

JAVASLAT
Farkas Csilla Pro Scientia Aranyérem kitüntetésére

Farkas Csilla, a Kodolányi János Középiskola és Kollégium (Székesfehérvár) Európai Unió ismeretek és Francia tagozatán érettségizett.

Középiskolai tanulmányai során egyre nagyobb érdeklődéssel fordult a biológiai és kémiai ismeretek elmélyítése felé. Különösen az olyan interdiszciplinárisnak tekinthető területek vonzották és vonzzák, mint a táplálkozástudomány és az ehhez kapcsolódó élelmiszerfejlesztés, a környezetvédelem és a biotechnológia. E motivációk indították arra, hogy a Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar élelmiszermérnök alapszakjára jelentkezzen. Tanulmányait 2008-ban megkezdve a kötelező tananyagon felül önképzési céllal csatlakozott az Alkalmazott Kémiai Tanszék biokémiai csoportjának munkájához. Szorgalmának eredményeként az alkotócsoport által készített a dió avasodás biokémiai hátterét feltáró szakmai cikk társszerzőjeként szerepel.

2011-től sör- és szeszipari szakirányt választva specializációként, témaváltással folytatta TDK kutatásait. Választott tématerülete a vegyes kultúrákkal megvalósítható inulin erjesztési technológia tanulmányozása. Különös figyelmet fordított a Magyarországon is termesztendő inulin tartalmú csicsóka felhasználási lehetőségére és a környezeti feltételek változtatásával fermentációs technológia hatékonyságának fokozására. Kutatási eredményeiről folyamatosan beszámolt TDK Konferenciákon. Mind az Élelmiszertudományi Kar TDK konferenciáján, mind a XXXI. OTDK Agrártudományi Szekció Élelmiszertechnológia I. Tagozatában teljesítményét I. helyezéssel jutalmazták. Kutatási eredményei többszerzős publikációkban is megjelentek, továbbá hazai és nemzetközi tudományos fórumokon is szerepeltek. Az eredményes erjedésipari kutatási munkájának megalapozásához hozzájárult az is, hogy diákként rendszeresen részt vett a Hungrana Kft. Kutatás és Fejlesztési Osztályának munkájában. Ezáltal betekintést nyerhetett az ipari kutatások célkitűzéseibe és azok stratégiát meghatározó szerepébe. 2012 februárjától élelmiszermérnök mesterfokú képzésben vesz részt. Szándékai szerint a továbbiakban is eukarióta mikrobával kíván foglalkozni és ezen belül a *Thermomyces lanuginosus* fonalasgomba egyik karbohidroláz enzimének molekuláris jellemzését célozza kutatásaival.

Szakmai fejlődéséhez és szemléletének formálásához jelentősen hozzájárult, hogy lehetősége nyílt egy félétet teljesíteni a Bécsi Természeti Erőforrások Egyetemén (Universität für Bodenkultur Wien).

Jelenleg a Sör- és Szeszipari Tanszéken demonstrátori munkakört tölt be. Itt is meggyőződhetünk felelősségteljes és pontos munkavégzéséről.

Nyelvismerete segíti az angol nyelvű szakirodalom olvasását és feldolgozását.

Farkas Csillát tanulmányi eredménye, eredményes kutatómunkája, szakmai elkötelezettsége, tudatos karrier építése, valamint szerény, kötelességtudó emberi tulajdonságai alapján messzemenően ajánlom a Pro Scientia Aranyérem kitüntetésre.

Budapest, 2013. május 4.


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