

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

**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>				
<b>Szekcióelnök: Dési Eszter</b> Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.			<b>Szekcióelnök: Dr. Bánáti Diána</b> Szegedi Tudományegyetem Mérnöki kar Élelmiszermérnöki Intézet			<b>Szekcióelnök: Dr. Baranyai László</b> Magyar Agrár- és Élettudományi 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 beltartalmi vizsgálata	<b>Dr. Györéné Dr. Kis Gyöngyi</b>	<i>Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet Közhasznú Nonprofit Kft.</i>	Ókoélelmiszerek 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 Élelmiszermínőség 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 előállítása szarvasmarha kolosztrumból az ember passzív immunitásának növelésére	<b>Gerevich János</b>	<i>Woodpecker Software</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 Élelmiszertudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Élelmiszerkémiai és -Analitikai Tanszék</i>	Fehérjeszeletek: Tényleg magas a fehérje tápértékük?	<b>Szöke Márk</b>	<i>Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Kft.</i>	Önellenőrzési 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						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	<b>Konstantin Rönfeld</b>	<i>BioMérieux Hungária Kft.</i>	<b>Kovács Krisztina</b>	<i>Nébih Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság</i>	Az élelmiszerekre vonatkozó jelölési előírások és aktuálisok	<b>Dr. Adrián Erzsébet</b>	<i>Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság Mikrobiológiai Nemzeti Referencia Laboratórium</i>	Rövid áttekintés az élelmiszerek mikrobiológiai-giájával kapcsolatos jogszabályok legutóbbi módosításairól
15:35	<b>Bakó Máté</b>	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet Élelmiszerkémia és Analitika Tanszék</i>	<b>Szénási Krisztina</b>	<i>Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság</i>	„Zöld állítások és jelölések” (greenwashing)	<b>Schmutz Márta</b>	<i>Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.</i>	Fertőtlenítőszer baktericid és fungicid vizsgálata
15:55	<b>Kovács Petra</b>	<i>Herbária Zrt.</i>	<b>Szegedyné dr. Fricz Ágnes</b>	<i>Élelmiszerlánc szakértő</i>	Középpontban az allergén jelölés. Átfogó allergén-kockázat-kezelés alapján	<b>Hucker Attila</b>	<i>Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.</i>	A takarítási folyamat ellenőrzésének verifikálása, figyelembe véve az ATP mérés korlátait
16:15	<b>Papp-Vagyon Boglárka</b>	<i>Progress Étteremhálózat Kft.</i>	<b>Dr. Fodor Péter</b>	<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	<b>Óré-Sütő Berta</b>	<i>Eurofins Food and Feed Testing Gyula Kft.</i>	Táptalajgyártás folyamatai a mikrobiológiai vizsgálatokhoz
16:35	<b>Mianhoor Bahadur</b>	<i>Szegedi Tudományegyetem Méternői kar Élelmiszerméternői Intézet</i>	<b>Dr. Dregus Márta</b>	<i>Eurofins Food and Feed Testing Budapest Kft.</i>	Illat...iz...aroma: Aromák az élelmiszerjelölés tükrében	<b>Erdei-Tombor Patrícia</b>	<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	<b>Az első nap vége</b>							
18:00-tól	<b>Gálavacsora Nilus terem Program: Kiss Balázs bűvész</b>							