

10:10 Jobbágy Katalin

Finomseprőn tartás hatása Chardonnay borok biogénamin-összetételére

Konzulens: Nyitrai Dr. Sárdy Diána

10:30 Kaló Júlia

Kézműves vörösborok vizsgálata az Egri Borvidéken, analitikai és érzékszervi mérések alapján

Konzulensek: Dr. Kállay Miklós, Nyitrai Dr. Sárdy Diána

10:50 Szünet

11:30 Kozits Szabina

Joghurtok kísérleti előállítására növényi fehérjék segítségével és táplálkozás-élettani értékének növelése természetes rostanyagokkal

Konzulens: Koncz Kálmánné Dr.

11:50 Németh Anikó

Bifidobacterium lactis eredetű α -galaktozidáz enzimpreparátumok előállítása és rögzítése

Konzulens: Rezessy Dr. Szabó Judit

12:10 Polgár Edit

Vörösborok színanyagának változása hordós és acéltartályos érlelés során

Konzulensek: Dr. Kállay Miklós, Leskó Annamária

Élelmiszertechnológiai és Műszaki Szekció

(A épület, Zsibongó)

Elnök: Dr. Balla Csaba egyetemi docens, dékán

Tagok: Dr. Felföldi József egyetemi tanár, tanszékvezető,
Monsparné Dr. Sényi Judit egyetemi docens,
Dr. Márki Edit egyetemi adjunktus

Titkár: Soós Anita PhD hallgató

09:00 Megnyitó

09:10 Dénes Lajos Dénes

Szín szerint válogató modell gépsor automatizálása

Konzulensek: Dr. Fekete András, Gillay Zoltán

09:30 Fekete Henrietta

Multirezisztens alma fajtajelöltek szárításra való alkalmasságának vizsgálata

Konzulensek: Stéger Dr. Máté Mónika, Nótin Beatrix

09:50 Hajdu Zita Emília

Tej és tejszín homogénezése hagyományos és szűkítőbetétes technikával

Konzulensek: Dr. Sebastian Karasch, Dr. Ulrich Kulozik,
Koncz Kálmánné Dr.

10:10 Kónya Annamária

Feldolgozási technológia hatása a tojásfehérje-termékekre

Konzulens: Németh Csaba

10:30 Matics Anita

Édes- és savanyú tejsavó besűrítése és ásványianyagtartalmának csökkentése nanoszűrővel

Konzulensek: Dr. Vatai Gyula, Román András

10:50 Szünet

11:30 Nagy Marietta

Vagdalthús konzervek minőségi problémáinak vizsgálata

Konzulens: Dr. Juhász Réka

11:50 Radványi Dalma

Tojásfehérje habok stabilitásának növelése

Konzulens: Dr. Juhász Réka

12:10 Szekrényes Anikó

Vajkrémek vizsgálata különböző állománymérési módszerekkel

Konzulensek: Dr. Juhász Réka, Zeke Ildikó

12:30 Szöllösi Dániel

Hőmérséklet hatása modell oldatok és almalevek elektronikus nyelvvel mért eredményeire

Konzulensek: Dr. Fekete András, Kovács Zoltán

12:50 Wittner Ágnes

Hagyományos és multirezisztens almafajtákból készült pürék vizsgálata

Konzulensek: Dr. Barta József, Nótin Beatrix

Tudományos Diákköri Konferencia
2010. április 21.

MEGHÍVÓ



Élelmiszertudományi Kar

*Ezúton is szeretettel meghívjuk Önt
az Élelmiszertudományi Kar
Tudományos Diákköri Konferenciájára*

HELYSZÍN

A. épület Zsibongó
G. épület Tudásközpont Előadó
K. épület III. em. Klub
1118 Budapest, Villányi út 29-43

PROGRAM

09:00 Konferencia megnyitó
09:10 Szekció ülések I.
10:50 Kávészünet (K. ép. III.em.Klub)
11:30 Szekció ülések II.
15:30 Ünnepélyes eredményhirdetés
(K. ép. III.em. Klub)



Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Szekció

(K épület III. emelet, KLUBTEREM)

Elnök: Dr. Farkas József akadémikus, egyetemi tanár
Tagok: Stefanovitsné Dr. Bányai Éva egyetemi tanár
Dr. Mednyánszky Zsuzsanna egyetemi adjunktus
Dr. Dalmadi István egyetemi tanársegéd
Titkár: Szigedi Tamás PhD hallgató

09:00 Megnyitó

09:10 Drobecz Árpád
Tartósítószer hatása a tojásfehérje-lé hőérzékenységre
Konzulensek: Dr. Friedrich László, Németh Csaba

09:30 Egressy-Molnár Orsolya
Szárításteszták koleszterintartalmának meghatározása
Konzulens: Jókainé Dr. Szatura Zsuzsanna

09:50 Ender Ágnes
*Penicillium expansum és Botrytis cinerea okozta gyümölcsromlás
előrejelzésének lehetőségei illékony komponenseik
meghatározásával*
Konzulensek: Dr. Pomázi Andrea, Sági-Kiss Virág

10:10 Lénárt József
*Sajtok zsír-és fehérjetartalmának meghatározása FT-NIR
spektroszkópiával*
Konzulensek: Dr. Dernovics Mihály, Dr. Fodor Marietta

10:30 Ménesi Lilla Magdolna
*Püré alapú gyümölcstermékek kialakítása 3-6 éves korosztály
számára*
Konzulensek: Dr. Barta József, Nötin Beatrix

10:50 Millner Márk
*Multispektrális módszer fejlesztése vákuumcsomagolt
marhahátszín vizsgálatára*
Konzulensek: Dr. Firtha Ferenc, Dr. Friedrich László

11:10 Szünet

11:50 Nagy Ádám
*Különböző kajszi fajták antioxidáns hatásáért felelős molekulák
feltérképezése*
Konzulensek: Dr. Abrankó László, Dr. Hegedüs Attila

12:10 Pataki Ádám Gábor
*Tojásfehérje lében kíméletes hőntartás során bekövetkező
változások vizsgálata NIR és DSC módszerrel*
Konzulensek: Dr. Friedrich László, Németh Csaba

12:30 Simon Zsolt András
*Linom olajjal (omega-3 zsírsavval) dúsított vajkészítmények
előállíthatóságának lehetősége*
Konzulensek: Koncz Kálmán Dr., Pásztorné Dr. Huszár Klára

12:50 Szabados Dorina, Fekete Dóra
*A szőlőbor és különböző gyümölcsborok illatkapcsolatának GC-
MS vizsgálata*
Konzulensek: Dr. Korány Kornél, Csóka Mariann

13:10 Werli Adrienn
*A bepárlás hatása a meggyfajták antioxidáns hatású vegyületeinek
alakulására*
Konzulens: Stégerné Dr. Máté Mónika

Alkalmazott Biotechnológiai és Élelmiszerbiztonsági Szekció

(G épület, Tudásközpont előadó)

Elnök: Dr. Hoschke Ágoston professzor emeritus
Tagok: Dr. Biacs Péter egyetemi tanár
Dr. Magyar Ildikó egyetemi docens
Dr. Baranyai László egyetemi adjunktus
Titkár: Styevkó Gabriella PhD hallgató

09:00 Megnyitó

09:10 Albert Krisztina
*Cirokból kiinduló malátázási és cefrészési technológiák
kidolgozása gluténmentes sör előállításához*
Konzulens: Kiss Zsuzsanna

09:30 Bajcsi Nikolett
*Élelmiszer romlási folyamatokból izolált Candida zeylanoides
törzsek lipáz termelése*
Konzulensek: Dr. Maráz Anna, Dr. Vladimír Mrša,
Dr. Belák Ágnes, Dr. Renata Teparić

09:50 Berkics Adrienn
*Probiotikus készítmény előállítására szánt bifidobaktériumok
antibiotikum érzékenységének vizsgálata*
Konzulensek: Dr. Bruno Biavati, Dr. Diana Di Gioia,
Dr. Cecilia Santini