

# HUNGALIMENTARIA 2023

## 1. nap programja: ÁPRILIS 18. (kedd)

9:00	Regisztráció								
9:00	Reggeli kávézás								
	Plenáris								
9:30	Felkai Beáta	Agrárminisztérium				Megnyitó			
9:35	Oravecz Márton	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal				Megnyitó			
9:40	Zanathy László	Eurofins Analytical Services Hungary Kft.				Megnyitó			
9:45	Szombathelyi Máté	Eurofins Regionális vezető				Bemutkozik a Eurofins cégcsoport			
9:55	Felkai Beáta	Agrárminisztérium				Az élelmiszerlánc aktuális kérdései			
10:15	Baranyi József	Debreceni Egyetem				"Big Data" módszerek, eredmények és (félre-)értelmezésük az élelmiszer- és táplálkozástudományban			
10:35	Éder Tamás	Bonafarm Csoport				Gondolatok a magyar élelmiszergazdaság jelenéről és jövőjéről			
10:55	Kovács Melinda	MATE Élettani és Takarmányozástani Intézet				„Egy az egészség” (One Health) szemlélet – a szakterületek összefogásának fontossága az élelmiszerbiztonságban			
11:15	Délelőtti kávészünet és a kiállítás megtekintése								
	Szekciók								
	Amazonas 1 terem			Ganges 2 terem			Ganges 1 terem		
	Jogi 1			Mikrobiológia			Táplálkozás- és élelmiszertudományok 1		
11:50	Kovács Krisztina	Nébih	Élelmiszerjelölés – a származás és a GMO-mentes jelölés szabályai	Jerzsele Ákos	Állatorvostudományi Egyetem	Az antimikrobiális rezisztencia jelentősége az Egy Egészség elv tükrében	Mednyánszky Zsuzsanna	MATE Élelmiszertudományi Kar	Allergének az élelmiszerekben
12:10	Gajdos-Kiss Annamária	Nébih	Új élelmiszer-összetevők szabályozása	Földiné dr. Németh Zsuzsanna	Nébih	Az élelmiszerláncban felhasznált fertőtlenítőszer ellenőrzésének tapasztalatai	Raposa Bence	Pécsi Tudományegyetem Egészségtudományi Kar	Étrend-kiegészítők és ami mögöttük van - adalékanyagok, molekulaformák, biológiai hasznosulás
12:30	Abrankó László	MATE Élelmiszertudományi Kar, Alkalmazott Kémia Tanszék	Tételminősítés termékvizsgálati eredmények alapján: a mintavétel szerepe	Pocklán Edit	Eurofins Analytical Services Hungary Kft.	Baktériumok gyors azonosítása MALDI-TOF MS módszerrel	Bánáti Diána	Szegedi Tudományegyetem	Hús helyettesítő termékek fejlesztésére irányuló innovációs törekvések nagy fehérjetartalmú növényi forrásokra alapozva
12:50	Kemenczei Ágnes	Agrárminisztérium	A hatósági ellenőrzésekről szóló (EU) 2017/625 rendelet szerinti új ellenmintavételi szabályok	Gasparikné Reichardt Judit	Eurofins Analytical Services Hungary Kft.	Challenge tesztek az élelmiszeriparban	Sipos László	MATE Élelmiszertudományi Kar	Színmaszkolás megoldásai és trendjei az érzékszervi kutatásokban

13:10	<b>Szabó Károly</b>	Kaméleon Reklám Kft.	Az arculat megmutatja, ki vagy	<b>Straiterrné Lancz Zsuzsanna</b>	NÉBIH	Patogén mikroorganizmusok forrásának felderítése NGS alapú módszerekkel	<b>Véha Antal</b>	Szegedi Tudományegyetem	Innovatív malomipari műveletek alkalmazása búzalisztek mikotoxin tartalmának határérték alá redukálására
13:30	<b>Ebédszünet</b>						<b>Szilágyi-Utczás Margita</b>	Magyar Testnevelési és Sporttudományi Egyetem	Az étrend-kiegészítők vizsgálata az alapanyagoknál kezdődik
13:50									
<b>Szekciók</b>									
<b>Amazonas 1 terem</b>				<b>Ganges 2 terem</b>			<b>Ganges 1 terem</b>		
<i>Gazdasági 1</i>				<i>Analitika 1</i>			<i>Táplálkozás- és élelmiszertudományok 2</i>		
15:00	<b>Krzyzewsky Nóra</b>	Bonafarm Csoport	Fenntarthatósági célkeresztben a mezőgazdaság, a Bonafarm irányelvei a felelős termelés érdekében	<b>Csapó János</b>	Debreceni Egyetem	A tej és tejtermékek hamisítása és a hamisítás kimutatása	<b>Kasza Gyula</b>	NÉBIH, Állatorvostudományi Egyetem	Élelmiszer-imitátumok fogyasztói szemmel: innováció vagy megtévesztés?
15:20	<b>Perendi Péter</b>	Metro Kereskedelmi Kft.	A fenntarthatóság stratégiai megközelítése a Metro Nagykereskedelem életében	<b>Nagy Attila</b>	NÉBIH	Analitikai mérések minőségbiztosítása	<b>Sarkadi-Nagy Eszter</b>	OGYÉI	A feldolgozott élelmiszerek reformulációjának monitorozása-A Best-ReMaP projekt tapasztalatai
15:40	<b>Kékedi Bertalan</b>	Intersnack Magyarország Kft.	Fenntarthatósági kihívások kezelése az Intersnack Magyarország Kft Győri Gyárában	<b>Tóth Emese</b>	Eurofins Analytical Services Hungary Kft.	A monitoring rendszerek jelentősége a peszticid analitikában	<b>Gere Attila</b>	MATE	Alternatív fehérjeforrások: lehetőségek és korlátok
16:00	<b>Gazsi Zoltán</b>	Eisberg Hungary Kft.	Ki ég ki. Ki nem ki ég ki. A közösségek fenntarthatósága	<b>Fodor Péter</b>	MATE Élelmiszertudományi Kar, Alkalmazott Kémia Tanszék	Feltörekvő mikotoxinok, a termőföldtől az asztalig és tovább...	<b>Kiss Attila</b>	Debreceni Egyetem	Funkcionális élelmiszerek – divathullám vagy csodafegyver a XXI sz. táplálkozásában
16:20				<b>Balázs Gábor</b>	Eurofins Analytical Services Hungary Kft.	Tropán alkaloidok az élelmiszerekben – rendeleti háttér és gyakorlati analitikai tapasztalataink	<b>Haraszti Mária</b>	SeaCon Europe Kft.	Élelmiszer-biztonság és nyomon követés a termőföldtől az asztalig – Avagy tudod, hogy mit eszel?
16:40	Vadasi Tamás, Nagy Attila, Gazsi Zoltán, felkérés alatt	Kerekasztal	Klorátok, perklorátok szabályozási kérdései	<b>Szigeti Tamás</b>	Szegedi Tudományegyetem	Az élelmiszerek előállítása és tárolása során keletkező átalakulási termékek jellemzése, különös tekintettel az akrilamid és a monoklór-propándiol (3-MCPD) keletkezésére, azok toxikológiájára és analitikájára	<b>Józwiak Ákos</b>	Állatorvostudományi Egyetem	Az adatelemzés alkalmazási lehetőségei ez élelmiszerlánc-biztonság területén
17:20	<b>Az első nap vége</b>								
18:00	<b>Gálavacsora Nílus terem Sztárvendég: Litkai Gergely</b>								

# HUNGALIMENTARIA 2023

2. nap programja: ÁPRILIS 19. (szerda)						
9:00	Regisztráció					
9:00	Reggeli kávézás					
Szekciók						
Amazonas 1 terem				Ganges 1-2 terem		
Analitika 2				FCM		
9:30	Nagy László	Aktív Instruments Kft.	Univerzális automata analizátorok alapanyagok, élelmiszerek, termények és talajok elemzésére akár 24 órás üzemben	Szilvássy Blanka	NÉBIH	Élelmiszerrel érintkezésbe kerülhet?
9:50	Palotai Zoltán	Eurofins Analytical Services Hungary Kft.	Megváltozott szabályok az ivóvíz minőségi követelményeinek területén az EU irányelveivel összhangban	Nagy Miklós	CSAOSZ	Mi lesz veled élelmiszerbiztonság? Kötelező másodnyersanyag-tartalom food-contact csomagolóanyagokban!
10:10	Ábrahám Csaba	Eurofins Food Analytica Kft.	Kihívások és megoldások az élelmiszer allergének analitikájában	Madai Gyula	Krajcár Csomagolóipari Kft.	Kockázatbecslési és -elemzési módszerek a műanyag FCM-ek biztonságosságának megállapításához
10:30	Tormási Judit	MATE Élelmiszer-tudományi Kar, Alkalmazott Kémia Tanszék	Lipá zgá t ló biokaktív anyagokat tartalmazó élelmiszerek z s í remésztésre gyakorolt hatásának vizsgálata in vitro emésztésszimulációval	Gere Dániel	BME	Bio- és kőolaj alapú műanyag csomagolóanyagok alkalmazási és újrahasonosítási lehetőségei
10:50	Kávészünet					
11:20	Neszlényi Kálmán	NÉBIH	GMO-k az élelmiszerláncban, a GMO-k kimutatása, a NÉBIH ÉLI GMO Nemzeti Referencia Laboratórium vizsgálati eredményeinek bemutatása (2008-2022)	Szabó Eva	PACCOR Hungary Kft.	Digitális azonosítás - A csomagolás élethosszon át tartó nyomkövetéséért
11:40	Tömösközi Sándor	BME	Fehérje és szénhidrátanalitikai fejlesztések a BME Gabonatudományi és Élelmiszerminőség Kutatócsoportban	Szilvássy Blanka, Nagy Miklós, Gere Dániel, Madai Gyula, Szabó Éva	Kerekasztal	Élelmiszeripari csomagolóanyagok újrafeldolgozott anyagokból
12:00	Eric Jamin	Eurofins Analyticals France	Food authenticity testing: a challenge with solution			
12:20	Ebéd					

Szekciók						
Amazonas 1 terem				Ganges 1-2 terem		
Jogi 2				Fenntarthatóság		
13:40	<b>Nagy Attila</b>	Nébih	Nem állami laboratóriumok bejelentési és adatszolgáltatási kötelezettség tapasztalatai	<b>Előadó egyeztetés alatt</b>	Eurofins Minerág	Soil Carbon Check
14:00	<b>Helik Ferenc</b>	NÉBIH	A NÉBIH hatósági ellenőrzési tapasztalatai	<b>Balogh Attila</b>	Baromfi-Coop Kft.	Körforgásos gazdálkodás a Master Good cégcsoportnál
14:20	<b>Vörös Attila</b>	FÉSZ	A uniós élelmiszerszabályozási környezet várható változásainak kihívásai	<b>Bodnárné Sándor Renáta</b>	Bay Zoltán Nonprofit Kft.	Karbonlábnyom-elemzés az élelmiszer-ellátási lánc mentén
14:40	<b>Tuza-Gunszt Dóra</b>	Béres Gyógyszergyár Zrt.	Probiotikumok inkognitóban, egy sajátos szabályozás margójára	<b>Tóth Dávid</b>	Nébih	Karöltve a vendéglátásban – élelmiszerbiztonság és fenntarthatóság a jövőért
15:00	<b>Páger Zsolt</b>	Közétkeztetők Országos Szövetsége	A fenntarthatóság és a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírások párhuzamai, valamint ellentmondásai	<b>Murányi István</b>	KOZMOS	Biztonságos és fenntartható tervezés: az ökoszisztemek
15:40	<b>A konferencia zárása (Amazonas 1 terem)</b>					

*A program esetleges változtatásának jogát fenntartjuk.*