

HUNGALIMENTARIA 2025
2025.április 2-3.
Aquaworld Resort Budapest Hotel Rendezvényközpont

ÁPRILIS 2. (szerda)

Regisztráció

8:30 - 9:30

Reggeli frissítő energia

Plenáris ülés (Amazonas terem 1)
Szekcióelnök: Dr. Dregus Márta
Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.

9:30	Dr. Ábrahám Csaba	<i>Eurofins Food and Feed Testing Hungary</i>	Megnyitó
9:35	Dr. Nagy István	<i>Agrárminisztérium</i>	Megnyitó
9:40	Dr. Nemes Imre	<i>Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Hivatal</i>	Megnyitó
9:45	Dr. Ábrahám Csaba	<i>Eurofins Food and Feed Testing Hungary</i>	Eurofins: Testing for Life. Bemutakozik a Eurofins cégcsoport
10:05	Dr. Nagy Attila	<i>Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság</i>	Hatósági ellenőrzések tapasztalatairól laboros szemmel
10:25	Dr. Kókal Zoltán	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Árukezelés, Kereskedelem, Ellátási Lánc és Érzékszervi Minősítési Tanszék</i>	Profilanalitikus érzékszervi vizsgálatok alkalmazása élelmiszerek minőségében
10:45	Vörös Attila	<i>Felelős Élelmiszergyártók Szövetsége</i>	A magyar élelmiszeripar aktuális és jövőbeni kihívásai
11:05	Koltai Tünde	<i>Magyar Coeliakia Egyesület</i>	"Magad uram, ha....biztonságos gluténmentes élelmiszere van szükséged" azaz: Mit keres a "mentes" fogyasztó az élelmiszerláncban?
11:25	Gönci Beáta vagy Nagy Miklós (egyeztetés alatt)	<i>Csomagolási és Anyagmozgatási Országos Szövetség</i>	EPR szabályozási környezet, múltja, jelene és jövője – az ökomoduláció
11:45 - 13.00	Ebédszünet és a kiállítás megtekintése KIÁLLÍTÁS: Amazonas 2-3-4-5 terem		

HUNGALIMENTARIA 2025
2025. április 2-3.
Aquaworld Resort Budapest Hotel Rendezvényközpont

ÁPRILIS 2. (szerda)

Szekciók

Amazonas 1 terem <i>Élelmiszer- és takarmányanalitika</i>			Ganges 1-2 terem <i>Táplálkozástudomány</i>			Ganges 3-4-5 terem <i>Digitalizáció</i>				
Szekcióelnök: Dési Eszter Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.			Szekcióelnök: Dr. Bánáti Diána Szegedi Tudományegyetem Mérnöki kar Élelmiszermérnöki Intézet			Szekcióelnök: Dr. Baranyai László Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet				
ELŐADÓ			ELŐADÓ			ELŐADÓ				
13:00	Dr. Petrovics Noémi	<i>Unicam Magyarország Kft.</i>	Ionos célkomponensek nyomában: az ionkromatográfia szerepe az élelmiszeraanalitikában	Dr. Bánáti Diána	<i>Szegedi Tudományegyetem Mérnöki kar Élelmiszermérnöki Intézet</i>	Az európai élelmiszer-szabályozás várható változása	Dr. Baranyai László	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet</i>	Az élelmiszeripari digitalizáció lehetőségei és kihívásai Magyarországon	
13:20	Kariné Péter Éva és Áy Zoltán	<i>Nemzeti Biodiverzitás- és Génmegőrzési Központ</i>	A Kárpát-medencében őshonos, génbankban őrzött gyümölcs- és zöldségfajták beltartalmi vizsgálata	Dr. Györéné Dr. Kis Gyöngyi	<i>Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet Közhasznú Nonprofit Kft.</i>	Ókoélelmiszerek ismertsége és táplálkozási értéke hazai és nemzetközi kutatások alapján	Haraszi Mária	<i>Seacon Europe Kft.</i>	Bizalom a polcokon, avagy digitális transzparencia az élelmiszeriparban	
13:40	Muskovics Gabriella	<i>Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar, Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék, Gabonatudományi és Élelmiszermínőség Kutatócsoport</i>	A gluténanalitika lehetőségei és kihívásai	Dr. Csapó János	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Debreceni Egyetem, SAPIENTIA Erdélyi Magyar Tudományegyetem</i>	A kolosztrum és a tej bioaktív komponensei; tableta, illetve kapszula előállítására szarvasmarha kolosztrumból az ember passzív immunitásának növelésére	Gerevich János	<i>Woodpecker Software</i>	Mire figyeljünk, hogy sikeres legyen az ERP bevezetésünk	
14:00	Sütő Péter	<i>Merck Life Science Kft.</i>	Referenciaanyagok labirintusában	Tormási Judit	<i>Magyar Agrár- és Élelmiszertudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Élelmiszerkémiai és -Analitikai Tanszék</i>	Fehérjeszeletek: Tényleg magas a fehérje tápértékük?	Szöke Márk	<i>Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Kft.</i>	Önellenőrzési rendelet digitális kihívásaira adott megoldások	
14:20	Balázs Gábor	<i>Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.</i>	Ásványolaj-eredetű szénhidrogén szennyezők az élelmiszerekben (MOSH, MOAH) – szennyezőforrások, ajánlott határértékek és analitikai kihívások	Hajdú Péter	<i>Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság és Széchenyi István Egyetem</i>	A speciális és transzformált rostfélések szerepe a modern táplálkozásban	Csizmadiáné Kincses Ágnes	<i>Eurofins Food and Feed Testing Gyula Kft.</i>	Eurofins OnLine (EOL): Gyors, egyszerű megrendelés, azonnali eredménykiadás	
14:40 - 15:15			Délutáni frissítő és a kiállítás megtekintése						KIÁLLÍTÁS: Amazonas 2-3-4-5 terem	

HUNGALIMENTARIA 2025
2025.április 2-3.
Aquaworld Resort Budapest Hotel Rendezvényközpont

ÁPRILIS 2. (szerda)

Szekciók

Amazonas 1 terem			Ganges 1-2 terem			Ganges 3-4-5 terem			
Élelmiszer- és takarmánybiztonság			Élelmiszerjog és minőségirányítás			Mikrobiológia			
Szekcióelnök: Dr. Szilvássy Blanka Nébih Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság			Szekcióelnök: Román Viktória Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.			Szekcióelnök: Dr. Adrián Erzsébet Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság Mikrobiológiai Nemzeti Referencia Laboratórium			
ELŐADÓ			ELŐADÓ			ELŐADÓ			
15:15	Konstantin Rönfeld	<i>BioMérieux Hungária Kft.</i>	"Augmented Diagnostics", a kiterjesztett diagnosztika: Egy új korszak az élelmiszerbiztonság és -minőség területén (ANGOL nyelvű előadás)	Kovács Krisztina	<i>Nébih Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság</i>	Az élelmiszerekre vonatkozó jelölési előírások és aktuálisok	Dr. Adrián Erzsébet	<i>Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság Mikrobiológiai Nemzeti Referencia Laboratórium</i>	Rövid áttekintés az élelmiszerek mikrobiológiai-giájával kapcsolatos jogszabályok legutóbbi módosításairól
15:35	Bakó Máté	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet Élelmiszerkémia és Analitika Tanszék</i>	Per- és polifluorozott alkil vegyületek (PFAS) vizsgálati módszerei, valamint az első átfogó felmérés a magyarországi ivóvizek PFAS szennyezettségéről	Szénási Krisztina	<i>Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság</i>	„Zöld állítások és jelölések” (greenwashing)	Schmutz Márta	<i>Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.</i>	Fertőtlenítőszer baktericid és fungicid vizsgálata
15:55	Kovács Petra	<i>Herbária Zrt.</i>	Minőség és élelmiszer-biztonság a gyógynövény ágazatban – A Herbária Zrt. tapasztalatai és gyakorlatai	Szegedyné dr. Fricz Ágnes	<i>Élelmiszerlánc szakértő</i>	Középpontban az allergén jelölés. Átfogó allergén-kockázat-kezelés alapján	Hucker Attila	<i>Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.</i>	A takarítási folyamat ellenőrzésének verifikálása, figyelembe véve az ATP mérés korlátait
16:15	Papp-Vagyon Boglárka	<i>Progress Étteremhálózat Kft.</i>	Élelmiszerbiztonsági kultúra fenntartása és megerősítése	Dr. Fodor Péter	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet Élelmiszerkémia és Analitika Tanszék</i>	MEGJEGYZÉSEK a „Megjegyzésekről” - az EU élelmiszerekben előforduló szennyező anyagok felső határértékekről szóló rendeleténél	Óré-Sütő Berta	<i>Eurofins Food and Feed Testing Gyula Kft.</i>	Táptalajgyártás folyamatai a mikrobiológiai vizsgálatokhoz
16:35	Mianhoor Bahadur	<i>Szegedi Tudományegyetem Mézőkai kar Élelmiszermérnöki Intézet</i>	A hittől a tudományig: Miért kerülnek a muszlimok a sertéshúst? (ANGOL nyelvű előadás)	Dr. Dregus Márta	<i>Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.</i>	Illat...iz...aroma: Aromák az élelmiszerjelölés tükrében	Erdei-Tombor Patrícia	<i>Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Élelmiszer-mikrobiológia Higiénia és -biztonság Tanszék</i>	Az ivóvízellátó rendszerekből származó baktériumbörzsek antibiotikum-rezisztenciájának vizsgálata
16:55	Az első nap vége								
18:00-tól	Gálavacsora Nilus terem Program: Kiss Balázs bűvész								

HUNGALIMENTARIA 2025
2025. április 2-3.
Aquaworld Resort Budapest Hotel Rendezvényközpont

ÁPRILIS 3. (csütörtök)

Regisztráció

Reggeli frissítő energia

Szekciók

Amazonas 1 terem				Ganges 1-2 terem			Ganges 3-4-5 terem		
Élelmiszer- és takarmányanalitika				Mikotoxinok			Élelmiszertechnológia és Innováció		
Szekcióelnök: Dr. Tömösközi Sándor BME Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék, Gabonatudományi és Élelmiszerminőség Kutatócsoport				Szekcióelnök: dr. Pócsi István Debreceni Egyetem Természettudományi és Technológiai Kar, Biotechnológiai Intézet			Szekcióelnök: Berczeli Attila Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.		
ELŐADÓ				ELŐADÓ			ELŐADÓ		
9:30	Juhászné Dr. Szentmiklóssy Marietta	<i>Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar, Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék, Gabonatudományi és Élelmiszerminőség Kutatócsoport</i>	Gabonák rövid láncú szénhidrát összetételének vizsgálatára alkalmas módszertan fejlesztések	Párkányi Gábor	<i>Mertcontrol Group</i>	Aflatoxin mintavétel rejtelmei	Berczeli Attila	<i>Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.</i>	Fejlett gyártási megoldások alkalmazásának lehetőségei az élelmiszerláncban a hatékonyság és a minőség javítására
9:50	Buzás Henrietta	<i>Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.</i>	A2-es tej: Vizsgálati módszerek és kutatási irányok	dr. Pócsi István	<i>Debreceni Egyetem, Természettudományi és Technológiai Kar, Biotechnológiai Intézet, Molekuláris Biotechnológiai és Mikrobiológiai Tanszék</i>	MYMATCH - "MY MAnagement platform To face Climate change impact on food safety and Human Health"	dr. Máté Mónika	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet Gyümölcs- és zöldség-feldolgozási Tanszék</i>	Kihívások és lehetőségek a gyümölcs-zöldség szárítás területén
10:10	Dr. Szigeti Tamás János	<i>Bálint Analitika Kft.</i>	Ásványolaj-eredetű szennyeződések környezetünkben és élelmiszereinkben	Bogáth Péter és Lőrincz Anna	<i>Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság</i>	Aflatoxin M1 körvizsgálat tapasztalatai	Dr. Abrankó László	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet Élelmiszerkémia és Analitika Tanszék</i>	Tejfehérje-alapú, speciális célra szánt élelmiszer és tápszerösszetevők fejlesztése
10:30	Kiss Dóra	<i>Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság és Széchenyi István Egyetem</i>	Modern analitikai eljárások alkalmazhatósága a mikrokontaminánsok analizálásában	dr. Kovács Blanka	<i>Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal</i>	Mikotoxinok szerepe a kukorica fajtaminósításában	Hunyadi-Sztanik Noémi	<i>Bay Zoltán Alkalmazott Kutatási Közhasznú Nonprofit Kft.</i>	Élelmiszeripari vállalkozások számára nyújtott szolgáltatások és együttműködési lehetőségek esettanulmányokkal
10:50	Bátai Borbála	<i>Eurofins Food and Feed Testing Gyula Kft.</i>	Élelmiszer allergének és a fogyasztók védelme: Hogyan segíthetnek a laboratóriumi tesztek?	Dr. Kovács Melinda	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Kaposvár</i>	Magyar fogyasztók mikotoxin kitettsége	Lőrincz Ádám	<i>Szegedi Tudományegyetem, Élelmiszermérnöki Intézet</i>	A homogénezés és ultrahang kezelés hatása a kecsketejből készült oltós alvadék tulajdonságaira
11:10	Baróti Anasztázia	<i>Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság</i>	Gombamérgezési események vizsgálati tapasztalatai 2024-ben	Dr. Nagy Attila	<i>Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság</i>	Mikotoxin Platform bemutatása	Dr. Csapó János	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet Debreceni Egyetem, SAPIENTIA Erdélyi Magyar Tudományegyetem</i>	A konjakmannán felhasználása egészségvédő és fogyasztó élelmiszerek előállítására
11:30 - 12:00	Délelőtti frissítő és a kiállítás megtekintése KIÁLLÍTÁS: Amazonas 2-3-4-5 terem								

HUNGALIMENTARIA 2025
2025.április 2-3.
Aquaworld Resort Budapest Hotel Rendezvényközpont

ÁPRILIS 3. (csütörtök)

Szekciók

Amazonas 1 terem				Ganges 3-4-5 terem		
Élelmiszer- és takarmánybiztonság				Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok		
Szekcióelnök: Neszlényi Kálmán Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság Mikrobiológiai Nemzeti Referencia Laboratórium				Szekcióelnök: Dr. Kovács Ágnes Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.		
ELŐADÓ				ELŐADÓ		
12:00	Neszlényi Kálmán	<i>Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság Mikrobiológiai Nemzeti Referencia Laboratórium</i>	Az NGT-növények EU-s szabályozása, kimutatásuk kihívásai – Darwin Projekt	Dr. Kovács Ágnes	<i>Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.</i>	Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok laboratóriumi vizsgálatai a jogszabályoknak való megfelelés igazolásához
12:20	Allacherné Szépkuthy Katalin	<i>Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet Közhasznú Nonprofit Kft.</i>	A bioélelmiszerekben található növényvédőszer-maradványok ellentmondásos megítélése, hogyan azonosíthatók a források, és hogyan lehet a szennyeződést megelőzni?	Dr. Szilvássy Blanka	<i>Nébih Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság</i>	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok előírásainak változásai az élelmiszerbiztonság és a fenntarthatóság tükrében
12:40	dr. Gyetvai Béla	<i>Fumoprep Kft.</i>	Élelmiszer allergia - egészségügyi aspektusok, vizsgálati kihívások	Chrabák Péter	<i>Bay Zoltán Alkalmazott Kutatási Közhasznú Nonprofit Kft.</i>	A környezeti teljesítmény mérése és lehetséges javítási lehetőségei az élelmiszeripar, különös tekintettel a csomagolóanyagok területén
13:00	dr. Süth Miklós	<i>Állatorvostudományi Egyetem Budapest Élelmiszerlánc-tudományi Intézet</i>	A biosecurity legújabb kihívásai	Kasza Dóra	<i>Jász-Plasztik Kft.</i>	Egy körcik a PET körforgásból
13:20	dr. Kárnyáczki Zsuzsanna	<i>Eurofins Food and Feed Testing Gyula Kft.</i>	Élelmiszer és takarmánybiztonság az Eurofins cégcsoporttal	Nyikos Ágnes	<i>Italos Karton Egyesülés</i>	Italos karton csomagolás az élelmiszer minőségének megőrzésére
13:40-15:00	Ebédszünet és kiállítás megtekintése KIÁLLÍTÁS: Amazonas 2-3-4-5 terem					
A konferencia zárása						
A program esetleges változtatásának jogát fenntartjuk.						