



# Nyitott Laboratórium

2018.december 14.

## PROGRAM

### EFOP-3.6.3-VEKOP-16-2017-00005

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



# 2018 Őszi Nyitott Labor Program

	<i>Élelmiszer-kémia</i>	<i>Innovatív technológiák</i>	<i>Konyhatitkok</i>	<i>Mikrobák</i>	<i>Termékfejlesztés</i>
9:00-10:40	<b>Színes E-számok</b> Konzervtechnológiai Tanszék	<b>Mesterséges membránok az élelmiszer-előállításban</b> Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszék	<b>Nagyi konyhatitkai</b> Hűtő-és Állatitermék Technológiai Tanszék	<b>A mikrobák jó és rossz arca</b> Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék	<b>Reform mézeskalács titka (10 fő)</b> <b>Nem minden csoki, ami annak látszik! (10 fő)</b> Gabona és Iparinövény Technológiai Tanszék
11:00-12:40	<b>Quechua indiánok és az élelmiszer-kémia</b> Hűtő-és Állatitermék Technológiai Tanszék	<b>Megegyük a csomagolást vagy újrahasznosítjuk?</b> Konzervtechnológiai Tanszék	<b>Reform mézeskalács titka (10 fő)</b> <b>Nem minden csoki, ami annak látszik! (10 fő)</b> Gabona és Iparinövény Technológiai Tanszék	<b>Probiotikum: mindenkinek jó?</b> Sör-és Szeszipari Tanszék	<b>Tojásból lesz a csoda</b> Hűtő-és Állatitermék Technológiai Tanszék
13:00-13:30	<b>ZÁRÁS ('K' épület, 'K2' terem)</b>				

## Élelmiszerkémia

9:00-10:40

### *Színes E-számok*

Konzervtechnológiai Tanszék  
Dr. Szabó-Nótin Beatrix

11:00-12:40 *Quechua indiánok és az élelmiszer-kémia*

Hűtő- és Állatitermék Technológiai Tanszék  
Pintér Richárd

## Innovatív technológiák

9:00-10:40

### *Mesterséges membránok az élelmiszer-előállításban*

Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszék  
Dr. Bánvölgyi Szilvia

11:00-12:40

### *Megegyük a csomagolást vagy újrahasznosítjuk*

Konzervtechnológiai Tanszék  
Babinszki-Székely Dóra

## Konyhatitkok

9:00-10:40

### *Nagyi konyhatitkai*

Hűtő- és Állatitermék Technológiai Tanszék  
Kenesei György

11:00-12:40

### *Reform mézeskalács titka (10 fő)* *Nem minden csoki, ami annak látszik! (10 fő)*

Gabona és Iparinövény Technológiai Tanszék  
Kóczáné dr. Manninger Kata és Kovács Anikó

## Mikrobák

9:00-10:40

### *A mikrobák jó és rossz arca*

Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék  
Dr. Pomázi Andrea

11:00-12:40

### *Probiotikum: mindenkinek jó?*

Sör- és Szeszipari Tanszék  
Dr. Bujna Erika

## Termékfejlesztés

9:00-10:40

### *Reform mézeskalács titka (10 fő)* *Nem minden csoki, ami annak látszik! (10 fő)*

Gabona és Iparinövény Technológiai Tanszék  
Kóczáné dr. Manninger Kata és Kovács Anikó

10:50-12:40

### *Tojásból lesz a csoda*

Hűtő- és Állatitermék Technológiai Tanszék  
Dr. Németh Csaba és Tóth Adrienn

### Résztevő tanszékek címe:

Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszék  
1118 Budapest, Ménesi út 44., A. ép.

Konzervtechnológiai Tanszék  
1118 Budapest, Ménesi út 45., D. ép.

Gabona és Iparinövény Technológiai Tanszék  
1118 Budapest, Villányi út 29-43., G. ép. alagsor  
12-es labor (Nem minden csoki...)  
15-ös labor (Reform mézeskalács)

Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék  
1118 Budapest, Somlói út 14-16., L. ép.

Hűtő- és Állatitermék Technológiai Tanszék  
1118 Budapest, Ménesi út 43-45. D. ép.

Sör- és Szeszipari Tanszék  
1118 Budapest, Ménesi út 43-45., E. ép.