

Nyitott Laboratórium

2022. december 7.

PROGRAM

EFOP-3.6.3-VEKOP-16-2017-00005

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



2022. Őszi Nyitott Labor Program

8.30- 9.00 Találkozó és regisztráció

9.10 Dr. Kókai Zoltán: **Köszöntő**

Előadások

- 9.20 **Virágporok, mint étrendkiegészítők**
Végh Rita PhD hallgató, e. tanársegéd, Táplálkozás-tudományi Tanszék
- 9.35 **Kávéfőzési technikák hatása az ital érzékszervi és fizikokémiai tulajdonságaira**
Fábián Gábor TDK-zó hallgató, Árukezelési, Kereskedelmi, Ellátási Lánc és Érzékszervi Minősítési Tanszék
- 9.50 **Az infravörös fény szerepe a minőségellenőrzésben**
Benes Eszter PhD hallgató, e. tanársegéd, Élelmiszerkémia és -analitika Tanszék
- 10.05 **A Yarrowia élesztők pigment termelése**
Sipiczki Gizella PhD hallgató, Biomérnök és Erjedéssipari Technológia Tanszék
- 10.20 **Szőlőbogyó mikrobaközössége**
Egyed Gyula TDK-zó hallgató, Élelmiszermikrobiológiai, -higiéniai és -biztonsági Tanszék

Interaktív Laboratóriumi Programok

	Program 1: Fejlesztések	Program 2: Érzékek	Program 3: Hamisítás	Program 4: Varázslatos összetevők
11:00-12:00	3D nyomtatás az élelmiszeriparban	Színek és illatok világa	Húshamisítás kimutatása PCR technikával	Színezzünk együtt élelmiszereket!
12:15-13:15	Probiotikus élelmiszerek fejlesztése.	Linzer kekszek, kicsit másképp!	Létezik-e gyors módszer az élelmiszerhamisítás leleplezésére?	Mikrobák világa; mi a szerepük az élelmiszerekben?

Fejlesztések

- 11:00-12:00 **3D nyomtatás az élelmiszeriparban**
Dr. Gáspár Igor
Élelmiszeripari Műveletek és Folyamattervezés Tanszék
- 12:15-13:15 **Probiotikus élelmiszerek fejlesztése**
Dr. Bujna Erika, Szécsi Anett, Dr. Zalán Zsolt
Biomérnök és Erjedéssipari Technológia Tanszék

Érzékek

- 11:00-12:00 **Színek és illatok világa**
Dr. Kókai Zoltán, Bálint Melinda
Árukezelési, Kereskedelmi, Ellátási Lánc és Érzékszervi Minősítési Tanszék
- 12:15-13:15 **Linzer kekszek, kicsit másképp!**
Juhász Csilla, MSc hallgató
Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék

Hamisítás

- 11:00-12:00 **Húshamisítás kimutatása PCR technikával**
Dr. Jánosi Anna
Táplálkozástudományi Kutatócsoport
- 12:15-13:15 **Létezik-e gyors módszer az élelmiszerhamisítás leleplezésére?**
Vitális Flóra PhD hallgató
Élelmiszeripari Méréstechnika és Automatizálás Tanszék

Varázslatos összetevők

11:00-12:00 **Színezzünk együtt élelmiszereket!**

Dr. Szalóki-Dorkó Lilla

Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék

12:15-13:15 **Mikrobák világa, mi a szerepük az élelmiszerekben?**

Dr. Pomázi Andrea

Élelmiszermikrobiológiai, -higiéniai és -biztonsági Tanszék

13.30 Dr. Kókai Zoltán és Dr. Pomázi Andrea: **Zárszó**

Résztevő tanszékek címe:

Árukezelési, Kereskedelmi, Ellátási Lánc és Érzékszervi Minősítési Tanszék
1118 Budapest, Ménesi út 45., D ép.

Biomérnök és Erjedézipari Technológia Tanszék
1118 Budapest, Ménesi út 43-45., E. ép.

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

Élelmiszerkémia és -analitika Tanszék
1118 Budapest, Villányi út 29-43., G. ép.

Élelmiszermikrobiológiai, -higiéniai és -biztonsági Tanszék
1118 Budapest, Somlói út 14-16., L. ép.

Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék
1118 Budapest, Ménesi út 45., D ép.

Táplakozástudományi Kutatócsoport
1118 Budapest, Villányi út 29-43., K. ép.

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