

JAVASLAT
Vajda Ágnes Pro Scientia Aranyérem kitüntetésére

Vajda Ágnes, a Szegedi Tudományegyetem Ságvári Endre Gyakorló Gimnázium magyar-francia kéttannyelvű tagozatán érettségizett.

Középiskolai tanulmányai során a természettudományok közül a biológia keltette fel leginkább érdeklődését. Ennek alapján a Semmelweis Egyetem Általános orvosi szakán kezdte meg tanulmányait, majd pályamódosítás eredményeként felvételizett és felvételt is nyerte az élelmiszermérnök alapszakra. Érdeklődésének előterében továbbra is az emberek szolgálata állt, azaz feltárni, hogy milyen kapcsolatban áll az élelmiszerfejlesztés, a táplálkozási gyakorlat és az egészségi állapot egymással. TDK kutatásait is az az elhatározás motiválta, hogy egy innovatív, táplálkozástudományi, környezetvédelmi és gazdasági szempontból megfelelő terméket fejlesszen ki. Ennek keretében dolgozta ki savanyú savó koncentrátumot tartalmazó fagylalt előállítási technológiáját. Eredményeit TDK dolgozat formájában foglalta össze, melyet 2012. április 18-án az Élelmiszertudományi Kar TDK Konferenciáján mutatott be és a bíráló bizottság teljesítményét III. helyezéssel jutalmazta, valamint javasolta a munka bemutatását a XXXI. OTDK-n. Továbbá sikeresen szerepelt a XIX. MÉTE TDK Konferencián, ahol munkáját első helyezéssel értékelték. TDK kutatásai során elért eredményei szolgáltatták az alapját szakdolgozatának. Kutatómunkájának eredményei bemutatásra kerülnek egy többszerzős angol nyelvű szacikkben is, amely már megjelenés alatt van az *Acta Alimentaria* impakt faktoros folyóiratban.

Szakmai elkötelezettségéről és igényes munkájáról tanúskodik, hogy a XXXI. OTDK Agrártudományi Szekció Élelmiszertechnológia I. Tagozatban I. helyezést ért el.

Eddigi szakmai gyakorlatai során, amelyeket a Hungerit Zrt.-nél, illetve az Auchan Magyarország Kft.-nél töltött, lehetősége nyílt gyártói és kereskedelmi oldalról is betekintést nyerni az élelmiszeripar különböző területeire. Különösen kiemelkedő fontosságúnak tartja a környezetkímélő technológiákat alkalmazó termékfejlesztési törekvéseket.

Vajda Ágnes jelenleg a Budapesti Corvinus Egyetem élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök mesterszakának II. éves hallgatója. Tanulmányait előreláthatólag 2014 januárjában fejezi be. Szakmai fejlődésére végzés után is koncentrálni szeretne, így tervei között szerepel a PhD fokozat és külföldi szakmai gyakorlat megszerzése.

Vajda Ágnest kiváló tanulmányi eredménye, nyelvtudása, szakmai igényessége és tudatossága alapján érdemesnek ítélem a Pro Scientia Aranyérem kitüntetésre.

Budapest, 2013. május 4.

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