

MATE

MAGYAR AGRÁR- ÉS
ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM

Élelmiszertudományi és
Technológiai Intézet



XXVI. Országos MÉTE és MATE Közös Tudományos Diákköri Konferencia

„A tudományos emberfő mennyisége a nemzet igazi
hatalma“
Széchenyi István

Programfüzet



**1118 Budapest, Villányi út 29-43.
2026. május 22.**

KONFERENCIA SZERVEZŐI

Vezetők

elnökök: Dr. Friedrich László Ferenc egyetemi tanár
Dr. Nguyen Duc Quang egyetemi tanár
titkár: Dr. Tormási Judit egyetemi adjunktus

Tagok

Dr. Bánvölgyi Szilvia egyetemi adjunktus
Dr. Baranyai László egyetemi tanár
Boncsarovszki Ferenc Balázs PhD hallgató
Csima-Tóth Tímea ügyintéző
Dr. Csóka Mariann egyetemi docens
Dr. Dalmadi István egyetemi docens
Erdei-Tombor Patricia PhD hallgató, egyetemi tanársegéd
Erdős Hajnalka PhD hallgató
Friedrich-Ivanics Judit koordinátor
Gábor Szidónia PhD hallgató
Koczáné dr. Manninger Kata egyetemi adjunktus
Dr. Kaszab Tímea egyetemi adjunktus
Dr. Kókai Zoltán egyetemi tanár
Kovács Julianna ügyintéző
Lehota Vilmos PhD hallgató
Liebl Rebeka PhD hallgató
Dr. Pomázi Andrea egyetemi docens
Sándor Anikó ügyintéző
Dr. Takács Krisztina tudományos főmunkatárs
Tóth Fruzsina Bettina PhD hallgató
Tóth Petra Panna PhD hallgató
Utassy Kristóf PhD hallgató

A MATE ÉLELMISZERTUDOMÁNYI ÉS TECHNOLÓGIAI INTÉZET
és
a MAGYAR ÉLELMISZER-TUDOMÁNYI ÉS TECHNOLÓGIAI
EGYESÜLET

TISZTELETTEL MEGHÍVJA

Önt és Munkatársait

a 2026. május 22-én megrendezésre kerülő
XXVI. Országos MÉTE és MATE Közös TDK
Konferenciára

Helyszín: 1118 Budapest, Villányi út 29-43.

RÉSZVEVŐ INTÉZMÉNYEK

- Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet **MATE-ÉTTI**
- Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem,
Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar **BMGE-VBK**
- Debreceni Egyetem, Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és
Környezetgazdálkodási Kar **DE-MÉK**
- Szechenyi István Egyetem, Albert Kázmér Mosonmagyaróvári Kar, **SZE-AKMK**
- Szegedi Tudományegyetem, Mérnöki Kar **SZTE-MK**
- Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Kar **SE-ETK**

KÖSZÖNTŐ

A **Magyar Élelmiszer-tudományi és -Technológiai Egyesület (MÉTE)** elnökeként köszöntöm a 26. alkalommal megrendezésre kerülő MÉTE Tudományos Diákköri Konferencián résztvevő hallgatókat, témavezetőiket, szervezőket és az olvasókat. A rendezvény célja a kiváló BSc/BA illetve MSc/MA hallgatók, szakmérnök hallgatók, valamint a technikumokban és szakképző/szakközépiskolákban tanuló diákok tudományos kutatási és fejlesztési eredményeinek bemutató és értékelő fórumának megvalósítása, ezáltal ösztönözve, ezen hallgatói tevékenységet. Ebben az évben a szervezést és lebonyolítást a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézete végzi.

Az első MÉTE TDK 1974-ben került megrendezésre. Az akkori MÉTE elnök, prof. dr. Biacs Péter ötlete volt, hogy a kétévente (páratlan évek) megrendezésre kerülő Országos Tudományos Diákköri Konferencia mellett, a páros években a MÉTE és az élelmiszertudománnyal és -technológiával foglalkozó egyetemek szervezésében megrendezésre kerüljön a MÉTE TDK, ahol az előző évben a helyi kari TDK-n továbbjutott hallgatók vehetnek részt.

A MÉTE 1949-ben alakult. A fő tevékenysége a tagság szakmai tudásának, ismereteinek és gyakorlati tapasztalatainak fejlesztése a hazai élelmiszergazdaság és a társadalom érdekében a fenntartható és versenyképes élelmiszer-előállítás biztonságával, a minőséggel és minősítéssel, forgalmazással, kereskedelemmel és -fogyasztással, fogyasztóvédelemmel kapcsolatos szakmai tevékenységek végzése. Az egyesület számos rendezvényt szervez és bonyolít le, kiemelendő a tavasszal megrendezett 2 napos Tartósítói Napok és az ősszel megrendezett szintén 2 napos Molnárnapi Napok. Heti rendszerességgel jelentetjük meg a MÉTE Hírlevelet, ahol az élelmiszeripart érintő fontosabb híreket, érdekességeket, fejlesztéseket, pályázati lehetőségeket mutatjuk be. Évente kerül kiadásra a Konzervújság, elektronikus formában.

Remélem ez a rövid bemutatkozás felkeltette az Önök érdeklődését, és hamarosan a tagjaink között köszönhetjük Önöket.

Budapest, 2026. május 15.

Dr. Zsarnóczy Gabriella

elnök

KÖSZÖNTŐ

A MÉTE TDK több, mint 50 éve képviseli a hazai élelmiszertudomány utánpótlásnevelését, melynek eredményeként két évente 50-60 tudományos dolgozat kerül bemutatásra. Az élelmiszertudomány multidiszciplináris terület, amely magába foglalja a termék- és technológiafejlesztést, az élelmiszerbiztonságot- és minőséget, a táplálkozástudományt, a műszaki területet, a digitalizációt, a gazdaságtant, valamint a biotechnológiát. Ennek megfelelően a 26. MÉTE TDK konferencia 8 szekcióban kerül megrendezésre 57 fő TDK hallgató által elkészített 52 db pályamunkával.

A TDK szerepe mindig kiemelkedő volt a tudományos életben, az utánpótlásnevelésben. Az utóbbi években az üzleti területen is a figyelem középpontjává vált a TDK, illetve a TDK tevékenységet folytató hallgatók munkássága. Közismertté vált, hogy a TDK-s hallgató többletteljesítménye kimagasló érték. Szemlélete, innovációra való képessége és elhivatottsága a jövő záloga. Az ipar és a tudomány fejlődéséhez olyan kiművelt emberfőkre van szükség, akik a minőséget képviselik, az új ismeretek megszerzésére elkötelezettek.

A TDK hallgatók ebbe a csoportba tartoznak, amely a lehetőségek mellett kötelezettséget, felelősséget is jelentenek. Gondolkodásukkal és cselekedeteikkel példát mutatva, vezetniük kell embertársaikat. Formálni kell környezetüket. Ez lehetőség és egyben felelősség is. A szerénység a bölcsességhez vezető út, amelyről ne térjenek le, de legyenek tisztában értékeikkel, erényeikkel, tartsanak ki eredményeik és elhivatottságuk mellett. Ugyanakkor legyenek elfogadóak, de határozottak az értékrendek megőrzése mellett.

A **TDK örök**, minden időben képviselte a hallgatókat a tudományos életben lehetőséget teremtve a fejlődésnek. Ennek tükrében a tudományos eredmények gyakorlati életben való hasznosítása manapság kiemelt szerepet kapott. Ezért fontos összekötni a tudományos munkákban, kutatásokban született eredményeket az ipari és üzleti környezettel, amely gazdaságfejlesztő hatást eredményez. Ez újabb kutatások finanszírozását teszi lehetővé, létrehozva egy ökoszisztémát, amelynek a TDK-sok a részesei.

A TDK két fő lehetőséget ad a hallgatóknak. Az egyik a tudományos területen elhelyezkedni, egyetemi oktatásban, kutatásban résztvenni, keresni a választ a jövő kihívásaira. A másik lehetőség a tudományos szemlélet, a kutatói habitus, az innováció alkalmazása az üzleti szférában. Mindkettőre kiemelt szükség van, amellett, hogy a két terület között átjárhatóság van. Ebben kell Önöknek megtalálni az utat, képviselni az élelmiszertudományt és az élelmiszergazdaságot. Továbbá példát mutatni a jövő generációjának az innováció és a kutatás-fejlesztés területén, amelyben a tudomány kiemelt szerepet jelent.

Ne felejtsek, a **TDK örök!**

Dr. Friedrich László

egyetemi tanár, intézetigazgató

OTDT alelnök

PROGRAM

9⁰⁰ – 10¹⁵ Regisztráció (*A épület aula, Ménesi út 44.*)

10⁰⁰ Ünnepestes megnyitó (*A épület A1 előadóterem*)

Dr. Friedrich László egyetemi tanár, az Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet intézetigazgatója

Dr. Zsarnoczay Gabriella ny. egyetemi docens, a MÉTE elnöke

Dr. Kovács Zoltán egyetemi tanár, rektor-helyettes, MATE

Dr. Szendrő Péter professzor emeritus, rektor emeritus, az OTDT örökös elnöke

OTDK70 emlékkítűző átadása

10⁴⁵-11⁰⁰ A Bíráló Bizottságok elnökeinek megbeszélése (*A épület A1 előadóterem*)

11⁰⁰-14⁰⁰ Szekcióülések

- Analitika és mérés-technika (K3 tanterem)
- Biotechnológia (K4 előadóterem)
- Digitalizáció és műszaki (K6 tanterem)
- Élelmiszerbiztonság és -minőség (K7 előadóterem)
- Élelmiszerműveletek és -termékfejlesztés – Közös szekció (K223 tanterem)
- Módszerfejlesztések és vizsgálatok – Közös szekció (K222 tanterem)
- Táplálkozástudomány (K5 tanterem)
- Technológia- és termékfejlesztés (K2 előadóterem)

12²⁰-12⁴⁰ Kávészünet

14⁰⁰-16⁰⁰ Ebédszünet (*K épület, gyümölcs udvar, A aula*) és szakember-találkozó

16⁰⁰ Plenáris záróülés (*A épület A1 előadóterem*)

A Konferencia értékelése és ünnepestes eredményhirdetés:

Dr. Zsarnoczay Gabriella ny. egyetemi docens, a MÉTE elnöke

Dr. Friedrich László egyetemi tanár, az ÉTTI intézetigazgatója

A XXVII. MÉTE TDK (2028) Konferencia rendezési jogának átadása

Az előadások időtartalma: **maximum 15 perc + 5 perc vita**

ANALITIKA ÉS MÉRÉSTECHNIKA SEKCIÓ

K3 tanterem

Bíráló bizottság:

Elnök: Dr. Abrankó László egyetemi tanár – MATE ÉTTI
Tagok: Dr. Gergely Szilveszter egyetemi docens – BME VBK
Nyergesné Dr. Illés Erzsébet főiskolai docens – SZTE MK
Dr. Kovács Béla egyetemi tanár – DE MÉK
Titkár: Tóth Petra Panna PhD hallgató – MATE ÉTTI

- 11⁰⁰-11²⁰ BELLÁN JUDIT** MATE ÉTTI
Fenntartható takarmányozás: növényi olajgyártási melléktermékek hatása a takarmány kémiai profiljára
Konzulens: Tormási Judit
- 11²⁰-11⁴⁰ BÖDŐ ANNA** SZE AKMK
Ehető virágokból készült jamek hatása a vajas keksz bioaktív hatóanyagaira, állományára és fogyasztói megítélésére
Konzulens: Székelyhidi Rita
- 11⁴⁰-12⁰⁰ HORVÁTH ÁBEL RUBEN** BME VBK
Módszerfejlesztés arabinoxilánok és béta-glükánok molekulaméret-eloszlásának méretkizárásos kromatográfiával történő meghatározására
Konzulens: Tömösközi Sándor, Juhászné Szentmiklóssy Marietta Klaudia
- 12⁰⁰-12²⁰ KADLECSIK CSABA ANDRÁS** SZTE MK
Naringenin-kalkon kvantitatív meghatározása HPLC-HRMS módszerrel a paradicsom terméfelületén és antioxidáns aktivitásának vizsgálata 2-dezoxiribóz degradációs teszttel
Konzulens: Jójárt Balázs, Perjési Pál
- 12²⁰-12⁴⁰ Kávészünet**
- 12⁴⁰-13⁰⁰ PETROVÁNSZKI MÁTÉ** BME VBK
Módszerfejlesztés kukorica melléktermék rost és ferulasav összetételének jellemzésére
Konzulens: Juhászné Dr. Szentmiklóssy Marietta Klaudia
- 13⁰⁰-13²⁰ VACZÓ MÁRTA** MATE ÉTTI
Almatörkölyből származó készítmények szénhidrát emésztésére gyakorolt hatásának vizsgálata emésztésszimulációval
Konzulens: Tormási Judit
- 13²⁰-13⁴⁰ VÉRTES GÁBOR BENDEGÚZ** BME VBK
Módszerfejlesztés és alkalmazási példa keményítő amilóz-amilopektin arányának meghatározására
Konzulens: Juhászné Szentmiklóssy Marietta Klaudia, Tömösközi Sándor, Gell Gyöngyvér
- 13⁴⁰-14⁰⁰ VONA VIOLA RÉKA** MATE ÉTTI
A deutériumtartalom mint lehetséges új szempont az élelmiszerkategóriákban
Konzulens: Visy Anna, Jónás Gábor

BIOTECHNOLÓGIA SZEKCIÓ

K4 előadóterem

Bíráló bizottság:

Elnök: Rezessyné Dr. Szabó Judit egyetemi magántanár – MATE ÉTTI
Tagok: Dr. Gyimes Ernő egyetemi docens – SZTE MK
Dr. Pécs Miklós egyetemi docens – BME VBK
Dr. Zalán Zsolt tudományos főmunkatárs – MATE ÉTTI
Titkár: Gábor Szidónia PhD hallgató – MATE ÉTTI

11⁰⁰-11²⁰ DÖMÖTÖR DORKA, SZABÓ SZANDRA SZE AKMK
A tejhasznú lacaune gazdaságossági index felhasználása a tenyésztési munkában
Konzulens: Gulyás László

11²⁰-11⁴⁰ GYŐRI BOTOND DÁNIEL MATE ÉTTI
Különböző magyar borrégiókból származó kékfrankos borok beltartalmi tulajdonságainak vizsgálata
Konzulens: Mednyánszky Zsuzsanna, Stefanovitsné Bányai Éva, Nyitrai Diána

11⁴⁰-12⁰⁰ JUHÁSZ VANDA ODETT MATE ÉTTI
Természetes antioxidánsok hatásai kozmetikumokban
Konzulens: Sipiczki Gizella

12⁰⁰-12²⁰ KERESKES NÓRA DE MÉK
*Kemoprímig által indukált morfológiai, biokémiai változások *Raphanus sativus* csírában*
Konzulens: Domokosné Szabolesy Éva

12²⁰-12⁴⁰ Kávészünet

12⁴⁰-13⁰⁰ MERTLIK LILI ANNA, VARGA FRUZZSINA PETRONELLA, VÉGH ZALÁN MÁRTON MATE ÉTTI
**Yarrowia lipolytica* lipidtermelésének optimalizálása*
Konzulens: Sipiczki Gizella

13⁰⁰-13²⁰ SZENDI ORSOLYA DE MÉK
**Bacillus subtilis* Natto által termelt posztbiotikum hatának vizsgálata BALB/c egér modellen a periodontális ligamentumok modulációjára*
Konzulens: Gálné Remenyik Judit, Skopkó Boglárka Emese

13²⁰-13⁴⁰ VÁRVIZI PÉTER MATE ÉTTI
Blonde d'aquitaine hátszín érésének vizsgálata
Konzulens: Friedrich László

13⁴⁰-14⁰⁰ VÉGH ZALÁN MÁRTON MATE ÉTTI
**Bifidobacterium* eredetű para- és posztbiotikumok antimikrobás hatásának vizsgálata*
Konzulens: Bujna Erika

DIGITALIZÁCIÓ ÉS MŰSZAKI SZEKCIÓ

K6 tanterem

Bíráló bizottság:

Elnök: Dr. Szabó P. Balázs egyetemi tanár – SZTE MK
Tagok: Dr. Koris András egyetemi tanár – MATE ÉTTI
Dr. Rácz Gábor fejlesztő mérnök – Hidrofilt Kft.
Titkár: Utassy Kristóf PhD hallgató – MATE ÉTTI

11⁰⁰-11²⁰ **ADORJÁN ALEXANDRA LEILA, BARNA DÁVID ISTVÁN**MATE ÉTTI
RFID-alapú digitális nyomon követési és hűtlánc-monitoring rendszer fejlesztése automatizált konténerüzlet számára

Konzulens: Kertész István, Tóth Fruzsina Bettina

11²⁰-11⁴⁰ **APRÓ FANNI** SZTE MK
Digitális iker alapú állapotfigyelés pneumatikus rendszerekben ipar 4.0 környezetben

Konzulens: Sárosi József, Mészáros Attila

11⁴⁰-12⁰⁰ **CSISZÉR ÁDÁM VIKTOR** BME VBK
Vertikális farmokon mikroöldségek termesztéséhez használt vetőmagok vizsgálata látható és közeli infravörös spektroszkópiával

Konzulens: Gergely Szilveszter, Madács Ágnes

12⁰⁰-12²⁰ **HORNYÁK VENDEL** SZTE MK
Élelmiszeripari előkezeléshez használt UV-C lámpa hőterhelése

Konzulens: Szegedi Balázs, Sziládi Katalin

12²⁰-12⁴⁰ **Kávészünet**

12⁴⁰-13⁰⁰ **IVANCSÓ MÁRTON** SZE AKMK
Ipari porkeverési folyamatok optimalizálása homogenitásvizsgálattal

Konzulens: Baráth Nikolett, Kovács Attila József

13⁰⁰-13²⁰ **JOÓ JÚLIA** SZE AKMK
Fagykár megelőzési lehetőségek egy alpokalja-fertőtáji gyümölcsösben döntéstámogató rendszerek alkalmazásával

Konzulens: Székelyhidi Rita, Zsebő Sándor

13²⁰-13⁴⁰ **KOVÁCS IMRE** SZTE MK
Kültéri lokalizáció megvalósítása a Magni mobil robottal

Konzulens: Odry Ákos, Sarcevic Péter, Pesti Richárd

ÉLELMISZERBIZTONSÁG ÉS -MINŐSÉG SZEKCIÓ

K7 előadóterem

Bíráló bizottság:

Elnök: Dr. Varga László egyetemi tanár – SZE AKMK
Tagok: Dr. Belák Ágnes egyetemi docens – MATE ÉTTI
Dr. Sipos Péter egyetemi tanár – DE MÉK
Dr. Lugasi Andrea főiskolai tanár – BGE KVIK
Titkár: Erdős Hajnalka PhD hallgató – MATE ÉTTI

11⁰⁰-11²⁰ ALADICS CSABA SZTE MK

A folyamatos légtér fertőtlenítés élelmiszeripari jelentősége: a NASA Airocide technológiája

Konzulens: Szabó P. Balázs

11²⁰-11⁴⁰ FORSTNER CSENGE ZSÓFIA, KERTÉSZ ADRIENN SE ETK

Cukorszirupok fizikai-kémiai tulajdonságainak jellemzése

Konzulens: Hajas Livia, Hermánné Juhász Réka, Benedek Csilla

11⁴⁰-12⁰⁰ HOSSZÚ ÁDÁM JÓZSEF DE MÉK

Tavaszi fagystressz hatása meggy (Prunus cerasus L.) genotípusok fiziológiai válaszára és gyümölcsminőségére fajta × alany függvényében

Konzulens: Veres Szilvia

12⁰⁰-12²⁰ IZER GERGŐ MATE ÉTTI

Maláták színének vizsgálata különböző módszerekkel

Konzulens: Kun-Farkas Gabriella

12²⁰-12⁴⁰ Kávészünet

12⁴⁰-13⁰⁰ GASPARICS KATA BME VBK

A szénhidrát összetétel, a technológiai paraméterek és a tárolás időtartamának hatása a fagyasztott kenyerek minőségére

Konzulens: Tömösközi Sándor, Jaksics Edina

13⁰⁰-13²⁰ REHÓ MÁTÉ MATE ÉTTI

Marhahúsok érlelése során keletkező biogén aminok és szabadaminosavak mennyiségi és minőségi nyomonkövetése élelmiszer-minőségi és- biztonsági céllal

Konzulens: Surányi József, Mednyánszky Zsuzsanna

13²⁰-13⁴⁰ SZAFIÁN MARCELL ÁRON MATE ÉTTI

Különböző Chlorella pyrenoidosa koncentrációk hatása a Maillard reakción átment fehér csokoládé technofunkciós tulajdonságaira

Konzulens: Kaszab Tímea, Badakné Kerti Katalin

13⁴⁰-14⁰⁰ TÓTH MARIANNA BOGLÁRKA MATE ÉTTI

Tört rizsszemek felismerése látórendszerrel

Konzulens: Zsomné Muha Viktória, Baranyai László

ÉLELMISZERMŰVELETEK ÉS -TERMÉKFEJLESZTÉS SZEKCIÓ

K223 tanterem

Bíráló bizottság:

Elnök: Dr. Balla Csaba egyetemi magántanár – MATE ÉTTI
Tagok: Badakné Dr. Kerti Katalin egyetemi docens – MATE ÉTTI
Dr. Németh Csaba c. egyetemi tanár – Capriovus Kft.
Titkár: Lehota Vilmos PhD hallgató – MATE ÉTTI

11⁰⁰-11²⁰ BAZSÓ-OBORNYIK PATRÍCIA MATE ÉTTI

Édesburgonya (Ipomoea batatas L.) héj, mint élelmiszeripari melléktermék további hasznosítási lehetőségeinek vizsgálata

Konzulens: Máté Mónika, Szalóki-Dorkó Lilla

11²⁰-11⁴⁰ CSEKE TAMARA MATE ÉTTI

Fermentált italok szeparációjának vizsgálata RO/DF alkalmazásával

Konzulens: Csighy Attila, Koris András

11⁴⁰-12⁰⁰ GÁSPÁR VERA VERONIKA MATE ÉTTI

Zöldségekkel készült fagylaltok fejlesztési lehetőségei

Konzulens: Nyulasné Zeke Ildikó Csilla

12⁰⁰-12²⁰ HEMANSI OSHADIE KOKUHENNADIMATE ÉTTI

Minimálisan feldolgozott csirkemell NIR spektroszkópiája és minőségprofilozása: fagyasztás előtti és utáni kezelések hatásai

Konzulens: Dalmadi István

12²⁰-12⁴⁰ Kávészünet

12⁴⁰-13⁰⁰ PELHRIMOVSKY ZSÓFIA MATE ÉTTI

Mikrohullámú extrakció alkalmazása mentalevél bioaktív anyagainak kinyerésére: extrakciós paraméterek optimalizálása

Konzulens: Bánvölgyi Szilvia, Mazár Júlia

13⁰⁰-13²⁰ TRAN DUC THIEN MATE ÉTTI

Parabiotikumok és poszbiotikumok előállítása és jellemzése Lactobacillus helveticusból

Konzulens: Bujna Erika, Liebl Rebeka

13²⁰-13⁴⁰ ZOLNAI KRISZTINA MATE ÉTTI

Zöldborsó és vörösbab feldolgozási melléktermékeinek alkalmazási lehetőségei almalé derítése során

Konzulens: Máté Mónika, Kereszturi Julianna

MÓDSZERFEJLESZTÉSEK ÉS VIZSGÁLATOK SEKCIÓ

K222 tanterem

Bíráló bizottság:

Elnök: Dr. Felföldi József egyetemi magántanár – MATE ÉTTI
Tagok: Dr. Bázár György c. egyetemi docens – ADEXGO Kft.
Dr. Kókai Zoltán egyetemi tanár – MATE ÉTTI
Titkár: Tóth Fruzsina PhD hallgató – MATE ÉTTI

11⁰⁰-11²⁰ AZRI, AZNOR QISTINA MASTURA MATE ÉTTI

Előzetes ismeretek hatása a Nutri-Score és az ultrafeldolgozott élelmiszerek (UPF) tudatosságára kiterjesztett virtualitás környezetben végzett érzékszervi vizsgálatok során

Konzulens: Gere Attila, Chengfang Tao

11²⁰-11⁴⁰ BARÓTI BEATRIX ANASZTÁZIA MATE ÉTTI

Gyilkos galóca (Amanita phalloides) molekuláris azonosítása humán mintákból, a gombatoxikológiai vizsgálatok fejlesztése

Konzulens: Kenesei György, Sréterné Lancz Zsuzsanna

11⁴⁰-12⁰⁰ GRACE ESTEFANIA UVILLUS HERRERA MATE ÉTTI

Közeli infravörös spektroszkópián és kemometrián alapuló modellfejlesztés a hamisítás és az allergének kimutatására és számszerűsítésére nagy értékű szőlőmagkivonatokban

Konzulens: Kovács Zoltán, Lukács Máttyás

12⁰⁰-12²⁰ MAGYAR JÚLIA RÉKA MATE ÉTTI

Olívaolajok tárolás során történő változásának és érzékszervi jellemzőinek vizsgálata

Konzulens: Csóka Mariann, Sipos László

12²⁰-12⁴⁰ Kávészünet

12⁴⁰-13⁰⁰ MALDRIK ROZÁLIA MATE ÉTTI

Analitikai módszerfejlesztési lehetőségek patulin meghatározására almában

Konzulens: Marczika Andrásné Sörös Csilla, Horváthné Szanics Enikő

13⁰⁰-13²⁰ UCHECHI CORDELIA AMADI MATE ÉTTI

Élelmiszer-pazarlás csökkentési stratégiák vizsgálata a lejáratú időn túli előre csomagolt élelmiszereknél: egy magyar fogyasztói reprezentatív minta nézőpontja

Konzulens: Kasza Gyula

13²⁰-13⁴⁰ XU ZIGENG MATE ÉTTI

Burgonya mesterséges megvilágítás hatására bekövetkező minőségváltozásának vizsgálata roncsolásmentes módszerekkel

Konzulens: Zsom-Muha Viktória, Zsom Tamás

13⁴⁰-14⁰⁰ ZIRARI HAJAR MATE ÉTTI

Édesburgonyafajták összetételének változásának monitorozása különböző tárolási körülmények között közeli infravörös spektroszkópiával

Konzulens: Lukács Máttyás Krisztián, Kovács Zoltán

TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNY SZEKCIÓ

K5 tanterem

Bíráló bizottság:

Elnök: Dr. Gelencsér Éva egyetemi magántanár – MATE ÉTTI
Tagok: Dr. Ásványi Balázs egyetemi docens – SZE AKMK
Dr. Mednyánszki Zsuzsanna egyetemi docens – MATE ÉTTI
Titkár: Liebl Rebeka PhD hallgató, egyetemi tanársegéd – MATE ÉTTI

11⁰⁰-11²⁰ BREZNYÁN VIRÁG MATE ÉTTI
Fehérjeszeletek összehasonlítása fehérjetartalmuk tápértéke alapján
Konzulens: Tormási Judit

11²⁰-11⁴⁰ HANA SHANIA MENEZES SE ETK
Az alacsony FODMAP tartalmú étrendhez való adherencia és a tápláltsági állapot közötti kapcsolat IBS szerű tünetekkel járó SIBO esetén
Konzulens: Pálfi Erzsébet

11⁴⁰-12⁰⁰ LÁSZLÓ CSENGE MATE ÉTTI
Almatörköly hozzáadásával készült, módosított tápértékű hústermék fejlesztése
Konzulens: Tormási Judit

12⁰⁰-12²⁰ MOHÁCSI CSABA MATE ÉTTI
Inzulinrezisztenciára illesztett pékáru fejlesztése
Konzulens: Kóczán Györgyné Manninger Katalin

12²⁰-12⁴⁰ Kávészünet

12⁴⁰-13⁰⁰ SEBE ANETT MATE ÉTTI
Hemoglobin-kapszulázás alginát mátrixban: sertés eredetű melléktermék innovatív hasznosítása
Konzulens: Jánosi Anna, Takács Krisztina Mária

13⁰⁰-13²⁰ SINKÓ ANITA SZTE MK
A különböző kiszerelésű sörök fogyasztói megítélése
Konzulens: Lemmer Balázs

13²⁰-13⁴⁰ SZILÁGYI SZABINA SZTE MK
A hozzáadott érték növelése a tej és tejtermékek előállításának és értékesítésének folyamatában a komplex élelmiszerminőség tükrében
Konzulens: Kis Krisztián, Szabari Miklós

TECHNOLÓGIA- ÉS TERMÉKFEJLESZTÉS SZEKCIÓ

K2 előadóterem

Bíráló bizottság:

Elnök: Dr. Friedrich László egyetemi tanár – MATE ÉTTI
Tagok: Dr. Bánáti Diána egyetemi tanár – SZTE MK
Dr. Kovács Attila egyetemi tanár – SZE AKMK
Dr. Tömösközi Sándor egyetemi docens – BME VBK
Titkár: Boncsarovszki Ferenc Balázs PhD hallgató – MATE ÉTTI

11⁰⁰-11²⁰ DEZSŐ BOTOND SZTE MK
Konzervipari növényhulladék vizsgálata és felhasználási lehetőségei
Konzulens: Illés Erzsébet, Fehér Anikó

11²⁰-11⁴⁰ FEHÉR ESZTER SZILVIA SZTE MK
A hagyományos magyar paprikakrém újszerű változatának vizsgálata a XXI. században
Konzulens: Györi Zoltán, Vidács Anita

11⁴⁰-12⁰⁰ GERGELY PETRA MATE ÉTTI
A kávézacc felhasználása krémtöltelékben- bonbonokban
Konzulens: Badakné Kerti Katalin, Gere Attila

12⁰⁰-12²⁰ KOVÁTS FANNI VIRÁG BME VBK
Szárazúti borsófehérje és -keményítő frakciók átfogó jellemzése, termékfejlesztés lehetősége
Konzulens: Jaksics Edina

12²⁰-12⁴⁰ Kávészünet

12⁴⁰-13⁰⁰ LUDVIG EMESE ÁGOTA BME VBK
A kiflikészítés laboratóriumi módszertanának kidolgozása, valamint a fagyasztás és a fagyasztva tárolás hatásának vizsgálata a kifli sütőipari minőségére
Konzulens: Jaksics Edina

13⁰⁰-13²⁰ NAGY ZSÓFIA MATE ÉTTI
Különböző összetételű "mentes" kalács fejlesztése
Konzulens: Kóczán Györgyné Manninger Katalin, Sipos László

13²⁰-13⁴⁰ SZŰCS ENIKŐ MATE ÉTTI
Fagylaltok fejlesztése tejipari melléktermékek felhasználásával
Konzulens: Nyulasné Zeke Ildikó Csilla

13⁴⁰-14⁰⁰ TÓTH-PÁLMÜLLER MÁTÉ MATE ÉTTI
Emelt fehérjetartalmú, laktózmentes jégkrémek vizsgálata különböző természetes cukrokkal
Konzulens: Nyulasné Zeke Ildikó Csilla, Visy Anna

TÁMOGATÓINK

Fő támogatók

Nemzeti Tehetség Program (NTP-HHTDK-25-0073), Budapest
Élelmiszertudományi Alapítvány, Budapest
Élelmiszertudományért OKF Alapítvány, Budapest
Magyar Élelmiszer-tudományi és Technológiai Egyesület, Budapest

Támogatók



[MATE, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet](#)



[Agrárminisztérium](#)



[Capriovus Kft.](#)



[Élelmiszertudományi Alapítvány, Budapest](#)



Fermentia

[Fermentia Kft., Budapest](#)



[Gyermelyi Zrt.](#)



[Hidrofilt Kft., Nagyakinizsa](#)



[Lactalis Hungária Kft.](#)



[MTA, Élelmiszertudományi Tudományos Bizottsága](#)



[Nissin Food Kft.](#)



[SPAR Magyarország Kft., Bicske](#)

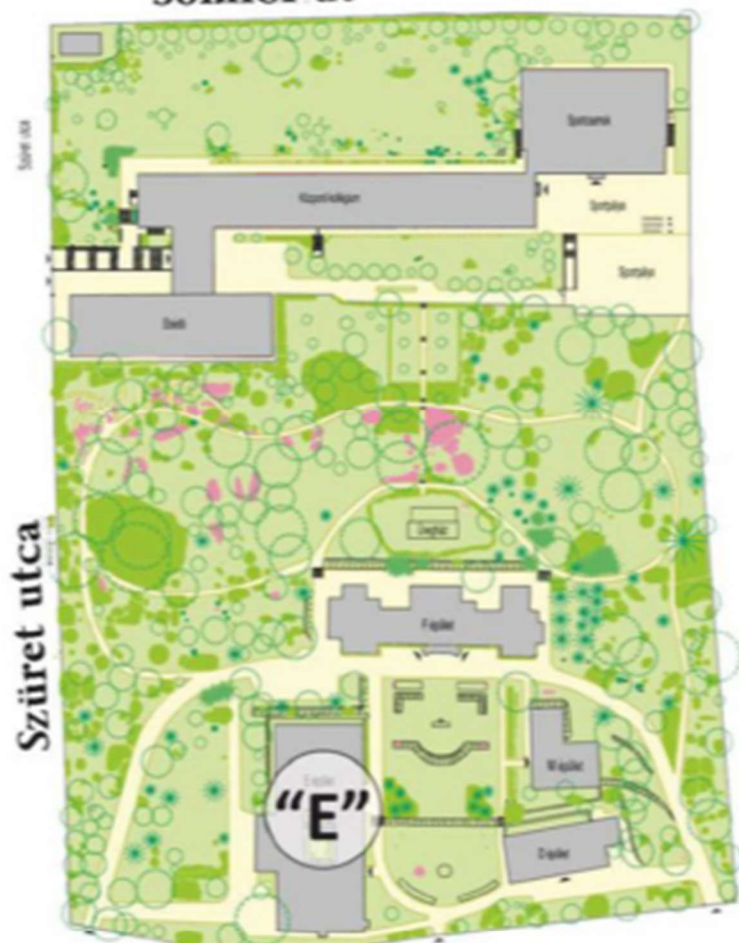


[Szentkirályi Magyarország Kft.](#)

(2026. május 5-ig beérkezett felajánlások)

**Köszönjük a Támogatóinknak a konferencia megszervezéséhez nyújtott segítségüket,
valamint a felajánlott díjakat!**

Somlói út



Szüret utca

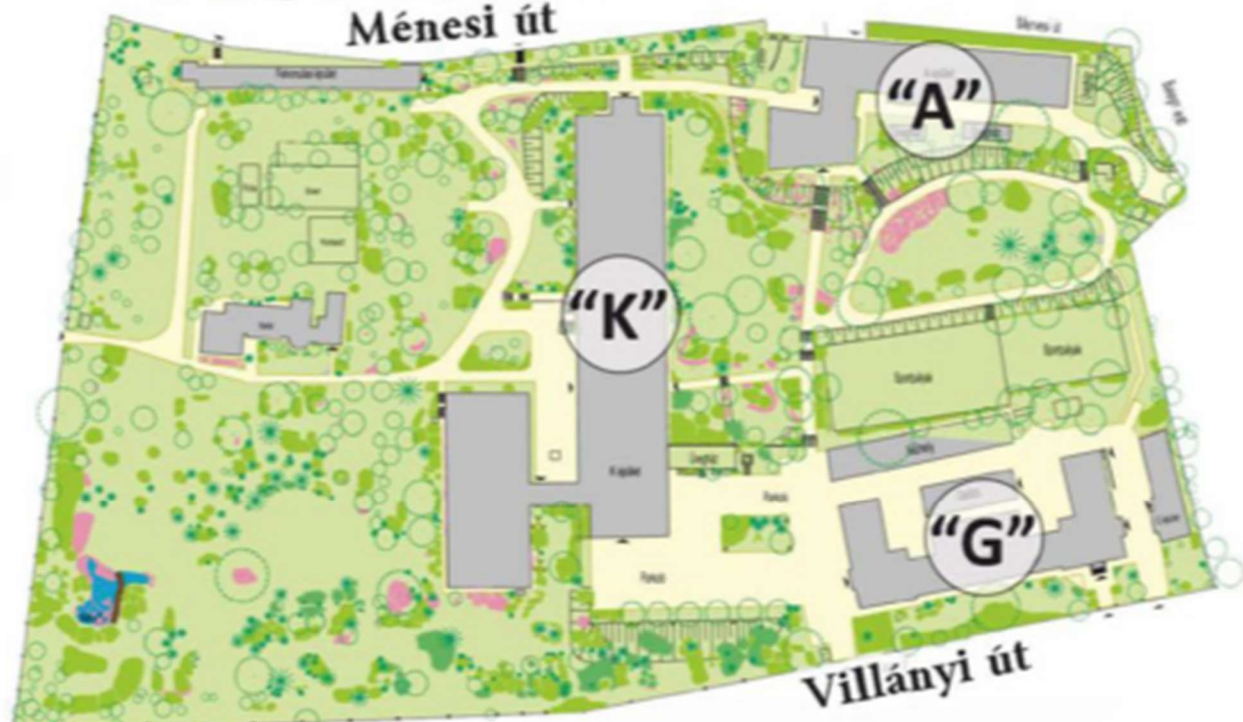


A KONFERENCIA HELYSZÍNEI
A BUDAI CAMPUSON
(1118 Budapest,
Villányi út 29-43.)

A épület: regisztráció, megnyitó
és záró ünnepség

K épület: szekcióülések

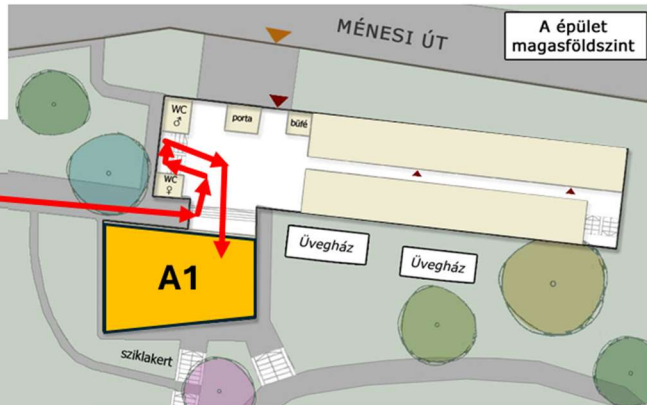
Ménesi út



Villányi út

Az A épület
magasföldszinten
található

A1 terem (a megnyitó- és
záróünnepség helyszíne)
az arborétumból
megközelítve 1 emelettel
fentebb található



A XXVI MÉTE & MATE ÉTTI Közös Tudományos Diákköri Konferencia

**HELYSZÍNEI A BUDAI
CAMPUSON
(1118 Budapest,
Villányi út 29-43.)**

**A épület: regisztráció, megnyitó-
és záró ünnepség
K épület: szekcióülések**

**Ebéd
helyszíne
gyümölcsudvar**

Az ebéd helyszíne az I. emeleti
kijáraton át érhető el

Parkoló

