

Nyitott Laboratórium

2019. december 13.

PROGRAM

EFOP-3.6.3-VEKOP-16-2017-00005

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



2019. Őszi Nyitott Labor Program

	Program1: Táplálkozás	Program2: Termékfejlesztés	Program3: Konyhatítkok	Program4: Élelmiszer- kémia	Program 5 Innovatív technológiák
9:00-10:40	Mikrobiológia Hogyan segítik a mikrobák az egészséges táplálkozást?	Gabona Süssünk, süssünk valamit.. (10 fő)	Hűtő1 Nagyi konyhatítkai	Alk. Kémia Vizsgáld meg élelmiszered!	Konzerv1 Megegyük a csomagolást vagy újrahasznosítsuk?
11:00-12:40	Sör Laktóz intolerancia, avagy mi a megoldás a tejcukor érzékenyek számára.	Hűtő2 Tojásból lesz a csoda!	Gabona Süssünk, süssünk valamit..(10 fő)	Konzerv2 Színes E-számok	Műveletek Mesterséges membránok az élelmiszer-előállításban
13:00-13:30	ZÁRÁS				

Élelmiszerkémia

9:00-10:40 *Vizsgáld meg élelmiszered!*
Alkalmazott Kémia Tanszék
Dr. Abrankó László és Varga Emese

11:00-12:40 *Színes E-számok*
Konzervtechnológiai Tanszék
Dr. Szabó-Nótin Beatrix

Innovatív technológiák

9:00-10:40 *Megegyük a csomagolást vagy újrahasznosítsuk?*
Konzervtechnológiai Tanszék
Dr. Székely Dóra

11:00-12:40 *Mesterséges membránok az élelmiszer-előállításban*
Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszék
Dr. Bánvölgyi Szilvia

Konyhatítkok

9:00-10:40 *Nagyi konyhatítkai*
Hűtő- és Állattermék Technológiai Tanszék
Kenesei György

11:00-12:40 *Süssünk, süssünk valamit... (10 fő)*
Gabona és Iparinövény Technológiai Tanszék
Kóczánné dr. Manninger Kata

Táplálkozás

9:00-10:40 *Hogyan segítik a mikrobák az egészséges táplálkozást?*
Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék
Dr. Pomázi Andrea és Pázmándi Melinda

11:00-12:40 *Laktóz intolerancia, avagy mi a megoldás a tejcukor érzékenyek számára*
Sör- és Szeszipari Tanszék
Dr. Bujna Erika

Termékfejlesztés

9:00-10:40 *Süssünk, süssünk valamit... (10 fő)*
Gabona és Iparinövény Technológiai Tanszék
Kóczánné dr. Manninger Kata

10:50-12:40 *Tojásból lesz a csoda*
Hűtő- és Állattermék Technológiai Tanszék
Dr. Németh Csaba és Tóth Adrienn

Résztevő tanszékek címe:

Alkalmazott Kémia Tanszék
1118 Budapest, Villányi út 29-43., G. ép.

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

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

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

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

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