

JAVASLAT

Dénes Kálmán Pro Scientia Aranyéremmel való kitüntetésére

Dénes Kálmán 2007 szeptemberében kezdte meg tanulmányait a Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Karán, Élelmiszermérnök alapszakon (BSc), majd mesterszakon élelmiszer-biotechnológus szakirányon kiváló minősítésű diplomát szerzett 2013 januárjában. Már kezdettől fogva kitűnt társai közül tudásvágyával, kiváló analízis- és szintetizáló képességével, valamint probléma megoldó mérnöki szemléletével. Kimagasló tanulmányi eredményének köszönhetően 2010 szeptemberétől kezdődően minden tanévben elnyerte a Köztársasági Ösztöndíjat, összesen három alkalommal.

Dénes Kálmán 2009 óta folytat TDK kutatásokat a Sör- és Szeszipari Tanszék fermentációs kutatócsoportjában. Kutatása a kevert kultúrákkal megvalósítható etanol előállításra összpontosít, főleg a *Saccharomyces* és *Kluyveromyces* élesztők alkalmazásával. Fontos eredményeket ért el a különböző élesztő törzsek társíthatóságának vizsgálatában, a szinergens hatások bizonyításában és az optimális társítási arány meghatározásában. Kutató munkáját tovább folytatva az inulin alapú bioetanol fermentáció hatékonyságának fokozására koncentrált különböző fermentációs technológiák megvalósításával.

Eredményeit bemutatta a XVIII. MÉTE OTDK Konferencián (Szeged), ahol munkáját I. helyezéssel értékelték. A Pannon Egyetem Georgikon Karán megrendezett XXX. Jubileumi OTDK Konferencia Agrártudományi Szekciójának Élelmiszertudomány I. Tagozatában 14 pályamű közül munkáját I. helyezéssel jutalmazták. Szakmai felkészültsége és kiváló vitakészsége alapján a Bíráló Bizottság prezentációs díjra is javasolta. Szintén kiemelkedő eredményt (I. helyezés) ért el a XIX. MÉTE OTDK Konferencián (Debrecen) a „Különböző fermentációs technikák összehasonlító vizsgálata az inulin alapú etanol előállításában” című TDK munkájával. A XXXI. OTDK Konferencia Agrártudományi Szekció Környezeti biotechnológia Tagozatában kutatómunkájának eredményeit és annak prezentációját I. helyezéssel értékelték. Mesterszakos hallgatóként már folyamatosan beszámolt kutatómunkájának eredményeiről hazai és nemzetközi fórumokon. Az impakt faktoros Acta Alimentaria folyóiratban egy további kézírata „Bioethanol fermentation of Jerusalem artichoke using mixed culture of *Saccharomyces cerevisiae* and *Kluyveromyces marxianus*” címmel is elfogadásra került, amely a közel jövőben jelenik meg.

Logikus gondolkodás módja jó kommunikációs adottsággal párosul, amelyek megnyilvánulnak világos és könnyen értelmezhető megfogalmazásaiban és érveléseiben. Elméleti tudását és mérnöki szemléletét gyümölcsöztette szakmai gyakorlatai során is, amelyeket Nagykanizsán egy malátagyárban, valamint a Danone Tejtermék Gyártó és Forgalmazó Kft.-nél minőségbiztosítási munkakörökben teljesített. Felkészültségét és szakmai tudását kamatoztatta demonstrátorként is a BCE Élelmiszertudományi Karának Sör- és Szeszipari Tanszékén, ahol részt vett a gyakorlatok előkészítésében és a szakdolgozatot készítő hallgatók konzultálásában.

Dénes Kálmán mesterdiplomájának megszerzését követően az élelmiszeripari szektorban kíván karriert építeni, ennek első lépéseként a Heineken Hungária Sörgyárak Zrt. Vezetői Gyakornoki programjában vesz részt.

Dénes Kálmánt tekintettel emberi kvalitásaira, tudományos eredményeire, szakmai elkötelezettségére, kiváló munkabíráására és –szervező készségére, valamint tehetségére, amely szorgalommal és kitartással párosul, melegen ajánlom a Pro Scientia Aranyérem kitüntetésre.

Budapest, 2013. április 27.



Rezessy dr. Szabó Judit, egyetemi docens
BCE Élelmiszertudományi Kar TDT elnök