

**MAGYAR TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI
TÁRSASÁG XXXI. VÁNDORGYŰLÉSE**

Program

Keszthely, 2006. október 5–7.

**MAGYAR TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI TÁRSASÁG
XXXI. VÁNDORGYŰLÉSE**

Keszthely

2006. október 5–7.

A Vándorgyűlés a
Magyar Táplálkozástudományi Társaság és
A Veszprémi Egyetem Georgikon Mezőgazdaságtudományi Kar,
Burgonyakutatói Központ
közös rendezvénye

Tudományos Bizottság
elnöke: Gelencsér Éva

Tagjai:

Biró Lajos

Lugasi Andrea

Fő témák:

Táplálkozás és környezet
Élelmiszerválasztás – Életmód – Megelőzés

A vándorgyűlés helyszíne:

Hotel Helikon

8360 Keszthely, Balatonpart 5.

A vándorgyűlés fő támogatói:

Masterfoods Magyarország Értékesítő Bt.

Danone Tejtermékgyártó és Forgalmazó Kft.

Győri Keksz Kft.

A vándorgyűlés programja

2006. október 5., csütörtök

10.00 – 18.00 Regisztráció Hotel Helikonban

15.00 Kerekasztal konferencia

2006. október 6., péntek

9.00 – 10.50 Megnyitó

Tudományos díjak átadása

Emlékérmek átadása

Emlékelőadások

11.00 – 11.30 Termékbemutató

11.30 – 13.00 Előadások

13.00 – 14.00 Ebédszünet

14.00 – 17.45 Előadások

18.00 Közgyűlés

20.00 – 24.00 Társas vacsora a Hotel Helikonban

2006. október 7., szombat

9.00 – 11.45	Előadások
11.45 – 13.00	Poszterszekció
13.00	Ebéd

TUDOMÁNYOS PROGRAM

2006. október 5., csütörtök

15.00 KEREKASZTAL KONFERENCIA

Téma: A burgonya szerepe a táplálkozásban

Moderátor: Kádas Lajos
Polgár Zsolt

Részvevők: Kádas Lajos
Németh Istvánné
Szentirmay Attila
Zajkás Gábor

2006. október 6., péntek

9.00 – 9.30 Megnyitó

A Vándorgyűlést megnyitja Biró György, az MTT tiszteleti elnöke

Üdvözlések

Tudományos díjak átadása

Emlékérmek átadása

9.30 – 11.00 Emlékelőadások

Üléseelnökök: Zajkás Gábor, Szabolcs István

Bánáti Diána: Megettetett társadalom

Tangl Ferenc emlékelőadás (20 perc)

Regöly-Mérei Andrea: A 21. század nagy kihívása: a gyermekkori elhízás

Tarján Róbert emlékelőadás (20 perc)

Dolinay Tamás: Az immunrendszer modulálásának új lehetőségei.

Probiotikumok és prebiotikumok

Soós József emlékelőadás (20 perc)

Sylvie Chartron: The Health Benefits of Cocoa Flavanols (15 perc)

Zajkás Gábor: Adatok a glikémiás index alkalmazásához megelőzésben, gyógyításban (15 perc)

11.00 – 11.30 **Termékbemutató**

Vezeti: Gilingerné Pankotai Mária

2006. október 6., péntek

ELŐADÁSOK

11.30 – 13.00 **Üléselnök:** Biacs Péter Ákos

Az étrend-kiegészítőkkel kapcsolatosan összehívott ad hoc bizottság szakmai-tudományos állásfoglalása

1. Hajós Gyöngyi: Étrend-kiegészítők a tudomány fényében
2. Lelovics Zsuzsanna: Étrend-kiegészítők használati szokásai dietetikusok körében, valamint a dietetikusok állásfoglalása
3. Lassu Béla: A forgalmazók véleménye az étrend-kiegészítők szabályozásáról
4. Lugasi Andrea: Az étrend-kiegészítők szabályozásának ellentmondásai és a várható módosítása

Zárszó: Biacs Péter Ákos

13.00 – 14.00 **Ebédszünet**

14.00 – 15.45 **Üléselnökök:** Bánáti Diána, Halmy László

1. Biacs Péter Ákos: A jelölés szerepe az élelmiszer kiválasztásában
2. Halmy László: A táplálék-kiegészítők felhasználása egyes betegségek terápiájában és megelőzésében
3. Mák Erzsébet, Gaál Balázs, Vassányi István, Kozmann György, Szabolcs István, Fehér Ferencné, Bencsik Klára: Életmód és táplálkozási tanácsadó szakértői rendszer bemutatása
4. Antal Emese, Henter Izabella: A dietetika európai oktatási és hivatásgyakorlási irányelvei
5. Lelovics Zsuzsanna, Erdélyi Aliz, Henter Izabella: A dietetikusok szervezeti és szakmai hovatartozása – hazai helyzetkép
6. Kovács Ildikó, Varga Éva, Lelovics Zsuzsanna: A szívbarát védjegy és program ismertsége egyetemisták körében
7. Szabó Csaba, Péter Szabolcs, Regöly-Mérei Andrea, Beretvás Eszter, Arató Györgyi, Vámos Adrienn, Martos Éva, Antal Magda: Budapesti általános iskolások életmódjának felmérése reprezentatív minta alapján

15.45 – 16.00 Szünet

16.00 – 17.45 Üléseelnökök: Lugasi Andrea, Gundel János

1. Bozóki Judit, Horváth Gabriella, Vogronics Péterné: A közegészségügy- és járványügyi felügyelő hallgatók íz- és szagfelismerő képességének vizsgálata
2. Tóth Zsuzsanna: A táplálkozás és az életmód fogorvosi vonatkozásai. A megelőzés lehetőségei
3. Németh Zsuzsanna: A fertőtlenítés mikrobiológiai vonatkozásai.
4. Andor Ákos: Magas ω -3-zsírsavtartalmú funkcionális élelmiszerek az elméletben és a gyakorlatban
5. Ács Tamás, Hermán Anikó, Vadáné Kovács Mária, Gundel János: Emelt alfa-linolénsav tartalmú takarmányok hatása a húsok zsírsavösszetételére és oxidációs stabilitására
6. Trenovszki Magdolna, Hegyi Árpád, Lugasi Andrea, Csorbai Balázs, Szabó Tamás, Urbányi Béla, Horváth László: Különböző tógazdaságokból származó nemespontyok zsírtartalmának és MDA értékek összehasonlítása
7. Bárdos László, Kiss Zsuzsanna, Réthy Katalin, Lugasi Andrea, Kerti Annamária, Szabó Csaba: Likopintartalom kialakítása a tojássárgájában

18.00 Közgyűlés

20.00 Társasági vacsora

2006. október 7., szombat

9.00 – 10.30 Üléseelnökök: Biró Lajos, Vámos Adrienne

1. Lelovics Zsuzsanna: Méreted az ételed. Az élelmiszer- és ételadagok méretének változása
2. Kuti Tünde, Hegyi Adrienn, Horváth Erika, Jámbor Zoltán: Elhízásunk okai. Kérdőíves felmérés a túlsúlyos célcsoportnál a Szent Imre Kórház IV. Belgyógyászat Önálló Lipid Részlegén
3. Rurik Imre: Étrendi ajánlások idős diabeteszes betegeinknél
4. Biró Lajos, Arató Györgyi, Beretvás Eszter, Németh Ildikó, Kui Ágnes, Regöly-Mérei Andrea, Nagy Katalin, Péter Szabolcs, Szabó Csaba, Antal Magda: Középiskolai tanulók táplálkozása – reprezentatív felmérés a fővárosban
5. Arató Györgyi, Beretvás Eszter, Szabó Csaba, Németh Ildikó, Kui Ágnes, Péter Szabolcs, Biró Lajos, Regöly-Mérei Andrea, Antal Magda: Általános iskolai tanulók táplálkozása – reprezentatív felmérés a fővárosban

10.30 – 10.45 Szünet

10.45 – 12.00 Üléseelnökök: Léder Ferencné, Polgár Zsolt

1. Györéné Kis Gyöngyi, Menyhért Zoltán, Csúrné Varga Adrienne, Lugasi Andrea: Hazai kereskedelmi forgalomban kapható bio- és konvencionális zöldség- és gyümölcslevek antioxidáns tartalmának vizsgálata
2. Léder Ferencné, Kardos Györgyné, Schuster Mihályné, Czukor Bálint, Cserhalmi Zsuzsanna, Székács András: Öko termesztésből származó gabonák, mint élelmiszer alapanyagok
3. Merész Péter, Radnai György, Tömösközi Sándor: Az amaránt táplálkozási előnyeinek érvényesítése snack termékben
4. Győrfi Júlia, Maszlavér Petra, Fehérvári-Póczik Erika: A gombafogyasztás jelentősége a 21. században

2006. október 7., szombat

POSZTEREK

12.00 – 13.00 Üléseelnökök: Fébel Hedvig, Németh Istvánné

1. Bánáti Diána, Lakner Zoltán, Szabó Erzsébet: Az élelmiszer-biztonság szempontjából releváns táplálkozási ismeretek és gyakorlat érzékeny fogyasztóknál
2. Csapó Ildikó, Incze Kálmán, Kovács Ágnes, Zelenák Levente, Zsigó József: Luteintartalmú húskészítmények kifejlesztése az egészségmegőrzés céljából
3. Engel Rita, Hegedűs Attila, Szani Szilárd, Stefanovits-Bányai Éva: A fajtahatás antioxidáns kapacitásra gyakorolt hatása karfiol (*Brasica cretica* convar. *botrytis*) fajták példáján keresztül bemutatva
4. Gelencsér Éva, Nagy András, Baráth Ágnes, Halász Anna, Polgár Marianne: *Lactobacillus* törzsek immunmoduláló hatása
5. Gilingerné Pankotai Mária, Maria Baloghova, Brigitta Paulovics, Ivan Turjanitsa: Bogyósgyümölcsök antioxidáns aktivitásának és flavonoid-tartalmának összehasonlítása
6. Gulyás Márta, Major Péter, Kapuy Márta, Kerekes Judit, Németh Zsuzsanna, Csitári Gábor: Antibiotikum rezisztencia a bélflórában és a táplálékláncban
7. Irinyi Barnabás, Slezák Katalin: Lombtrágyázás hatása a fűszerpaprika fontosabb beltartalmi tulajdonságaira
8. Kacsándi Anna, Frenkl Róbert: Sportolók táplálkozási szokásainak vizsgálata egyéni és szociális dimenziókban
9. Lichthammer Adrienn, Zsákai Annamária, Bodzsár Éva: Magyar gyermekek energia- és tápanyag-bevitele a nyugat-magyarországi régióban
10. Matusek Anikó, Léder Ferencné, Czukor Bálint: Kedvező érzékszervi tulajdonságú prebiotikus frukto-oligoszacharidokkal (FOS) dúsított élelmiszerek
11. Németh Istvánné, Horváth Gabriella, Muszkás Mária, Veresné Bálint Márta: Kockázati tényezők a közétkeztetésben
12. Némethyné Uzoni Hanna, Hegedűs Attila, Engel Rita, Stefanovits-Bányai Éva, Terbe István: A vöröshagyma táplálkozásunkban betöltött szerepe és beltartalmának javítása fejtrágyázással

13. Orosz Ferenc, Slezák Katalin, Irinyi Barnabás, Terbe István: Lombtrágyázás hatása normálédes csemegekukorica cukortartalmára
14. Pálfy Tamás, Fébel Hedvig, Ács Tamás, Vadáné Kovács Mária, Hermán Anikó, Gundel János: A takarmány zsírsav-összetételének hatása csirkék antioxidáns rendszerére, valamint a hús oxidatív stabilitására és színére
15. Sáray Tamás: A korai burgonya hűtőtárolása szabályozott légtérben
16. Slezák Katalin, Kis Sándor, Fehérvári-Póczik Erika, Dernovics Mihály, Stefanovits-Bányai Éva: Kígyóuborka szeléntartalmának növelése nátrium-szelenites kezeléssel
17. Szamosi Csaba, Engel Rita, Némethyné Uzoni Hanna, Stefanovits-Bányai Éva: A dinnyefélék szerepe az egészséges táplálkozásban
18. Terbe István, Kósáné Mike Ágnes, Némethyné Uzoni Hanna, Slezák Katalin: Termesztéstechnológiai elemek hatása az étkezési paprika C-vitamin-tartalmára
19. Varga Tünde, Kertészne Lebovics Vera, Székely Edit, Blázovics Anna, Lugasi Andrea: Szójakivonat antioxidáns hatásának vizsgálata alimentáris hiperlipidémiában patkányokban
20. Varga Zsuzsa, Arató Zsuzsanna: D(-)- és L(+) tejsav mennyiségének vizsgálata diétás célra, kísérleti jelleggel előállított savanyított tejkészítményekben