



M Ű E G Y E T E M 1 7 8 2

Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem
Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar
Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék



XXIII. MÉTE ORSZÁGOS TUDOMÁNYOS DIÁKKÖRI ONLINE KONFERENCIA

A konferenciát Microsoft Teams platformon szervezzük.

Honlap: <http://www.ch.bme.hu/mete-konferencia-2020>

2020. szeptember 25.



„Felfedezni valamit annyit tesz, mint látni, amit mindenki lát, és közben arra gondolni, amire még senki.”

Szent-Györgyi Albert



2. ÉLELMISZERANALITIKA, MÓDSZERFEJLESZTÉS, MÓDSZERALKALMAZÁS, ÉLELMISZERMINŐSÉG

Bíráló bizottság

Elnök: **Dr. Salgó András**, egyetemi tanár – BME-VBK, Budapest
Tagok: **Prof. Dr. Kovács Béla**, egyetemi tanár, intézetvezető – DE-MÉK, Debrecen
Dr. Fodor Marietta, egyetemi docens – SZIE-ÉTK, Budapest
Titkár: **Jaksics Edina**, PhD hallgató – BME-VBK, Budapest

10:00	Homolya Szabolcs <i>A kakaóvaj és sheavaj fizikai, kémiai és technológiai tulajdonságainak összehasonlítása</i>	SZIE-ÉTK Budapest
10:20	Mucsi Edina és Szegő Zsuzsanna <i>Fajtaszelekciós módszertan kidolgozása gluténmentes diétába illeszthető zabfajták azonosításához</i>	BME-VBK Budapest
10:40	Vajda Eszter <i>Kávéblendek antioxidáns hatásának alakulása az összetétel és a pörkölés körülményeinek függvényében</i>	SZIE-ÉTK Budapest
11:00	Varsányi Kinga <i>Ultrahangos mérési módszer alkalmazhatósága a tej oltós alvadásának vizsgálatához</i>	SZIE-ÉTK Budapest
11:20	Vitális Flóra <i>Paradicsomsűrítmények hamisításának kimutatása közeli infravörös spektroszkópiával és elektronikus nyelvvel</i>	SZIE-ÉTK Budapest

TARTALOMJEGYZÉK

1. ÉLELMISZER ALAPANYAG ELŐÁLLÍTÁS, MINŐSÉG ÉS MINŐSÍTÉS (21-26. oldal)

András Béla Levente és Babos András - RÉGI MAGYAR ALMA TÁJFAJTÁK BELTARTALMI ÉRTÉKEINEK VIZSGÁLATA

Bolla Gergő - HÚSMARHA FAJTÁK NÉHÁNY ÉRTÉKMÉRŐ TULAJDONSÁGÁNAK VIZSGÁLATA

Fekete Dávid - A FAJTAVÁLASZTÁS HATÁSA A KEMÉNYÍTŐTERMÉKEK TECHNOLÓGIAI TULAJDONSÁGAIRA

Hege Péter - ALPESI KECSKEFAJTA NÉHÁNY ÉRTÉKMÉRŐ TULAJDONSÁGÁNAK VIZSGÁLATA

Hermán Zsolt - BANÁN TŰCSÖK (*Gryllus assimilis*) TARTÁS VIZSGÁLATA

Mészáros Zsófia - KÉT GYŐR-MOSON-SOPRON MEGYEI HOLSTEIN-FRÍZ TENYÉSZET TERMELÉSI MUTATÓINAK VIZSGÁLATA

2. ÉLELMISZERANALITIKA, MÓDSZERFEJLESZTÉS, MÓDSZERALKALMAZÁS, ÉLELMISZERMINŐSÉG (27-31. oldal)

Homolya Szabolcs - A KAKAÓVAJ ÉS A SHEAVAJ FIZIKAI, KÉMIAI ÉS TECHNOLÓGIAI TULAJDONSÁGAINAK ÖSSZEHASONLÍTÁSA

Mucsi Edina és Szegő Zsuzsanna - FAJTASZELEKCIÓS MÓDSZERTAN KIDOLGOZÁSA GLUTÉNMENTES DIÉTÁBA ILLESZTHETŐ ZABFAJTÁK AZONOSÍTÁSÁHOZ

Vajda Eszter - KÁVÉBLENDEK ANTIOXIDÁNS HATÁSÁNAK ALAKULÁSA AZ ÖSSZETÉTEL ÉS A PÖRKÖLÉS KÖRÜLMÉNYEINEK FÜGGVÉNYÉBEN

Varsányi Kinga - ULTRAHANGOS MÉRÉSI MÓDSZER ALKALMAZHATÓSÁGA A TEJ OLTÓS ALVADÁSÁNAK VIZSGÁLATÁHOZ

Vitális Flóra - PARADICSOMSŰRÍTMÉNYEK HAMISÍTÁSÁNAK KIMUTATÁSA KÖZELI INFRAVÖRÖS SPEKTROSKÓPIÁVAL ÉS ELEKTRONIKUS NYELVVEL

3. ÉLELMISZERBIOTECHNOLÓGIA (32-38. oldal)

Boda Boglárka - KÜLÖNBÖZŐ PROBIOTIKUS AKTIVITÁSÚ *Lactobacillus bulgaricus* TÖRZSEK NÖVEKEDÉSÉNEK NYOMONKÖVETÉSE FIZIKO-KÉMIAI TULAJDONSÁGOKKAL

Eszterbauer Edina - *Yarrowia* TÖRZSEK PIGMENT TERMELÉSÉNEK VIZSGÁLATA

Jordán Ambrus - BAKTERIÁLIS CELLULÓZ/POLIANALIN/TITÁNIUM-DIOXID NANOKOMPOZIT ALAPÚ BIOANÓD LÉTREHOZÁSA ÉS MŰKÖDTETÉSE A MIKROBIÁLIS ÜZEMANYAGCELLÁBAN

Jordán Anikó - POLITEJSÁV ALAPÚ BIOMŰANYAGOK BIOLÓGIAI BONTHATÓSÁGÁNAK VIZSGÁLATA NÉHÁNY FONALASGOMBA TÖRZZSEL