



MTT 1966

A 60 ÉVES
MAGYAR TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI TÁRSASÁG
XLI. VÁNDORGYŰLÉSE
PROGRAM és az ELŐADÁSOK KIVONATAI



Esztergom

2016. október 6-8.

Felelős kiadó: Magyar Táplálkozástudományi Társaság
Budapest, Szentkirályi u. 14.

Szerkesztők: Bíró Lajos, Gelencsér Éva, Lugasi Andrea, Rurik Imre

ISBN 978-615-5606-02-1

A MAGYAR TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI TÁRSASÁG XLI. VÁNDORGYŰLÉSE

A vándorgyűlés helyszíne:

Hotel Bellevue

2500 Esztergom- Búbánatvölgy Őrtorony u. 49.

A Vándorgyűlés fő témái:

**Átfogó szemlélet a táplálkozástudományban: a tápanyagtól a táplálékig.
Egészséges közétkeztetés**

PROGRAM-ÁTTEKINTŐ

Október 6. csütörtök

10.00 - 18.00	Regisztráció
11.00 - 13.00	Kerekasztal Konferencia
13.00 - 14.00	Ebéd
14.00 - 15.00	Megnyitó, Emlékelőadások
15.00 - 15.15	Szünet
15.15 - 17.15	Előadások I.
17.15	Közgyűlés
19.00	Vacsora (vacsorajeggyel, üdítővel)

Október 7. péntek

9.00 - 11.00	Előadások II.
11.00 - 11.15	Szünet
11.15 - 13.00	Előadások III.
13.00 - 14.00	Ebéd
14.00 - 15.30	Előadások IV.
15.30 - 16.00	Short Communications I.
16.00 - 16.15	Szünet
16.15 - 17.45	Előadások V.
17.45 - 18.10	Short Communications II.
19.00	Bankett (csak regisztrált vendégeknek)

Október 8. szombat

9.00 - 11.00	Előadások VI.
11.00 - 11.15	Szünet
11.15 - 13.15	Előadások VII.
13.15	A Vándorgyűlés zárása
13.30	Ebéd

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

Regisztráció

A vándorgyűlés ideje alatt, október 6-án csütörtökön 10.00 és 18.00 között, október 7-én pénteken 9.00 és 18.00 között, október 8-án szombaton 9.00 és 12.00 között lehet regisztrálni.

A regisztráció során lehetőség van az éves, ill. az elmaradt tagdíjak rendezésére.

Előadás tartására csak befizetett regisztrációs díj esetén van lehetőség

Szállást csak annak tudnak a szervezők biztosítani, aki már átutalta a teljes részvételi díjat. Enélkül a szállást egyénileg kell rendezni a hotelben.

Ebéd és vacsorajegyek a helyszínen is válthatók.

Előadások

Kérjük az előadókat, hogy a program zökkenőmentes lebonyolítása érdekében előadásanyagukat legkésőbb a megelőző szekció, idején szíveskedjenek feltölteni a regisztrációnál. Az aktuális blokkban az előadás előtt biztonsági okokból sem lehetséges már a ppt. feltöltése.

Az előadás elküldhető az mttt@sph.unideb.hu címre október 4. 16 óráig

Az előadásokra 10 perc áll rendelkezésre, melyet 5 perc vita követ. Amennyiben az előadás túllépi a megadott időkeretet, a vita elmarad.

A SHORT COMMUNICATIONS (rövid előadások) esetén 5 perc áll az előadó rendelkezésére, mely idő alatt max. 3 dia bemutatására van lehetőség.

(A blokk végén előadásonként 1 kérdésre 1 válasz)

Megértésüket és együttműködésüket a hallgatóság nevében is köszönik:

a Szervezők

RÉSZLETES PROGRAM

Október 6. csütörtök

11.00 - 13.00 KEREKASZTAL KONFERENCIA

Téma: Kíméletes élelmiszeripari technológiák
népegészségügyi vonatkozásai

Moderátor: **Biacs Péter**

Felkért előadók:

Czukur Bálint (NAIK-ÉKI): A dielektromos és mikrohullámú technika
alkalmazásainak lehetőségei

Cserhalmi Zsuzsa (NAIK-ÉKI): A nagynyomású technika lehetőségei

Fridrich László (SZIE-ÉTK): Elektromos mezőben tartás, ionizáló kezelés.

13.00 - 14.00 EBÉDSZÜNET

14.00 - 14.05 MEGNYITÓ

14.05 - 15.00 A díjazottak előadásai

Üléselnökök: **Bánáti Diána, Rurik Imre**

Tangl Ferenc emlékelőadás (20')

Szakály Zoltán (DE): A táplálkozásmarketing szerepe a fogyasztói tudatosság
formálásában

Sós József emlékelőadás (20')

Czukur Bálint (NAIK-ÉKI): A táplálkozás rostforrás választéka, bővítésének kutatása

15.00 - 15.15 SZÜNET

Az előadások max. 10 percesek, 5 perc vitával, időtúllépés esetén anélkül

15.15-17.15 ELŐADÁSOK I.

Téma: **A táplálkozás egészséges kiegészítéssel**

Üléselnökök: **Fiegler Mária, Rurik Imre**

5.15 - 15.30 Giacomo PEDRANZINI (KOMÉTA): Good nutrition is our common
passion – Honest, natural, healthy

Az előadások max. 10 percesek, 5 perc vitával, időtúllépés esetén anélkül

- 15.30 - 15.45 Helga BÁRDOS, István HIDEKGUTI, Ákos MÜNNICH, Róza ÁDÁNY, Jean-Michel OPPERT, Ilse DE BOURDEAUDHUIJ, Jeroen LAKERVELD, Martin MCKEE, Johannes BRUG:**
Lakókörnyezeti, társadalmi-gazdasági, egyéni tényezők és az elhízás közötti kapcsolatok strukturális egyenletekkel történő modellezése
- 15.45 - 16.00 Szabolcs PÉTER, Manfred EGGERSDORFER, Franz F. ROOS, Paul BEILSTEIN, Peter WEBER:** Vitamin E renaissance: From essentiality to novel functions
- 16.00 - 16.15 Stéphane VIDRY:** Scientific guidelines for the support of better nutrition research
- 16.15 - 16.30 Kemenczei Ágnes, Izsó Tekla, Bognár Lajos, Kasza Gyula:** Terítéken az entomofágia - áttekintő
- 16.30 - 16.45 Sándor Edit (PharmaNord):** Szerves króm és a vércukorszint szabályozás
- 16.45 - 17.00 Fehér András, Szakály Zoltán:** A digitális élelmiszerfogyasztó preferenciái
- 17.00 - 17.15 Benkő Ilona:** Veleszületett immunitás zavarának vizsgálata obesitasban. Nanopartikuláris szelénkészítmények és szeléndúsított funkcionális élelmiszerek hatása ubiquiter környezeti szennyezők immunotoxicitására.

17.15 - 18.00 KÖZGYŰLÉS

19.00 VACSORA (vacsorajeggyel, üdítővel)

Az előadások max. 10 percesek, 5 perc vitával, időtűllépés esetén anélkül

Október 7. péntek

9.00 - 11.00 Előadások II.

Téma: Táplálkozási felmérések, közétkeztetés

Üléseelnök: **Antal Emese, Szűcs Zsuzsanna**

- 9.00 - 9.15 Antal Emese:** Információ és ismeret - reprezentatív felmérés a magyar lakosság körében
- 9.15 - 9.30 Sarkadi Nagy Eszter, Illés Éva, Bakacs Márta:** A magyar lakosság hozzáadott cukorbevittelt befolyásoló tényezők
- 9.30 - 9.45 Bíró Lajos:** 0-3 éves csecsemők, kisdedek és szoptatós anyák táplálkozási felmérése
- 9.45 - 10.00 Csajbókné Csobod Éva, Kabódi Ráchel, Tátrai-Németh Katalin:** Élelmezés a büntetés-végrehajtási Intézetekben
- 10.00 - 10.15 Nagy Barbara, Lőrincz Zsuzsanna, Illés Éva, Bakacs Márta, Sarkadi Nagy Eszter, Martos Éva:** A magyar lakosság táplálkozási szokásainak ismertetése a háromnapos táplálkozási naplók eredményei alapján - OTÁP2014
- 10.15 - 10.30 Varga Anita, Nagy Barbara, Erdei Gergő:** A közétkeztetési rendelet tudományos alapjai I.
- 10.30 - 10.45 Erdei Gergő, Nagy Barbara, Varga Anita:** A közétkeztetési rendelet tudományos alapjai II.
- 10.45 - 11.00 Erdélyi-Sipos Alíz:** A közétkeztetési rendelet alkalmazásának felmérése dietetikus-élelmezésvezetők körében

11.00 - 11.15 SZÜNET

11.15 - 13.00 Előadások III.

Téma: „Táplálkozás-marketing”

Üléseelnök: **Szakály Zoltán, Tátrai-Németh Katalin**

- 11.15 - 11.30 Kiss Marietta, Szakály Zoltán, Soós Mihály, Kontor Enikő:** Az egészségtudatosság megjelenése a magyar lakosság táplálkozási szokásaiban korcsoportonként

Az előadások max. 10 percesek, 5 perc vitával, időtűllépés esetén anélkül

- 11.30 - 11.45** **Barna Fédra Kinga, Szakály Zoltán:** A fenntartható és az egészséges étel-miszerfogyasztás kapcsolata
- 11.45 - 12.00** **Bráváczy Ibolya:** A fenntartható és az egészséges étel-miszerfogyasztás kapcsolata
- 12.00 - 12.15** **Szűcs Viktória, Szabó Erzsébet:** Zöldfűszer fogyasztás és étel-miszer-biztonság: európai fogyasztók gyakorlat
- 12.15 - 12.30** **Szabó Erzsébet, Szűcs Viktória:** Sertéshús tulajdonságainak észlelése különböző termékjelölés esetén a fogyasztói attitűdök függvényében
- 12.30 - 12.45** **Medvigy Léna, Somogyi Kitti, Lugasi Andrea, Vágány Judit:** Főzd meg a stresszt! A főzés, mint stressz-oldó tevékenység napjainkban
- 12.45 - 13.00** **Szűcs Zsuzsanna:** Okostányér® - Korszerű táplálkozás a legújabb ajánlások tükrében

13.00 - 14.00 EBÉDSZÜNET

- 14.00- 15.30** **Előadások IV.**
Téma: **Élelmiszertudomány 1.**
Üléselnök: **Győri Zoltán, Tömösközi Sándor**
- 14.00 - 14.15** **Győri Zoltán:** A gabonafélék ásványi elemtartalmának újabb eredményei
- 14.15 - 14.30** **Tömösközi Sándor, Török Kitti, Langó Bernadett, Szendi Szilvia, Németh Renáta, Schall Eszter, Bagdi Attila:** A gabonák tápérték potenciálja, egészségtámogató összetevőinek hasznosítási lehetőségei
- 14.30 - 14.45** **Langó Bernadett, Tömösközi Sándor, Ács Péterné, Bóna Lajos:** Tritikálé, egy új színfolt a gabonák palettáján
- 14.45 - 15.00** **Süle Krisztina, Blázovics Anna, Egressy Anna, May Zoltán, Papp Gina, Szentmihályi Klára:** Gyümölcs-sűrítmények és gyógynövény alapú étrend-kiegészítők antioxidáns kapacitásának és fémion-tartalmának vizsgálati jelentősége

Az előadások max. 10 percesek, 5 perc vitával, időtűllépés esetén anélkül

- 15.00-15.15** Tóth Adrienn, Csehi Barbara, Salamon Bertold, Friedrich László, Németh Csaba, Láng Dávid: A tojás feldolgozásának fejlődése az utóbbi 25 évben
- 15.15-15.30** Orbán Csaba, Vásárhelyi Zsófia, Toldi Gergely: A koffein hatásának vizsgálata a korai sejt aktiváció néhány paraméterére

15.30-15.55 **SHORT COMMUNICATIONS I.**
(5 perces rövid bemutatók, 3 diával)

Üléseknök :

Rurik Imre

Nábrádi Zsófia, Szakály Zoltán, Kovács Sándor: A húsfogyasztók evési attitűdjeinek vizsgálata a 18-25 éves korosztályban

Kiss Virág Ágnes Szakály Zoltán: A diákok étkezési szokásait befolyásoló tényezők vizsgálata: a szülők

Salamon Bertold, Németh Csaba, Csehi Barbara, Tóth Adrienn: A nagy hidrosztatikus nyomáskezelés alkalmazásának lehetőségei a tojás-feldolgozásban

Tóth Adrienn, Németh Csaba, Surányi József, Zeke Ildikó, Jónás Gábor, Friedrich László: Tojásfehérje-lé alapú gyümölcslevekkel kombinált funkcionális élelmiszer eltarthatósága HHP alkalmazásával

Csehi Barbara, Zeke Ildikó, Tóth Adrienn, Salamon Bertold, Németh Csaba, Friedrich László: A ToTu termékcsalád fehérjéinek és technofunkciós tulajdonságainak vizsgálata

15.55-16.00 Vita, megbeszélés (1 kérdés 1 válasz)

16.00 - 16.15 SZÜNET

Az előadások max. 10 percesek, 5 perc vitával, időtűllépés esetén anélkül

16.15 - 18.10 **Előadások V.**

Téma: **Élelmiszertudomány 2.**

Üléseknökök: **Czukur Bálint, Lugasi Andrea**

16.15-16.30 **Czukur Bálint, Ferenczi Sándor, Molnár V., Tömösköziné Farkas Rita:** Szójabab oligoszacharid tartalmának csökkentési kísérletei

Az előadások max. 10 percesek, 5 perc vitával, időtűllépés esetén anélkül

- 16.30-16.45** **Gelencsér Éva, Szabó Erika, Takács Krisztina, Nagy András, Klupács Adél, Ferenczi Sándor, Czukor Bálint, Falusi János, Cserhalmi Zsuzsanna:** Hazai nemesítésű, nagy hozamú és csökkentett tripszin inhibitor tartalmú, új szójafajták táplálkozási célú vizsgálata
- 16.45-17.00** **Hidvégi Hedvig, Cserhalmi Zsuzsanna, Sándor Dénes, Gundel János, Lugasi Andrea:** Érzékszervi és állomány vizsgálatok kétféle technológiával hőkezelt szarvasmarha hátszínben
- 17.00-17.15** **Lugasi Andrea, Hidvégi Hedvig, Sándor Dénes, Gundel János:** Beltartalmi és lipidperoxidációs jellemzők változása szarvasmarha hátszínben különböző elkészítési módok függvényében
- 17.15-17.30** **Barna Éva:** Az anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek új szabályozása
- 17.30 - 17.45** **Rácz Bernadett:** Új élelmiszerek aktualitásai

17.15-17.30 **SHORT COMMUNICATIONS II.**
(5 perces rövid bemutatók, 3 diával)

Üléselnök: **Lugasi Andrea**

17.45-18.00 **Lenkovics Beatrix, Fekete-Frojimovics Zsófia, Magyariné Horváth Kinga:** A Budapesti Gazdasági Egyetem vendéglátó és szálloda szakirányos hallgatóinak ízküszöbérték vizsgálata

Perjéssy Judit, Hegyi Ferenc, Zalán Zsolt: Tejsavasán fermentált, probiotikus narancslé fejlesztése

Berki Mária, Tömösköziné Farkas Rita, Adányiné Kisbocskói Nóra: PAH vegyületek vizsgálata füstölt fűszerpaprikában

Harsányi Anett, Kiss Attila, Némedi Erzsébet, Naár Zoltán, Csáky József: D-vitamin beépítése nanorészecske alapú hordozó rendszerekbe funkcionális élelmiszerek előállítására céljából

19.30 **BANKETT** (csak regisztrált vendégeknek, italfogyasztással)

19.45 **Köszöntő**



Az előadások max. 10 percesek, 5 perc vitával, időtűllépés esetén anélkül

Október 8. szombat

9.00-11.00 **Előadások VI.**

Téma: Élelmiszer technológia

Üléselnökök: **Kádas Lajos, Szeitzné Szabó Mária,**

9.00 - 9.15 **Szeitzné Szabó Mária:** A foszfor szerepe életünkben, ételünkben

9.15 - 9.30 **Balogh Borbála, Kasza Gyula, Benedek Csilla:** Élelmiszer-higiénia jelenléte a magyar háztartásokban

9.30 - 9.45 **Tömösköziné Farkas Rita, Mócsai Réka, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Berki Mária, Molnár Valéria, Bánfalvi Zsófia, Milotay Péter:** Hazai nemesítésű paradicsom fajták vizsgálata a bioaktív metabolitok szempontjából

9.45 - 10.00 **Nagy Gábor Zsolt, Simonné Sarkadi Livia:** A csicseriborsó táplálkozás-élettani szempontból fontos összetevőinek vizsgálata

10.00 - 10.15 **Klupács Adél, Takács Krisztina, Szabó Erika:** Fehérje és DNS alapú módszerek alkalmazása különböző fajtamézek eredet-azonosítására

10.15 - 10.30 **Szabó Erika, Klupács Adél, Szántó-Egész Réka, Mohr Anita, Micsinai Adrienn, Zsolnai Attila:** Mangalica termékek azonosítására alkalmas izotermális PCR módszerek fejlesztése

10.30 - 10.45 **Szalóki-Dorkó Lilla, Abrankó László, Stégerné Máté Mónika:** Fekete bodza sűrítmenyekkel színezett joghurtok színstabilitása tárolás során

10.45 - 11.00 **Cselényi Tibor (McDonald's):** A kiegyensúlyozott táplálkozást támogató rendszerek a McDonald's-nál

S
Z
O
M
B
A
T

11.00 - 11.15 **SZÜNET**

Az előadások max. 10 percesek, 5 perc vitával, időtűllépés esetén anélkül

11.00 – 13.30 Előadások VII.

Téma: Betegségmegelőzés – egészséges táplálkozással

Üléselnök: Halmy Eszter, Gelencsér Éva

11.00 - 11.15 Császár Albert (Unilever): A telített zsírsav továbbra is az egyik legjelentősebb kardiovaszkuláris rizikó faktor

11.15 – 11.30 Gyurcsáné Kondrát Ilona (Egis): A leggyakoribb diéta hibák diabétesz esetén

11.30 - 11.45 Lichthammer Adrienn, Koroly Réka, Veresné Bálint Márta, Tátrai-Németh Katalin: A kardiovaszkuláris betegségek rizikófaktorainak vizsgálata a fiatal felnőtt korosztályban vidéken és a fővárosban

11.45 - 12.00 Halmy Eszter, Paksy András, Kovács Gertrúd, Halmy László†: Szénhidrát és élelmirost felvétel elhízásban testtömeg-index és nemek szerint

12.00 - 12.15 Schall Eszter, Hajas Lívia, Bugyi Zsuzsanna, Török Kitti, Tömösközi Sándor: Túlérzékenységi reakciót kiváltó komponensek ELISA módszerrel történő meghatározását befolyásoló tényezők vizsgálata

12.15 - 12.30 Kiss Attila, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Adányi Nóra, Némedi Erzsébet: Természetes antioxidánsok összehasonlító elemzése és stabilitásuk vizsgálata élelmiszerfejlesztési célokra

12.30 - 12.45 Nagy Anikó, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Cserhalmi Zsuzsanna, Halasi Tibor, Kiss Attila, Némedi Erzsébet: Pszeudocereáliákkal és ásványi anyagokkal dúsított tészta fejlesztésének lehetőségei

12.45 – 13.00 Nagy Anikó, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Takács Krisztina, Cserhalmi Zsuzsanna, Naár Zoltán, Halasi Tibor, Nemes József, Kiss Attila, Némedi Erzsébet: Funkcionális tésztafélék humán klinikai vizsgálatának előkészítéséhez kapcsolódó kutatások és a vizsgálati protokoll

12.00 – 13.15 Füstös Zoltán, Antal Otília, Naár Zoltán, Czukor Bálint, Némedi Erzsébet, Kiss Attila: Mikroőrölt növényi rost készítmények in vitro emésztési vizsgálatai

13.15 A VÁNDORGYŰLÉS ZÁRÁSA
Biró Lajos, Gelencsér Éva

13.30 EBÉD