

Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kar

*... ha a tehetséges gyerekeknek/diákoknak nem segíünk abban,
hogy a képességeit kibontakoztassa, az már társadalmi tragédia
(Gallagher)*



MEGHÍVÓ ÉS PROGRAMFÜZET

2015. őszi Kari TDK Konferencia



**1118 Budapest Villányi út 29-43
2015. november 25.**



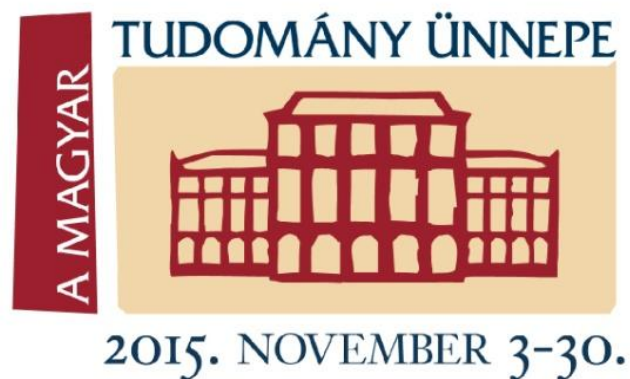
Élelmiszertudományi Kar

TDK Bizottsága

TISZTELETTEL MEGHÍVJA

Önt

a 2015. november 25-én megrendezésre kerülő
kari TDK Konferenciára



HELYSZÍN

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

PROGRAM

Szekció 1: Biokonverzió

Helyszín: **K épület Klub terem**

Időpont: **09:50-13:30**

Szekció 2: Beltartalmi jellemzők

Helyszín: **A épület Zsibongó**

Időpont: **8:00-11:30**

Szekció 3: Élelmiszertechnológia és műveletek

Helyszín: **K épület K6 terem**

Időpont: **09:50-13:30**

Ünnepélyes eredményhirdetés

Helyszín: **K épület Klub terem**

Időpont: **16:00**

Szekció 1: Biokonverzió (helyszín: K épület Klub terem)

Bíráló bizottság

Elnök: **Dr. Hoschke Ágoston** egyetemi tanár
Tagok: **Dr. Habil. Fodor Marietta** egyetemi docens
Dr. Belák Ágnes egyetemi adjunktus
Titkár: **Penksza Péter** PhD hallgató

09:50 **Elnöki megnyitó**

10:00 **Andrási Dániel**

Oligoszacharid szintézis vizsgálata Bifidobacterium eredetű α -galaktozidázzal
Témavezetők: Dr. Styevkó Gabriella egyetemi tanársegéd
Dr. Bujna Erika egyetemi adjunktus

10:20 **Bauer Zita**

Ipari fitázkészítmény biokonverziós profiljának vizsgálata
Témavezetők: Dr. Bujna Erika egyetemi adjunktus
Dr. Nguyen Duc Quang egyetemi tanár

10:40 **Bedő Soma**

Vegyes kultúrák alkalmazhatósága a búzakarpa biológiai feltárásában
Témavezetők: Farkas Csilla PhD hallgató
Rezessyné Dr. Szabó Judit egyetemi magántanár
Dr. Nguyen Duc Quang egyetemi tanár

11:00 **Farkas Nikoletta Annamária**

Néhány gyümölcsle fermentálhatóságának vizsgálata probiotikus baktériumokkal
Témavezetők: Dr. Bujna Erika egyetemi adjunktus
Dr. Nguyen Duc Quang egyetemi tanár

11:20 **Hajdara Anna**

Különböző Lactobacillus törzsek prebiotikum hasznosító képességének vizsgálata
Témavezetők: Dr. Bujna Erika egyetemi adjunktus
Dr. Nguyen Duc Quang egyetemi tanár

11:40 – 12:00 KÁVÉSZÜNET

12:00 **Laskawy Péter Ferenc**

Oligoszacharid szintézis Bifidobacterium animalis subsp. lactis Bb-12 eredetű α -glükózidázzal
Témavezetők: Dr. Styevkó Gabriella egyetemi tanársegéd
Dr. Nguyen Duc Quang egyetemi tanár

12:20 **Madaras-Koncz Erzsébet**

β -galaktozidáz enzim rögzítése mágneses hordozóra és biokonverziós tulajdonságainak vizsgálata laktulóz alapú oligoszacharidok szintézisére
Témavezetők: Nguyen Duc Vuong PhD hallgató
Dr. Styevkó Gabriella egyetemi tanársegéd
Dr. Nguyen Duc Quang egyetemi tanár

12:40 **Óvári Gergő**

Biszubsztrátum rendszerek hatása a Zymomonas mobilis etanol erjesztő képességére
Témavezetők: Farkas Csilla PhD hallgató
Rezessyné Dr. Szabó Judit egyetemi magántanár
Dr. Nguyen Duc Quang egyetemi tanár

13:00 **Pázmándi Melinda**

Fehérjementesített savó tejsavas fermentációjának vizsgálata
Témavezetők: Dr. Maráz Anna egyetemi tanár
Dr. Kovács Zoltán egyetemi docens

Szekció 2: Beltartalmi jellemzők

(helyszín: A épület Zsibongó)

Bíráló bizottság

Elnök: **Dr. Habil. Dernovics Mihály** egyetemi docens

Tagok: **Dr. Pomázi Andrea** egyetemi docens

Dr. Kun Szilárd egyetemi adjunktus

Titkár: **Vajda Ágnes** PhD hallgató

08:00 Elnöki megnyitó

08:10 Czura Bence

Kisüzemi és kézműves sörök beltartalmi értékeinek vizsgálata

Témavezetők: Stefanovitsné Dr. Bányai Éva egyetemi tanár

Dr. Papp Nóra egyetemi adjunktus

Hegyesné Dr. Vecseri Beáta egyetemi docens

08:30 Deák Nóra Anna

A Szamos Marcipán Kft. új termékének vizsgálata- áthidalhatók a generációs különbségek?

Témavezető: Dr. Fehér Orsolya egyetemi adjunktus

08:50 Géczy László

Növényi és mikrobiális fitáz enzimek jellemzése és katalitikus tulajdonságaik vizsgálata

Témavezetők: Dr. Bujna Erika egyetemi adjunktus

Dr. Nguyen Duc Quang egyetemi tanár

09:10 Jánosity Anna

Karvakrol és P-cimen illóolajok antimikrobás hatásának vizsgálata automata szaporodást detektáló műszerekkel

Témavezető: Dr. Kiskó Gabriella egyetemi docens

09:30 Juhász Loretta

Különböző tápközegre oltott Trichoderma aggressivum anyagcseretermékeinek meghatározása HS-SPME-GC-MS technikával

Témavezetők: Jókainé Dr. Szatura Zsuzsa egyetemi adjunktus

Radványi Dalma PhD hallgató

09:50 – 10:10 KÁVÉSZÜNET

10:10 Klein Dalma

A zabliszt piaci lehetőségei hazánkban és hatása a kakaós csiga élettani tulajdonságaira, mint funkcionális élelmiszer alapanyag

Témavezetők: Kóczánné Dr. Manninger Kata egyetemi adjunktus

Dr. Temesi Ágoston egyetemi adjunktus

10:30 Koren Dániel

Hazai kereskedelmi forgalomban kapható sörök folsav-, polifenol-tartalmának, antioxidáns-aktivitásának és színkarakterisztikájának jellemzése

Témavezetők: Dr. Kun-Farkas Gabriella egyetemi adjunktus

Orbán Csaba egyetemi tanársegéd

10:50 Németh Ádám

Sajtérlelő fóliák érésyorsító hatásának vizsgálata félkemény kecskesajt esetén

Témavezetők: Darnay Livia tanszéki mérnök

Monspartné Dr. Sényi Judit egyetemi docens

Koncz Kálmánné Dr. egyetemi docens

11:10 Till Nóra

Természetes növényi polifenolok emésztőrendszeri metabolizmusának vizsgálata tömegspektrometriás módszerrel

Témavezetők: Dr. Papp Nóra egyetemi adjunktus

Dr. Habil. Abrankó László egyetemi docens

Szekció 3: Élelmiszertechnológia és műveletek

(helyszín: K épület K6 terem)

Bíráló bizottság

Elnök: **Dr. Vatai Gyula** egyetemi tanár

Tagok: **Dr. Firtha Ferenc** egyetemi docens

Dr. Zsom Tamás egyetemi adjunktus

Titkár: **Tóth Adrienn** PhD hallgató

09:50 **Elnöki megnyitó**

10:00 **Csupor Barbara**

Kazein mikrokapszulák készítése és vizsgálata

Témavezetők: Dr. Keresztes Zsófia tudományos főmunkatárs

Dr. Szabó Tamás tudományos munkatárs

Orosz Eszter tudományos segédmunkatárs

Dr. Bujna Erika egyetemi adjunktus

10:20 **Hufnágel Dóra**

Tojásfehérje alapú puding jellegű termékek fejlesztése

Témavezető: Dr. Zeke Ildikó Csilla egyetemi tanársegéd

10:40 **Kalla Krisztina**

Fűszeres-mézes krémmel töltött desszert termékfejlesztése

Témavezető: Dr. Soós Anita egyetemi adjunktus

11:00 **Miskolczi Anett, Kovács Ingrid**

Hő és nagy hidrosztatikai nyomású kezelés hatása a tojásfehérje-lé mikrobiológiai stabilitására, minőségi és technofunkcionális paramétereire

Témavezetők: Dr. Zeke Ildikó Csilla egyetemi tanársegéd

Dr. Habil. Kiskó Gabriella egyetemi docens

11:20 **Nagy Alexandra**

A sous-vide kezelés és a nagy hidrosztatikus nyomás alkalmazásának hatása sertéskaraj minőségére

Témavezetők: Dr. Dalmadi István egyetemi adjunktus

Dr. Habil. Kiskó Gabriella egyetemi docens

Kenesei György PhD hallgató

11:40 – 12:00 KÁVÉSZÜNET

12:00 **Szabó Gergő**

Sárgadinnye (Cucumis melo L.) mosási technológiájának innovatív fejlesztése

Témavezető: Dr. Hitka Géza egyetemi adjunktus

12:20 **Szabó Zsófia**

Ízesített kefirek termékfejlesztése Penalty Analysis segítségével

Témavezetők: Pásztorné Dr. Huszár Klára egyetemi docens

Gere Attila egyetemi tanársegéd

12:40 **Szeredi Laura**

Különböző típusú friss halak HHP kezelése az eltarthatóság céljából

Témavezetők: Dr. Zeke Ildikó Csilla egyetemi tanársegéd

13:00 **Tóth Dénes**

Marhahús érlelési technológiájának fejlesztése a nagy hidrosztatikus nyomáskezelés alkalmazásával

Témavezetők: Csehi Barbara PhD hallgató

Dr. Friedrich László Ferenc egyetemi docens

Jegyzet



Élelmiszertudományi Kar

A Konferenciát
a Nemzeti Tehetség Program (NTP) és az Élelmiszertudományi Kar támogatta

Projekt száma:

NTP-HHTDK-15-0048



EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA



EMBERI ERŐFORRÁS
TÁMOGATÁSKEZELŐ

OKTATÁSKUTATÓ
ÉS FEJLESZTŐ
INTÉZET



Élelmiszertudományért OKF Alapítvány