



PROGRAMFÜZET

XXXVII.

ÓVÁRI TUDOMÁNYOS NAP

2018. november 9-10.



**Fenntartható agrárium és környezet,
az Óvári Akadémia 200 éve - múlt, jelen, jövő**

SZERVEZŐ

Széchenyi István Egyetem Mezőgazdaság- és
Élelmiszertudományi Kar, Mosonmagyaróvár
VEAB Agrártudományi Szakbizottság

TUDOMÁNYOS BIZOTTSÁG

Elnök: Dr. Szalka Éva PhD, dékán

SZERVEZŐ BIZOTTSÁG

Elnök: Prof. Dr. Bali Papp Ágnes PhD
Dr. Molnár Zoltán PhD, kutatási dékánhelyettes

T A G O K

Dr. Ajtony Zsolt PhD
Dr. Csatai Rózsa PhD
Dr. Kalocsai Renátó PhD

Németh Attila
Dr. Nyéki Anikó PhD
Zsédely Eszter PhD

TUDOMÁNYOS BIZOTTSÁG

Prof. Dr. Dudits Dénes az MTA rendes tagja
Prof. Dr. Horn Péter az MTA rendes tagja
Prof. Dr. Kovács Melinda az MTA levelező tagja
Prof. Dr. Mézes Miklós az MTA rendes tagja
Prof. Dr. Neményi Miklós az MTA rendes tagja
Prof. Dr. Schmidt János az MTA rendes tagja

Prof. Dr. Hodúr Cecília DSc
Dr. Kapronczai István PhD
Prof. Dr. Ördög Vince DSc
Prof. Dr. Posta József DSc
Prof. Dr. Sótónyi Péter DSc
Prof. Dr. Szabó Ferenc DSc
Prof. Dr. Varga László DSc

A Széchenyi István Egyetem
Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar
Mosonmagyaróvár

tisztelettel meghívja Önt

a
**XXXVII. ÓVÁRI TUDOMÁNYOS NAP
RENDEZVÉNYEIRE**

A tudományos ülészek témája:

**FENNTARTHATÓ AGRÁRIUM ÉS KÖRNYEZET
AZ ÓVÁRI AKADÉMIA 200 ÉVE - MÚLT, JELEN, JÖVŐ**

Társrendezvény:
„Innovatív tudományos műhelyek a hazai felsőoktatásban”
EFOP-3.6.3.-VEKOP-16-2017-00008 projekt

A rendezvény helyszíne:

Széchenyi István Egyetem
Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar
Mosonmagyaróvár

Biotechnológiai Oktató és Bemutató Központ (BK)

ISBN 978-615-5837-14-2 (Tudományos Napok összefoglalók)
ISBN 978-615-5837-15-9 (Tudományos Napok előadások
és poszterek teljes anyaga online)

**SZEMELVÉNYEK A KÉT ÉVSZÁZADOS MOSONMAGYARÓVÁRI AGRÁR-
FELSŐOKTATÁS TÖRTÉNETÉBŐL
– MÉRFÖLDKÖVEK ÉS MEGHATÁROZÓ SZEMÉLYISÉGEK AZ
ÉLELMISZERTUDOMÁNY TERÜLETÉRŐL –**

**NÉMETH A.¹ - SZABÓ ZS.¹ - HATVAN Z.¹ -
KAPCSÁNDI V.¹ - KRÁSZ Á.¹ - VARGA L.¹ - LAKATOS E.¹**

¹Széchenyi István Egyetem Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar
9200 Mosonmagyaróvár, Vár tér 2.

Összefoglalás

A fennállásának 200. évfordulóját ünneplő magyaróvári felsőfokú mezőgazdasági képzés már a kezdetek óta meghatározó eleme volt a hazai agrárium fejlődésének, hatása sok esetben túllépett az ország határain és nemzetközi viszonylatban is megmutatkozott. E hosszú időszakot tekintve jelen tanulmánynak nem célja – adott kereteken belül nem is lehet – egy átfogó történelmi áttekintés nyújtása. Sokkal inkább kiragadott példák – nagy horderejű események, valamint kiemelkedő életutak – bemutatásán keresztül érzékelteti az óvári Alma Mater élelmiszertudományi területre gyakorolt hatását. A tanulmány olyan, eddig egyáltalán nem vagy érintőlegesen taglalt témákkal is foglalkozik, mint az itt végzett hallgatók szerepe a szektor fejlesztésében, bemutatva olyan személyek életútjait is, mint Jókay Ihász Lajos, az első amerikai űrhajósok számára kifejlesztett világűrben is fogyasztható élelmiszerek megalkotója. A közlemény az Élelmiszertudományi Tanszék jelenlegi tevékenységének bemutatásával zárul.

**Extracts from the history of 200-year-old agricultural higher education in
Mosonmagyaróvár
– Milestones and outstanding personalities of food science –**

Abstract

Since its establishment, the 200-year-old agricultural higher education in Mosonmagyaróvár has been a determining element of the development of Hungary's agriculture sector. Crossing the boundaries, its impact has been manifested at an international level, too. Because of this long period, and the formal requirements of this study, our aim is not to give a comprehensive historical review, preferably, we would like to picture its effect to the food science by the presentation of a few examples of remarkable events and outstanding walk of lifes. The study deals with fresh, incidentally, or not examined topics as well, e. g. the role of our alumnus in the development of the sector, presenting biographies such Louis Jokay's, developer of first food products (space food) specially created and processed for consumption by first American astronauts in outer space. The study ends with the presentation of the current activities of the Department of Food Science.