

OTDK nevezések

Intézmény: Szent István Egyetem

Kar: Élelmiszertudományi Kar

Szekció: Agrártudományi

Alulírott intézményi/kari/szakterületi TDT/TDK elnök/felelős aláírással igazolom, hogy az alább felsorolt hallgatók által benyújtott, illetve mellékelt nevezési lapokon feltüntetett adatok a valóságnak megfelelnek. A benyújtott nevezési dokumentumok alapján ajánlom a megjelölt pályamunkák (dolgozat, alkotás, előadás) elfogadását az OTDK-n való részvételre.

	Jóváhagyott	Nevezési azonosító	Cím	Szerző(k)
1.	Igen	SZIE-ÉTK/01/001	Probiotikus baktériumok mucin hasznosításának tanulmányozása	Nyerges Barbara
2.	Igen	SZIE-ÉTK/01/002	Probiotikus Lactobacillus törzsek hidrogén-peroxid szintézisének tanulmányozása	Urbán Imola
3.	Igen	SZIE-ÉTK/01/003	Hőkezelés hatása különböző őrleménykeverékekből készült szárasztésza minták beltartalmi értékeire	Szabó Zsófia Bernadett
4.	Igen	SZIE-ÉTK/01/004	Brettanomyces élesztők mono- és kevert kultúras erjesztésének vizsgálata	Lei Csongor Mátyás
5.	Igen	SZIE-ÉTK/01/005	Kitinporral és magas fehérje tartalmú rovarpéppel dúsított virsli termékfejlesztése	Molnár Evelin
6.	Igen	SZIE-ÉTK/01/006	A szelénnel és cinkkel történő dúsítás hatása mungóbab csírák minőségére	Uzonyi Marianna
7.	Igen	SZIE-ÉTK/01/007	Mikrobuborékolatással intenzifikált ultrahangos pácolás hatása bőrös karaj minőségi jellemzőire	Mihály Klaudia
8.	Igen	SZIE-ÉTK/01/008	A Bennett-kenguru tejsavbaktérium közösségének vizsgálata	Andrási Ilka
9.	Igen	SZIE-ÉTK/01/009	Különböző kémiai összetételű kézfertőtlenítő gél és oldat bakteriocid hatásának összehasonlítása	Tombor Patrícia
10.	Igen	SZIE-ÉTK/01/010	Antioxidáns hatású fűszermövények alkalmazása édesipari termékekben	Molnár Melinda Vivien

11. Igen	SZIE-ÉTK/01/011	Tojás és tej allergének kiváltása vérplazma felhasználásával édesipari termékekben, avagy "mindenmentes" piskóta termékfejlesztése	Szücs Fanni
12. Igen	SZIE-ÉTK/01/012	Tápközeg optimalás probiotikus Lactobacillus törzsek intracelluláris β -galaktozidáz termelésére	Tóth Barnabás
13. Igen	SZIE-ÉTK/01/013	Politejsav alapú műanyag evőeszközök biológiai bonthatóságának vizsgálata	Jordán Anikó
14. Igen	SZIE-ÉTK/01/014	Paradicsomsűrítmények hamisításának kimutatása közeli infravörös spektroszkópiával és elektronikus nyelvvel	Vitális Flóra
15. Igen	SZIE-ÉTK/01/015	Tejfölök és tejföl imitátumok fogyasztói megítélése és biológiailag hozzáférhető zsírtartalma	Bilkei Fanni Kíra
16. Igen	SZIE-ÉTK/01/016	Ultrahang és nagy hidrosztatikus nyomáskezelés kombinált hatásának vizsgálata pácolt hús minőségi jellemzőire	Koósz Zsuzsanna
17. Igen	SZIE-ÉTK/01/017	Multikomponens módszerfejlesztés 250 peszticid hatóanyag vizsgálatára növényi mintákban	Majercsik Nándor
18. Igen	SZIE-ÉTK/01/018	Tejalapú gélbe zárt gyümölcs szelet termékfejlesztése	Pesti Richárd
19. Igen	SZIE-ÉTK/01/019	Különböző almafajtákból ciderek előállítás és minősítése	Gyökerez Fanni
20. Igen	SZIE-ÉTK/01/020	Pu'er és wulong teák mikrobiológiai vizsgálata	Kajdi Kristóf

Az illetékes TDT-felelős adatai:

Név: Dr. Nguyen Duc Quang
 Beosztás: Kari TDT felelős
 Cím:
 Telefonszám:
 E-mail: nguyen.duc.quang@szie.hu
 Dátum: 2021. 01. 16. 23:01

Aláírás:

