



## A BUDAPESTI **CORVINUS** EGYETEM

### Élelmiszertudományi Kar TDT felhívása:

Nyitott Laboratóriumi Programra várjuk a TDK kutatás iránt érdeklődő BSc és MSc képzésekben résztvevő hallgatókat. Az interaktív program keretében megismerkedhetnek a Hűtő és Állatiermék Technológiai, a Mikrobiológiai és Biotechnológiai, valamint a Sör- és Szeszipari Tanszékeken folyó kutatási témákkal és megtekinthetik a rendelkezésre álló infrastruktúrát.

### Meghirdetett programok

#### 2011. szeptember 14., 10 óra, Sör- és Szeszipari Tanszék

(felelős: Dr. Nguyen Duc Quang)

- Speciális sörök előállításának lehetőségei
- Funkcionális élelmiszerek
- Fermentációs és termék feldolgozó rendszerek
- Pálinkák előállítása és analitikai vizsgálatai
- Biofuel

#### 2011. szeptember 16., 9 óra, Hűtő és Állatiermék Technológiai Tanszék

(felelős: Pásztorné dr. Huszár Klára)

- Hűtlánc hőmérséklet monitorozása, ennek eszközszerkezete, az értékelés módszertana
- Kíméletes, nem-termikus élelmiszer tartósítási eljárások, alkalmazási lehetőségeik tej- és húsipari termékekre

#### 2011. szeptember 16., 9 óra, Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék

(felelős: Dr. Belák Ágnes)

- A mikroorganizmusok élelmiszerminőségi és –biztonsági vonatkozásai
- DNS-alapú molekuláris biológiai módszerek alkalmazása élelmiszer eredetű mikrobák vizsgálatára

Jelentkezés csak e-mailben a név, képzési forma és a választott program megadásával!

**Jelentkezési határidő: 2011. szeptember 13.**

(Dr. Pomázi Andrea program koordinátor, e-mail: andrea.pomazi@uni-corvinus.hu)

