

Élelmiszertudomány és műveletek Szekció

{ K. épület, Klubterem }

Elnök: Dr. Vatai Gyula
Tagok: Dr. Balla Csaba
Monspartné Dr. Sényi Judit
Dr. Belák Ágnes
Titkár: Kertész István

09:00 Elnöki megnyitó

09:05 Benedek Krisztina Emőke

Nagy hidrosztatikus nyomáskezelés hatása Listeria monocytogenes-sel fertőzött csökkentett sótartalmú sajtokra
Konzulensek: Pásztorné Dr. Huszár Klára
Dr. Kiskó Gabriella

09:25 Bojti Zsuzsanna

Nanoszűrő membránok jellemzése és kiválasztása laktóz besűrítéséhez
Konzulens: Dr. Kovács Zoltán

09:45 Csehi Barbara

Hús- és vérfehérjék nagy hidrosztatikus nyomáskezelés hatására bekövetkező változásainak vizsgálata
Konzulensek: Dr. Friedrich László
Némethné Dr. Szerdahelyi Emőke

10:05 Danka Patrick

Nagy hidrosztatikus nyomáskezelés fehérjedenaturáló hatásának vizsgálata tojáslé esetében
Konzulensek: Zeke Ildikó
Dr. Friedrich László

10:25 Kávészünet

10:55 Garzó Galatea

Csökkentett energiatartalmú cukrászati vajkrémek fejlesztése inulinnal, mint természetes állománykialakítóval
Konzulens: Dr. Juhász Réka

11:15 Pázmándi Melinda

Eper aroma kifejlesztése, előállítása és érzékszervi minősítése aromaanyagokból és természetes aromaanyagokból
Konzulens: Dr. Somogyi László

11:35 Penksza Péter

Xilo-oligoszacharid, egy új élelmiszer összetevő funkcionális tulajdonságai
Konzulens: Dr. Juhász Réka

11:55 Pósa Enikő

Savanyú savó koncentrátum mennyiségének hatása tejfagylaltok reológiai jellemzőire
Konzulensek: Zeke Ildikó
Dr. Juhász Réka



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

Élelmiszertudomány Szekció

{ K. épület, K6 tanterem }

Elnök: Dr. Hoschke Ágoston
Tagok: Dr. Dernovics Mihály
Dr. Pomázi Andrea
Dr. Fehér Orsolya
Titkár: Farkas Csilla

09:00 Elnöki megnyitó

09:05 Bodolai Katalin Csilla

Rések a pajzson - Sörtermékekkel kapcsolatos fogyasztói szokások elemzése primer kutatások alapján
Konzulensek: Dr. Kasza Gyula
Bódi Barbara
Szegedyné Dr. Fricz Ágnes

09:25 Bodor Tímea

Kísérletek zöldtea por és méz hozzáadásával probiotikus joghurt és jégkrém előállítására laktózhidrolizált tejből
Konzulens: Juhászné dr. Román Mariann

09:45 Csordás Zsófia

Gombatermesztésben kártékony mikroorganizmusok élettevékenységének vizsgálata, illékony komponenseinek feltérképezése HS-SPME-GC-MS kapcsolt technikával
Konzulensek: Radványi Dalma
Dr. Fodor Péter

10:05 Kiss Kinga

Kereskedelmi fitáz készítmények vizsgálata
Konzulensek: Bujna Erika
Dr. Nguyen Duc Quang

10:25 Kávészünet

10:55 Milkovics Mátyás Márton, Pusztai Klaudia és Szépfalvi Enikő

Nemzetközi élelmiszer-kereskedelmi hálózatok működése, szerkezeti átalakulása és sebezhetősége
Konzulensek: Dr. Lakner Zoltán
Dr. Józwiak Ákos

11:15 Schvéder Eszter és Sebő Julianna

A Camellia sinensis (L.) O. Kuntze és az Aspalathus linearis (Burm. f.) R. Dahlgren teacserjék mikrobióta összetételének és antioxidáns kapacitásának vizsgálata a fogyasztói ár összefüggésében

Konzulensek: Papp Nóra
Lehoczkiné Dr. Tornai Judit
Stefanovitsné Dr. Bányai Éva

11:35 Simon Natália

Sajtok érés alatti állományváltozásának vizsgálata különböző roncsolásmentes és roncsolásos módszerekkel
Konzulensek: Pásztorné dr. Huszár Klára
Dr. Kaszab Tímea

11:55 Szakos Dávid

Guggolóstól a nemzeti italig - Pálinkafogyasztási szokások nagy elemszámú fogyasztói felmérés tükrében
Konzulensek: Dr. Kasza Gyula
Bódi Barbara
Szegedyné Dr. Fricz Ágnes

*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.
10:25 Kávészünet
10:55 Szekció ülések II.
15:00 Ünneplés eredményhirdetés
{ K. épület K2 előadó }

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



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



NTP-TDK-13-072

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
2014. április 23.

MEGHÍVÓ



Élelmiszertudományi Kar