

OTDK nevezések

Intézmény: Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Kar: Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

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	MATE-ÉTTI/01/001	Sniffin' Sticks illatazonosítás teszt fejlesztési pontjainak meghatározása	Galambosi Zsófia
2.	Igen	MATE-ÉTTI/01/002	Csomagolóanyagok hatékonyságának vizsgálata dióbél eltarthatóságára	Kereszturi Julianna
3.	Igen	MATE-ÉTTI/01/003	Barackpárlat érzékszervi vizsgálata	Stefaniga Tamás
4.	Igen	MATE-ÉTTI/01/004	Durum bázisú, hajdinával dúsított száraztészták kémiai és érzékszervi vizsgálatai	Juhász Viktória
5.	Igen	MATE-ÉTTI/01/005	Vegán fagylaltok fehérjekiegészítésének lehetőségei	Pap Rebeka
6.	Igen	MATE-ÉTTI/01/006	Különböző évjáratú és fajtájú leveles komlók keserőanyagainak koncentrációjának változása az időjárásváltozás függvényében	Keliger Zoltán
7.	Igen	MATE-ÉTTI/01/007	Koji gomba vizsgálata különböző gabonákon	Sándor Lőrinc

8.	Igen	MATE-ÉTTI/01/008	A pH stat módszer alkalmazása lipáz enzim aktivitásának meghatározása és bioaktívok hatásának vizsgálatára	Bóday Ábel Barnabás
9.	Igen	MATE-ÉTTI/01/009	Patulin termelő penészek szaporodásának és toxintermelésének gátlása tejsavbaktériumokkalozásának összehasonlítása	Schüller Anna
10.	Igen	MATE-ÉTTI/01/010	Almatörköly kivonat hozzáadásának hatása fehérjeemészthetőségre	Kárász Luca Mónika
11.	Igen	MATE-ÉTTI/01/011	Fűszerpaprika feldolgozásának összehasonlítása	Szanyi P Livia
12.	Igen	MATE-ÉTTI/01/012	Mézek illó komponenseinek vizsgálata potenciális marker vegyületek azonosítása céljából	Csoszor Vivien
13.	Igen	MATE-ÉTTI/01/013	Dió hőkezelésének hatása a diópaszta fizikai és kémiai tulajdonságaira	Horváth Károly József
14.	Igen	MATE-ÉTTI/01/014	Fagylaltok készítése író felhasználásával	Szücs Enikő
15.	Igen	MATE-ÉTTI/01/015	Tej és cukormentes krémlikőr fejlesztése	Tóth Petra
16.	Igen	MATE-ÉTTI/01/016	Bőrellenállás és szemmozgás adatok komplex értékelése	Boncsarovszki Ferenc Balázs
17.	Igen	MATE-ÉTTI/01/017	Probiotikum alapú paraprobiotikumok előállítás és antimikrobás hatásának vizsgálata	Liebl Rebeka
18.	Igen	MATE-ÉTTI/01/018	Almatörköly adagolás hatása zsíremészthetőségre	László Csenge
19.	Igen	MATE-ÉTTI/01/019	Szervetlen nitrogénforrások hatása a Scenedesmus obtusiusculus édesvízi zöldalga izolátum bioaktív komponenseire	Bilik Petra Bernadett

20.	Igen	MATE-ÉTTI/01/020	Húskészítmények fehérjetápértékének meghatározása és fehérje kiegészítés hatásának vizsgálata	Lehota Vilmos
21.	Igen	MATE-ÉTTI/01/021	Puer teák kultúraközi fogyasztói érzékszervi vizsgálata	Varga Péter Dániel
22.	Igen	MATE-ÉTTI/01/022	Édesburgonya alapú energiagolyó fejlesztése esztétikai versenysportolók terhelésére alapozva	Nagy Klaudia Dóra
23.	Igen	MATE-ÉTTI/01/023	Ecetes cékla és zöld paradicsom minőségi paramétereinek vizsgálata	Magyar Bence
24.	Igen	MATE-ÉTTI/01/024	Hőmérsékleteloszlás hatásának vizsgálata a muffinok reológiai tulajdonságaira	Sziji Zita Viktória
25.	Igen	MATE-ÉTTI/01/025	Mikroültetvényen termesztett komlótozok keserűsav-tartalmának meghatározása és alkalmazásának sajátosságai	Almássy Gábor
26.	Igen	MATE-ÉTTI/01/026	Növényi alapú derítőanyag hatékonyságának vizsgálata szűrt almalé előállítása során	Virág Nelli
27.	Igen	MATE-ÉTTI/01/027	Létisztítási technológia fejlesztése növényi alapú derítőanyagok alkalmazásával	Béres Csenge Réka
28.	Igen	MATE-ÉTTI/01/028	Characterization of the microbial diversity of dried fruits	Erdős Hajnalka
29.	Igen	MATE-ÉTTI/01/029	Joghurt kultúrák tejsavbaktériumainak műszeres analitikai módszerekkel történő azonosítása és tipizálása	Györffy Anna
30.	Igen	MATE-ÉTTI/01/030	Gyorsfagyasztott gluténmentes ToTu gombóc fejlesztése	Abai Ágnes
31.	Igen	MATE-ÉTTI/01/031	Komlópellet és leveleskomló alfa-sav hasznosulása a sörlé extrakttartalmának függvényében	Ecsődi Sára

32. Igen

MATE-ÉTTI/01/032

Enzimkezelt fagyasztott-felengedtetett tojásléből készült piskóta tárolás
során bekövetkező változásainak vizsgálata

Nagy Emília Gréta

Az illetékes TDT-felelős adatai:

Név: Dr. Nguyen Duc Quang

Beosztás: Kari TDT felelős

Cím:

Telefonszám:

E-mail: nguyen.duc.quang@uni-mate.hu

Dátum: 2025. 01. 08. 22:01

Aláírás:

Nguyen Duc Quang