

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

2025. 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**

*Eurofins Food and Feed Testing Hungary*

Megnyitó

9:35

**Dr. Nagy István**

*Agrárminisztérium*

Megnyitó

9:40

**Dr. Nemes Imre**

*Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Hivatal*

Megnyitó

9:45

**Dr. Ábrahám Csaba**

*Eurofins Food and Feed Testing Hungary*

Eurofins: Testing for Life. Bemutakozik a Eurofins cégcsoport

10:05

**Dr. Nagy Attila**

*Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság*

Hatósági ellenőrzések tapasztalatairól laboros szemmel

10:25

**Dr. Kókai Zoltán**

*Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem  
Árukezelés, Kereskedelem, Ellátási Lánc és Érzékszervi Minősítési  
Tanszék*

Profilanalitikus érzékszervi vizsgálatok alkalmazása élelmiszerek minőségében

10:45

**Vörös Attila**

*Felelős Élelmiszergyártók Szövetsége*

A magyar élelmiszeripar aktuális és jövőbeni kihívásai

11:05

**Koltai Tünde**

*Magyar Coeliakia Egyesület*

"Magad uram, ha....biztonságos gluténmentes élelmiszere van szükséged"  
azaz: Mit keres a "mentes" fogyasztó az élelmiszerláncban?

11:25

**Gönci Beáta és Nagy Miklós**

*Csomagolási és Anyagmozgatási Országos Szövetség*

EPR szabályozási környezet, múltja, jelene és jövője – az ökomoduláció

11:45 - 13.00

Ebédszünet és a kiállítás megtekintése  
KIÁLLÍTÁS: Amazonas termék és a Ganges termék előtti térben

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

**2025. ÁPRILIS 2. (szerda)**

**SZEKCIÓK**

	Amazonas 1 terem <b>Élelmiszer- és takarmányanalitika</b>			Ganges 1-2 terem <b>Táplálkozástudomány</b>			Ganges 3-4-5 terem <b>Digitalizáció</b>		
	Szekcióelnök: <b>Dési Eszter</b> Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.			Szekcióelnök: <b>Dr. Bánáti Diána</b> Szegedi Tudományegyetem Mérnöki kar Élelmiszermérnöki Intézet			Szekcióelnök: <b>Dr. Baranyai László</b> Magyar Agrár- és Élettudomány Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet		
	ELŐADÓ			ELŐADÓ			ELŐADÓ		
13:00	<b>Dr. Petrovics Noémi</b>	<i>Unicam Magyarország Kft.</i>	Ionos célkomponensek nyomában: az ionkromatográfia szerepe az élelmiszeralitkában	<b>Dr. Bánáti Diána</b>	<i>Szegedi Tudományegyetem Mérnöki kar Élelmiszermérnöki Intézet</i>	Az európai élelmiszer-szabályozás várható változása	<b>Dr. Baranyai László</b>	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet</i>	Az élelmiszeripari digitalizáció lehetőségei és kihívásai Magyarországon
13:20	<b>Kariné Péter Éva és Áy Zoltán</b>	<i>Nemzeti Biodiverzitás- és Génmegőrzési Központ</i>	A Kárpát-medencében őshonos, génbankban őrzött gyümölcs- és zöldségfajták bellartalmi vizsgálata	<b>Dr. Györéné Dr. Kis Gyöngyi</b>	<i>Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet Közhasznú Nonprofit Kft.</i>	Ökoélelmiszerek ismertsége és táplálkozási értéke hazai és nemzetközi kutatások alapján	<b>Haraszi Mária</b>	<i>Seacon Europe Kft.</i>	Bizalom a polcokon, avagy digitális transzparencia az élelmiszeriparban
13:40	<b>Muskovics Gabriella</b>	<i>Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar, Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék, Gabonatudományi és Élelmiszermérnöki Kutatócsoport</i>	A gluténanalitika lehetőségei és kihívásai	<b>Dr. Csapó János</b>	<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	<b>Gerevich János László</b>	<i>Woodpecker Software Kft. és Smart QM Kft.</i>	Mire figyeljünk, hogy sikeres legyen az ERP bevezetésünk?
14:00	<b>Sütő Péter</b>	<i>Merck Life Science Kft.</i>	Referenciaanyagok labirintusában	<b>Tormási Judit</b>	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Élelmiszermérnöki és -Analitikai Tanszék</i>	Fehérjeszeletek: Tényleg magas a fehérje tápértékük?	<b>Szőke Márk</b>	<i>Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Kft.</i>	Önellenzési rendelet digitális kihívásaira adott megoldások
14:20	<b>Balázs Gábor</b>	<i>Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.</i>	Ásványolaj-eredetű szénhidrogén szennyezők az élelmiszerekben (MOSH, MOAH) – szennyezőforrások, ajánlott határértékek és analitikai kihívások	<b>Hajdú Péter</b>	<i>Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság és Széchenyi István Egyetem</i>	A speciális és transzformált rostfélések szerepe a modern táplálkozásban	<b>Csizmadiáné Kincses Ágnes</b>	<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 <b>KIÁLLÍTÁS:</b> Amazonas termék és a Ganges termék előtti térben								

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

2025. ÁPRILIS 2. (szerda)

**SZEKCIÓK**

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

2025. ÁPRILIS 3. (csütörtök)

8:30 - 9:30

**Regisztráció**

Reggeli frissítő energia

**SZEKCIÓK**

Amazonas 1 terem				Ganges 1-2 terem			Ganges 3-4-5 terem		
<b>Élelmiszer- és takarmányanalitika</b>				<b>Mikotoxinok</b>			<b>Élelmiszertechnológia és Innováció</b>		
Szekcióelnök: <b>Dr. Tömösközi Sándor</b> BME Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék, Gabonatudományi és Élelmiszerminőség Kutatócsoport				Szekcióelnök: <b>dr. Pócsi István</b> Debreceni Egyetem Természettudományi és Technológiai Kar, Biotechnológiai Intézet			Szekcióelnök: <b>Berczeli Attila</b> Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.		
ELŐADÓ				ELŐADÓ			ELŐADÓ		
9:30	<b>Juhászné Dr. Szentmiklóssy Marietta Klauudia</b>	<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	<b>Párkányi Gábor</b>	<i>Mertcontrol Hungary Kft.</i>	Aflatoxin mintavétel rejtelmei	<b>Berczeli Attila</b>	<i>Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.</i>	Fejlett gyártási megoldások alkalmazásának lehetőségei az élelmiszerláncban a hatékonyság és a minőség javítására
9:50	<b>Bátai Borbála</b>	<i>Eurofins Food and Feed Testing Gyula Kft.</i>	Élelmiszer allergének és a fogyasztók védelme: Hogyan segíthetnek a laboratóriumi tesztek?	<b>dr. Pócsi István</b>	<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"	<b>dr. Máté Mónika</b>	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet Gyümölcs- és Zöldség-feldolgozási Tanszék</i>	Kihívások és lehetőségek a gyümölcs-zöldség szállítás területén
10:10	<b>Dr. Szigeti Tamás János</b>	<i>Bálint Analitika Kft.</i>	Ásványolaj-eredetű szennyeződések környezetünkben és élelmiszereinkben	<b>Bogáth Péter és Lőrincz Anna</b>	<i>Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság</i>	Tej aflatoxin M1 tartalmának meghatározására irányuló körvizsgálat	<b>Dr. Abrankó László</b>	<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	<b>Kiss Dóra</b>	<i>Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság és Széchenyi István Egyetem</i>	Modern analitikai eljárások alkalmazhatósága a mikrokontaminánsok analízisében	<b>dr. Kovács Blanka</b>	<i>Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal</i>	Mikotoxinok szerepe a kukorica fajtaminőségében	<b>Hunyadi-Szتانik Noémi</b>	<i>Bay Zoltán Alkalmazott Kutatási Közhasznú Nonprofit Kft.</i>	Élelmiszeripari vállalkozások számára nyújtott szolgáltatások és együttműködési lehetőségek esettanulmányokkal
10:50	<b>Buzás Henrietta</b>	<i>Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.</i>	A2-es tej: Vizsgálati módszerek és kutatási irányok	<b>Dr. Kovács Melinda</b>	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Kaposvár</i>	Magyar fogyasztók mikotoxin kitétsége	<b>Lőrincz Ádám</b>	<i>Szegedi Tudományegyetem, Élelmiszermérnöki Intézet</i>	A homogénezés és ultrahang kezelés hatása a kecsketejéből készült oltós alvadék tulajdonságaira
11:10	<b>Baróti Anasztázia</b>	<i>Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság</i>	Gombamérgezési események vizsgálati tapasztalatai 2024-ben	<b>Dr. Nagy Attila</b>	<i>Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság</i>	Mikotoxin Platform bemutatása	<b>Dr. Csapó János</b>	<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 termék és Ganges termék előtti térben								

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

2025. ÁPRILIS 3. (csütörtök)

**SZEKCIÓK**

Amazonas 1 terem				Ganges 3-4-5 terem		
<b>Élelmiszer- és takarmánybiztonság</b>				<b>Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok</b>		
Szekcióelnök: <b>Neszlényi Kálmán</b> Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság Mikrobiológiai Nemzeti Referencia Laboratórium				Szekcióelnök: <b>Dr. Kovács Ágnes</b> Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.		
ELŐADÓ				ELŐADÓ		
12:00	<b>Neszlényi Kálmán</b>	<i>Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság Mikrobiológiai Nemzeti Referencia Laboratórium</i>	Az NGT-növények EU-s szabályozása, kimutatásuk kihívásai – Darwin Projekt	<b>Dr. Kovács Ágnes</b>	<i>Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.</i>	Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok laboratóriumi vizsgálatai a jogszabályoknak való megfelelés igazolásához
12:20	<b>Allacherné Szépkuthy Katalin</b>	<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?	<b>Dr. Szilvássy Blanka</b>	<i>Nébih Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság</i>	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok előírásainak változásai az élelmiszerbiztonság és a fenntarthatóság tükrében
12:40	<b>dr. Gyetvai Béla</b>	<i>Fumoprep Kft.</i>	Élelmiszer allergia - egészségügyi aspektusok, vizsgálati kihívások	<b>Chrabák Péter</b>	<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	<b>dr. Süth Miklós</b>	<i>Állatorvostudományi Egyetem Budapest Élelmiszerlánc-tudományi Intézet</i>	A biosecurity legújabb kihívásai	<b>Kasza Dóra</b>	<i>Jász-Plasztik Kft.</i>	Egy körkikk a PET körforgásból
13:20	<b>dr. Kárnyáczki Zsuzsanna</b>	<i>Eurofins Food and Feed Testing Gyula Kft.</i>	Élelmiszer és takarmánybiztonság az Eurofins cégcsoporttal	<b>Nyikos Ágnes</b>	<i>Italos Karton Egyesülés</i>	Italos karton csomagolás az élelmiszer minőségének megőrzésére
13:40-15.00	Ebédszünet és kiállítás megtekintése <b>KIÁLLÍTÁS:</b> Amazonas termék és a Ganges termék előtti térben					
A rendezvény zárása						
A program esetleges változtatásának jogát fenntartjuk.						