

# 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 érendkiegészítők**  
**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

	<b>Program 1: Fejlesztések</b>	<b>Program 2: Érzékek</b>	<b>Program 3: Hamisítás</b>	<b>Program 4: Varázslatos összetevők</b>
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. János 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 Erjedéssipari 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.