

Élelmiszer-tudományi Bizottság

1. A tudományos bizottság neve: Élelmiszer-tudományi Bizottság

2. A tudományos bizottság tisztségviselői:

Elnök: Dr. Halász Anna

Társelnök: Dr. Salgó András

Titkár: Dr. Cserhalmi Zsuzsanna

3. A tudományos bizottság létszáma: 21 fő

Akadémikus: -, MTA doktora/tud.doktor: 8, kandidátus:6, PhD: 7

Állandó meghívott: -

4. A tudományos bizottsághoz tartozó köztestületi tagok létszáma: 154 fő

Akadémikus: -, MTA doktora/tud. doktor: 19, kandidátus: 50, PhD: 85

5. A tudományos bizottság albizottságai:

➤ **Biométernöki Munkabizottság**

- Dr. Németh Áron elnök, Dr. Kupcsulik Bálint titkár

➤ **Élelmiszer analitikai és minőségi Munkabizottság**

- Dr. Tömösközi Sándor elnök, Dr. Gergely Szilveszter titkár

➤ **Élelmiszer-biotechnológiai Munkabizottság**

- Dr. Hoschke Ágoston elnök, Rezessyné Dr. Szabó Judit titkár

➤ **Élelmiszerfehérje kémiai Munkabizottság**

- Simonné Dr. Sarkadi Livia elnök, Dr. Zalán Zsolt titkár

➤ **Élelmiszer mikrobiológiai és élelmiszer-biztonsági Munkabizottság**

- Dr. Kiss István Ferenc elnök, Dr. Bellák Ágnes titkár

➤ **Táplálkozás-tudományi Munkabizottság**

- Dr. Gelencsér Éva elnök, Dr. Lichthammer Andrienn titkár

3. A tudományos bizottság ülései (témái, előadói, határozatai, stb.):

2015. április 7. Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem

Napirendi pontok:

- új tagok jelentkezése köztestületbe
- Acta Alimentaria helyzete
- Tudományos Kollokviumok
- ajánlás levelező akadémikusnak
- egyéb aktualitások

- Az ülés keretében Dr. Halász Anna elnök asszony üdvözölte a Budapesten 2015. április 27-29. között megrendezett 5. Cereals&Europe Spring Meeting-en emléklakettel kitüntetett, a magyar és nemzetközi gabonatudományban kiemelkedő szerepet játszó Lásztity Radomir és Salgó András professzor urakat.
- Elnök asszony örömmel konstataálta, hogy az elmúlt időszakban jelentősen megnövekedett a fiatal köztestületi tagok száma, akik felvételi kérelmének elbírálásához Kiss István tagtársunk javaslatára a témavezetők írásos ajánlását a jelölt munkásságának bemutatásával kérjük.
- Az Acta Alimentaria szakfolyóirat köszönettel az akadémiai támogatásnak él és szinten van. A megnövekedett kéziratok miatt a folyóirat oldalszámát növelni kellett. Az impaktfaktor növelése érdekében elnök asszony a tagok aktív közreműködését kérte színvonalas review jellegű cikkek írásával.
- A bizottság változatlanul szívügyének tekinti a Tudományos Kollokviumok színvonalas megtartását. A budapesti helyszín mellett a vidéki egyetemek aktívabb bekapcsolására kell törekednünk.
- A bizottság levelező akadémikusnak Salgó Andrást és Sarkadi Liviát javasolta.
- Az egyéb aktualitások között szerepelt a tudomány etika kérdése, mely egyre több helyen merül fel. Az etikátlan magatartás ellen csak az adott tudományterületen dolgozók összefogásával lehet hatékonyan védekezni.
- Az Akadémia azon kezdeményezésére, mely a tudomány népszerűsítését tűzte ki célul az élelmiszer-biztonság, élelmi összetevők, adalékanyagok témakörében tartandó előadások megtartására bizottságunk részéről két tagtársunkat – Szeitzné Szabó Mária és Lugasi Andrea – javasoltuk.
- Az ülés keretében az Akadémia „éhező gyermekekért” felhívása is ismertetésre került.

4. A tudományos bizottság albizottságainak ülései (témái, előadói, határozatai, stb.):

A **Biomézőnői Munkabizottság** 2015-ben öt ülést tartott:

1. ülés 2015.02.06. Sevela-Nyeste emlékülés (helyszín: BME)

10:00 Megnyitó (Németh Áron BMB elnök)

10:10 Pécs Miklós – Biomézőnői oktatás a BME-n

10:30 Rezessyné Szabó Judit – Biomézőnők oktatás a BCE-n

10:50 Karaffa Levente – Biomézőnők oktatás a DE-n

11:10 Kovács L. Kornél – Biomézőnők oktatás a SZE-n

11:30 Gubicza László – Biomézőnői Kutatások a Pannon Egyetemen

KÁVÉSZÜNET

12:00 Salgó András – Biotechnológiai Kutatások a BME ABÉT-en

12:20 Németh Áron – Nagy elődök nyomában: a Fermentációs félüzem napjainkban

12:40 Kupcsulik Bálint – A komplex fermentációs laboratóriumi gyakorlat apropóján

13:00 Ballagi András – Pharmatech Model Labor

13:20 Párta László – QbD-PAT eszközök alkalmazása a rekombináns fehérjetermelő technológiákban

2. ülés 2015.03.05. **Állásfoglalás az alapszintű biomérnök oktatás mellett**
3. ülés 2015.05.17. **Munkabizottság Újjáalakulása**
4. ülés 2015.11.05. **Támogató Nyilatkozat az alap és mesterszintű biomérnökképzés „Képzési Kimeneti Követelménye” (KKK) c. dokumentumhoz**
5. ülés 2015.12.04. **Őszi ülés (helyszín: BME):**
 1. American Society for Microbiology (ASM) bemutatkozása – Balogh István
 2. Mit tudjon egy biomérnök?
 - a. A részben a Munkabizottság tagjainak közreműködésével elkészült Képzési Kimeneti Követelmény dokumentum ismertetése - Pécs Miklós
 - b. A biomérnökökkel szemben támasztott elvárások felmérésének lehetőségei: egy lehetséges elektronikus kérdőív tartalmi javaslatai – Kupcsulik Bálint
 - c. Kerekasztal: Milyen a jó biomérnök? És milyenek a frissen végzettek? Mire kellene nagyobb hangsúlyt fektetni az oktatásban? Mi a megfelelő módszer a kimeneti követelmények meghatározásában? Mennyire adaptálható a képzések tartalma a változó igényekhez?
 3. Lehetőség vagy lehetetlenség a Duális képzés?
 - a. Ismertető a duális képzés feltételeiről – Közelné Dr Székely Edit (BME, VBK, okt.dékánh.)
 - b. Moderált kerekasztal: Megvalósítható-e, kikkel és hogyan a duális képzés a biomérnök oktatásban? A duális képzésben tud-e az ipar segíteni a számára megfelelő biomérnökök gyakorlati képzésében?
 4. Előkészületek egy tavaszi átfogó fórum szervezésére, megegyezés a fórum időpontjáról és tartalmáról:

Az Élelmiszeranalitikai és -minőségi Munkabizottság az adott évben 3 ülést tartott:

1. ülés: 2015. május 22, NAIK ÉKI; fő téma: Majerné Baranyi Krisztina és Szalontai Helga PhD értekezéseinek munkahelyi vitái („Immunszenzor fejlesztése élelmiszer- és környezetanalitikai felhasználásra” és „Jelölésmentes immunszenzorok fejlesztése probiotikus baktériumok és aflatoxin M1 kimutatására”)
2. ülés: 2015. június 30, BME ABÉT, fő téma: Fehér Csaba PhD értekezésének munkahelyi vitája („Kukoricarostot hasznosító biofinomító folyamatok vizsgálata”)
3. ülés: 2015. október 6, BCE, Budai Campus; fő téma: NIR Klub

Az Élelmiszer-biotechnológiai Munkabizottság az adott évben kétszer ülésezett:

1. ülés 2015. május 27. BCE Élelmiszertudományi Kar

Napirendi pontok:

- **Gyémánt Gyöngyi**, egyetemi docens áttekintést adott a Debreceni Egyetem Szerkezeti Biológiai és Molekuláris Felismerési Műhely kialakulásának

előzményeiről, a kutatási témáiról, az elért eredményekről, a jövőbeni fejlesztési tervekről.

A bemutatkozó előadást követő diszkusszió során körvonalazódtak a különböző kutatóhelyek közötti együttműködési lehetőségek.

- **Styevkó Gabriella doktorjelölt disszertációjának műhelyvitája**

Az értekezés címe: „Reverz hidrolitikus és glikozil-transzferáz aktivitás tanulmányozása oligoszacharidok szintézisére”

Témavezetők: Nguyen Duc Quang PhD. és Hoschke Ágoston CSc.

Opponensek: Gyémánt Gyöngyi PhD és Kosáry Judit DSc.

Levezető elnök: Halász Anna DSc.

Titkár: Nagy Edina Szandra

A Jelölt 27 perces szabad előadásban ismertette kutatómunkájának célkitűzéseit, eredményeit, amelyeket világosan szerkesztett ábrák segítségével is dokumentált. Munkájának tudományos eredményeit 6 tézisben foglalta össze.

Az elnök megköszönte a logikusan felépített előadást.

Az opponensek és a MB tagjai az elvégzett munkát értékelve a disszertáció végleges összeállításához tanácsokkal látták el a jelöltet. Egyöntetű javaslatként hangzott az irodalmi áttekintés rövidítésének szükségessége. A jelenlévő minősített bizottsági tagok egyhangúan támogatták a javított dolgozat benyújtását védésre.

2. ülés 2015. december 2, BCE Élelmiszertudományi Kar

Napirendi pontok:

- **NAIK Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet Biológia Osztály kutatási eredményeinek bemutatása**

- Szabó Erika, Farkas Zsuzsanna, Jánosi Anna: *DNS alapú faj specifikus húsazonosítási módszerek fejlesztése.*
- Szerdahelyi Emőke, Pósán Hajnalka, Gelencsér Éva: Bakteriális eredetű hőtűrő proteázok gátlása tejben.
- Zalán Zsolt, Hegyi Ferenc, Maczó Anita: Tejsavas fermentáció alkalmazása új élelmiszerek, élelmiszer-összetevők kialakítására.

A bemutatott előadások jó áttekintést adtak a Biológiai Tudományok Osztálya Osztály különböző kutatócsoportjainak az élelmiszer-biotechnológia területén végzett aktivitásáról. Az egyes előadások után élénk vita alakult ki.

- **A MB 2016. évi tervezett munkaprogramjának megvitatása:**

Egyöntetű véleményként fogalmazódott meg, hogy az Élelmiszer-biotechnológiai Munkabizottság továbbiakban is fő feladatának tekinti a kémia egyik fontos interdiszciplináris tudományágában az élelmiszer-biotechnológia területén dolgozó szakemberek kutatási tevékenységének összefogását, a

kutatási eredmények kölcsönös megismertetését, közös kutatási projektek létrehozásának támogatását, a tudományos utánpótlás biztosítását és a fiatal szakemberek karrier építésének elősegítését.

E célok elérésének érdekében tervei között szerepel

- Az élelmiszer-biotechnológia területén kutatásokat végző műhelyekben folyó témák és eredmények megvitatása
- PhD kutatásokat végző fiatal kutatók szakmai előmenetelének támogatását beszámolók és műhelyviták szervezésével
- Témajavaslatok kidolgozását az Élelmiszertudományi Doktori Iskolába jelentkezők számára
- Külföldi intézményekkel történő szakmai kapcsolatok erősítését és bővítését nemzetközi kutatási projektek és TÉT együttműködések kezdeményezésével
- Együttműködő külföldi intézmények vezetőkutatóinak meghívását szakmai előadások tartására
- A MB tagjai a jövőben is meghatározó témavezetői szerepet kívánnak ellátni a Tudományos Diákköri munkában.

Az **Élelmiszerfehérje kémiai Munkabizottság** 2015-ben két ülést tartott.

1. **ülés 2015.05.18, Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar**

Napirendi pontok:

- Munkabizottság újjáalakulása

Az ülésen a munkabizottságba jelentkező tagok nagyszámú részvétele mellett megtörtént az Élelmiszerfehérje Munkabizottság újjáalakulása. Az alakuló ülés keretében (Dr. Halász Anna, az Élelmiszertudományi Tudományos Bizottság elnökének, mint felkért választási bizottsági elnöknek és Kormosné Bugyi Zsuzsanna, mint szavazatszámláló közreműködésével) megtörtént a bizottság tisztségviselőinek megválasztása, amely során a jelenlévő 12 szavazati jogú tag titkos szavazással egyhangúlag **Simonné Dr. Sarkadi Livia** korábbi elnököt választotta **az újjáalakult Munkabizottság elnökévé**, míg a **titkári feladatok** ellátására **Dr. Zalán Zsoltot** választották meg. Az ülésen részt vett mind az Élelmiszertudományi Tudományos Bizottság elnöke, mind a Bizottság titkára.

- PhD házivédés

A munkabizottsági ülés keretében lett megtartva **Maczó Anita** "*Bab eredetű alfa-amiláz enzim inhibitorok, mint biológiailag aktív fehérjék vizsgálata*" című PhD értekezésének munkahelyi vitája.

Maczó Anita a NAIK-Élelmiszertudományi Kutatóintézetben végzett és a Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Karának Élelmiszertudományi Doktori Iskolájához beadott doktori kutatásáról, annak műhelyvitára kész dolgozatáról számolt be. Témavezetője Dr. habil Gelencsér Éva, az Élelmiszerfehérje Munkabizottság tagja.

Munkájában célul tűzte ki, hogy újabb ismereteket szerezzen a Magyarországon termesztett babfajtákból izolált (*Phaseolus vulgaris* L.) α AI-ok szerkezetére és funkciójára vonatkozóan egy már jól jellemzett babfajtából (*Phaseolus vulgaris* L. cv. Tendergreen) izolált α AI-ral, illetve ennek borsóban (*Pisum sativum* L.) expresszált, tisztított formájával összehasonlításban. Célja volt továbbá egy súlyos kombinált immunhiányos humanizált egérmodellben (HuSCID) donor Tendergreen bab, és a transzformált GM borsó eredetű α AI-1 immunogenitásának és IgE-reaktív epitóp mintázatának vizsgálata, klinikailag igazolt hüvelyes allergiában szenvedő betegek, α AI specifitással rendelkező szérumával összehasonlításban. Az izolált bab eredetű α AI-ok szimulált gyomorfolyladéokban és a Tarkabab fehérje extraktum tápcsatornában való viselkedését az immunreaktív és az enzimaktív szerkezet megőrzésének szempontjából kívánta megismerni.

Munkája során, többek között, új kromatográfiás módszert dolgozott ki az α AI tisztítására cink-hidroxid adszorbens alkalmazásával, amely jelenösen lerövidíti az izolálás idejét korábbi módszerekhez képest. Négyféle, Magyarországon termesztett *Phaseolus vulgaris* babfajtából (Huanita szárazbab, Bokorbab, Vörös vesebab, Tarkabab) és a GM borsóból sikeresen izolált α AI-t, melyeket molekulatömeg és izoelektromos pont szerint jellemzett, valamint az α AI két alegységének (α - és β -láncok) variabilitását detektálta az egyes babfajták α AI-ai között a Tendergreen babra jellemző marker peptidek alapján. Tendergren bab α AI ellen nyúlban termelt poliklonális ellenanyag segítségével immunológiai homológiát mutatott ki a magyarországi babokból, a Tendergreen babból és a GM borsóból izolált α AI-ok között. A tisztított fehérjék α -amiláz inhibitor aktivitást mutattak és nem rendelkeztek lektin aktivitással.

Új tudományos eredményei hozzájárultak a Magyarországon termesztett babokban előforduló α AI-ok biokémiai tulajdonságainak pontosabb megismeréséhez. A szerkezet és funkció megismerésében, az inhibitorok aktivitásáról, potenciális allergén hatásáról és tápcsatornában való túléléséről új eredményeket nyert, melyek egyaránt hozzájárultak a táplálkozástudományi ismeretek és élelmiszerbiztonsági ismeretek bővítéséhez.

Az Értekezéstervezetet Értékelő Bizottság a dolgotat kisebb változtatásokkal a doktori iskolához beadásra, nyilvános vita lefolytatására ajánlotta.

Maczó Anita 2015.11.03-án a Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Karának Élelmiszertudományi Doktori Iskolájának nyilvános vitáján munkáját summa cum laude eredménnyel megvédte.

2. ülés 2015.12.14, Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kar

A munkabizottsági ülés keretében **Dr. Jozwiak Ákos** (NÉBIH) az Élelmiszerlánc-biztonsági stratégiáról, **Dr. Koris András** (BCE-ÉTK) a Bioaktív peptidek kinyeréséről szójadarából speciális membrán bioreaktorral és

Dr. Gelencsér Éva (NAIK-ÉKI) a Biológiailag aktív, új fehérjékről tart(ott) előadást.

Az Élelmiszer mikrobiológiai és élelmiszer-biztonsági Munkabizottság az adott évben két ülés tartott

1. ülés 2015. április 14, BCE Élelmiszertudományi Kar

Az ülés keretében két előadás hangzott el:

Belák, Á., Maráz, A.: *Élelmiszerekkel terjedő kórokozó baktériumok gátlása antagonista baktériumokkal*

Élelmiszer-biztonsági szempontból jelentős humánpatogén baktériumok gátlására irányuló kísérletek eredményeinek bemutatása növényi és állati eredetű baktériumok segítségével, amelyek képesek visszaszorítani a kórokozókat. Ezzel növelni lehetne az élelmiszerek biztonságát. A fehérje jellegű metabolit termék(ek) hőrezisztens és enzimekkel szemben stabilis.

Füstös, Z., Belák, Á., Kovács, M., Maráz, A. : *Paprika endofita baktériumai: az endofiták izolálása, azonosítása és kimutatásuk FISH (fluoreszcens in situ hibridizációs) módszerrel*

Különböző paprikafajták víz- és talajkultúrák változataiból izolált feltételezetten endofita baktériumok filogenetikai analízise során kapott eredményeit, valamint, néhány kiválasztott endofita izolátum és élelmiszerekkel terjedő patogén baktérium specifikus detektálására és növényben való kimutatására alkalmas PCR és FISH módszerek fejlesztésére tett kísérleteit mutatták be.

Az ülésen 14 fő vett részt, akik élénk diszkurzus formájában vitatták meg a hallottakat.

2. ülés 2015. december 1., BCE Élelmiszertudományi Kar

Az ülés keretében két előadás hangzott el:

Dr. Szita Géza: *Mikrobiológiai vizsgálati módszerek szabadalmaztatása (és pályáztatása nemzetközi találmányi versenyekre)*

Az előadásban ismertetésre került mikrobiológiai tápközegek kidolgozása és a Magyar Szabadalmi Hivatal közreműködésének ismertetése a nemzetközi pályáztatásban. Az előadó a *Pseudomonas aeruginosa* kimutatására szelektív tápoldatot dolgozott ki műszeres meghatározásra munkatársaival (Szakmár Katalin és Szita János). A pályázat nagyon sikeres volt. Az elmúlt években négy érmet (arany és ezüst), az elmúlt esztendőben (2014) pedig egy bronzérmet (8th International Exhibition of Invention, Kunshan, Kína) nyert el külföldön, a nemzetközi kiállításokon. A nemzetközi pályázati lehetőségre hívta fel az előadó a figyelmet.

Dr. Szigeti Tamás János: *Élelmiszer-mikrobiológiai és-kémiai vizsgálatok a WESSLING Kft. laboratóriumaiban*

Az intézmény a németországi cég magyarországi leányvállalata. Tevékenysége kiterjed „Élelmiszer és takarmányvizsgálatra, Környezetvédelmi vizsgálatokra, Gyógyszerek vizsgálatára,” valamint kutatás-fejlesztés és oktatási feladatokban is részt vesz. Az intézmény több mint 200 fővel látja el feladatait (ennek nagyobbik hányada egyetemet végzett), évi kb. 230,000 vizsgálatot végez, s aminek közel a fele élelmiszerekkel kapcsolatos. A műszerekkel felszereltsége egészen kiváló. Akkreditált mikrobiológiai, érzékszervi és analitikai laboratóriumaik vannak. Diploma és PhD dolgozatokat készítő hallgatók is dolgoznak laboratóriumaikban. A felszerelések nagy száma és teljesítménye, a munkatársak felkészültsége biztosítják eredményes munkájukat. A sok vizsgálati módszer közül az egyik nagyon érdekes módszer a MALDI-TOF speciális tömegspektrofotométer, amelyben az ionforrás MALDI (Matrix-Assisted Laser Desorption/Ionization) és a tömegszám analízátor a TOF (Time of Flight), ami az ionizáció során keletkezett ionok tömeg/töltés szerinti szétválasztására szolgál. A berendezés a mikroorganizmusokban lévő fehérjék molekuláinak fehérje elegy tömegspektruma, ahol a csúcsok egy-egy fehérjének felelnek meg. A spektrumok így használhatók mikroorganizmusok azonosítására. Az előkészített mintából a spektrum alapján, ami 1 percen belül elkészül, azonosítható a mikroba. A módszer *Salmonella* szerotipizálására is alkalmas. Az eljárással 24 órán belül azonosíthatók a mikrobák. A Laboratórium jelenleg 5627 speciest, 388 genust tartalmazó könyvtárat készített.

Az intézmény szívesen látja az érdeklődőket.

Az előadás után több kérdés hangzott el mind a mikrobiológiai, mind a kémiai vizsgálatokkal kapcsolatban. Az ülésen hatan vettek részt.

A Táplálkozástudományi Munkabizottság 2015-ben 3 ülést tartott.

1. ülés 2015. január 28. Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar

Napirendi pontok:

- **Gelencsér Éva:** *Hagyományos és új fehérjék: új kihívások az allergén fehérjék kutatásában*
- **Lugasi Andrea:** *Aktuális élelmiszer-biztonsági kérdések a vendéglátásban*
- A Munkabizottság újjáalakulása, tisztújítás (levezető elnök Dr. Bíró György)

2. ülés 2015. május 18. Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar

Napirendi pont:

- **Maczó Anita** „*Bab eredetű alfa-amiláz enzim inhibitorok, mint biológiailag aktív fehérjék vizsgálata*” című PhD értekezés munkahelyi vitája (témavezető: Dr. habil Gelencsér Éva)

3. ülés 2015. december 3. Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar

Napirendi pontok:

- **Győri Zoltán:** „Egy új Doktori Iskola szervezésének lehetőségei vagy nehézségei az Élelmiszer- és Táplálkozástudomány terén”
- **Kubányi Jolán - Szűcs Zsuzsanna:** *Megújuló hazai táplálkozási ajánlások – „OKOSTÁNYÉR”*

5. A tudományos bizottság 2015. évi legfontosabb rendezvényei rövid leírással:

- ÉTB, NAIK ÉKI, MÉTE által közösen szervezett **Tudományos Kollokviumok:**

- **2015. február 27. NAIK ÉKI**

Sarkadi Livia professzor asszony elnöklésével megtartott 358. Tudományos Kollokvium nagyszámú (47 fő) résztvevője Kaffka Károly professzor úr szakmai életútját, és kiemelkedő tudományos tevékenysége nyomán született újabb kutatási eredményeket ismerhetett meg hat előadás keretében, ezzel is emléket állítva professzor úr kimagasló személyiségének. Salgó András a BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszer-tudományi Tanszék vezetője „A NIR spektroszkópia pionírja” című előadásában bemutatta Kaffka professzor úr gazdag szakmai életútját és alkotói tevékenységét, aminek eredményeként a fizikai és optikai alapú mérési módszerek elterjedtek a hazai élelmiszertudomány és a kapcsolódó tudományok területén. Váradi Mária a volt KÉKI ny. főigazgató-helyettese Turza Sándor volt KÉKI-s kutatóval közös „Roncsolás-mentes mérési módszerek kimutatása és gyakorlati adaptálásaik a KÉKI-ben” címmel tartott előadásában áttekintést adott a 70-es évektől kezdődően a roncsolás-mentes fizikai módszerek területén végzett kutatásokról a KÉKI-ben. A nagyon szemléletes áttekintést nyújtó előadást néhány fotó zárta megköszönve és méltatva Kaffka professzor úr iskolateremtő munkásságát, nemzetközi kutatói tevékenységét és mindig önzetlen segítségét, támogatását. Kónya Éva a NAIK ÉKI fiatal kutatója szerzőtársaival (Boros Norbert, Győri Zoltán) közös munkáját, a búza minták reológiai paramétereire kifejlesztett kalibrációs modelleket mutatta be „Búza minták reológiai tulajdonságainak vizsgálata közeli infravörös spektroszkópiával” címmel. Seregély Zsolt a Siemens Zrt. fejlesztőmérnöke „Tudomány a gyakorlatban – megvalósult szabadalmak” című előadásában különböző spektrométerek elvi felépítésével, a gyakorlati alkalmazhatósággal, a spektrumok kiértékelési módszereivel és azok összehasonlításával ismertette meg a hallgatóságot. Firtha Ferenc a BCE Élelmiszertudományi Kar docense „Kaffka Károly az Élelmiszertudományi Karon: Témavezetés, Doktori iskola, NIR Klub” című előadása Kaffka professzor úr egyetemi munkájának állított emléket. Gergely Szilveszter a BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszer-tudományi Tanszék NIR Spektroszkópia Csoport docense Salgó professzor úrral közösen összeállított „Mérőföldek és mérőföldkövek – utazásaink Kaffka professzor úrral” című előadásában kiragadott képkockákkal emlékezett meg Kaffka professzor úr meghatározó szerepéről a BME NIR Spektroszkópia Csoport múltjában, jelenében és jövőjében. A Kollokviumon Kaffka professzor úr szakmai és emberi, közösség építő, fiatalokat támogató és segítő munkáját méltatta volt KÉKI-s munkatársa Dr. Gönczy József.

- **2015. május 29. NAIK ÉKI**

A 359. Tudományos Kollokvium fő tematikája a funkcionális élelmiszerek és azokhoz kapcsolódó élelmiszer-tudományi ismeretek közzététele volt. A levezető elnöki feladatot Gelencsér Éva professzor asszony látta el. A rendezvény nagyszámú résztvevői (48 fő) Biró György professzor az „Élelmiszerek élettani funkciói – funkcionális élelmiszerek” című bevezető előadását követően Szakály Zoltán professzor a Debreceni Egyetem Gazdaságtudományi Kar, Marketing és Kereskedelem Intézet vezetője az egészségtudatos magatartás, a tudatos táplálkozás és a funkcionális élelmiszerek fogyasztói kérdéseit tárta elénk. Előadásából megismerhettük a magyar fogyasztók új technológiákkal szembeni magatartását, mely bizalmatlanságot és bizonytalanságot árul el. Ebben a nem túl pozitív hozzáállásban szerepet játszik a tradicionális gondolkodásmód, az újtól való idegenkedés, az információ hiány és a különböző tévhitek. Szalóki Dorkó Lilla a NAIK ÉKI munkatársa és szerzőtársa „Fekete bodza sűrítmény, mint funkcionalitással rendelkező színező élelmiszer” című előadása fekete bodza fajták antocianin tartalmát elemezte a fajta, érettségi állapot és a sűrítmény gyártás függvényében. Langó Bernadett a BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszer-tudományi Tanszék doktorandusza Tömösközi Sándor, Langó Bernadett, Szendi Szilvia és Fehér Anna: „Helyzetkép a gabonák funkcionális komponenseinek hasznosításáról” című előadásában a hagyományos gabonák újszerű feldolgozásával, a kevésbé ismert gabonafélék és a sok lehetőséget kínáló ál-gabonák feldolgozási technológiáinak és minőségi kérdéseinek sokszínűségével ismertette meg a hallgatóságot. Zalán Zsolt a NAIK ÉKI tudományos főmunkatársa Hegyi Ferenc és Halász Anna szerzőtársakkal közös „Probiotikus, fermentált zöldséglé fejlesztése” című munkája a már bizonyítottan probiotikus tulajdonságokkal rendelkező három *Lactobacillus* törzs alkalmazhatóságát mutatta be paradicsomlé, sárgarépalé és céklalé fermentációja során. A kutatási eredmények bizonyítottan rámutattak arra, hogy a funkcionális termékek szegmensén belül a probiotikus törzssel fermentált zöldséglevelek kitűnő alternatívái lehetnek a probiotikus tejtermékeknek. A Nyugat-magyarországi Egyetem képviselőjében Kátay Gábor, Varga László: „Savó alapú funkcionális tejtermékek kifejlesztése” című előadása ABT-típusú probiotikus kultúra fermentációs tulajdonságainak megismerését, a napjainkban legnagyobb mennyiségben felhasznált YC-X11 joghurtkultúra és az ABT-5 probiotikus kultúra együttes alkalmazását mutatta be. A kutató-fejlesztő munka során a szerzők arra keresték a választ, hogy befolyásolja-e a joghurtkultúra a probiotikus kultúra fermentáció alatti viselkedését, továbbá savó alapú funkcionális tejtermékek fejlesztettek, és megnézték azok várható piaci fogadtatását. A bemutatott eredmények bizonyították, hogy nincs technológiai akadálya a két kultúra együttes alkalmazásának és viszonylag rövid alvadási idő alatt megfelelő állományú termékek állíthatók elő.

- **2015. szeptember 25. NAIK ÉKI**

Salgó András professzor úr elnökletével megtartott 360. Tudományos Kollokvium előadásai az élelmiszer-tudományban alkalmazott analitikai eljárásokhoz kapcsolódtak. A rendezvény résztvevői (30 fő) Bodor Andrea „Mit lát az NMR spektroszkópia a konyhában?” című előadásában az élelmiszer-tudományban egyre nagyobb jelentőséggel bír, az

eredetvizsgálatok, hamisított alkotóelemek kimutatására szolgáló NMR spektroszkópia számos felhasználási lehetőségeit ismerhették meg pl. a tej, bor, üdítőitalok és a génkezelt növények vizsgálatán keresztül. Tömösközi Sándor szerzőtársaival közösen készített előadásában (Tömösközi Sándor, Bagdi Attila, Kormosné Bugyi Zsuzsanna, Hajas Lívია, Harasztos Anna, Török Kitti: A gabonaminőséget meghatározó összetevők analitikája: fehérjék, szénhidrátok, élelmi rostkomponensek jellemzése) azokat az új analitikai módszerfejlesztéseket mutatta be, amelyek segítik a gabonakutatást, különös tekintettel az egészségtámogató komponensekben gazdag örleményfrakciók, illetve teljes örlemények makro- és mikro összetételének, tápértékének és technológiai viselkedésének meghatározása által. Gere Attila „Kapsolt érzékszervi analitika” (szerzők: Kókai Zoltán, Gere Attila, Sipos László:) című előadásában az élelmiszeralitika egyik speciális ágát képező érzékszervi vizsgálatok fejlődését mutatta be kiemelve a korszerű, az érzékszervek analógiájára épülő műszeres vizsgálati lehetőségeket, mint pl. az elektronikus orr, valamint a műszeres és szenzorikus eredmények lehetséges összefüggéseinek megismerését az adott területhez kapcsolódó alapvető és haladó statisztikai eljárások módszerét. Az analitikai módszerek rendkívül érdekes területével a mikroszipekben történő kromatográfiás és elektroforetikus elválasztásokkal ismerkedhettünk meg Gáspár Attila „Kromatográfiás és elektroforetikus analitikai elválasztások mikroszipekben” című előadásában, melynek keretében több mikroszip előállítási és felhasználási területét is bemutatott az előadó.

A kollokviumot Mócsai Réka, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Berki Mária, Schiffer Mátyás, Milotay Péter, Bánfalvi Zsófia, Tömösköziné Farkas Rita szerző gárda „Hazai paradicsom fajták és fajtajelöltek bioaktív komponenseinek vizsgálata” című előadás zárta. Mócsai Réka által ismertetett munka bemutatta az egyes hazai nemesítésű és külföldi paradicsom fajták és fajtajelöltek nagy változatosságát, mely a rezisztenciában és az egészségvédő bioaktív komponensek koncentrációjában is meg nyilvánul.

- **2014. november 18. BCE Élelmiszertudományi Kar**

Farkas József professzor úr emlékének szentelt 361. Tudományos Kollokvium a Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kar, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, az International Association for Food Protection (IAFP) hazai szervezetének (Hungarian Association for Food Protection) közös szervezésében megrendezésre került Food Science Conference 2015 „Integration of science in food chain” elnevezésű nemzetközi konferencia plenális ülésének keretében került megtartásra 2015. november 18-án, 52 fő részvételével.

A plenális ülésen négy angol nyelvű tudományos előadás hangzott el:

Diána Bánáti: Food Safety in the European Union

József Baranyi: Can we derive predictions from complexities and uncertainties surrounding food?

Melinda Kovács: Current trends and challenges in mycotoxin research

Monique Lacroix: Food globalization and the benefits of irradiation technology

A nagyszámú érdeklődő az adott szakterületek nemzetközileg elismert kutatóinak rendkívül színvonalas előadásaikból megismerhették az európai élelmiszerbiztonság múltját, a jelen helyzetét és jövő kihívásait. A hallgatóság átfogó képet kapott a főbb élelmiszerbiztonsági kérdésekről, az utóbbi években előforduló élelmiszerbiztonságot érintő un.

élelmiszerbotrányokról, és az azokat követő, egyre szigorodó jogi szabályozásról. A kollokvium résztvevői megismerhették a prediktív mikrobiológia lehetőségeit és korlátait, a mikotoxin kutatás főbb trendjeit és kihívásait, valamint a besugárzás élelmiszeripari alkalmazását és szerepét az élelmiszerláncban.

- **Egyéb rendezvények**

- Az ÉTB Munkabizottságainak tagjai 2015-ben aktív szerepet vállaltak az 5th Cereal&Europe Spring Meeting (Budapest, 2015. április 27-29) szervezésében, és megrendezésében szervezőként, szekció vezetőként, előadóként és poszterek szerzőiként. A konferencián több mint 100 résztvevő 16 országból vett részt, és több, mint 70 poszter és előadás került bemutatásra a gabonatudomány témaköréből.
- Műszaki Kémiai Napok'15, Biotechnológiai szekció, Veszprém 2015. április 22. A Biomérnöki Munkabizottság szervezésében.
- Az ÉTB Munkabizottságainak tagjai aktív részt vállaltak a Magyar Kémikus Egyesület 2. Nemzetközi Hajdúszoboszlón megrendezésre került Konferenciáján 2015. augusztus 31-szeptember 2. között.
- Aktív tevékenységet folytattak a 2015. október 8-10. között Esztergomban megrendezésre került a Magyar Táplálkozási Társaság XL. Vándorgyűlése kapcsán.
- Aktív szerepet vállaltak a 2015. november 18-19-én, Budapesten megrendezésre került Food Science Conference szervezésében és lebonyolításában.
- A XXXII. OTDK Konferencia Agrártudományi Szekciójának (2015. április 8-10. Szeged) szervezésében, és megvalósításában, elnökként, elnökségi tagként, bírálóként és konzulensként.
- Az ÉTB, valamint a Táplálkozástudományi Munkabizottság tagjai aktív szerepet vállaltak NAIK ÉKI és a Magyar Táplálkozástudományi Társaság közös szervezésében megrendezésre került „Aktualitások a Táplálkozástudományi Kutatásokban” című PhD konferencia (NAIK ÉKI, 2015. január 22.) sikeres lebonyolításában.
- Az MTA tudomány népszerűsítő sorozat keretében 2015. november 19-én az Akadémia dísztermében sikeres előadást tartott Dr. Lugasi Andrea BGF KVIK tudományos és nemzetközi dékán-helyettese, az ÉTB tagja.

6. A tudományos bizottság díjai:

7. A tudományos bizottság tagjainak elismerései 2015-ben:

- Dr. Hoschke Ágoston, az Élelmiszer-biotechnológiai Munkabizottság elnöke: az OTDT Mestertanár Aranyérem kitüntetésben részesült több évtizedes munkájáért, amelyet a TDK munka színvonalának fenntartásáért és fejlesztéséért végzett.

- Dr. Szita Géza és munkatársai, az Élelmiszer mikrobiológiai és élelmiszer-biztonsági Munkabizottság tagjai, a 8th International Exhibition of Invention (Kína) Bronz Érmét nyerték el.
- Dr. Kiss István Ferenc az Élelmiszer mikrobiológiai és élelmiszer-biztonsági Munkabizottság elnöke az Életfa Ezüst Fokozatát és a BCE Élelmiszertudományi Kar Pro Facultate Emlékérmét nyerte el.
- Magyarország Földművelésügyi Minisztere Dr. Cserhalmi Zsuzsanna részére Ujhelyi Imre díjat adományozott.

8. A tudományos bizottság 2015. évi kiadványai:

Tudományos kollokviumok összefoglalói a NAIK Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet honlapján www.eki.naik.hu weboldalon a rendezvényeink/élelmiszer-tudományi kollokviumok menüpontban megtalálhatók.

9. Egyéb

A Bizottság taglétszáma ebben az évben más tudományos bizottságból való átjelentkezéssel, valamint új köztestületi tagok jelentkezésével 10 fővel bővült.

MTA anyagi támogatását nagyon köszönve a bizottság ebben az évben is kiemelt figyelmet fordított az Acta Alimentaria folyóiratra. A szerkesztőbizottság arra törekedett, hogy a felhalmozódott, megjelenésre váró kéziratok száma redukálódjon, és online formában kerüljön legalább közlésre. A folyóirat iránt továbbra is nagy az érdeklődés, a beadásra kerülő kéziratok száma jelentősen meghaladja a rendelkezésre álló terjedelmet. A TAMOP pályázatnak köszönhetően a fiatal kutatók publikációs lehetősége javult, de ez egyúttal nem kedvező az IF szempontjából, nem javítja azt. Összességében a folyóirat a hasonló tematikájú folyóiratokhoz viszonyítva jó közepes IF-el rendelkezik. A publikációknak kb. negyede hazai szerzőktől származik.

Az ÉTB Munkabizottságainak tagjai az elmúlt évben is több nemzetközi és hazai rendezvényen vettek részt, ahol előadások és poszterek formájában ismertették legújabb kutatási eredményeiket. A tagok aktív publikációs és oktató tevékenységet folytatnak, számos hazai és nemzetközi szervezet, folyóirat szerkesztő bizottsági munkájában vesznek részt.

Az ÉTB Munkabizottságainak tagjai az elmúlt évben is jelentősen kivették részüket a tehetséggondozásban és a tudományos utánpótlás nevelésben pl. PhD témavezetőként, opponensként, bizottsági tagként. A tudományos utánpótlás nevelésnek kiemelkedő példája volt a XXXII. OTDK Konferencia (2015. április 8-10.), valamint a NAIK ÉKI és a Magyar Táplálkozástudományi Társaság közös szervezésében megrendezésre került „Aktualitások a Táplálkozástudományi Kutatásokban” című PhD konferencia (NAIK ÉKI, 2015. január 22.).

10.2016. évben tervezett tevékenységek, ha van ilyen

A bizottság 2016-ban két ülést tervez, az egyiket még februárban, melynek témája az előző év értékelése, és a 2016-s év teendőinek megbeszélése lesz. Fontosnak tartjuk a hazai Élelmiszertudományi felsőoktatás helyzetének áttekintését, minden intézmény bevonásával.

A másik ülés az új választáshoz kapcsolódik ősszel, a tisztségviselők megválasztása az e-szavazással kiválasztott 21 fős ÉTB- által és a következő időszak kiemelt feladatainak megfogalmazása.

A 2016-s évben is megtartjuk az ÉTB Tudományos Kollokviumokat az MTA Nádor-u-i székházában illetve egyet Debrecenben. Az utóbbi májusban, a DE-en az új doktori iskola kialakításához kapcsolódik, és annak tagjai mutatkoznak be előadással, célkitűzések megfogalmazásával.

Tekintettel az egyetemi vizsgaidőszakra és felsőoktatási átalakításokra az első kollokvium a megszokott február helyett márciusban lesz élelmiszeripari műveletek, technológiák témakörben. Az őszi kollokvium biokémia, biomérnöki tudományok témához kapcsolódik, a 4. pedig az élelmiszer-tudományi felsőoktatás zászlóshajóinak szereplésével fog sorra kerülni.

Prof. Dr. Halász Anna s.k.

elnök

Dr. Cserhalmi Zsuzsanna s.k.

titkár