



MAGYAR AGRÁR- ÉS
ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM

Élelmiszertudományi és
Technológiai Intézet

2021. őszi intézeti TDK Konferencia

*„... ha a tehetséges gyerekeknek/diákoknak nem segítünk abban,
hogy a képességeit kibontakoztassa, az már társadalmi tragédia“
Gallagher*

PROGRAMFÜZET

Budapest
2021.

**MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI
EGYETEM
ÉLELMISZERTUDOMÁNYI ÉS TECHNOLÓGIAI
INTÉZETÉNEK**

TDK Bizottsága

TISZTELETTEL MEGHÍVJA

Önt és Munkatársait

a 2021. november 24-én megrendezésre kerülő
őszintézeti TDK Konferenciára

Helyszín: Budai Campus

PROGRAM

9:00 Budai Campus TDK Megnyitó

9:15 Szekció ülések

Élelmiszerkémia és -minősítés szekció

K3 terem

Élelmiszertechnológia A

G2 terem

Élelmiszertechnológia B

GF106 terem

Mikrobiológia, biotechnológia és élelmiszerbiztonság

K4 terem

15:00 Záró ünnepség *Budai Campus, K épület, Díszterem*

Az előadások időtartalma: **maximum 15 perc + 10 perc vita**

1. Élelmiszerkémia és -minősítés Szekció

SZÉCHENYI 2020



NEMZETI KUTATÁSI,
FEJLESZTÉSI ÉS
INNOVÁCIÓS ALAP
BEFEKTETÉS A JÓVÓBE

Helyszín: *Budai Campus, K épület, BUD-K.2-203 terem (K3 előadó terem)*

Bíráló Bizottság

Elnök: **Dr. Abrankó László** egyetemi tanár

Tagok: **Dr. Csóka Mariann** egyetemi docens

Tömösköziné Dr. Farkas Rita tudományos főmunkatárs

Titkár: **De Jonge Nóra** PhD hallgató

9:00: **Megnyitó**

Prof. Dr. Gyuricza Csaba rektor

Prof. Dr. Abrankó László elnök

9:15 **Bartha Balázs Ferenc**

Étrendkiegészítő fehérjekoncentrátumok minőségellenőrzése és roncsolásmentes vizsgálata

Témavezető: **Dr. Fodor Marietta** egyetemi docens

9:40 **Csokonai Lilianna Judit**

Rovarőrleménnyel dúsított szélesmetélt tészta minták kémiai és érzékszervi minősítése

Témavezető: **Dr. Szedljk Ildikó Judit** egyetemi adjunktus

10:05 **Farkas Bence**

SPME-GC-MS módszer fejlesztése poloskaszag meghatározására bor mintából

Témavezető: **Dr. Üveges Márta** egyetemi adjunktus

10:30 **Fekete Szimonetta**

Különböző eredetű növényi olajok hatása főtt tészta emészthető fehérjetartalmára

Témavezető: **Tormási Judit** egyetemi tanársegéd

10:55 **Lámfalusy Tamás**

Multikomponenses HPLC-UV módszer fejlesztése és validálása vízoldható vitaminok vizsgálatára

Témavezetők: **Dr. Vass Andrea** egyetemi adjunktus

Dr. Prauda Ibolya Zsuzsanna egyetemi adjunktus

11:20-11:50 Kávészünet

11:50 **Matkovits Anna**

Módszerfejlesztés méz polifenol komponenseinek meghatározására

Témavezetők: **Jókainé dr. Szatura Zsuzsanna** egyetemi docens

Nagy Katalin PhD hallgató

12:15 **Nagy Alexandra Tünde**

Eritromicin és piperacillin bomlástermékeinek vizsgálata gamma radiolízis hatására

Témavezetők: **Dr. Kocsis Tamás József** egyetemi adjunktus

Dr. Homlok Renáta tudományos munkatárs

12:40 **Polyákovity Éva**

UHPLC-MS/MS módszer fejlesztése és validálása T-2, HT-2, T-2 triol és T-2 tetraol mikotoxinok meghatározására csiperke termeszőközeg és csiperkegomba (Agaricus bisporus) mátrixokra

Témavezető: **Varga Emese** tanszéki mérnök

13:05 **Takács Ádám**

Kalibrációs technikák összehasonlítása akácméz HMF tartalmának meghatározására

Témavezetők: **Dr. Üveges Márta** egyetemi adjunktus

Jókainé dr. Szatura Zsuzsanna egyetemi docens

2. Élelmiszertechnológia A Szekció

Helyszín: Budai Campus, G épület BUD-G.F-2 terem (G.2. előadó)

Bíráló Bizottság

Elnök: **Prof. Dr. Balla Csaba** egyetemi magántanár

Tagok: **Badakné Dr. Kerti Katalin** egyetemi docens

Dr. Farkas Csilla egyetemi adjunktus

Titkár: **Mezőfi-Horváth Zsuzsanna** PhD hallgató

9:00: Megnyitó

Prof. Dr. Gyuricza Csaba rektor

Prof. Dr. Balla Csaba elnök

9:15 Bohár Dorina

Konjac glükomannán alapú puding fejlesztése és vizsgálata

Témavezető: **Dr. Csehi Barbara** egyetemi adjunktus

9:40 Izsó Enikő

Ehető virágok élelmiszeripari felhasználása

Témavezető: **Dr. Szabó-Nótin Beatrix** egyetemi adjunktus

10:05 Kolinka Raul

Gluténmentes, kovászos pékáru fejlesztése

Témavezető: **Kóczánné Dr. Manninger Katalin** egyetemi adjunktus

10:30 Korpa Julianna

Fermentált őrlemények felhasználási lehetőségei gluténmentes száraztészták fejlesztésében

Témavezető: **Dr. Szedljk Ildikó Judit** egyetemi adjunktus

10:55 Kreszadló Luca

Quinoa liszt bázisú, édesburgonya liszttel dúsított száraztészta minták antioxidáns kapacitásának növelése és érzékszervi minősítése

Témavezetők: **Dr. Szedljk Ildikó Judit** egyetemi adjunktus

11:20-11:50 Kávészünet

11:50 Némedi Flóra Anna

Szőlőtörkölyvel dúsított teafű termékfejlesztése és vizsgálata

Témavezetők: **Dr. Szalóki-Dorkó Lilla** egyetemi adjunktus

12:25 Miklovicz Anna

Új, nagy színanyagtartalmú fekete bodza fajták vizsgálata

Témavezető: **Dr. Szalóki-Dorkó Lilla** egyetemi adjunktus

12:50 **Takács Dorka**

Különböző tojáspótlók hatása a piskóta érzékszervi és fizikai tulajdonságaira

Témavezetők: **Kovács Anikó** PhD hallgató

13:15 **Kühn Dorottya**

A vér- és tojáspor állománykialakító hatásának összehasonlítása kevert tészta süteményben

Témavezető: **Csurka Tamás** PhD hallgató

Dr. Tóth Adrienn egyetemi adjunktus

3. Élelmiszertechnológia B Szekció

Helyszín: *Budai Campus, G épület GF106 terem*

Bíráló Bizottság

Elnök: Prof. Dr. Friedrich László egyetemi tanár, intézetigazgató

Tagok: Dr. Bánvölgyi Szilvia egyetemi docens

Dr. Kaszab Tímea egyetemi adjunktus

Titkár: Barkó Annamária PhD hallgató

9:00: **Megnyitó**

Prof. Dr. Gyuricza Csaba rektor

Prof. Dr. Friedrich László elnök

9:15 **Börcsök Dóra**

Auditív ingerek hatása a szemmozgásra és az élelmiszerválasztásra

Témavezető: **Dr. Gere Attila** egyetemi adjunktus

9:40 **Faludi Veronika**

Növényi és állati eredetű ementáli sajt és húspogácsa összehasonlítása

Témavezetők: **Jakab Ivett** PhD hallgató

Varsányi Kinga PhD hallgató

10:05 **Kereszturi Julianna**

*Édesburgonya (*Ipomoea batatas*) fajták liofilizálásra való alkalmasságának vizsgálata*

Témavezető: **Dr. Máté Mónika Zsuzsanna** egyetemi docens

10:30 **Komáromi Anna Kitti**

Kollagénes tea alapú üdítőitalok termékfejlesztése

Témavezető: **Dr. Szabó-Nótin Beatrix** egyetemi adjunktus

10:55 **Lehota Vilmos**

Sertés vérplazmapor alapú vörösáru jellegű termék fejlesztése

Témavezető: **Csurka Tamás** PhD hallgató

11:20-11:50 **Kávészünet**

11:50 **Reif Eszter Réka**

*Batáta (*Ipomoea batatas*) fajták mikrohullámú vákuumszárításra való alkalmasságának vizsgálata*

Témavezető: **Dr. Máté Mónika Zsuzsanna** egyetemi docens

12:15 **Schram Gergely**

Lebomló csomagolóanyagok háttérének és fogyasztói megítélésének vizsgálata

Témavezető: **Dr. Székely Dóra** egyetemi adjunktus

12:40 **Somogyi Tamás**

Digitális képfeldolgozás az élelmiszerminőségellenőrzésben

Témavezető: **Dr. Zsorné dr. Muha Viktória** egyetemi adjunktus

13:05 **Urbán Ágota**

Relatív páratartalom hatásának vizsgálata a pácolás és érlelés során a sertéskaraj különböző tulajdonságaira

Témavezető: **Visy Anna** PhD hallgató

4. Mikrobiológia, biotechnológia és élelmiszerbiztonság Szekció

Helyszíne: Budai Campus, K épület, BUD-K.2-204 terem (K4 előadóterem)

Bíráló Bizottság

Elnök: **Prof. Rezessyné Dr. Szabó Judit** egyetemi magántanár

Tagok: **Dr. Belák Ágnes** egyetemi docens

Dr. Zalán Zsolt tudományos főmunkatárs

Titkár: **Süli Botond** PhD hallgató

9:00: Megnyitó

Prof. Dr. Gyuricza Csaba rektor

Prof. Rezessyné Dr. Szabó Judit elnök

9:15 Békési Karina

Szilvalé fermentálhatóságának vizsgálata probiotikus Lactobacillus törzsekkel

Témavezetők: **Dr. Bujna Erika** egyetemi docens

Dr. Nguyen Duc Quang egyetemi tanár

9:40 Domján Dorina

Szabad és intenzív tartásmódban tartott csirkék húsának összehasonlítása Salmonella és Campylobacter szennyezettség szempontjából

Témavezetők: **Dr. Kiskó Gabriella** egyetemi tanár

Kriegel Anikó laboratóiumi operatív vezető

10:05 Hajdú Boglárka

A tarajos sül bélmikrobiótájában található tejsavbaktérium fajok azonosítása PCR technika segítségével

Témavezetők: **Dr. Csernus Olivia** egyetemi adjunktus

Batáné Dr. Vidács Ildikó tudományos főmunkatárs

10:30 Kovács Olga Lúcia

Yarrowia törzsek pigment termelésének és stabilitásának vizsgálata

Témavezetők: **Dr. Bujna Erika** egyetemi docens

Sipiczki Gizella PhD hallgató

10:55 Megyeri Bianka

Szilva alapú gyümölcslevek fermentálhatóságának vizsgálata probiotikus Bifidobacterium törzsekkel

Témavezetők: **Dr. Bujna Erika** egyetemi docens

Dr. Nguyen Duc Quang egyetemi tanár

11:20-11:50 Kávészünet

11:50 Oláh Eszter

Kiméra aktivátorok a Salmonella Genomi Sziget és az IncA/C plazmidok konjugatív transzferében

Témavezetők: **Dr. Bujna Erika** egyetemi docens

Dr. Kiss János tudományos főmunkatárs

12:15 **Petre Alíz**

Házi sertés mikrobiomjának vizsgálata PCR technológiákkal

Témavezetők: **Dr. Csernus Olivia** egyetemi adjunktus

Batáné Dr. Vidács Ildikó tudományos főmunkatárs

12:40 **Sárdi Sára**

Természetes eredetű illóolaj komponens hatása patogén baktériumok szaporodás-kinetikájára és antibiotikum-rezisztenciájára

Témavezetők: **Jánosity Anna** PhD hallgató

Dr. Kiskó Gabriella egyetemi tanár

13:05 **Tóth Emese**

PLA alapú bioplasztik mikrobiális bontásának modellezése

Témavezetők: **Kilin Ákos** PhD hallgató

Dr. Nguyen Duc Quang egyetemi tanár

Az Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet (volt Élelmiszertudományi Kar)
tehetséggondozási tevékenységei a Magyar Kormány és az Európai Unió által közösen
finanszírozott

EFOP-3.6.3-VEKOP-16-2017-00005 számú
**„Tudományos utánpótlás erősítése a hallgatók tudományos műhelyeinek és
programjainak támogatásával, a mentorálás folyamatának kidolgozásával”**

című projekt támogatásával valósultak meg.



EFOP-3.6.3-VEKOP-16-2017-00005