

Méréstechnika, élelmiszertechnológia és -gazdaságtan Szekció

{ G. épület, Tudásközpont előadó }

Elnök: Dr. Balla Csaba
Tagok: Hajdú Istvánné Dr.
Hegyesné Dr. Vecseri Beáta
Dr. Fodor Marietta
Dr. Cserhalmi Zsuzsanna
Titkár: Verasztó Balázs

09:00 Elnöki megnyitó

09:05 Csurka Tamás

A fogyasztói magatartás vizsgálata adatbányászati eljárások alkalmazásával

Konzulensek: Dr. Lakner Zoltán
Dr. Fehér Orsolya

09:25 Dankovics Adrienn

Frankfurti virsli sótartalmának csökkentése mikrobiális transzglutamináz enzimmel

Konzulens: Darnay Lívia

09:45 Elek Odett

Tojásfehérje-lé hőkezelése fehérjebontó enzimes kezelés után

Konzulens: Dr. Friedrich László

10:05 Farkas Valér

Műveleti paraméterek hatása nagy hidrosztatikus nyomással kezelt bogyógyümölcs-pürék illékony komponenseire

Konzulens: Dr. Dalmadi István

10:25 Horváth Ádám

Élelmiszerfogyasztói magatartás a közösségi média tükrében

Konzulens: Dr. Fehér Orsolya

10:45 Kávészünet

11:15 Kertész István és Tóth Ádám

Mérési és értékelési módszer kidolgozása ultrahangos állománymérésre

Konzulensek: Dr. Felföldi József
Dr. Kaszab Tímea

11:35 Kozma Eszter

Édesipari gesztenyekrém receptúrájának kifejlesztés

Konzulens: Soós Anita

11:55 Molnár Petra Andrea

Szilárdfázisú extrakciós minta-előkészítés polifenolok HPLC-UV vizsgálatához

Konzulens: Dr. Abrankó László

12:15 Tompos Barbara

Termékoptimalizálás Penalty Analysis módszerével

Konzulensek: Dr. Somogyi László
Gere Attila



<http://www.dbd.uni-corvinus.hu/tdk/>

Mikrobiológia, biotechnológia és élelmiszerbiztonság Szekció

{ K. épület, elnöki tanácsterem }

Elnök: Dr. Hoschke Ágoston
Tagok: Mohácsiné Dr. Farkas Csilla
Dr. Pomázi Andrea
Pásztorné Dr. Huszár Klára
Dr. Sátorhelyi Péter
Titkár: Rácz Anita

09:30 Elnöki megnyitó

09:35 Bors Márton

Thermomyces lanuginosus törzsek xilanáz aktivitásának vizsgálata szubmerz és szilárd fázisú fermentációk során

Konzulens: Bujna Erika

09:55 Bárány Nándor

Shewanella baktériumok szubsztrátum hasznosításának és szaporodáskinetikájának vizsgálata

Konzulensek: Dr. Nguyen Duc Quang
Szöllösi Attila

10:15 Esső Katalin

Szövetspecifikus in vitro permeabilitási modell kidolgozása

Konzulensek: Dr. Balogh György Tibor
Müller Judit
Dr. Nguyen Duc Quang

10:35 Krisán Ágnes Olga

Bioetanol előállítás lehetőségének tanulmányozása sörtörköly felhasználásával

Konzulens: Dr. Kun Szilárd

10:55 Kávészünet

11:15 Pencz Noémi Kinga

Alfa-galaktózidos kötés bonthatóságának vizsgálata Bifidobacterium eredetű fehérjével

Konzulensek: Rezessyné dr. Szabó Judit
Havas Petra
Styevkó Gabriella

11:35 Sárkány Dorottya

Listeria fajok szaporodásának detektálása automata redox-potenciál mérő berendezéssel

Konzulensek: Dr. Kiskó Gabriella
Engelhardt Tekla

11:55 Schmutz Márta

A nem-Pseudomonas baktériumok szerepe a baromfihús romlási folyamatában

Konzulens: Dr. Belák Ágnes

12:15 Vona Zsolt

Megfelelő joghurt kultúra kiválasztása alacsony zsírtartalmú, mTG enzimmel kezelt joghurt előállításához

Konzulensek: Darnay Lívia
Koncz Kálmánné Dr.

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

HELYSZÍN

BCE, Budai Campus
1118 Budapest, Villányi út 29-43.

PROGRAM

09:00 Szekciók megnyitása
09:05 Szekció ülések I.
10:30 Kávészünet
10:45 Szekció ülések II.
15:00 Ünnepélyes eredményhirdetés
{ K. épület K2 előadó }

A díjakat átadja Prof. Dr. Vatai Gyula
Dékán
és a Szekció elnökök



<http://www.dbd.uni-corvinus.hu/tdk/>



TÁMOP-4.2.2/B-10/1-2010-0023



A projekt az Európai Unió
támogatásával,
az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.



Tudományos Diákköri Konferencia
2013. november 13.

MEGHÍVÓ



Élelmiszertudományi Kar