

**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		
<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</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 Group</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>Buzás Henrietta</b>	<i>Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.</i>	A2-es tej: Vizsgálati módszerek és kutatási irányok	<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 szárítás 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>	Aflatoxin M1 körvizsgálat tapasztalatai	<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 analizálásában	<b>dr. Kovács Blanka</b>	<i>Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal</i>	Mikotoxinok szerepe a kukorica fajtaminósításában	<b>Hunyadi-Sztanik Noémi</b>	<i>Bay Zoltán Alkalmazott Kutatási Közhasznú Nonprofit Kft.</i>	Élelmiszeripari vállalkozások számára nyújtott szolgáltatások és együttműködési lehetőségek esettanulmányokkal
10:50	<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. Kovács Melinda</b>	<i>Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Kaposvár</i>	Magyar fogyasztók mikotoxin kitettsége	<b>Lőrincz Ádám</b>	<i>Szegedi Tudományegyetem, Élelmiszermérnöki Intézet</i>	A homogénezés és ultrahang kezelés hatása a kecsketejből 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 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		
<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 körcik 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 KIÁLLÍTÁS: Amazonas 2-3-4-5 terem					
A konferencia zárása						
A program esetleges változtatásának jogát fenntartjuk.						