

A
MAGYAR TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI TÁRSASÁG
XXXVI. VÁNDORGYŰLÉSE

PROGRAM

Balatonőszöd
2011. október 6-8.

A Vándorgyűlés helyszíne:

Balatonőszöd, Továbbképzési Központ
8637 Balatonőszöd, Hárs u. 11

Fő témák:

Táplálkozás különböző életciklusokban - Az élelmiszeripar szerepe a megvalósításban

A Vándorgyűlés programja:

Október 6. csütörtök

11.00 KEREKASZTAL KONFERENCIA

Téma: A táplálkozás szerepe a malignus betegségek megelőzésében

Moderátor: Biacs Péter

Felkért előadók:

Szabolcs István, Zajkás Gábor, Czukor Bálint

14.00 Megnyitó

14.20 – 15.00 Emlékelőadások

Üléselnök: Szabolcs István, Bíró György

Horváth Zoltánné: A Magyar Táplálékallergia és Táplálékintolerancia Adatbank 10 éves története

Tarján Róbert emlékelőadás

Lugasi Andrea: Az angolkór és a csontlágylás megelőzésén túl – a D-vitamin szerepe az egészség megőrzésében.

Tanl Frenc emlékelőadás

Antal Emese: A dietetika sokszínűsége

Sós József emlékelőadás

16.00. A Magyar Táplálkozástudományi Társaság közgyűlése

17.00 Kirándulás, borkóstoló

Október 7. péntek

9.00-10.30 Előadások

Üléselnök: Barna Mária, Szabó Enikő

Barna Mária:

A kalcium és a D-vitamin bevitel (Ajánlások és megfontolások)

Gundel János:

Az állatokat takarmányozzuk, mi pedig eszünk

Kádas Lajos:

Testépítők táplálkozása és táplálékkiegészítői

Polyák Éva, Gombos Katalin, Wolher Veronika, Bonyárné Müller Katalin, Gubicskóné Kisbenedek Andrea, Szabó Szilvia, Figler Mária, Ember István:

Energiát nem adó mesterséges édesítőszer hatása a táplálék- és folyadékfogyasztásra és a testtömeg változásra állatkísérletben

Gubicskóné Kisbenedek Andrea, Raposa Bence, Varjas Tímea, Polyák Éva, Szabó Szilvia, Bonyárné Müller Katalin, Figler Mária, Ember István:

A tartazin és az azorubin génexpresszióra gyakorolt hatásának vizsgálata DMB exponált egerekben

Kanizsárné Vakó Nikolett:

Testkontrollal az egészségért

10.30 – 11.00 Termékbemutató

11.00 – 12.45 Előadások

Üléselnök: Bíró Lajos, Lugasi Andrea

Bakacs Márta, Kovács Viktória, Boros Julianna, Tokaji Károlyné, Martos Éva:

Az Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat- OTÁP2009 eredményei :
A vélt testsúly, a testmagasság és testtömeg-index megbízhatósága

Sarkadi Nagy Eszter, Bakacs Márta, Illés Éva, Zentai Andrea, Martos Éva:

Az Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat- OTÁP2009 eredményei:
Energia és makrotápanyagok

Lugasi Andrea, Bakacs Márta, Zentai Andrea, Kovács Viktória Anna, Martos Éva:

Az Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat- OTÁP2009 eredményei:
Vitaminok bevitel Magyarországon

Bíró Lajos, Arató Györgyi, Szabó László:

1-3 éves gyermekek komplex táplálkozási vizsgálata

Lichthammer Adrienn, Veresné Bálint Márta, Benga Adrienn:

Főiskolai hallgatók tápanyag-beviteli értékeinek és tápláltsági állapotának vizsgálata

Veresné Bálint Márta, Szabolcs István:

Tápláltsági állapot, táplálkozási szokások, tápanyag-beviteli értékek és élelmiszerfogyasztási gyakoriság vizsgálata idősek körében

Lenkovics Beatrix, Farkas Tibor:

A gasztronómiai turizmus lehetőségei Nógrád megyében

Ebédszünet

14.00- 15.30 Előadások

Üléselnök: Antal Emese, Bánáti Diána

Szűcs Viktória, Szabó Erzsébet, Luis Guerrero, Anna Claret, Bánáti Diána:

Adalékanyagok megítélésének összehasonlítása magyar és spanyol kérdőíves megkérdezés alapján

Zentai Andrea, Balogh Lilla, Gaálné Dian Adrienn, Greiner Erika, Kovács Viktória Anna, Lőrinczné Táborfi Julianna, Ráczkevy Tímea, Varga Anita, Martos Éva:

Egészséges közétkeztetés – a jogszabály a fontos?

Ráczkevy Tímea, Kovács Viktória Anna, Bakacs Márta, Lugasi Andrea, Martos Éva:

OTÁP 2009: A magyar lakosság ismeretei a sófogyasztás kockázatairól

Varga Anita, Kovács Viktória Anna, Bakacs Márta, Balogh Lilla, Gaálné Dian Adrienn, Lőrinczné Táborfi Julianna, Ráczkevy Tímea, Tóth Krisztina, Zentai Andrea, Martos Éva:

Startolj reggelivel! iskolareggeli program eredményei

Németh Istvánné, Szabolcs István, Barna Mária:

Lenni vagy nem lenni ? Menni vagy nem menni ?

15.30-15.45 Szünet

15.45 – 18.45 Előadások

Üléselnök: Gilingerné Pankotai Mária, Gelencsér Éva

Győri Zoltán

Ananlítikai módszerek és élelmiszer alapanyagok táplálkozási szempontból előnyös komponensei és biztonsága

Kiss Attila, Murányi Zoltán, Forgó Péter:

Antocianin származékok analitikai meghatározása gyümölcsökben, komponens eloszlás, antioxidáns aktivitás és polifenol tartalom.

Tömösköziné Farkas Rita, Polgár Zsolt, Adányiné Kisbocskói Nóra, Boross Ferenc, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Lőrincz Laura, Daood Hussein:

Másodlagos metabolitok a burgonyában

Maczó Anita, Dr. Szamos Jenő, Dr. Gelencsér Éva

Alfa-amiláz inhibitorok vizsgálata hüvelyesekben allergia szempontjából

Gilingerné Pankotai Mária, Orbán Csaba:

A C-vitamin tartalom változása különböző paprika típusokban az érés és utóérés során

Daood Hussein, Lugasi Andrea, Pék Zoltán, Helyes Lajos:

A vízellátás és egyéb természetes körülmények hatása a paradicsom karotinoid színanyag tartalmára

Berki Mária, Helyes Lajos, Pék Zoltán, Daood Hussein:

Paradicsom fenolos komponenseinek vizsgálata a fajták és a termesztési körülmények függvényében

Lugasi Andrea, Felkai Csaba, Hóvári Judit, Lebovics Vera, Pék Zoltán, Helyes Lajos:

Az öntözés, valamint a réz és magnézium fejtrágyázás hatása a paradicsom biológiailag aktív összetevőire

20.00 Társas vacsora

Október 8. szombat

9.00 – 10.30 Előadások

Üléselnök: Czukor Bálint, Kádas Lajos

Czukor Bálint, Kardos Györgyné, Vásárhelyiné Perédi Katalin:

Piros bogyós gyümölcs törkölyök ételmi alkalmazását célzó vizsgálatok

Kalóczkai Kata, Huszti Katalin, Szarvas József, Pál Károly, Naár Zoltán:

Funkcionális joghurt változatok kifejlesztése és várható hatásuk elemzése in vitro emésztési modellben

Pál Károly, Szarvas József, Hilyákné Kadlott Mária, Szén Orsolya, Naár Zoltán

Bacillus clausii endospórák potenciális probiotikus hatásának feltárása és távlati alkalmazási lehetőségeinek megalapozása

Kalóczkai Kata, Pál Károly, Diána Virág, Naár Zoltán

Rezisztens keményítők és inulin minták probiotikus hatásának in vitro vizsgálata humán intesztinális baktériumok kevert tenyészetében

Hámori Judit, Szabó Erzsébet, Polgár Zsolt:

Felmérés a minőségi burgonya felhasználásról a közétkeztetésben

Szünet

10.45 – 12.15 Előadások

Üléselnök: Kiss Attila, Daood Hussein

Kiss Attila, Virág Diána, Forgó Péter:

Újjonnan azonosított, természetes bioaktív komponensek átalakulási folyamatai és ételmisszeripari alkalmazási lehetőségei

Takácsné Hájos Mária:

Különböző saláta típusok bioaktív anyagai és szerepük a táplálkozásban

Patonay Katalin, Murányi Zoltán, Kiss Attila

Fűszernövény-illóolajok, mint lehetséges ételmisszeradalékok vizsgálata

Budán Ferenc, Lugasi Andrea:

Szója izoflavonoidok hatása az emberi egészségre

Szekeresné Szabó Szilvia, Kerényi Mónika, Németh Zsófia, Kisbenedek Andrea, Müller Katalin, Polyák Éva, Figler Mária:

A növényi csírák hatása a baktériumokra

Kovács Ildikó, Lelovics Zsuzsanna, Szakály Zoltán:

Címkefigyelés – konyhasóbevitel – tudatos fogyasztás

12.30-13.30 Poszter-szekció

Vezeti: Varga Zsuzsa

Csajbókné Csobod Éva, Gilingerné Pankotai Mária:

Levélzöldségek és zöldfűszerek tárolhatóságának vizsgálata

Jármai Dorottya, Pálfi Erzsébet:

IBD-ben szenvedő betegek számára készített tápszerrel dúsított ételek organoleptikus vizsgálata

Kalóczkai Kata, Pál Károly, Fűtő Péter, Molnár Szabolcs, Naár Zoltán:

Eltérő hazai propolisz minták in vitro antimikrobás hatásának elemzése humán intesztinális modellben

Kiss Attila, Korózs Marietta, Forgó Péter:

Prebiotikus hatású szénhidrátok analitikai vizsgálata és hőstabilitásának nyomonkövetése

Lelovics Zsuzsanna, Kovács Ildikó, Sente Viktória:

Bioélelmiszerek pozicionálásának lehetőségei

Molnár Szabolcs, Virág Diána, Kiss Attila, Murányi Zoltán:

Alginát-komplexek szerepe élelmiszerek ásványi anyagokkal való dúsításában

Naár Zoltán, Huszti Katalin, Fejes Zsuzsanna, Kiss Attila :

Prebiotikus sütőipari alapanyagok hatása intesztinális baktériumok növekedésére

Németh Csaba, Németh Zoltán, Dalmadi István, Kun Zsanett:

A tojáshéjpor hasznosításának lehetőségei

Pál Károly, Szén Orsolya, Szarvas József, Naár Zoltán:

Molekuláris biológiai módszerek összehasonlító elemzése probiotikus baktériumok azonosítására és kvantitatív meghatározására

Rapi Sándor, Kiss Attila, Forgó Péter, Murányi Zoltán:

Természetes peptidek stabilitásának vizsgálatai különböző környezeti hatások függvényében

Varga Zsuzsa, Nagy Gábor Zsolt, Takács Krisztina:

Lisztérzékenyek diétájába illeszthető élelmiszerek, valamint zabkészítmények glutén szennyezettségének vizsgálata

Virág Diána, Kiss Attila:

Funkcionális élelmiszerek hatóanyagtartalmának és az eltarthatóságukat befolyásoló paraméterek vizsgálata