

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

2025. ÁPRILIS 2. (szerda)

Regisztráció

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

14:40 - 15.15	Délutáni frissítő és a kiállítás megtekintése KIÁLLÍTÁS: Amazonas termék és a Ganges termék előtti térben
---------------	---

14:40 - 15.15	Délutáni frissítő 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			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	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-jelölésével 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.	Fertőtlenítőszerek 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	Erdei-Tombor Patrícia	Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Élelmiszer-mikrobiológia Higiénia és -biztonság Tanszék	Az ivóvzellátó rendszerekből származó baktériumtörzsek antibiotikum-rezisztenciájának vizsgálata
16:55	Az első nap vége								
18:00-tól	Gálavacsora Nílus terem Program: Kiss Balázs búvész								