

Magyar Élelmiszer-tudományi és Technológiai Egyesület

XVIII. Országos

Tudományos Diákköri Konferencia

PROGRAMFÜZET

**Szegedi Tudományegyetem
Mérnöki Kar
SZEGED**

2010. május 6.

**MÉTE XVIII. ORSZÁGOS
TUDOMÁNYOS DIÁKKÖRI KONFERENCIA**

A konferencia időpontja:

2010. május 6. (csütörtök)

Részvevő intézmények:

**Budapesti Corvinus Egyetem
Élelmiszertudományi Kar (BCE ÉTK)**

**Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem
Vegyésszmérnöki és Biomérnöki Kar (BME VBK)**

**Debreceni Egyetem Agrár-és Gazdálkodástudományok Centruma
Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar
(DE AGTC MÉK)**

**Nyugat-magyarországi Egyetem
Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar, Mosonmagyaróvár
(NYME MÉK)**

Szent István Egyetem Állatorvostudományi Kar (SZIE ÁOTK)

**Szegedi Tudományegyetem
Mérnöki Kar (SZTE MK)
Mezőgazdasági Kar (SZTE MGK)
Természettudományi és Informatikai Kar (SZTE TTIK)**

A rendezvény helye:

**Szegedi Tudományegyetem
Mérnöki Kar
6724 Szeged, Mars tér 7.**

PROGRAM

SZTE MK, Szeged, Mars tér 7.

8³⁰-10⁰⁰ Regisztráció (aula)

10⁰⁰ Ünnepélyes megnyitó (III. előadó)

Prof. Dr. Németh Tamás az MTA főtitkára

Prof. Dr. Szendrő Péter az OTDT elnöke

Prof. Dr. Dékány Imre az MTA Szegedi Területi Bizottság elnöke

Prof. Dr. Szabó Gábor az SZTE rektora, a MÉTE elnöke

Prof. Dr. Véha Antal az SZTE MK dékánja, a MÉTE ügyvezető elnöke

11⁰⁰-11³⁰ Megbeszélés a Bíráló Bizottsági tagok részére (III. előadó)

11³⁰-12³⁰ Szekcióülések

Élelmiszerkémiai és mikrobiológiai I. II. szekció

Biokémiai, biotechnológiai és élelmiszerbiztonsági I. II. szekció

Élelmiszeripari műveletek és környezettechnika I. II. szekció

Élelmiszertechnológia (növényi eredetű termékeket feldolgozó) I. II. szekció

Élelmiszertechnológia (állati eredetű termékeket feldolgozó) I. II. szekció

Élelmiszeripari gazdaságtani szekció

Méréstechnikai, műszaki, informatikai szekció

12³⁰-13³⁰ Ebédszünet (ebéd a tornateremben)

13³⁰-15⁰⁰ Szekcióülések

15⁰⁰-16⁰⁰ Bíráló Bizottságok megbeszélése

16⁰⁰ Plenáris záróülés (III. előadó)

A konferencia értékelése, ünnepélyes eredményhirdetés és díjátadás

Prof. Dr. Szabó Gábor az SZTE rektora, a MÉTE elnöke

Prof. Dr. Véha Antal az SZTE MK dékánja, a MÉTE ügyvezető elnöke

Karch László a MÉTE alelnöke

Az előadások időtartama: maximum 10 perc + 5 perc vita

SZEKCIÓK
1. Élelmiszerkémiai és mikrobiológiai szekció I.
VIII. szeminárium terem (225. terem)

Bíráló Bizottság:

Elnök: Prof. Dr. Maráz Anna, egyetemi tanár (BCE, Budapest)
Tagok: Dr. Kovács Béla, egyetemi docens (DE, Debrecen)
Horváthné dr. Almássy Katalin, főiskolai tanár (SZTE, Szeged)
Szekciótitkár: Csentes Józsefné

Előadások:

- 11³⁰ Nagy Ádám (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Különböző kajszi-fajták antioxidáns hatásáért felelős molekulák feltérképezése
Témavezetők: Dr. Abrankó László
Dr. Hegedűs Attila
- 11⁴⁵ Engelhardt Tekla (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Listeria monocytogenes hagyományos módszerrel való kimutatásának problémái
Témavezető: Mohácsiné dr. Farkas Csilla
- 12⁰⁰ Juhász Daniella (IV. évfolyam, BME-ABÉT, Budapest)
Ismert allélösszetételű búzaminták minősítése mikromódszerek alkalmazásával
Témavezetők: Dr. Tömösközi Sándor
Kormosné Bugyi Zsuzsanna
Balázs Gábor
- 12¹⁵ Kovács Géza (I. évfolyam, MSc. DE-AGTC MÉK, Debrecen)
Olajos magvak zsírsavösszetételében pörkölés hatására bekövetkező változások vizsgálata
Témavezető: Borbélyné dr. Varga Mária

12³⁰-13³⁰ Ebédszünet

- 13³⁰ Vida József (V. évfolyam, DE-AGTC MÉK, Debrecen)
Zöldbab (Phaseolus vulgaris L.) bórészékenységeinek vizsgálata toxicitási határérték meghatározása cserjőznom és homoktalajon
Témavezető: Prof. Dr. Vágó Imre
- 13⁴⁵ Virágh Máté (V. évfolyam, SZTE-TTIK, Szeged)
Élelmiszertartósításban alkalmazható Rhizopus microsporus var. oligosporus antimikrobiális peptidek létrehozása
Témavezetők: Prof. Vágvölgyi Csaba
Dr. Galgóczi László
- 16⁰⁰ Eredményhirdetés, díjátadás (III. előadó)

2. Élelmiszerkémi és mikrobiológiai szekció II.

III. előadó (207-208. terem)

Bíráló Bizottság:

Elnök: Prof. Dr. Kovács Erzsébet T., egyetemi tanár (SZTE, Szeged)
Tagok: Mohácsiné dr. Farkas Csilla, egyetemi docens (BCE, Budapest)
Dr. Csapóné dr. Kiss Zsuzsanna, egyetemi docens (KE, Kaposvár)
Szekciótitkár: Dr. Pintér Gáborné

Előadások:

- 11³⁰ Vas István (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Gyümölcstörkölyök antioxidáns és antimikrobiális tulajdonságainak változása hosszú távú tárolás során
Témavezető: Dr. Krisch Judit
- 11⁴⁵ Hanyi Nóra (III. évfolyam, DE-AGTC MÉK, Debrecen)
A magyar borok nehézfém-tartalma
Témavezetők: Prof. Dr. Györi Zoltán
Dr. Sipos Péter
- 12⁰⁰ Suri Katalin (III. évfolyam, SZTE-TTIK, Szeged)
Mazsola mikrobiótájának és fumonizin tartalmának vizsgálata
Témavezetők: Prof. Dr. Varga János
Kocsubé Sándor
- 12¹⁵ László Gábor (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Illóolajok és illóolaj kombinációk hatása a *Bacillus subtilis* vegetatív sejtjeire
Témavezető: Dr. Krisch Judit

12³⁰-13³⁰ Ebédszünet

- 13³⁰ Lázár Orsolya (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
A kamilla (*Matricaria chamomilla*) gátló hatása patogén mikroorganizmusokkal szemben
Témavezetők: Prof. Dr. Maráz Anna
Dr. Belák Ágnes
- 13⁴⁵ Rác Kinga (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
A szőlő polifenol-tartalmának változása az érés során
Témavezető: Dr. Kállay Miklós
- 14⁰⁰ Lénárt József (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Sajtok zsír- és fehérje-tartalmának meghatározása FT-NIR spektroszkópiával
Témavezetők: Dr. Dernovics Mihály
Dr. Fodor Marietta
- 16⁰⁰ Eredményhirdetés, díjátadás (III. előadó)

3. Biokémiai, biotechnológiai és élelmiszerbiztonsági szekció I. Mikrobiológia szeminárium terem (220. terem)

Bíráló Bizottság:

Elnök: Prof. Dr. Farkas József, egyetemi tanár, akadémikus (BCE, Budapest)
Tagok: Prof. Dr. Molnár Pál, elnök-főigazgató, egyetemi magántanár EOQ MNB
Dr. Szigeti Tamás, alelnök MÉTE, Budapest
Dr. Kálmán Miklós, egyetemi docens (SZTE, Szeged)
Szekciótitkár: Törökné Jenei Julianna

Előadások:

- 11³⁰ Fülöp Tünde (IV. évfolyam, BME-VBK, Budapest)
Gőzrobbantott cukorcirok bagasz mosólevének felhasználása cellulázfermentációban
Témavezetők: Dr. Réczey Istvánné
Gyalai-Korpos Miklós
- 11⁴⁵ Mareczky Zoltán (I. évfolyam, MSc. BME-VBK, Budapest)
Trichoderma reesei mutánsok celluláz termelésének vizsgálata
Témavezetők: Dr. Réczey Istvánné
Gyalai-Korpos Miklós
- 12⁰⁰ Bajcsi Nikolett (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Élelmiszer romlási folyamatokból izolált Candida zeylanoides törzsek lipáz termelése
Témavezetők: Prof. Dr. Maráz Anna
Dr. Vladimir Mrša
Dr. Renata Teparić
Dr. Belák Ágnes
- 12¹⁵ Berkics Adrienn (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Probiotikus készítmény előállítására szánt bifidobaktériumok antibiotikum érzékenységének vizsgálata
Témavezetők: Bruno Biavati
Diana Di Gioia
Cecilia Santini

12³⁰-13³⁰ Ebédszünet

- 13³⁰ Sujtó Noémi Mercédesz (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Thermomyces lanuginosus eredetű inulináz termelése és tisztítása
Témavezető: Dr. Nguyen Duc Quang
- 13⁴⁵ Szabó Edina (III. évfolyam, DE-AGTC MÉK, Debrecen)
Akácméz alaptulajdonságainak változása különböző cukortermékek hatására
Témavezetők: Borbélyné dr. Varga Mária
Czipa Nikolett
- 14⁰⁰ Hajas Livia (IV. évfolyam, MSc. BME-ABÉT, Budapest)
Török Kitti (VIII. évfolyam, BME-ABÉT, Budapest)
Élelmiszer-feldolgozási folyamat allergén fehérjékre gyakorolt hatásának vizsgálata módszervalidálási protokoll fejlesztéséhez
Témavezetők: Dr. Tömösközi Sándor
Kormosné Bugyi Zsuzsanna
- 16⁰⁰ Eredményhirdetés, díjátadás (III. előadó)

4. Biokémiai, biotechnológiai és élelmiszerbiztonsági szekció II.

Kémia szeminárium terem (231. terem)

Bíráló Bizottság:

Elnök: Prof. Dr. Csapó János, egyetemi tanár (KE, Kaposvár)
Tagok: Dr. Szeitzné dr. Szabó Mária, főigazgató MÉBIH, Budapest
Dr. Soós József, főiskolai tanár (SZTE, Szeged)
Szekciótitkár: Záhonyiné Racs Piroska

Előadások:

11³⁰ Balla Zoltán (I. évfolyam, DE-AGTC MÉK, Debrecen)
Transzgenikus antifungális fehérje (PAF) génjének bejuttatása dohány (*Nicotiana tabacum*) növénybe kloroplaszt transzformációs technika alkalmazásával
Témavezetők: Prof. Dr. Fári Miklós Gábor
Dr. Miskei Márton

11⁴⁵ Berczeli Judit (III. évfolyam, SZTE-TTIK, Szeged)
A karotin bioszintézis javításának lehetőségei járomspórás gombákban transzformációs technika alkalmazásával
Témavezető: Dr. Papp Tamás

12⁰⁰ Kotogán Alexandra (III. évfolyam, SZTE-TTIK, Szeged)
Fonals gombák extracelluláris lipáztermelésének vizsgálata
Témavezetők: Dr. Papp Tamás
Takó Miklós

12¹⁵ Kőrmöczi Péter (I. évfolyam, MSc. SZTE-TTIK, Szeged)
Cseh Tímea (V. évfolyam, SZTE-TTIK, Szeged)
Termesztett laskagomba zöldpenészes fertőzését okozó *Trichoderma* törzsek ökofiziológiai, enzimológiai és epidemiológiai vizsgálata
Témavezető: Dr. Kredics László

12³⁰-13³⁰ Ebédszünet

13³⁰ Vidács Anita (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Élelmiszerbiztonsági helyzet elemzése két Európai Unió tagországban
Témavezető: Dr. Téren József

13⁴⁵ Takács Mónika (IV. évfolyam, BME-ABÉT, Budapest)
Enzimes emésztés és keményítő hőkezelés monitorozásának lehetőségei RVA módszer alkalmazásával
Témavezetők: Bachrathyné dr. Gelencsér Tímea
Prof. Dr. Salgó András

14⁰⁰ Németh Anikó (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Bifidobacterium lactis eredetű α -galaktozidáz enzimpreparátum előállítás és rögzítése
Témavezető: Rezessyné dr. Szabó Judit

16⁰⁰ Eredményhirdetés, díjátadás (III. előadó)

5. Élelmiszertechnológia (növényi eredetű termékeket feldolgozó) I. szekció II. előadó (212. terem)

Bíráló Bizottság:

Elnök: Prof. Dr. Győri Zoltán, egyetemi tanár (DE, Debrecen)
Tagok: Prof. Dr. Bánáti Diána, KÉKI főigazgató, Budapest
Dr. Gyimes Ernő, egyetemi docens (SZTE, Szeged)
Szekciótitkár: Bodó Lászlóné

Előadások:

- 11³⁰ Arnótfalvy Bence Örs (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
SmartFresh (1-MCP) kezelés hatása Idared almán a szüretidő és a tárolási kondíciók függvényében
Témavezetők: Dr. Balla Csaba
Hitka Géza
- 11⁴⁵ Elek Magdolna (III. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Salamon Bertold (I. évfolyam MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
Nagy hidrosztatikus nyomással kezelt szamócapürék színtabilitásának vizsgálata
Témavezető: Dr. Dalmadi István
- 12⁰⁰ Fekete Henrietta (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Multirezisztens alma fajtajelöltek szárításra való alkalmasságának vizsgálata
Témavezetők: Nótin Beatrix
Stégerné dr. Máté Mónika
- 12¹⁵ Fekete Zsóka (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Sómentes burgonyachips előállításának lehetőségei
Témavezető: Stégerné dr. Máté Mónika

12³⁰-13³⁰ Ebédszünet

- 13³⁰ Wittner Ágnes (I. évfolyam, MSc BCE-ÉTK, Budapest)
Hagyományos és multirezisztens almafajtákból készült pürék vizsgálata
Témavezetők: Nótin Beatrix
Dr. Barta József
- 13⁴⁵ Bagdi Attila (II. évfolyam, MSc. BME-ABÉT, Budapest)
Szatmári Márta (IV. évfolyam, BME-ABÉT, Budapest)
Magyar köles fajták fehérje-összetétele, táplálkozástani értékei, a hántolás hatása és a köles reológiai tulajdonságai
Témavezető: Dr. Tömösközi Sándor
- 14⁰⁰ Frank Péter (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Technológiai kísérletek a búza fuzárium toxin szennyezettségének csökkentésére
Témavezetők: Prof. Dr. Véha Antal
Dr. Gyimes Ernő
- 14¹⁵ Tompa Niké (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Szombati Mátyás (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Enzimek alkalmazása minőségi száraztészta előállítására
Témavezető: Prof. Dr. Kovács Erzsébet T.
- 16⁰⁰ Eredményhirdetés, díjátadás (III. előadó)

6. Élelmiszertechnológia (növényi eredetű termékeket feldolgozó) II. szekció

Kiselőadó (117. terem)

Bíráló Bizottság:

Elnök: Prof. Dr. Véha Antal, egyetemi tanár (SZTE, Szeged)
Tagok: Prof. Dr. Biacs Péter, egyetemi tanár (BCE, Budapest)
Dr. Balla Csaba, egyetemi docens (BCE, Budapest)
Borbélyné dr. Varga Mária, egyetemi docens (DE, Debrecen)
Szekciótitkár: Bakos Tiborné

Előadások:

- 11³⁰ Emmer Edina (III. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Kenyér öregedésének vizsgálata NIR készülékkel
Témavezető: Badakné Dr. Kerti Katalin
- 11⁴⁵ Szentpéteri Anett (I. évfolyam, MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
Várvölgyi Evelin (I. évfolyam MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
Növényolaj-keverékek oxidációs stabilitásának és érzékszervi jellemzőinek elemzése
Témavezető: Dr. Somogyi László
- 12⁰⁰ Albert Krisztina (I. évfolyam, MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
Cirokból kiinduló malátázási és cefrézési technológiák kidolgozása gluténmentes sör előállításához
Témavezető: Kiss Zsuzsanna
- 12¹⁵ Kovács Anna (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Egészségtudatos étrendbe illeszthető majonéz termék kifejlesztése
Témavezetők: Dr. Somogyi László
Soós Anita

12³⁰-13³⁰ Ebédszünet

- 13³⁰ Ménesi Lilla Magdolna (I. évfolyam, MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
Püréalapú gyümölcstermékek kialakítása 3-6 éves korosztály számára
Témavezetők: Nótin Beatrix
Dr. Barta József
- 13⁴⁵ Szekrényes Anikó (III. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Vajkrémek vizsgálata különböző állománymérési módszerekkel
Témavezetők: Zeke Ildikó
Juhász Réka
- 14⁰⁰ Szöllösi Attila (I. évfolyam, MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
Prebiotikus töltelékrém kifejlesztése
Témavezető: Badakné Dr. Kerti Katalin
- 16⁰⁰ Eredményhirdetés, díjátadás (III. előadó)

7. Élelmiszertechnológia (állati eredetű termékeket feldolgozó) szekció I.

I. előadó (126. terem)

Bíráló Bizottság:

Elnök: Prof. Dr. Fenyvessy József, egyetemi tanár (SZTE, Szeged)
Tagok: Dr. Varga László, egyetemi docens (NYME, Mosonmagyaróvár)
Dr. Unger András, MTKI igazgató, Mosonmagyaróvár
Szekciótitkár: Gajdán Krisztina

Előadások:

- 11³⁰ Veres Adrienn (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Probiotikus joghurtok készítése laktózhidrolizált tej felhasználásával
Témavezető: Juhászné dr. Román Mariann
- 11⁴⁵ Kozits Szabina (III. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Növényi eredetű rostokkal és fehérjékkel előállított joghurtok vizsgálata
Témavezető: Koncz Kálmánné dr.
- 12⁰⁰ Simon Zsolt (I. évfolyam, MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
Linom olajjal (Omega-3 zsírsavval) dúsított vajkészítmények előállításának lehetősége
Témavezetők: Koncz Kálmánné dr.
Pásztorné dr. Huszár Klára
- 12¹⁵ Horváth Anett (III. évfolyam, NYME-MÉK, Mosonmagyaróvár)
Szomatikus sejtszám vizsgálatok
Témavezetők: Dr. Gulyás László
Orbán Martina

12³⁰-13³⁰ Ebédszünet

- 13³⁰ Polgár Virág (V. évfolyam, NYME-MÉK, Mosonmagyaróvár)
Az alapanyag-tej transzglutamináz-enzimmel történő kezelésének vizsgálata a félkemény sajtok gyártásában
Témavezetők: Prof. Dr. Szigeti Jenő
Dr. Kovács Árpád
- 13⁴⁵ Barakonyi Sándor (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Ömlesztett tejszínes kockasajt állomány tulajdonságainak vizsgálata
Témavezetők: Baráné Dr. Herczegh Ottília
Dr. Geróné Nagy Katalin
- 16⁰⁰ Eredményhirdetés, díjátadás (III. előadó)

8. Élelmiszertechnológia (állati eredetű termékeket feldolgozó) szekció II.

VI. szeminárium terem (206. terem)

Bíráló Bizottság:

Elnök: Prof. Dr. Szigeti Jenő, egyetemi tanár (NYME, Mosonmagyaróvár)

Tagok: Dr. Zsarnóczay Gabriella, OHKI igazgató, Budapest
Dr. Csanádi József, főiskolai docens (SZTE, Szeged)

Szekciótitkár: Kiss Magdolna

Előadások:

- 11³⁰ Nyárs Klaudia (V. évfolyam, NYME-MÉK, Mosonmagyaróvár)
A sütésnél használt olajforrás hatása a megnövelt N-3 zsírsav tartamú tojásból készült ételek zsírsavösszetételére és fontosabb érzékszervi tulajdonságaira
Témavezető: Dr. Tóth Tamás
- 11⁴⁵ Kónya Annamária (III. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Feldolgozási technológiai hatása a tojásfehérje-termékekre
Témavezető: Németh Csaba
- 12⁰⁰ Móricz Bernadett (I. évfolyam, MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
Májpástétomok gyártástechnológiájának fejlesztése
Témavezető: Dr. Friedrich László Ferenc
- 12¹⁵ Nagy Marietta (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Vagdalthús konzervek minőségi problémáinak vizsgálata
Témavezető: Juhász Réka

12³⁰-13³⁰ Ebédszünet

- 13³⁰ Takács Andrea (III. évfolyam, NYME-MÉK, Mosonmagyaróvár)
A konyhatechnikai műveletek hatása megnövelt N-3 zsírsav tartalmú nyúlhúsból készült ételek zsírsavösszetételére
Témavezető: Dr. Zsédely Eszter
- 13⁴⁵ Radványi Dalma (III. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Tojásfehérje habok stabilitásának növelése
Témavezető: Juhász Réka
- 14⁰⁰ Lobár Péter (II. évfolyam, MSc. SZTE-MK, Szeged)
Húsipari szárítás és érlelés tervezése Excel környezetben
Témavezető: Prof. Dr. Rajkó Róbert
- 14¹⁵ Tóth Judit (I. évfolyam, MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
Növényi rosttal dúsított vörösáru gyártástechnológiájának modellezése és elemzése
Témavezető: Dr. Friedrich László Ferenc
- 14³⁰ Nagy Katalin (II. évfolyam, NYME-MÉK, Mosonmagyaróvár)
Hústermelési paraméterek vizsgálata a Rábacsécsi sertés törzstenyészetben
Témavezetők: Dr. Pászthy György, Dr. Gulyás László
- 14⁴⁵ Szilágyi Zsuzsanna (III. évfolyam, SZTE-MGK, Hódmezővásárhely)
Nagy Sándor (III. évfolyam, SZTE-MGK, Hódmezővásárhely)
Természetes növényi hatóanyagok a brojler hizlalásban
Témavezetők: Prof. Szűcsné dr. Péter Judit
Dr. Avasi Zoltán, Rácz András
- 16⁰⁰ Eredményhirdetés, díjátadás (III. előadó)

9. Élelmiszeripari műveletek és környezettechnika szekció I.

Nyelvi labor (211. terem)

Bíráló Bizottság:

Elnök: Prof. Dr. Hodúr Cecília, egyetemi tanár (SZTE, Szeged)
Tagok: Dr. Barta József, egyetemi docens (BCE, Budapest)
Dr. Tömösközi Sándor, egyetemi docens (BME, Budapest)
Szekciótitkár: Beszédes Sándor

Előadások:

- 11³⁰ Dénes Kálmán (III. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Csicsóka alapú bioetanol előállításának fokozása kevert kultúras erjesztéssel
Témavezető: Dr. Nguyen Duc Quang
- 11⁴⁵ Gurin Gergő (III. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Folytonos etanol erjesztés megvalósítása rögzített élesztősejtekkel
Témavezető: Dr. Nguyen Duc Quang
- 12⁰⁰ Bertalan Zsolt (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Kapillárcsöves kerámia membrán vizsgálata stabil olaj-víz emulzió szétválasztása során
Témavezetők: Dr. Márki Edit
Gáspár Igor
Dr. Koris András
- 12¹⁵ Drobecz Árpád (I. évfolyam, MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
Tartósítószer hatása a tojásle termékek hőérzékenységére
Témavezetők: Dr. Friedrich László Ferenc
Németh Csaba

12³⁰-13³⁰ Ebédszünet

- 13³⁰ Matics Anita (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Csökkentett ásványianyag tartalmú tejsavó sűrítmény előállítása nanoszűrővel és diaszűrővel
Témavezetők: Román András
Prof. Dr. Vatai Gyula
- 13⁴⁵ Szabó Ágnes (III. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Ultrahangos kezelés hatásának vizsgálata állati eredetű termékek esetében
Témavezetők: Vén Csilla
Dr. Friedrich László Ferenc
- 14⁰⁰ Werli Adrienn (I. évfolyam, MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
A bepárlás hatása meggyfajták antioxidáns hatású vegyületeinek alakulására
Témavezető: Stégerné dr. Máté Mónika
- 14¹⁵ Kovács Mihály (III. évfolyam, NYME-MÉK, Mosonmagyaróvár)
Tapasztalati összefüggések élelmiszerek viszkozitásának meghatározása
Témavezető: Dr. Dóka Ottó
- 16⁰⁰ Eredményhirdetés, díjátadás (III. előadó)

10. Élelmiszeripari műveletek és környezettechnika szekció II.

VII. szeminárium terem (210. terem)

Bíráló Bizottság:

Elnök: Prof. Dr. Rajkó Róbert, egyetemi tanár (SZTE, Szeged)
Tagok: Dr. Cserhalmi Zsuzsa, KÉKI főigazgató-helyettes, Budapest
Dr. Márki Edit, egyetemi adjunktus (BCE, Budapest)
Szekciótitkár: Kovács Róbertné Veszelovszki Petra

Előadások:

- 11³⁰ Jaczina Milán (V. évfolyam, BME-VBK, Budapest)
Kiriakov Szilvia (V. évfolyam, BME-VBK, Budapest)
Lignocellulóz alapú desztillációs maradék biogázosítása
Témavezetők: Dr. Réczey Istvánné
Ola Wallberg
Dr. Dienes Dóra
- 11⁴⁵ Lengyel Anita (I. évfolyam, MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
Tóth Kristóf (I. évfolyam MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
Hűtött és fagyasztott élelmiszerek hőmérsékletváltozásának nyomkövetése
Témavezetők: Dr. Friedrich László Ferenc
Dr. Balla Csaba
- 12⁰⁰ Erdélyi Sándor (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Előkészítő műveletek hatása élelmiszeripari hulladékok biogáztermelésére
Témavezetők: Prof. Dr. Hodúr Cecília
Beszédes Sándor
- 12¹⁵ Gáspár Kata (II. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Breznyik Zsuzsanna (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Biológiailag aktív anyagok besűrítésének vizsgálata
Témavezetők: Prof. Dr. Hodúr Cecília
Szép Angéla
- 12³⁰-13³⁰ Ebédszünet**
- 13³⁰ Kósa Adrienn (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Élelmiszeripari szennyvíziszapok mikrohullámú kezelésének vizsgálata
Témavezetők: Prof. Dr. Hodúr Cecília
Beszédes Sándor
- 13⁴⁵ Molnár Adrienn (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Törteli János (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Vibráció alkalmazásának előnyei ultraszűrésnél
Témavezetők: Prof. Dr. Hodúr Cecília
Kertész Szabolcs
- 14⁰⁰ Polgár Anikó (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
A mikrohullámú kezeléseknél hatásának vizsgálata pektin enzimes lebontása során
Témavezetők: Prof. Dr. Hodúr Cecília
Beszédes Sándor
- 16⁰⁰ Eredményhirdetés, díjátadás (III. előadó)

11. Élelmiszeripari gazdaságtani szekció

IV. szeminárium terem (203. terem)

Bíráló Bizottság:

Elnök: Prof. Dr. Hajdu Istvánné, egyetemi tanár (BCE, Budapest)
Tagok: Dr. Szakály Zoltán, egyetemi docens (KE, Kaposvár)
Dr. Gál József, egyetemi docens (SZTE, Szeged)
Szekciótitkár: Zsótér Brigitta

Előadások:

- 11³⁰ Eisenberger Zsolt (III. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
A pálinkamarketing áttekintése (Magyarországon)
Témavezető: Dr. Kasza Gyula
- 11⁴⁵ Solymár Dániel (II. évfolyam, SZIE-ÁOTK, Budapest)
A magyar fogyasztók élelmiszer-biztonsági kockázatészlelése 2009 legjelentősebb eseményeinek tükrében
Témavezetők: Dr. Visnyei László, Dr. Kasza Gyula
- 12⁰⁰ Takács László (I. évfolyam, NYME-MÉK, Mosonmagyaróvár)
A túlélés lehetőségei a tejértékesítésben
Témavezető: Troján Szabolcs
- 12¹⁵ Kenesei György (I. évfolyam, MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
Vákuumfőzés – innovatív technológia alkalmazása a hazai vendéglátásban és közétkeztetésben
Témavezető: Polyákné dr. Fehér Katalin

12³⁰-13³⁰ Ebédszünet

- 13³⁰ Túri Tamás Márk (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
A turisztikai desztináció menedzsment jelentősége és szerepe a makói kistérségben
Témavezető: Dr. Panyor Ágota
- 13⁴⁵ Kolarovszki Tímea (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
A zöldség és gyümölcsfogyasztási szokások vizsgálata a fiatalok körében
Témavezető: Dr. Panyor Ágota
- 14⁰⁰ Szűcs Ferenc István (IV. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Vetró Attila (IV. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Szeged innovációs teljesítményének vizsgálata
Témavezető: Dr. Panyor Ágota
- 14¹⁵ Ivó Péter (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Pizza fogyasztási szokások az egyetemisták körében
Témavezető: Dr. Vincze-Lendvai Edina
- 14³⁰ Görög Georgina (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
A vállalatok társadalmi felelőssége Magyarországon
Témavezető: Dr. Marosi Tibor
- 14⁴⁵ Németh Mária (IV. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Bébiétel vásárlási és fogyasztási szokások Sándorfalván
Témavezető: Dr. Gál József
- 16⁰⁰ Eredményhirdetés, díjátadás (III. előadó)

12. Méréstechnikai, műszaki, informatikai szekció

V. szeminárium terem (205. terem)

Bíráló Bizottság:

Elnök: Prof. Dr. Neményi Miklós, egyetemi tanár (NYME, Mosonmagyaróvár)
Tagok: Prof. Dr. Fenyvesi László, egyetemi tanár (FVM-MGI, Gödöllő)
Prof. Dr. Felföldi József, egyetemi tanár (BCE, Budapest)
Dr. Bíró István, egyetemi docens (SZTE, Szeged)
Szekciótitkár: Fabulya Zoltán

Előadások:

- 11³⁰ Pataki Ádám Gábor (I. évfolyam, MSc. BCE-ÉTK, Budapest)
Tojásfehérje lében kémleletes hőtartás során bekövetkező változások vizsgálata NIR és DSC módszerrel
Témavezetők: Dr. Friedrich László Ferenc, Németh Csaba
- 11⁴⁵ Dénes Lajos Dénes (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Szín szerint válogató modellgépsor automatizálása
Témavezetők: Prof. Dr. Fekete András, Gillay Zoltán
- 12⁰⁰ Szöllösi Dániel (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Hőmérséklet hatása modelloldatok és almalevek elektronikus nyelvvel mért eredményire
Témavezetők: Prof. Dr. Fekete András, Kovács Zoltán
- 12¹⁵ Császár Dániel (IV. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
A mesterséges pneumatikus izomelemek által kifejtett erő közelítő-függvényének vizsgálata MATLAB környezetben
Témavezetők: Sárosi József, Szépe Tamás
- 12³⁰-13³⁰ Ebédszünet**
- 13³⁰ Csikós Sándor (V. évfolyam, SZTE-TTIK, Szeged)
Pneumatikus aktuátorok csúszómód szabályozása PLC-vel
Témavezetők: Dr. Gyevik János, Sárosi József
- 13⁴⁵ Fehér Zsuzsanna (IV. évfolyam, BME-VBK, Budapest)
Gabonák minőségi és mennyiségi elemzése diszperziós és Fourier-transzformációs közeli infravörös spektroszkópiai módszerrel, különös tekintettel a bioaktív komponensekre
Témavezető: Dr. Gergely Szilveszter
- 14⁰⁰ Pongrácz Zsolt (III. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Gáspár Kata (II. évfolyam, SZTE-MK, Szeged)
Mesterséges pneumatikus izomelekkel felépített karprotézis tervezése
Témavezetők: Sárosi József, Szépe Tamás
- 14¹⁵ Szabó-Hevér János (I. évfolyam, MSc. BME-VBK, Budapest)
Új típusú, kombinált búzaminősítő készülék és módszer fejlesztése
Témavezető: Dr. Tömösközi Sándor
- 14³⁰ Millner Márk (V. évfolyam, BCE-ÉTK, Budapest)
Multispektrális módszer fejlesztése vákuumsomagolt marhahátszín vizsgálatára
Témavezetők: Dr. Firtha Ferenc, Dr. Friedrich László Ferenc
- 16⁰⁰ Eredményhirdetés, díjátadás (III. előadó)