

Dr. Biacs Péter Ákos
professzor emeritus

KÖSZÖNTŐ

Köszöntjük a XXIII. Országos MÉTE TDK Konferencia résztvevőit a BME VBK Tudományos Diákköri Bizottsága (TDB) és a kari vezetés nevében.

Megtisztelő, hogy idén karunk adhat otthont a kétévente megrendezésre kerülő rendezvénynek.

Több okból is örömteli ez az esemény. Már csak létezésével is rávilágít arra, hogy az egyetemi hallgatók önkéntesen vállalt kutatómunkájának eredményei a „baglyos” TDK mellett más színtereken is nyilvánosságot kaphatnak. A TDK nemcsak „örök”, ahogy mondani szoktuk, hanem ezek szerint ezerarcú is.

Különös öröm számunkra az is, hogy karunk teret adhat egy olyan rendezvénynek, amelynek előadásai interdiszciplináris jellegüknél fogva rávilágítanak a kémia sokoldalúságára. Mert a kémia, amellet, hogy örök, *ugyanúgy* ezerarcú.

A legnagyobb öröm természetesen az, hogy Önök itt vannak! Bár nem a megszokott módon. Idén „online” terekben találkozunk. De találkozunk. Mert a *találkozás* örök, emberi kapcsolataink pedig ezerarcúak. Most éppen az online térben...

Az *Előadókat* arra szeretnénk biztatni, hogy azt a megismerés-élményt adják majd át hallgatóságuknak, amelyet Önök is megtapasztaltak kutatómunkájuk során. Ha ez sikerül, akkor *minden* sikerülni fog.

Ennek szellemében kívánunk nagyon eredményes konferenciát!

Budapest, 2020. szeptember 1.

Tisztelettel és üdvözlettel:

Dr. Nagy József sk
BME VBK dékán

Dr. Hórvölgyi Zoltán sk
BME VBK TDB elnöke

KÖSZÖNTŐ

Kedves Résztevők, Hallgatók, Oktatók, Kollégák!

Engedjék meg, hogy a vendéglátó – már amennyiben az on-line térben ez értelmezhető – szervezeti egység, a BME VBK Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék nevében is köszöntsük Önöket.

Ilyen ünnepi eseménynél óhatatlanul visszatekintünk kicsit, hiszen bevallva vagy bevallatlanul, de a múltból, annak jó és kevésbé jó tapasztalataiból, emlékeiből építkezünk. Talán kevesen tudják, hogy valószínűsíthetően a BME-n (akkor Műegyetem) indult először felsőfokú kémiai alapú élelmiszertudományi képzés Magyarországon, az akkor a vegyészmérnöki oktatásba bevezetett „Hamisított élelmi és élvezeti szerek ellenőrzése” c. előadással. 1921-ben önálló Élelmiszerkémia Tanszék alakult, amely az akkor már működő Mezőgazdasági Kémiai Technológiai Tanszékkel közösen igyekezett megteremteni a teljes élelmiszervertikum, tehát az élelmiszer alapanyagtermelés, előállítás (technológia) és minősítés magas szintű művelésének feltételeit az oktatásban és a kutatásban egyaránt. A tudomány fejlődésével természetesen a tevékenységi területek és néha a szervezet elnevezése is változott, 1972-től Biokémiai és Élelmiszertechnológia, 2007-től – a két említett tanszék egyesülésével – a jelenlegi elnevezéssel működő tanszéken folyik az élelmiszertudományi és kapcsolódó tudományterületek művelése. A vegyészmérnöki és később – szintén elsőként bevezetett - biomérnöki képzés jellegéből adódóan is szakmai tevékenységünket az erős kémiai, biokémiai és műveleti alapokra építkező élelmiszerkémiai, táplálkozástani, analitikai, (bio)technológiai, mikrobiológia és molekuláris biológiai orientációjú oktatás és kutatás jellemzi.

A történelmi változások és a képzési igények átalakulása szükségszerűen diverzifikálta az élelmiszertudományi képzést, számos hazai egyetemen folyik magas szintű felsőfokú oktatási és tudományos tevékenység. Örömmel írjuk, hogy az ideai konferenciára valamennyi képzőhelyről érkeztek vállalkozó szellemű hallgatók. Köszönjük nekik, témavezetőiknek, konzulenseiknek és természetesen a zsűritagoknak és valamennyi, a szervezésben résztvevő kollégának, támogatóinknak, hogy a nehéz emberi, egészségügyi és szakmai helyzetben is vállalták a kihívást, a többletmunkát és lehetővé tették a XXIII. Országos Élelmiszertudományi MÉTE TDK megrendezését.

A sors úgy hozta, hogy az első MÉTE TDK-t is a BME rendezhette és most az első TDK on-line konferencia is itt szerveződik. Bár a személyes jelenléte, kapcsolatot semmi sem helyettesítheti, jelentősége az emberi létből fakad, szeretnénk hinni, hogy a szomorú helyzetből adódó digitális átállás pozitív élményeket hozhat mindannyiunk, szervezők és résztvevők számára egyaránt.

Ajánljuk ezt a nemes versengést elődeinknek, akik elindították és fenntartották ezt az egyedülálló hagyományt és Önöknek, „versenyzőknek”, akik jelenleg a legtöbbet tesznek hallgatóként az élelmiszertudomány műveléséért és a hagyomány fenntarthatóságáért.

Sok sikert, szakmai és emberi élményt kívánunk!

Budapest, 2020. szeptember 7.

Dr. Vértessy G. Beáta sk.

egyetemi tanár, tanszékvezető

Dr. Salgó András sk.

egyetemi tanár

Dr. Tömösközi Sándor sk.

(a szervezők képviselőjeként)

XXIII. MÉTE ORSZÁGOS DIÁKKÖRI KONFERENCIA PROGRAMJA

- 8:45-9:00** *BEJELENTKEZÉS A MICROSOFT TEAMS FELÜLETRE*
- 9:00 – 9:30** *PLENÁRIS MEGNYITÓ*
- 9:30 – 10:00** *BEJELENTKEZÉS A SZEKCIÓKBA*
- 10:00 – 13:00** *SZEKCIÓÜLÉSEK*
1. Élelmiszer alapanyag előállítás, minőség és minősítés
 2. Élelmiszeranalitika, módszerfejlesztés, módszeralkalmazás, élelmiszerminőség
 3. Élelmiszerbiotechnológia
 4. Mikrobiológia, molekuláris biológia, élelmiszerbiztonság
 5. Élelmiszertechnológia, műveletek, termékfejlesztés
 6. Élelmiszertechnológia, műveletek, melléktermék hasznosítás, csomagolás
 7. Élelmiszergazdaságtan, marketing, fogyasztói magatartás
- 13:00 – 15:00** *AZ EIT FOOD VÁLASZA AZ ÉLELMISZERELLÁTÓ RENDSZERT ÉRŐ KIHÍVÁSOKRA: VEVŐKÖZPONTÚSÁG ÉS AZ EGYETEMI HALLGATÓK ÉS FIATAL SZAKEMBEREK INNOVÁCIÓJÁT, VÁLLALKOZÓKÉPESSÉGÉT TÁMOGATÓ TEVÉKENYSÉGEK*
- A magyarországi EIT FOOD HUB, a Campden BRI Magyarország online rendezvénye (A program részletes meghívója a konferencia honlapján található.)
- 15:00 – 15:30** *PLENÁRIS ZÁRÓÜLÉS, EREDMÉNYHIRDETÉS*
- A konferencia értékelése és eredményhirdetés.

SZEKCIÓK BEOSZTÁSA

1. ÉLELMISZER ALAPANYAG ELŐÁLLÍTÁS, MINŐSÉG ÉS MINŐSÍTÉS

Bíráló bizottság

Elnök: **Prof. Dr. Varga László**, egyetemi tanár – SZE-MÉK, Mosonmagyaróvár
Tagok: **Simonné Dr. Sarkadi Lívია**, egyetemi tanár – SZIE-ÉTK, Budapest
Dr. Gergely Szilveszter, egyetemi docens – BME-VBK, Budapest
Titkár: **Juhászné Szentmiklóssy Marietta Klaudia**, PhD hallgató – BME-VBK, Budapest

10:00	András Béla Levente és Babos András <i>Régi magyar alma tájfajták beltartalmi értékeinek vizsgálata</i>	SZE-MÉK Mosonmagyaróvár
10:20	Bolla Gergő <i>Húsmarha fajták néhány értékmérő tulajdonságának vizsgálata</i>	SZE-MÉK Mosonmagyaróvár
10:40	Fekete Dávid <i>A fajtaválasztás hatása a keményítőtermékek technológiai tulajdonságaira</i>	BME-VBK Budapest
11:00	Hege Péter <i>Alpesi kecskefajta néhány értékmérő tulajdonságának vizsgálata</i>	SZE-MÉK Mosonmagyaróvár
11:20	Hermán Zsolt <i>Banán tücsök (Gryllus Assimilis) tartás vizsgálata</i>	SZE-MÉK Mosonmagyaróvár
11:40	Mészáros Zsófia <i>Két győr-moson-sopron megyei Holstein-fríz tenyészet termelési mutatóinak vizsgálata</i>	SZE-MÉK Mosonmagyaróvár

2. ÉLELMISZERANALITIKA, MÓDSZERFEJLESZTÉS, MÓDSZERALKALMAZÁS, ÉLELMISZERMINŐSÉG

Bíráló bizottság

Elnök: **Dr. Salgó András**, egyetemi tanár – BME-VBK, Budapest
Tagok: **Prof. Dr. Kovács Béla**, egyetemi tanár, intézetvezető – DE-MÉK, Debrecen
Dr. Fodor Marietta, egyetemi docens – SZIE-ÉTK, Budapest
Titkár: **Jaksics Edina**, PhD hallgató – BME-VBK, Budapest

10:00	Homolya Szabolcs <i>A kakaóvaj és sheavaj fizikai, kémiai és technológiai tulajdonságainak összehasonlítása</i>	SZIE-ÉTK Budapest
10:20	Mucsi Edina és Szegő Zsuzsanna <i>Fajtaszelekciós módszertan kidolgozása gluténmentes diétába illeszthető zabfajták azonosításához</i>	BME-VBK Budapest
10:40	Vajda Eszter <i>Kávéblendek antioxidáns hatásának alakulása az összetétel és a pörkölés körülményeinek függvényében</i>	SZIE-ÉTK Budapest
11:00	Varsányi Kinga <i>Ultrahangos mérési módszer alkalmazhatósága a tej oltós alvadásának vizsgálatához</i>	SZIE-ÉTK Budapest
11:20	Vitális Flóra <i>Paradicsomsűrítmények hamisításának kimutatása közeli infravörös spektroszkópiával és elektronikus nyelvvel</i>	SZIE-ÉTK Budapest

3. ÉLELMISZERBIOTECHNOLÓGIA

Bíráló bizottság

Elnök: **Dr. Maráz Anna, professor emeritus** – SZIE-ÉTK, Budapest
Tagok: **Dr. habil. Kertész Szabolcs**, egyetemi docens – SZTE-MK, Szeged
Dr. Németh Áron, egyetemi docens – BME-VBK, Budapest
Titkár: **Nagy Balázs József**, PhD hallgató – BME-VBK, Budapest

10:00	Boda Boglárka <i>Különböző probiotikus aktivitású Lactobacillus bulgaricus törzsek növekedésének nyomonkövetése fiziko-kémiai tulajdonságok segítségével</i>	SZIE-ÉTK Budapest
10:20	Eszterbauer Edina <i>Yarrowia törzsek pigment termelésének vizsgálata</i>	SZIE-ÉTK Budapest
10:40	Jordán Ambrus <i>Bakteriális cellulóz/polianalin/titánium-dioxid nanokompozit alapú bioanód létrehozása és működtetése a mikrobiális üzemanyagcellában</i>	SZIE-ÉTK Budapest
11:00	Jordán Anikó <i>Politejsav alapú bioműanyagok biológiai bonthatóságának vizsgálata néhány fonalaszgomba törzssel</i>	SZIE-ÉTK Budapest
11:20	Tóth Barnabás <i>Tápközeg optimálás probiotikus lactobacillus törzsek intracelluláris β-galaktozidáz termelésére</i>	SZIE-ÉTK Budapest
11:40	Tóth Gergő Dániel <i>Pseudomonas cepacia lipáz immobilizálása poli(vinil-alkohol) nanoszálakban</i>	BME-VBK Budapest
12:00	Urbán Imola <i>A probiotikus lactobacillus törzsek hidrogén-peroxid szintézisének fokozása</i>	SZIE-ÉTK Budapest

4. MIKROBIOLÓGIA, MOLEKULÁRIS BIOLÓGIA, ÉLELMISZERBIZTONSÁG

Bíráló bizottság

Elnök: **Mohácsiné Dr. Farkas Csilla**, egyetemi tanár – SZIE-ÉTK, Budapest
Tagok: **Prof. Dr. Szigeti Jenő**, professor emeritus– SZE-MÉK, Mosonmagyaróvár
Dr. Sipos Péter, egyetemi docens – DE-MÉK, Debrecen
Titkár: **Berkl Zsófia**, PhD hallgató – BME-VBK, Budapest

10:00	Barna Adrien <i>Fonolas gombák antagonista tulajdonságának meghatározása</i>	DE-MÉK Debrecen
10:20	Boros Anikó <i>Brettanomyces élesztők killer aktivitásának vizsgálata</i>	SZIE-ÉTK Budapest
10:40	Geiger Adrienn <i>A Clonostachys rosea biokontroll ágensként történő jellemzése a szőlő korai elhalását okozó gombás betegségek ellen</i>	DE-MÉK Debrecen
11:00	Hatvan Zoltán <i>In vitro tesztrendszer alkalmazása probiotikus baktériumtörzsek szelektálására</i>	SZE-MÉK Mosonmagyaróvár
11:20	Juhász Ivett <i>Biofilm képződés vizsgálata kereskedelemben kapható műanyag palackokban</i>	SZIE-ÉTK Budapest
11:40	Nyerges Barbara <i>Probiotikus Bifidobacterium törzsek mucin hasznosításának tanulmányozása</i>	SZIE-ÉTK Budapest
12:00	Seres Balázs <i>Antibiotikum rezisztens kóliform baktériumok vizsgálata a vízbázistól a csapig</i>	SZIE-ÉTK Budapest

5. ÉLELMISZERTECHNOLÓGIA, MŰVELETEK, TERMÉKFEJLESZTÉS

Bíráló bizottság

Elnök: **Dr. Balla Csaba**, egyetemi magántanár – SZIE-ÉTK, Budapest
Tagok: **Veresné dr. Bálint Márta**, főiskolai tanár, tanszékvezető – SE-ETK, Budapest
Dr. Ajtony Zsolt, egyetemi docens – SZE-MÉK, Mosonmagyaróvár
Titkár: **Farkas Alexandra**, PhD hallgató – BME-VBK, Budapest

10:00	Bohár Dorina <i>Tojáslevek egyes tulajdonságainak, valamint oldhatósági vizsgálata a nagy hidrosztatikus nyomás függvényében</i>	SZIE-ÉTK Budapest
10:20	Kovács Boglárka Gabriella <i>A borpalackozás technológiája során fellépő kockázatok elemzése a tokaji borvidéken</i>	SZTE-MK Szeged
10:40	Lippai Laura <i>Oolong teával dúsított étcsokoládé elkészítése, antioxidáns tartalmának vizsgálata és fogyasztói megítélése</i>	SZIE-ÉTK Budapest
11:00	Solymos Fanni <i>Hőkezelés hatása a zab technológiai tulajdonságainak és lipid romlási folyamatainak alakulására</i>	BME-VBK Budapest
11:20	Urbán Ágota <i>Ultrahangos pácolással készült sonka technofunkciós tulajdonságainak változása az érlelés során</i>	SZIE-ÉTK Budapest
11:40	Vajdovich Dorottya <i>Antioxidánssal, fehérjével és rosttal dúsított álgabona alapú növényi italok vizsgálata</i>	SE-ETK Budapest

6. ÉLELMISZERTECHNOLÓGIA, MŰVELETEK, MELLÉKTERMÉK HASZNOSÍTÁS, CSOMAGOLÁS

Bíráló bizottság

Elnök: **Prof. Dr. Véha Antal**, egyetemi tanár, intézetvezető – SZTE-MK, Szeged
Tagok: **Dr. Friedrich László**, egyetemi docens, dékán – SZIE-ÉTK
Hanczné Dr. Lakatos Erika, egyetemi docens, tanszékvezető – SZE-MÉK,
Mosonmagyaróvár
Titkár: **Fehér Anikó**, doktorjelölt – BME-VBK, Budapest

10:00	Apáthy Csilla <i>Vegán fehérjekészítmény tulajdonságainak változása tárolás során, különböző csomagolástechnológiák alkalmazása mellett</i>	SZIE-ÉTK Budapest
10:20	Bánlaki Anikó <i>Fekete bodzatörköly felhasználásával antioxidáns tulajdonságú sütőipari termék fejlesztése</i>	SZIE-ÉTK Budapest
10:40	Borda Fruzsina <i>Értékes komponensek kinyerése céklalevélből alkoholos extrakcióval</i>	SZIE-ÉTK Budapest
11:00	Kiss Zsuzsanna <i>Antioxidáns tulajdonságokkal rendelkező sütőipari termék fejlesztése homoktövis törköly felhasználásával</i>	SZIE-ÉTK Budapest
11:20	Nagy Vivien <i>A sörtörköly, mint sörgyártási melléktermék hasznosítási lehetőségei a sütőiparban</i>	DE-MÉK Debrecen
11:40	Papp Fruzsina <i>Elhasznált söripari élesztő kezelésének lehetőségei értékes anyagok kinyerésének céljából</i>	SZIE-ÉTK Budapest

7. ÉLELMISZERGAZDASÁGTAN, MARKETING, FOGYASZTÓI MAGATARTÁS

Bíráló bizottság

Elnök: **Dr. habil. Lugasi Andrea**, főiskolai tanár, dékán – BGE-KVIK
Tagok: **Dr. Borbély Csaba**, egyetemi docens, tanszékvezető – KE-GTK
Dr. Török Áron, egyetemi docens – BCE-VÁI AVT
Titkár: **Slezsák János**, PhD hallgató – BME-VBK, Budapest

10:00	Borda Áron József <i>Szamócát a legjobbaktól! (A rövid láncok szerepe szamóca termesztőknél a Duna-kanyarban)</i>	BCE-GTK Budapest
10:20	Budai Bettina Csilla <i>Cukortartalmú italok fogyasztási gyakorisága egyetemisták körében</i>	SE-ETK Budapest
10:40	Göbel Rebeka <i>Élelmiszerpazarlási szokások vizsgálata kaposvári háztartásokban</i>	SZIE-GTK Kaposvár
11:00	Havelda Luca <i>A probiotikumokkal kapcsolatos ismeretek és használati szokások felmérése a magyar felnőtt lakosság körében</i>	SE-ETK Budapest
11:20	Hóka Ádám Máté <i>A kovászos péktermékek jelentősége és lehetséges integrációja a gluténmentes étrendbe</i>	BGE-KVIK Budapest
11:40	Kálmán Kristóf <i>A fenntartható fogyasztás alternatívái - a vegán étrend ökológiai lábnyoma</i>	BME-GTK Budapest
12:00	Kovács Eszter <i>Az innovatív digitális turizmus, amely megváltoztatta a fogyasztói élmény fogalmát</i>	BGE-KKK Budapest
12:20	Maró Zalán Márk <i>Az EU bio címke helyzete a magyar fogyasztók körében – ismertség és rendszeres vásárlás tényezői</i>	BCE-GTK Budapest
12:40	Molnár Bernadett és Mészáros Viktória <i>A gluténmentes élelmiszerek - fogyasztói magatartás</i>	BGE-KVIK Budapest