

## **„Táplálkozástudományi kutatások” című VII. PhD konferencia**

### ***Helyszín:***

Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar  
Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék, 1111 Budapest, Gellért tér 4.  
Ch épület 201-es terem

***Időpont:*** 2017. február 2.

A Magyar Táplálkozástudományi Társaság (MTT) és a Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék (BME VBK ABÉT) közös rendezésében immár hetedik alkalommal került megrendezésre „Táplálkozástudományi kutatások” VII. PhD konferenciasorozat, melyen közel 50 fő vett részt.

A szervezésre a BME VBK ABÉT részéről Tömösközi Sándor egyetemi docens, az MTT részéről Gelencsér Éva főtitkár kapott felkérést. A konferenciát Vértessy G. Beáta a BME VBK ABÉT tanszékvezető egyetemi tanára és Prof. Barna Mária Magyar Táplálkozástudományi Társaság (MTT) alelnöke üdvözölte.

A rendezvény keretében fiatal kutatók olyan tudományos eredményei kerültek bemutatásra, amelyek a táplálkozás- és élelmiszertudomány, továbbá az élelmiszermarketing területéhez kapcsolódva innovatív fejlesztések alapját képezhették és érdeklődést válthattak ki az ipari hasznosítás szempontjából is. Előadással PhD hallgatók jelentkezhettek, illetve azok, akiknél max. 2 év telt el a sikeres védést követően. A rendezvényre bejelentett 17 előadásból 16 előadás hangzott el, melyek összefoglalóit ISBN számmal ellátott kiadvány formájában a Társaság honlapján ([www.mtt.hu](http://www.mtt.hu)) közzéteszi.

Az előadások négy egymást követő szekcióban zajlottak. Valamennyi szekcióban a legjobb előadások díjazásban részesültek. A szekciók értékelését a Tudományos Bizottság végezte, melynek elnöke Biacs Péter volt. A TB munkájában részt vettek még a MTT szakmailag kiemelkedő munkásságú tagjai (Bíró Lajos, Gelencsér Éva, Salgó András) és a különdíjat felajánlók képviselői (MDOSZ, Wessling Hungary Kft, Unilever Magyarország Kft, DrFitokup Kft, Piszkei Öko Kft, Kádas Lajos) valamint a szekció elnökök.

A TB minden szekcióban talált I., II., III. helyezésre alkalmas előadást és mellette számos különdíj átadására is sorkerült. A rendkívül jól sikerült előadások tükrözték az előadók szakmai jártasságát kutatómunkájuk területén és irigylésre méltó rutinjukat az előadásmódot illetően.

A rendezvény sikerét támogatásával segítette még a Coca-Cola, a BME VBK ABÉT és az MTT.

A szervezők ezúton is köszönik valamennyi résztvevő és támogató közreműködését.

## DÍJAZOTTAK

### I. HELYEZÉS ÉS DÍJAK

*I. helyezést ért el, továbbá elismerésül, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének (MDOSZ) szakmai szervezete által felajánlott, nettó 50 000 Ft értékű díjban részesült, amely a Magyar Táplálkozástudományi Társaság (MTT) soron következő Vándorgyűlésén való részvételre használható fel*

**Egresi Anna 1,2, Hagymási Krisztina 1, Lengyel Gabriella 1, Blázovics Anna 2**

ELHÍZÁS ÉS OXIDATÍV STRESSZ ÖSSZEFÜGGÉSEI NEM ALKOHOLOS ZSÍRMÁJBETEGSÉGBEN

1 Semmelweis Egyetem, Általános Orvostudományi Kar, II. Belgyógyászati Klinika, Budapest

2 Semmelweis Egyetem Farmakognóziái Intézet, Budapest

**Breitenbach Zita1,2, Szekeresné Szabó Szilvia1, Gubicskóné Kisbenedek Andrea1, Füge Kata2, Makai Alexandra2, Figler Mária1**

A SZÍV- ÉS ÉRENDSZERI KOCKÁZAT VIZSGÁLATA A TÁPLÁLKOZÁS ÉS AZ ANTROPOMETRIAI ADATOK ALAPJÁN

1 Pécsi Tudományegyetem, Egészségtudományi Kar, Táplálkozástudományi és Dietetikai Intézet

2 Pécsi Tudományegyetem, Egészségtudományi Kar, Doktori Iskola

**Furulyás Diána 1,2, Viczencz Boglárka 3, Stégerné Máté Mónika 1, Stefanovitsné Bányai Éva 2, Móhácsiné Farkas Csilla 3**

HOMOKTÖVIS (*Hippophae rhamnoides* L.) TÖRKÖLY ANTIMIKROBÁS GÁTLÁSÁNAK VIZSGÁLATA

1 SzIE, ÉTK, Konzervtechnológiai Tanszék

2 SzIE, ÉTK, Alkalmazott Kémia Tanszék

3 SzIE, ÉTK, Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék

*I. helyezést ért el, továbbá elismerésül, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének (MDOSZ) szakmai szervezete által felajánlott, nettó 50 000 Ft értékű díjban részesült, amely a Magyar Táplálkozástudományi Társaság (MTT) soron következő Vándorgyűlésén való részvételre használható fel, valamint a MDOSZ által felajánlott díjat kapott az Új Diéta szakmai folyóirat egy éves előfizetésére*

**Németh Renáta 1, Roznár Petra, Nagy Judit, Regine Schönlechner 2, Tömösközi Sándor 1**

GLUTÉNMENTES TERMÉKFEJLESZTÉS: KÖLES TÁPLÁLKOZÁSTANI ÉS TECHNOLÓGIAI

TULAJDONSÁGAINAK JAVÍTÁSA HEMICELLULÓZ HÁLÓZAT KIALAKÍTÁSÁVAL

1 BME-VBK, Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék (BME-ABÉT)

2 University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU)

### II. HELYEZÉS ÉS DÍJAK

*II. helyezést ért el, továbbá elismerésül a MDOSZ által felajánlott díjban részesült, mely térítésmentes részvételt biztosít a szakmai szervezet XIX. Szakmai Konferenciájára, valamint a DrFitokup Kft által felajánlott ajándéksomagot kapott*

**Erdei Gergő 1,2, Bakacs Márta 1, Kis Orsolya 1, Illés Éva 1, Nagy-Lőrincz Zsuzsanna 1, Kovács Viktória Anna 1**

A GYERMEKKORI TÚLSÚLY ÉS ELHÍZÁS PREVALENCIÁJA A 6-8 ÉVESEK KÖRÉBEN A WHO EURÓPAI RÉGIÓ - GYERMEK TÁPLÁLTSÁGI ÁLLAPOT VIZSGÁLAT ALAPJÁN

1 Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet

2 Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar, Alkalmazott Egészségtudományi Intézet Dietetikai és

Táplálkozástudományi Tanszék

*II. helyezést ért el, továbbá elismerésül a Wessling Hungary Kft által felajánlott VIP meghívó, nettó 40000 Ft értékben, amely a Hungalimentaria 2017. április 26-27-i konferencián való részvételre jogosít, továbbá egy éves előfizetést az ÉVIK folyóiratra*

**Vajda Ágnes<sup>1</sup>, Mohácsiné Farkas Csilla<sup>2</sup>**

ÉLELMISZER OKOZTA MEGBETEGEDÉSEK TÁRSADALMI TERHÉNEK VIZSGÁLATA ÉS DILEMMÁI

1 Szent István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék

2 Szent István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Mikrobiológia és Biotechnológia Tanszék

**Pápai Gréta<sup>1,2</sup>, Szabó-Fodor Judit<sup>3</sup>, Bóta Brigitta<sup>3</sup>, Dr. Naár Zoltán<sup>1</sup>, Vargáné Dr. Visi Éva<sup>2</sup>**

A SAVÓ MINT MELLÉKTERMÉK FELHASZNÁLÁSA, MAGAS HOZZÁADOTT ÉRTÉKŰ, PRE-ÉS PROBIOTIKUS FUNKCIONÁLIS FERMENTÁLT TEJTERMÉK ELŐÁLLÍTÁSA CÉLJÁBÓL

1 NAIK Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet Táplálkozás-élettani Osztály

*II. helyezést ért el, továbbá elismerésül a MDOSZ által felajánlott díjban részesült, mely térítésmentes részvételt biztosít a szakmai szervezet XIX. Szakmai Konferenciájára.*

**Schall Eszter, Hajas Livia, Bugyi Zsuzsanna, Török Kitti, Tömösközi Sándor**

TULÉRZÉKENYSÉGI REAKCIÓT KIVÁLTÓ KOMPONENSEK ANALITIKÁJA - MENNYISÉGI MEGHATÁROZÁSUKAT BEFOLYÁSOLÓ TÉNYEZŐK VIZSGÁLATA

Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék

### **III. HELYEZÉS ÉS DÍJAK**

*III. helyezést ért el, továbbá elismerésül a DrFitokup Kft által felajánlott ajándécsomagot és Kádás Lajos által felajánlott könyvjutalmat kapott*

**Galló Nóra<sup>1,4</sup>, Varga Mária<sup>2</sup>, Tomsits Erika<sup>3</sup>, Czuppon Krisztina<sup>3</sup>, Tátrai-Németh Katalin<sup>1</sup>, Pálfi Erzsébet<sup>1</sup>**

A TÁPLÁLTSÁGI ÁLLAPOT ÉS HATÁSÁNAK VIZSGÁLATA DAGANATOS MEGBETEGEDÉSEKBEN

1 Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar Alkalmazott Egészségtudományi Intézet Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék

2 Szent Imre Egyetemi Oktatókórház Dietetikai Szolgálat

3 Semmelweis Egyetem II. számú Gyermekgyógyászati Klinika

4 Semmelweis Egyetem Doktori Iskola

**Vinod Dhaygude<sup>1</sup>, Anita Soós<sup>1</sup>, László Somogyi<sup>1</sup>**

COCONUT OIL: CHEMICAL COMPOSITION, PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES AND ITS PHYSIOLOGICAL BENEFITS FOR HUMAN HEALTH (REVIEW)

1 Department of Grain and Industrial Plant Technology, Faculty of Food Science, Szent István University, Villányi út 29-43, H-1118 Budapest, Hungary.

**Molnár Valéria Mária<sup>1</sup>, Tömösköziné Farkas Rita<sup>1</sup>, Zalán Zsolt<sup>2</sup>**

TOXINTERMELŐ MIKROORGANIZMUSOK VIZSGÁLATA FŰSZERPAPRIKA MODELLRENDSZEREKBEN, METABOLOMIKAI MÓDSZEREKKEL

1 NAIK Élelmiszer-tudományi Kutató Intézet Élelmiszer-analitikai Osztály

2 NAIK Élelmiszer-tudományi Kutató Intézet Biológia Osztály

**Perjéssy Judit<sup>1</sup>, Hegy Ferenc<sup>1</sup>, Zalán Zsolt<sup>1</sup>**

LACTOBACILLUS TÖRZSEK SZELEKCIÓJA TEJSAVASAN FERMENTÁLT, PROBIOTIKUS NARANCSLÉ FEJLESZTÉSÉHEZ

Nemzeti Agrárkutató és Innovációs Központ - Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet

## KÜLÖNDÍJAK

*Az Unilever Magyarország Kft által felajánlott és a Piszkei Öko Kft által felajánlott ajándécsomag különdíjban részesült*

**Takács Hajnalka 1, Martos Éva**

TÁPLÁLKOZÁSI INTERVENCIÓ HATÁSA AZ ISMERETEK ÉS SZOKÁSOK ALAKULÁSÁRA  
ISKOLÁSKORÚ GYEREKEKNÉL

1 Testnevelési Egyetem

**Fehér Ilona**

A TYUKFÜL TÉSZA, A TÉSZZAGOMBA, A MACSKATALP ÉS TÁRSAI, - NÉPI  
TÉSZZAKULTÚRÁNK FELELESZTÉSE

1 Szent István Egyetem Gazdálkodás és Szervezéstudományok Doktori Iskolája

*A DrFitokup Kft által felajánlott ajándécsomag különdíjban részesült*

**Bárány Beatrix1, Póka Róbert**

TÁPANYAGBEVITEL, TÁPLÁLTSÁGI ÁLLAPOT ÉS ÉLETMINŐSÉG ÖSSZEFÜGGÉSEINEK  
VIZSGÁLATA A NŐGYÓGYÁSZATI DAGANATOS BETEGEKNÉL

1 Debreceni Egyetem, Általános Orvostudományi Kar, Szülészeti és Nőgyógyászati Intézet

*Az Unilever Magyarország Kft által felajánlott ajándécsomag és a Wessling Hungary Kft által felajánlott különdíjban részesült, mely az ÉVIK folyóirat egy éves kiadványait tartalmazza*

**Antal Otilia Tamara, Füstös Zoltán, Naár Zoltán, Czukor Bálint, Némedi Erzsébet, Kiss Attila**

AZ ALMATÖRKÖLY ŐRLEMÉNY SZEMCSEMÉRET ÉS A PREBIOTIKUS HATÁS KÖZÖTTI  
ÖSSZEFÜGGÉS VIZSGÁLATA IN VITRO EMÉSZTÉSI MODELLBEN

1 Nemzeti Agrárkutatói és Innovációs Központ, Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet