

Nyitott Laboratórium Program
2011. április 27.



Élelmiszertudományi Kar

MEGHÍVÓ

Órarend

	Biotechnológia	Minőségvizsgálat	Táplálkozás-tudomány
09:00-09:50	Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék	Alkalmazott Kémia Tanszék	Élelmiszerkémiai és Táplálkozás-tudományi Tanszék
10:00-10:50			
11:00-11:50	Sör- és Szeszipari Tanszék	Fizika - Automatika Tanszék	Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék
12:00-12:50			

Címek

Alkalmazott Kémia Tanszék

1118 Budapest, Villányi út 29-43., G. ép.

Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék

1118 Budapest, Somlói út 14-16., L. ép.

Fizika-Automatika Tanszék

1118 Budapest, Somlói út 14-16., L. ép.

Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék

1118 Budapest, Somlói út 14-16., L. ép.

Sör- és Szeszipari Tanszék

1118 Budapest, Ménesi út 43-45., E. ép.

Program

Biotechnológia

09:00-10:50 *A mikroorganizmusok szerepe a biotechnológiai folyamatokban.* Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék (Dr. Pomázi Andrea)

11:00-12:50 *Hogyan készül a malátából sör?* Sör- és Szeszipari Tanszék (Hegyesné Dr. Vecseri Beáta)

Minőségvizsgálat

09:00-10:50 *Mit eszünk, mit iszunk? Modern analitikai eljárások az élelmiszerek beltartalmi értékeinek valamint toxikus anyagainak mérésére* Alkalmazott Kémia Tanszék (Dr. Fodor Marietta)

11:00-12:50 *Élelmiszerek minősége és fizikai mérések.* Fizika-Automatika Tanszék
Hogyan mérhető az italok íze? (Kovács Zoltán)
Milyen a jó gumicukor? (Csima György)
Szín szerint válogató robot. (Dénes Lajos)
Élelmiszerek látható és „láthatatlan” jellemzőinek mérése képfeldolgozással. (Dr. Firtha Ferenc)

Táplálkozástudomány

09:00-10:50 *Táplálkozástervezés-ellenőrzés számítógépes szoftver segítségével.* Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék (Tolnay Pál)

11:00-12:50 *A mikroorganizmusok szerepe a biztonságos élelmiszer előállításban.* Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék (Dr. Kiskó Gabriella, Dr. Belák Ágnes, Juhászné Dr. Román Mariann)

13:00-13:30 Zárás