

A MAGYAR TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI TÁRSASÁG (MTtT)

és a

**MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM, BUDAI CAMPUS,
ÉLELMISZERTUDOMÁNYI ÉS TECHNOLÓGIAI INTÉZET (MATE BC ÉTTI)**



közös szervezésében tartott

TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI KUTATÁSOK

XI. PhD konferencia

PROGRAMJA



BUDAPEST, 2023. május 5.

Felelős kiadó:

Magyar Táplálkozástudományi Társaság
Budapest, Szentkirályi u. 14.

Szerkesztők:

Biró Lajos, Gelencsér Éva, Lugasi Andrea, Rurik Imre, Simonné Sarkadi Livia

ISBN 978-615-5606-14-4

TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI KUTATÁSOK

XI. PhD konferencia

Szervezők:

A Magyar Táplálkozástudományi Társaság (MTtT)
és a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Budai Campus, Élelmiszertudományi
és Technológiai Intézet (MATE BC ÉTTI)

Helyszín:

MATE BC ÉTTI, H-1118 Budapest, Villányi út 29-43. K épület, K2 terem
(előadások) K épület, Klubterem (kávés és ebédszünet)

<https://budaicampus.uni-mate.hu/home>;

Megközelíthető: 17, 61 villamosok

Parkolás: közterületen, fizetős (vidékiek számára korlátozott számban, gépjármű
rendszám alapján behajtási engedély kérhető legkésőbb május 2-ig
a szervező e-mail címén, simonne.sarkadi.livia@uni-mate.hu)



Tudományos és Szervező Bizottság

Elnök: Dr. Rurik Imre

Társelnök: Simonné Dr. Sarkadi Livia

Tagok: Antal Emese

Dr. Antal Otilia

Dr. Biró Lajos

Dr. Bánáti Diána

Dr. Gelencsér Éva

Dr. Nagy András

Dr. Lugasi Andrea

Dr. Takács Krisztina

Előadások

Az előadásokat a regisztrációnál közvetlenül, de legkésőbb a megelőző szekció előtt lehet feltölteni. Lehetőség van az előadások előzetes megküldésére ppt formátumban a simonne.sarkadi.livia@uni-mate.hu címre, legkésőbb május 2. (kedd) 16.00 óráig.

Az előadások anyagát később elérhetővé tesszük pdf formátumban a honlapon, amennyiben az előadó ehhez hozzájárul.

A szóbeli előadásra 10 perc áll rendelkezésre, melyet 5 perc vita követhet, időtúllépés esetén anélkül.

Együttműködését megköszönik a Szervezők

NUTRITION SCIENCE RESEARCH

XI. PhD conference

jointly organized by

THE HUNGARIAN SOCIETY OF NUTRITION SCIENCES (MTtT)

and the

HUNGARIAN UNIVERSITY OF AGRICULTURE AND LIFE SCIENCES, BUDAI CAMPUS,

INSTITUTE OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (MATE BC IFCT)



PROGRAM AND ABSTRACT BOOK



BUDAPEST, May 5, 2023.

Responsible publisher:

Hungarian Society of Nutrition
Budapest, Szentkirályi u. 14.

Editors:

Lajos Biró, Éva Gelencsér, Andrea Lugasi, Imre Rurik, Livia Simon Sarkadi

ISBN 978-615-5606-14-4

NUTRITION SCIENCE RESEARCH

XI. PhD conference

Organizers:

The Hungarian Society of Nutrition (MTtT)
and the Hungarian University of Agricultural and Life Sciences, Buda Campus,
Institute of Food Science and Technology (MATE BC IFCT)

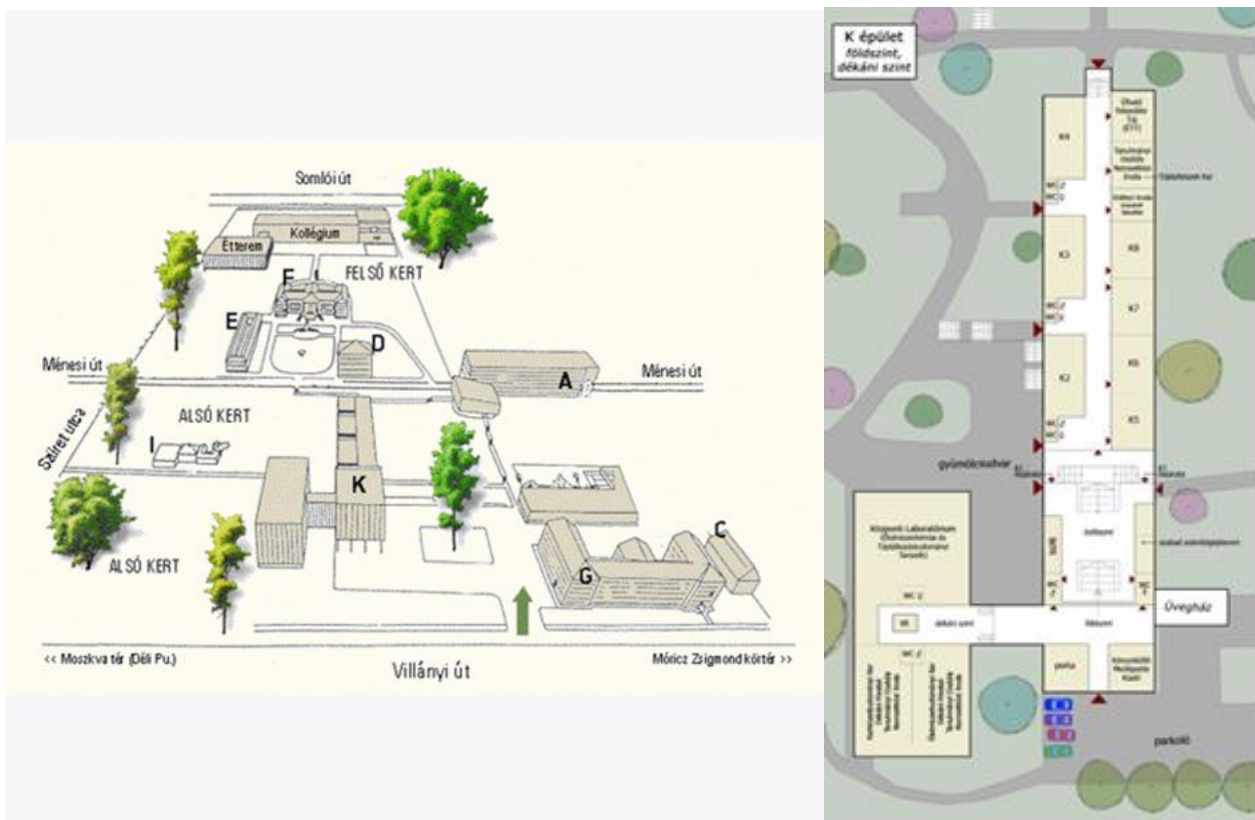
Location:

MATE BC ÉTTI, H-1118 Budapest, Villányi út 29-43. Building K, Room K2 (lectures)
Building K, Club Hall (coffee and lunch break)

<https://budaicampus.uni-mate.hu/home>

Accessible by: 17, 61 trams

Parking: in public areas, paid (limited number for rural residents, entry permit can be requested based on the vehicle registration number by May 2 at the latest at the organizer's e-mail address, simonne.sarkadi.livia@uni-mate.hu)



Scientific and Organizing Committee

President: Dr. Imre Rurik

Co-chair: Dr. Livia Simon Sarkadi

Members: Emese Antal

Dr. Antal Otilia

Dr. Lajos Biró

Dr. Diana Bánáti

Dr. Éva Gelencsér

Dr. András Nagy

Dr. Andrea Lugasi

Dr. Krisztina Takács

Presentations

Lectures can be uploaded directly upon registration, but no later than before the previous session. It is possible to send the presentations in ppt format in advance to the address simonne.sarkadi.livia@uni-mate.hu, no later than May 2 (Tuesday) at 4:00 p.m.

The material of the lectures will later be made available in pdf format on the website, if the presenter agrees.

For the oral presentation 10 minutes are available, which may be followed by a 5-minute discussion, without in case of timeout.

The Organizers thank you for your cooperation

A KONFERENCIA PROGRAMJA/CONFERENCE PROGRAM

8.30 -	Regisztráció/Registration
9.00 - 9.15	<p>Megnyitó/Opening: Nyitrai Dr. Sárdy Diána campusigazgató, MATE BC Dr. habil. Friedrich László, intézetigazgató, egyetemi tanár Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet Dr. Bánáti Diána egyetemi tanár, a Magyar Táplálkozástudományi Társaság alelnöke Simonné Dr. Sarkadi Livia egyetemi tanár, MATE BC Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet Táplálkozástudományi Tanszék</p>
9.15 – 10.45	<p>1. szekció/Section 1 <i>Üléselnökök/Chairs: Dr. Bánáti Diána, Antal Emese</i></p>
9.15 – 9.30	<p>Reem Mourad^{1,2}, Barbara Csehi¹, Erika Bujna²: PROBIOTIC FERMENTED EGG WHITE-BASED PRODUCT WITH DIFFERENT CARBOHYDRATE SOURCES ¹<i>Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Department of Animal Products and Food Preservation Technology</i> ²<i>Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Department of Bioengineering and Alcoholic Drink Technology</i></p>
9.30 – 9.45	<p>Sofia Radja Ziane, Kristijan Hristovski, Wheize Sun, Erika Bujna, Quang D. Nguyen: SUPPLEMENTATION OF EXOGENOUS NITROGEN TO FRUIT JUICE FERMENTATION: BLESSING AND CURSE <i>Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Department of Bioengineering and Alcoholic Drink Technology</i></p>
9.45– 10.00	<p>Arjun Muthu^{1,2,3}, Aya Ferroudj¹, Daniella Sári¹, Áron Béni³, Hassan El-Ramady^{1,4}, József Prokisch¹: PRODUCTION METHODS FOR MAKING NANO SELENIUM, NANO TELLURIUM AND NANO ALLOYS, AS POTENTIAL MATERIALS IN THE FOOD AND PHARMA INDUSTRY ¹<i>Nanofood Laboratory, Department of Animal Husbandry, Institute of Animal Science, Biotechnology and Nature Conservation, Faculty of Agricultural and Food Sciences and Environmental Management, University of Debrecen</i> ²<i>Doctoral School of Nutrition and Food Science, Faculty of Agricultural and Food Sciences and Environmental Management, University of Debrecen</i> ³<i>Institute of Agricultural Chemistry and Soil Science, Faculty of Agricultural and Food Sciences and Environmental Management, University of Debrecen</i> ⁴<i>Horticulture Department, Faculty of Agriculture, Kafrelsheikh University</i></p>
10.00 – 10.15	<p>Hajdú Péter¹, Kiss Dóra², Kelemen Ferenc², Dr. Prokisch József¹: ÉLELMI ROSTBAN GAZDAG CSEMEGE DEBRECENI KOLBÁSZ TERMÉKFEJLESZTÉSE ¹<i>Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar, Állattudományi, Biotechnológiai és Természetvédelmi Intézet, Állattenyésztési Tanszék</i> ²<i>Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar, Élelmiszertechnológiai Intézet</i></p>

10.15 – 10.30	<p>Takács Szonja¹, Alexa Loránd², Dr. Csoma Hajnalka¹, Kállai Zoltán¹, Dr. Bene Zsuzsanna³, Dr. Miklós Ida¹: SCHIZOSACCHAROMYCES ÉLESZTŐTÖRZSEK ALKALMAZÁSÁNAK LEHETŐSÉGEI AZ ÉLELMISZERIPARBAN</p> <p>¹Debreceni Egyetem, Természettudományi és Technológiai Kar, Biotechnológiai Intézet, Genetikai és Alkalmazott Mikrobiológiai Tanszék</p> <p>²Debreceni Egyetem, Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar, Élelmiszertudományi Intézet</p> <p>³Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet</p>
10.30 – 10.45	<p>Tupicza Róbert, Dr. Miklós Ida, Dr. Barna Teréz: POTENCIÁLISAN PREBIOTIKUS HATÁSÚ ANYAGOK ELŐÁLLÍTÁSA ÉS TESZTELÉSE</p> <p>Debreceni Egyetem TTK Genetikai és Alkalmazott Mikrobiológiai Tanszék</p>
10.45 – 11.15	KÁVÉSZÜNET
11.15 – 13.00	2. szekció/Section 2 <i>Üléseelnökök/Chairs: Simonné Dr. Sarkadi Livia, Takács Krisztina</i>
11.15– 11.30	<p>Duyen H. H. Nguyen^{1,2,3}, Arjun Muthu, Hassan^{1,3} El-Ramadyand ^{1,4}József Prokisch¹: DETECTION OF CARBON NANODOTS IN BLACK FOODS</p> <p>¹Faculty of Agricultural and Food Sciences and Environmental Management, Institute of Animal Science, Biotechnology and Nature Conservation, University of Debrecen</p> <p>²Tay Nguyen Institute for Scientific Research, Vietnam Academy of Science and Technology</p> <p>³Doctoral School of Nutrition and Food Science, University of Debrecen</p> <p>⁴Soil and Water Department, Faculty of Agriculture, Kafrelsheikh University, Kafr El-Sheikh, Egypt</p>
11.30 – 11.45	<p>Kaltrina Berisha, Dr. Zsuzsanna Mednyánszky, Dr. Livia Simon Sarkadi: AMINO ACID COMPOSITION OF SHARRI CHEESE</p> <p>Hungarian University of Life Sciences, Department of Nutrition</p>
11.45 – 12.00	<p>Albert Gashi¹, Dr. Livia Simon Sarkadi¹, Dr. György Kenesei², Dr. Zsuzsanna Mednyánszky¹: NUTRITION VALUE OF DIFFERENT SAUSAGES BASED ON THEIR BIOGENIC AMINE CONTENT</p> <p>¹Hungarian University of Life Sciences, Department of Nutrition</p> <p>²Hungarian University of Life Sciences, Department of Animal Products and Food Preservation Technology</p>
12.00 – 12.15	<p>Szabó Dániel¹, Végh Rita², Dr. Csóka Mariann², Dr. Sipos László³: VIRÁGPORCSOMÓK TÁPANYAG-ÖSSZETÉTELÉNEK KLASSZIKUS MEGHATÁROZÁSA ÉS MULTIKRITÉRIUMOS ÉRTÉKELÉSE</p> <p>¹Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Árukezelési, Kereskedelmi, Ellátási Lánc és Érzékszervi Minősítési Tanszék</p> <p>²Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Táplálkozástudományi Tanszék</p> <p>³Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Árukezelési, Kereskedelmi, Ellátási Lánc és Érzékszervi Minősítési Tanszék Közgazdaság- és Regionális Tudományi Kutatóközpont, Közgazdaságtudományi Intézet</p>

12.15 – 12.30	<p>Tisza Boglárka Bernadett¹, Pap Martina¹, József Tibor¹, Keceli Viola¹, Osgyáni-Balogh Gabriella¹, Dr. Gerencsér Gellért², Dr. Gubicskóné Kisbenedek Andrea¹: DÉL-ALFÖLDRŐL SZÁRMAZÓ CSONTHÉJAS GYÜMÖLCSÖK ULTRAHANGOS KIVONATAINAK ANTIOXIDÁNS VEGYÜLET TARTALMA</p> <p>¹Pécsi Tudományegyetem Egészségtudományi Kar ²Pécsi Tudományegyetem Általános Orvostudományi Kar</p>
12.30 – 12.45	<p>Vitális Flóra¹, Dr. Muncan Jelena², Anantawittayanon Sukritta², Dr. Kovács Zoltán¹, Dr. Tsenkova Roumiana²: SALÁTA FRISSESSÉGÉNEK INDIRECT NYOMON KÖVETÉSE A LEVELEK VÍZ MOLEKULÁRIS SZERKEZETÉNEK KÖZELI INFRAVÖRÖS FÉNYELNYELÉSI MINTÁZATA ALAPJÁN</p> <p>¹Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet ²Aquaphotomics Kutatási Tanszék, Agrártudományi Kar, Kobe Egyetem</p>
12.45 – 13.45	EBÉDSZÜNET/LUNCH BREAK
13.45 – 15.15	3. szekció/Section 3 <i>Üléselnökök/Chairs: Dr. Szűcs Zsuzsanna, Dr. Biró Lajos</i>
13.45 – 14.00	<p>Zhang Miaomiao^{1,2}, Dr. Livia Simon Sarkadi¹, Dr. Márta Üveges², Eszter Benes², Dr. Réka Vass³, Dr. Oksana Matsyura⁴, Dr. Sándor Vári⁵: COMPARISON OF FATTY ACID COMPOSITION OF HUMAN MILK OF PREGNANT WOMEN WITH OBESITY AND GESTATIONAL DIABETES</p> <p>¹Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Department of Nutrition ²Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Department of Food and Analytical Chemistry, ³University of Pécs ⁴National Medical University, Lviv, Ukraine ⁵Cedars-Sinai Medical Center, Los Angeles, USA</p>
14.00 – 14.15	<p>Dr. Zand Afshin, Sodbuyan Enkhbilguun, Dr. Varjas Timea: CHEMOPROTECTIVE EFFECT OF BETANIN ON HUMAN KERATINOCYTES</p> <p><i>University of Pécs, Medical school, Department of Public health medicine (HACATS)</i></p>
14.15 – 14.30	<p>Juhász Anna Evelin^{1,4}, Greff Dorina^{2,3,4}, Teutsch Brigitta^{4,5}, Gede Noémi⁵, Hegyi Péter^{4,5,6}, Horváth Eszter Mária³, Deák Pál Ákos⁷, Nyirády Péter⁸, Ács Nándor², Juhász Réka¹: ÉLELMI ROSTOK VÉRZSÍRSZINTEKRE GYAKOROLT HATÁSÁNAK RANGOSOROLÁSA 2-ES TÍPUSÚ CUKORBETEGEK BEN – HÁLÓZATI METAANALÍZIS</p> <p>¹Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék, Semmelweis Egyetem, Budapest ²Szülészeti és Nőgyógyászati Klinika, Semmelweis Egyetem ³Semmelweis Egyetem Élettani Intézet ⁴Transzlációs Medicina Központ ⁵Transzlációs Medicina Intézet, Általános Orvostudományi Kar, Pécsi Tudományegyetem ⁶Pankréász Betegségek Részlege, Városmajori Szív- és Érgyógyászati Klinika, Semmelweis Egyetem</p>

	<p>⁷Képző és Intervenciós Radiológiai Tanszék, Városmajori Szív- és Érgyógyászati Klinika, Semmelweis Egyetem, Általános Orvostudományi Kar</p> <p>⁸Urológiai Klinika, Semmelweis Egyetem</p>
14.30 – 14.45	<p>Makó Rebeka Anna¹, Dr. Egresi Anna¹, Dr. Hagymási Krisztina¹, Dr. Kocsis Ibolya², Prof. Dr. Blázovics Anna³: AZ ALKOHOLFÜGGŐ EMBEREK EGÉSZSÉGGÁROSODÁSÁNAK FIGYELMEZTETŐ JELE LEHET AZ EPESAV KONCENTRÁCIÓ GYORS NÖVEKEDÉSE A VÉRZEN</p> <p>¹Semmelweis Egyetem, Sebészeti, Transzplantációs és Gasztroenterológiai Klinika ²Semmelweis Egyetem, Orvostudományi Kar, Laboratóriumi Medicina Intézet, Budapest ³Semmelweis Egyetem, Kísérletes és Sebészeti Műtettani Tanszék</p>
14.45– 15.00	<p>Dr. Oszlányi Réka: AZ UBORKA (CUCUMIS SATIVUS L.) FAJTÁK ABSZCIZINSAV ÉRZÉKENYSÉGÉNEK JELLEMZÉSE</p> <p>Semmelweis Egyetem Kísérleti és Sebészeti Műtettani Tanszék</p>
15.00– 15.15	<p>Shenker-Horváth Kinga^{1,3}, Dr. Pálinkás Zoltán¹, Dr. Bányai Bálint², Szakszon Flóra¹, Jenes-Kis Virág¹, Dr. Dörnyei Gabriella³, Dr. Szekeres Mária^{2,3} Dr. Szilágyi-Utczás Margita¹: AZ ENDOKANNABINOID RENDSZER FIZIOLÓGIÁS SZEREPE ÉS A KANNABINOIDOK MEGÍTÉLÉSE A SPORTDIETETIKÁBAN</p> <p>¹Magyar Testnevelési és Sporttudományi Egyetem Sport-táplálkozástudományi Központ ²Semmelweis Egyetem, Általános Orvostudományi Kar, Élettani Intézet ³Semmelweis Egyetem, Morfológiai és Fiziológiai Tanszék</p>
15.15– 15.45	KÁVÉSZÜNET/COFFEE BREAK
15.45– 17.15	<p>4. szekció/Section 4</p> <p>Üléselnökök/Chairs: Dr. Gelencsér Éva, Dr. Nagy András</p>
15.45– 16.00	<p>Firas Alarawi^{1,2}, Botond Süli¹, Erika Bujna¹, Olivia Csernus¹, Quang D. Nguyen¹: HEALTH BENEFITS AND NUTRITIONAL FUNCTION OF BIOACTIVE PEPTIDES</p> <p>¹Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Budapest, Department of Bioengineering and Alcoholic Drink Technology, Institute of Food Science and Technology ²Damascus University, Second Faculty of Agriculture, Damascus, Syria</p>
16.00– 16.15	<p>Kristijan Hristovski, Erika Bujna, Sofia Ziane, Wheize Sun, Quang D. Nguyen: POSTBIOTICS: WHAT ARE THEY AND HOW DO WE USE THEM?</p> <p>Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Institute of Food Science and Technology, Department of Bioengineering and Alcoholic Drink Technology</p>
16.15– 16.30	<p>Czékmán Ervin¹, Csajbókné Dr. Csobod Éva², Dr. Tátrai-Németh Katalin²: AZ EGYSÉGES DIÉTÁS RENDSZER GAZDASÁGI VONATKOZÁSAI A COVID ÉS AZ INFLÁCIÓ VISZONYAI KÖZÖTT A MAGYARORSZÁGI KÓRHÁZAKBAN</p> <p>¹Dr. Manninger Jenő Baleseti Központ ²Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar, Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék</p>

<p>16.30– 16.45</p>	<p>Szűts Viktoria^{1,2}, Bakos Tiborné³, Ötvös Ferenc⁴, Tóth László¹, Szűts Rita¹, Dimitra Farmaki-Erneki¹, Katerine Paschali¹: RIZSDIÉTÁK HATÁSA METBOLIKUS BETEGSÉGEKBEN ÉS ÉRTÉKEI AZ EGÉSZSÉGES TÁPLÁLKOZÁSBAN</p> <p>¹Növénybiológiai Intézet, Szegedi Biológiai Központ ²Élettani, Szervezettani és Idegtudományi Tanszék, Természettudományi Kar, Szegedi Tudományegyetem ³Élelmiszermérnöki Intézet, Mérnöki Kar, Szegedi Tudományegyetem ⁴Biokémiai Intézet, Szegedi Biológiai Központ</p>
<p>16.45– 17.00</p>	<p>Hulman Anita¹, Prof. Dr. Varga Katalin², Ádám Zsombor³, Keceli Viola⁴, Dr. Karamánné Pakai Annamária⁵: A SZÜLÉS MÓDJÁNAK ÉS A SZÜLÉS UTÁNI ELLÁTÁS KÖRÜLMÉNYEINEK SZOPTATÁSRA GYAKOROLT HATÁSAINAK VIZSGÁLATA</p> <p>¹Pécsi Tudományegyetem Egészségtudományi Kar Egészségtudományi Doktori Iskola ²Ötvös Lóránd Tudományegyetem, Pedagógiai és Pszichológiai Kar Affektív Pszichológiai Tanszék ³Medaille University Master of Arts in Psychology Antal Emesey ⁴Pécsi Tudományegyetem Egészségtudományi Kar Egészségtudományi Doktori Iskola ⁵Pécsi Tudományegyetem Egészségtudományi Kar, Egészségtudományi Alapozó, Szülésznő és Védőnői Intézet</p>
<p>17.00 – 17.15</p>	<p>Tóth Ildikó, Prof. Dr. Szakály Zoltán: AZ ÉLELMISZERJELÖLÉSEK HATÁSA A TUDATOS FOGYASZTÓI MAGATARTÁSRA</p> <p>Debreceni Egyetem, Gazdaságtudományi Kar</p>
<p>17.15 – 17.30</p>	<p>Kajtor Márton¹, Tóth András^{1,2}, Süth Miklós², Battay Márton², Bittsánszky András^{1,2}: A GLUTÉNMENTES ÉTKEZTETÉS KÖRÜLMÉNYEINEK FELMÉRÉSE A GYERMEKÉTKEZTETÉSBEN</p> <p>¹InDeRe Élelmézkutató és Innovációs Intézet Nonprofit Kft. ²Állatorvostudományi Egyetem, Élelmiszerlánc Oktatási, Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Intézet</p>
<p>17.30– 18.00</p>	<p>Tudományos Bizottság ülése/ Scientific Committee Meeting</p>
<p>18.00</p>	<p>Eredményhirdetés és a konferencia zárása/Announcement of results and closing of the conference: Dr. Rurik Imre</p>

TÁMOGATÓINK/SPONSORS



Jó étellel teljes az élet



Unilever
Food
Solutions

Nagyszerű íz, kevesebb cukor



Tudjuk, hogy a túl sok cukor senkinek sem tesz jót. Azt is tudjuk, hogy a fogyasztóknak fontos, hogy több lehetőség közül választhassanak.

Mindezért kiemelt jelentőséggel bír számunkra, hogy termékeink cukortartalmát folyamatosan csökkentjük és mindezzel együtt investálunk az édesítőszer fejlesztésébe is. Ezt azért tesszük, hogy segítsük a fogyasztókat a cukorbevitel csökkentésében és biztosítsuk számukra azt, hogy továbbra is nagyszerű ízű üdítőitalokat fogyaszthassanak.

Csökkentjük receptúránkban a cukortartalmat, új, alacsony cukortartalmú vagy cukormentes termékeket fejlesztünk, és a kisebb adagok fogyasztását kisebb kiszerelésekkel népszerűsítjük. Marketing és kommunikációs kampányainkon keresztül pedig arra biztatjuk a fogyasztókat, hogy az alacsonyabb cukortartalmú, illetve cukormentes üdítőitalok közül válasszanak.

Ma Európában az alacsony kalóriatartalmú vagy kalóriamentes termékek az általunk gyártott üdítőitalok volumenének 42%-át* teszik ki. Célunk 2025-re ezt az arányt 50%-ra növelni.

Coca-Cola
in Europe

Az Európai Alkoholmentes Italgyártók Szövetségében(UNESDA) az iparág többi szereplőjével együtt 2000 óta üdítőitalainkban átlagosan 28,6%-os hozzáadott cukor csökkentést értünk el.

* A 2021-es pénzügyi év globális értékesítési adatai alapján (a Multon, Global Ventures adatait nem tartalmazza).

© 2022 The Coca-Cola Company.