



SZENT ISTVÁN
EGYETEM

ÉLELMISZERTUDOMÁNYI KAR, BUDAPEST

2020. őszi kari TDK Konferencia

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

PROGRAMFÜZET

Budapest
2020.

**SZENT ISTVÁN EGYETEM
ÉLELMISZERTUDOMÁNYI KAR
TDK Bizottsága**

TISZTELETTEL MEGHÍVJA

Önt és Munkatársait

a 2020. november 25-én megrendezésre kerülő

ősz i kari TDK Konferenciára

Helyszín: online, Microsoft TEAMS platform

PROGRAM

9:00 R e k t o r i k ö s z ö n t ő

9:20 S z e k c i ó k m e g n y i t á s a

9:25 S z e k c i ó ü l é s e k

Biotechnológia Szekció

<https://bit.ly/3pTp5Ou>

Élelmiszerkémia és -minősítés Szekció

<https://bit.ly/3kT1bi0>

Élelmiszertechnológia Szekció

<https://bit.ly/3nMO2ZP>

16:00 Ünnepélyes eredményhirdetés

online helyszíne <https://bit.ly/2V1jUhf>

TDK Konferencia díjainak átadása

Átadók: Prof. Dr. Friedrich László Dékán

A szekciók Elnökei

Prof. Dr. Nguyen Duc Quang a kari TDK Bizottság Elnöke

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

1. Biotechnológia Szekció

Online helyszíne <https://bit.ly/3pTp5Ou>

Bíráló Bizottság

Elnök: **Prof. Dr. Maráz Anna** egyetemi tanár

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

Dr. Zalán Zsolt tudományos főmunkatárs

Titkár: **Sipiczki Gizella** PhD hallgató

09:20 Elnöki megnyitó

09:25 Almási Petra

Ehető fóliacsomagolás fejlesztése

Témavezető: Dr. Székely Dóra egyetemi tanársegéd

09:50 Andrási Ilka

A Bennett-kenguru tejsavbaktérium közösségének vizsgálata

Témavezetők: Dr. Csernus Olivia egyetemi adjunktus

Kosztik Judit PhD hallgató

10:15 Jordán Anikó

Politejsav alapú műanyag evőeszközök biológiai bonthatóságának vizsgálata

Témavezetők: Dr. Farkas Csilla egyetemi adjunktus

Dr. Nguyen Duc Quang egyetemi tanár

10:40 Juhász Ivett

Biofilm képződés vizsgálata kereskedelembe kapható műanyag palackokban

Témavezetők: Taczmanné dr. Brückner Andrea egyetemi adjunktus

Dr. Kiskó Gabriella egyetemi tanár

11:05 – 11:20 KÁVÉSZÜNET

11:20 Kajdi Kristóf

Pu'er és wulong teák mikrobiológiai vizsgálata

Témavezető: Dr. Pomázi Andrea egyetemi docens

11:45 Molnár Melinda Vivien

Antioxidáns hatású fűszernövények használata édesipari termékekben

Témavezető: Dr. Somogyi László egyetemi tanár

12:10 Szaplóczay Márta

Politejsav-alapú bio-kompozitok előállítása erdészeti maradványok alkalmazásával és azok mechanikai tulajdonságainak vizsgálata

Témavezetők: Dr. Farkas Csilla egyetemi adjunktus

Dr. Nguyen Duc Quang egyetemi tanár

12:35 Tombor Patrícia

Különböző kémiai összetételű kézfertőtlenítő gél és oldat baktericid hatásának összehasonlítása

Témavezető: Taczmanné dr. Brückner Andrea egyetemi adjunktus

2. Élelmiszerkémia és -minősítés Szekció

Online helyszíne <https://bit.ly/3kT1bi0>

SZÉCHENYI 2020



NEMZETI KUTATÁSI,
FEJLESZTÉSI ÉS
INNOVÁCIÓS ALAP
BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

Bíráló Bizottság

Elnök: **Prof. Simonné Dr. Sarkadi Livia** egyetemi tanár

Tagok: **Dr. Dalmadi István** egyetemi docens

Dr. Üveges Márta egyetemi adjunktus

Titkár: **Vitális Flóra** PhD hallgató

09:20 Elnöki megnyitó

09:25 Bartha Margaréta

A vágás előtti stressz hatása a marhahús minőségére

Témavezetők: Dr. Surányi József tudományos segédmunkatárs

Dr. Friedrich László Ferenc egyetemi tanár, dékán

09:50 Bilkei Fanni

Tejfölök- és tejföl imitátumok fogyasztói megítélése és biológiailag hozzáférhető zsírtartalma

Témavezetők: Dr. Abrankó László egyetemi tanár

Tormási Judit PhD hallgató

10:15 Götz Máté

Gyors és környezetbarát módszer kidolgozása különböző teák csersav- és koffeintartalmának meghatározására

Témavezető: Dr. Fodor Marietta egyetemi docens

Benes Eszter Luca PhD hallgató

10:40 Gyökeres Fanni

Különböző almafajtákból ciderek előállítása és minősítése

Témavezető: Kiss Zsuzsanna egyetemi adjunktus

11:05 – 11:20 KÁVÉSZÜNET

11:20 Koósz Zsuzsanna

Ultrahang és nagy hidrosztatikus nyomáskezelés kombinált hatásának vizsgálata pácolt hús minőségi jellemzőire

Témavezető: Visy Anna PhD hallgató

11:45 Lakatos Bálintné Csala Dorina Annamária

Nedves pácolással készített bőrös karaj fehérjéinek vizsgálata pácolás és érlelés során

Témavezetők: Visy Anna PhD hallgató

Dr. Mednyánszky Zsuzsanna egyetemi docens

12:10 Majercsik Nándor

Multikomponens módszerfejlesztés 250 peszticid hatóanyag vizsgálatára növényi mintákban

Témavezető: Marczinka Andrásné dr. Sörös Csilla egyetemi adjunktus

12:35 Uzonyi Marianna

A szelén- és cinkkel történő dúsítás hatása mungóbab csírák minőségére

Témavezetők: Mohácsiné dr. Farkas Csilla egyetemi tanár

Jókainé Dr. Szatura Zsuzsanna egyetemi docens

3. Élelmiszertechnológia Szekció

Online helyszíne <https://bit.ly/3nMO2ZP>

SZÉCHENYI 2020



NEMZETI KUTATÁSI,
FEJLESZTÉSI ÉS
INNOVÁCIÓS ALAP
BEFEKTETÉS A JÖVŐBÉ

Bíráló Bizottság

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

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

Stégerné dr. Máté Mónika egyetemi docens

Titkár: **Barkó Annamária** PhD hallgató

09:20 Elnöki megnyitó

09:25 Apáthy Csilla

Vegán fehérjekészítmény tulajdonságainak változása tárolás során, különböző csomagolástechnológiák alkalmazása mellett

Témavezető: Csurka Tamás PhD hallgató

09:50 Költő Enikő

Szőlőtörkölyvel dúsított pékáru termékfejlesztése és az eltarthatóságra gyakorolt hatásának vizsgálata

Témavezető: Pálócziné Furulyás Diána egyetemi tanársegéd

10:15 Lei Csongor Mátyás

Brettanomyces élesztők mono- és kevert kultúrás erjesztésének vizsgálata

Témavezető: Dr. Kun-Farkas Gabriella egyetemi docens

10:40 Molnár Evelin

Kitinporral és magas fehérjetartalmú rovarpéppel dúsított virsli termékfejlesztése

Témavezető: Pintér Richárd PhD hallgató

11:05 – 11:20 KÁVÉSZÜNET

11:20 Pesti Richárd

Tejalapú gélbe zárt gyümölcs szelet termékfejlesztése

Témavezető: Pásztorné dr. Huszár Klára egyetemi docens

11:45 Repka Péter György

Folyékony nitrogénnel készült tojást tartalmazó gyümölcsfagylaltok fejlesztése

Témavezetők: Dr. Zeke Ildikó Csilla egyetemi adjunktus

Hidas Karina Ilona PhD hallgató

12:10 Szabó Zsófia Bernadett

Hőkezelés hatása különböző őrleménykeverékekből készült száraztészta minták beltartalmi értékeire

Témavezető: dr. Szedlák Ildikó Judit egyetemi adjunktus

12:35 Szatmári Richárd

Csökkentett hústartalmú hamburgerpogács-analógok technológiai megoldási lehetőségei

Témavezető: Dr. Kenesei György egyetemi adjunktus

13:00 Szűcs Fanni

Tojás és tej allergének kiváltása vérplazma felhasználásával édesipari termékekben, avagy „mindenmentes” piskóta termékfejlesztése

Témavezetők: Dr. Csehi Barbara egyetemi adjunktus

Csurka Tamás PhD hallgató

TÁMOGATÓINK

Szent István Egyetem rektora
Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Kar
Szent István Egyetem ÉTK Hallgatói Önkormányzat



EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Strukturális
és Beruházási Alapok



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

EFOP-3.6.3-VEKOP-16-2017-00005

