



XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia

Tihany, 2008. április 24-25.

„Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj” 2008 nyerteseinek Konferenciája

Tihany, 2008. április 25.

„Különleges élelmiszerek minősége és promóciója az EU-ban” szakmai rendezvény

Tihany, 2008. április 25.

Konferenciakiadvány



A konferencia támogatói

Nemzeti Kutatási és Technológia Hivatal

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium



Szociális és Munkaügyi
Minisztérium



Szociális és
Munkaügyi
Minisztérium

WESSLING Hungary Kft.

BÖLLÉR Élelmiszeripari Feldolgozó, Kereskedő és
Szolgáltató Kft.

CHIO Magyarország Élelmiszeripari és Kereskedelmi Kft.

CONCORDIA Közraktár Kereskedelmi Zrt.

ÉMI-TÜV SÜD Kft.

KÉKKÚTI ÁSVÁNYVÍZ Zrt.

PAPACK Kft.

SIÓ ECKES Kft.

TÖRLEY Pezsgőpincészet Kft.

ZALABAROMFI Szárnyas Húsfeldolgozó Zrt.



FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS
VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM



WESSLING



ÉMI-TÜV





Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság

KÖZHASZNÚ TÁRSADALMI SZERVEZET Alapítva: 1972 <http://eoq.hu>

1026 Budapest, Nagyajtai utca 2/b. ♦ ✉ 1530 Budapest, Pf. 21

☎ 2128803, 2251250 ♦ Fax: 2127638 ♦ E-mail: info@eoq.hu

XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia

Tihany, 2008. április 24-25.

„Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj” 2008 nyerteseinek Konferenciája

Tihany, 2008. április 25.

„Különleges élelmiszerek minősége és promóciója az EU-ban” szakmai rendezvény

Tihany, 2008. április 25.

Konferenciakiadvány

Fővédnökök

Gráf József

földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

Dr. Horváth Ágnes

egészségügyi miniszter

Dr. Lamperth Mónika

szociális és munkaügyi miniszter

Tihany, 2008.

XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia kiadványát

összeállította és szerkesztette:

Prof. Dr. Molnár Pál és Dr. Boross Ferenc

Szervező intézmények

Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ
Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Igazgatósága

Veszprém megyei MgSzH Élelmiszerlánc-
biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

WESSLING Hungary Kft.

MÉTE Élelmiszeranalitikai és Minőségellenőrzési
Szakosztálya

COPYRIGHT 2008. **EOQ** Magyar Nemzeti Bizottság

Minden jog fenntartva. Jelen kiadvány egyetlen része sem reprodukálható vagy közölhető
semmilyen formában, semmilyen – elektronikus vagy mechanikus – eszköz segítségével,
beleértve a fénymásolást és a regisztráló készülékeket is, és nem vihető be semmilyen
információtároló vagy visszakereső rendszerbe a Kiadó írásos engedélye nélkül.

Kiadja az **EOQ MNB**, 1026 Budapest, Nagyajtai utca 2/b.

Tel.: 2128803, Fax: 2127638, Felelős vezető: Dr. Molnár Pál elnök

Műszaki szerkesztő: Dr. Boross Ferenc

Megjelenik 300 példányban. Készült a Possum Lap- és Könyvkiadó gondozásában,

Felelős vezető: Várnagy László, Telefon: 2187858, 06-20-345318

Printed in Hungary

ISBN 978-963-85514-5-0

Tartalomjegyzék

A szakmai konferencia programja	11
---------------------------------------	----

Plenáris előadások

Dr. Süth Miklós

Az élelmiszer-biztonság újjászervezett ellenőrzési rendszere és aktuális feladatai	21
--	----

Dr. Molnár Kornélia

A közegészségügy szerepe és tevékenysége az élelmiszer-biztonság érdekében	22
--	----

Wittich Tamás

A Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság stratégiája, és az élelmiszerellenőrzésben betöltött szerepe	24
---	----

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária

Élelmiszerbiztonság hazánkban és az Európai Unióban	26
---	----

„Minőség és biztonság az élelmiszerláncban”

Dr. Németh Lajos

Integrációs igények és változások a zöldség-gyümölcs ellenőrzésben	28
--	----

Szöllősi Réka és Ósz Csabáné

A fogyasztók teljeskörű tájékoztatása – az élelmiszerjelölés várható új szabályai	30
---	----

Dr. Gyetvai Béla és Dr. Jozwiák Ákos

Mintavételi stratégiák az EU-ban	33
--	----

Dr. Markovics Erzsébet és Dr. Véha Antal

Alapvető búzaminőségvizsgálati módszerek statisztikai értékelése	35
--	----

Dr. Marosi Tibor, Dr. Molnár Pál és Dr. Véha Antal

A minőségmenedzsment oktatásának kiterjesztése a szegedi tudományegyetem mérnöki karán	36
--	----

Dr. Kiss Attila

Az élelmiszerbiztonság és technológiai fejlesztés kapcsolata az EGERFOOD Regionális Tudásközpont innovációs tevékenységének példáján keresztül	38
--	----

Dr. Markovics Erzsébet, Koncsek Arnold és Zsikai András

A fűszerpaprikagyártás minőség alapú hatékonyságnövelése a szegedi Rubin Kft.-nél	40
---	----

Süvegesné Váradi Gabriella és Dr. Kiss Judit

Élelmiszerek és csomagolóanyagainak vizsgálata a TÜV SÜD KERMI Kft.-ben	49
---	----

Tamási Margit

A klímaváltozás lehetséges hatásai az élelmiszer-biztonságra, avagy az élelmiszerlánc „Kellemtlen igazságai”	50
--	----

„Élelmiszeranalitikai vizsgálatok”

Dr. Dallmann Klára és Szántó Réka

Molekuláris biológiai módszerek alkalmazása a termékhamisítások kiszűrése érdekében 52

Eke Zsuzsanna és Molnár László

Zsírsvav alapú analitikai módszer hústermékek központi idegrendszeri szövettartalmának kimutatására 54

Madarassyné Mersich Eszter, Nagy Zita, Iglóváriné Molnár Mária és Schreiberné Molnár Erzsébet

Növényi és állati eredetű idegen zsírok kimutatása tejszír mellett 60

Dr. Kókai Zoltán

Az érzékszervi minőség fogyasztói megítélésének mérése standard mutatószámmal 71

Sipos László, Kókai Zoltán, Hunek Klára és Papp Eszter

Ásványvizek érzékszervi minőségének vizsgálata ProfiSens szoftver alkalmazásával 80

Kovács Zoltán, Kántor Dávid Balázs és Dr. Fekete András

Gyümölcslevek minőségi jellemzése elektronikus nyelvvel..... 89

Dr. Arbankó László

Tömegspektometriás technikák újszerű alkalmazási lehetőségei az élelmiszeranalitikában..... 99

Dr. Ábrahámné Szabó Ágnes, Dr. Szentgyörgyi Mária és Dr. Búza László

Tiltott azoszínézékek- Szudán I., Szudán II., Szudán III., Szudán IV., Szudán Orange G és Para Red -vizsgálati módszerének kidolgozása chili, fűszerpaprika, curry, kurkuma és az ezeket tartalmazó készítményekből 100

„Minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek és eszközök”

Sipos Gáborné

Az ISO 22000:2005 szabvány alkalmazása és helyzete az IFS és a BRC „árnyékában” 114

Lackó György

Minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek és eszközök (ISO 22000, ISO 9001, IFS, BRC, HACCP) 119

Németh Bea és Bajkai Tibor

Az élelmiszerbiztonság és az irányítási rendszerek továbbfejlesztésének lehetőségei..... 127

Dr. Koppány György

A HACCP rendszerek alkalmazásának tapasztalatai takarmánykeverő üzemekben. Az ISO 22000 élelmiszer-biztonsági rendszer perspektívája..... 129

Dr. Roszik Péter és Bánfi Brigitta

Az ökológiai gazdálkodás tanúsítása az MSZ EN 45011:1999 szabvány szerint 131

Földi Tamás

FMR-Frissárú Minőségellenőrzési Rendszer 133

Dr. Naár Zoltán

Új info-kommunikációs fejlesztéseken alapuló, teljes körű nyomkövetési rendszer kidolgozása 138

Ugrayné Litauszki Erzsébet

Az élelmiszerbiztonság aktualitásai az élelmiszer-kiskereskedelemben, a tanácsadó szemével 140

Vörös Zsuzsanna

A közgazgatás minőségirányítása a CAF szerint 146

A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj döntőseinek bemutatkozása

Vida Mihály és Borbély László

Út a minőségdíj elnyeréséig 148

Felföldi Anikó

Debreceni Hús Zrt. bemutatása 157

Ledó Ferenc

Út a Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj 2008. elnyeréséhez 161

Kató Zsuzsa

A Hat-Agro Kft. bemutatása 168

Palotás Gábor

UNIVER Product Zrt. 174

Ősz Csabáné

3 év 13 díjazott vállalkozás – A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj jelene és jövője..... 177

**”Különleges élelmiszerek minősége és promóciója az EU-ban”
szakmai rendezvény**

Pallóné Dr. Kisérdi Imola

Az EOQ MNB Hagyományos Élelmiszer munkacsoport tevékenysége..... 184

Zobor Enikő

Hagyományos különleges termékek elismerése az Európai Unióban..... 191

Dr. Sebők András, Pércsi Szilárd, Dr. Horváth Erika,**Hegy Adrienn és Papp Attila**

A hagyományos élelmiszerek minőségének, biztonságának és piacra jutásának javítása – a TRUEFOOD projekt eddigi eredményei..... 200

Tartalomjegyzék

Popovics Anett

Európai trendek a különleges minőségű élelmiszerek iránti fogyasztói magatartásban..... 211

Szilágyi Péter

Pálinkák és eredetvédelmük az új közösségi szabályozás tükrében..... 215

Lelovics Zsuzsanna, Herr Gyula és Figler Mária

Sportolóknak szánt készítmények (sportélelmiszerek) minősége és összetétele tartós terhelések függvényében 217

Dr. Szakály Zoltán, Szenté Viktória, Totth Gedeon és Lovig Timea

Fogyasztói szokások és attitűdök elemzése a hagyományos magyar élelmiszerek piacán 219

Dr. Szabó Erzsébet

Eredet- és minőségjelzők szerepe a marketingkommunikációban..... 231

Tamási Margit

„A szellemi alkotás a törvény védelme alatt áll” Iparjogvédelem az élelmiszerláncban 240

Dr. Panyor Ágota

A különleges minőségű élelmiszerek piacnövelési lehetőségei 241

Dr. Erdős Zoltán

Hagyományos élelmiszerek, globalizáció, élelmiszer-biztonság..... 250

Baltás Lászlóné

Hagyományos sütőipari termékek piacrajutásának segítése 252

”Mikrobiológiai élelmiszervizsgálatok”

Sréterné Dr. Lancz Zsuzsanna, Frankovicsné Dr. Adrián Erzsébet,

Dr. Fekete Attila és Dr. Kissné Fias Krisztina

Állati eredetű élelmiszerek mikrobiológiai biztonsága..... 253

Dr. Fekete Attila, Frankovicsné Dr. Adrián Erzsébet, Dr. Kostyák

Sára, Dr. Tóth Gábor és Sréterné Dr. Lancz Zsuzsanna

A hízósértés állományok Salmonella fertőzöttségének felmérő vizsgálata és eredményei az EU irányelvei alapján..... 266

Dr. Krisztalovics Katalin és Pászti Judit

A humán salmonellosis járványügyi helyzete az uniós csatlakozást követő időszakban..... 276

Fincziczki Zoltán, Galántai Zsuzsanna

Salmonella spp. kimutatása hagyományos tenyésztési módszerrel, összehasonlítva a Bac Trac impedancia mérésen alapuló készülékkel végzett vizsgálattal baromfi termékekben 278

Dr. Major Péter

Az Enterobacter sakazakii hazai előfordulásáról, a baktérium tulajdonságairól és kimutatásáról..... 280

Batáné Dr. Vidács Ildikó, Pintér Szilvia, Balázsdi Szabó Enikő és Dr. Beczner Judit	
Fals pozitív Listeria ALOA agaron.....	281
Mohácsiné Dr. Farkas Csilla, Dr. Farkas József, Ágoston Réka és Dalmadi István	
DSC alkalmazása mikrobiológiai vizsgálatokban.....	289
Dr. Szakmár Katalin és Dr Reichart Olivér	
Redox-potenciál mérésen alapuló gyors mikrobiológiai módszer alkalmazása élelmiszeripari minták vizsgálatára.....	290
Korbász Margit, Dr. Beczner Judit, Dr. Daood Hussein és Dr. Sass-Kiss Ágnes	
A fűszerpaprika penész-szennyezettsége	299

Poszter előadások

Dr. Szabó Imre László, Lukács Gábor és Dr. Veress Gábor	
Élelmiszerbiztonság és minőség-ellenőrzés a Zala megyei mezőgazdasági üzemekben	300
Rapi Sándor, Prokisch József, Murányi Zoltán és Dr. Kiss Attila	
Speciális minőségű borok, illetve bioaktív komponensekkel dúsított alapanyagok előállítása	306
Hoffmanné Hajdu Ágnes és Tar-Géri Tímea	
Redox potenciál mérésen alapuló mikrobiológiai vizsgálatok a NaturAqua ásványvíz palackozóban.....	308
Koncz Zsuzsanna, Huszti Katalin, Naár Zoltán, Dr. Kiss Attila és Dr. Szécsi Árpád	
Hazai Fusarium graminearum-isolatumok azonosítása fajspecifikus PCR alapú módszerrel.....	311
Fejes Zsuzsanna, Bárdos Adrienn és Dr. Naár Zoltán	
A fűszerek antimikrobás hatásának érvényesülése mesterségesen savanyított száraz fermentált kolbászban	312
Filep Róbert	
Aszeptikus üdítőitalok analizálása RT-PCR módszerrel	313
Héja Kornélia, Dr. Turza Sándor, Murányi Zoltán és Dr. Kiss Attila	
A NIR technika alkalmazási lehetőségei élelmiszer alapanyag vizsgálatokra.....	314
Szováti Katalin, Dr. Kiss Attila és Murányi Zoltán	
Hús és sütőipari alapanyagok zsírsavösszetételének vizsgálata eredetazonosítás céljából.....	316
Huszti Katalin, Kóti Krisztina, Pál K., Dr. Naár Zoltán és Dr. Kiss Attila	
Hústermékek összetételének meghatározása Real-time PCR alapú módszerrel ...	318

Tartalomjegyzék

Borosné Győri Anikó, Gundel János, Hermán Istvánné és Dr. Csapó János Megnövelt konjugált linolsav tartalmú sertéshús zsírsavösszetételének változása sütés hatására.....	319
Boros Norbert, Borbélyné Varga Mária és Dr. Győri Zoltán Búzaajták extenzográfós vizsgálata.....	321
Virág Diána, Dr. Kiss Attila és Murányi Zoltán Különböző típusú élelmiszerek antioxidáns aktivitásának mérésére alkalmas módszer kifejlesztése	322
Víg Attila1, Iglói Attila, Adányiné Dr. Kisbocskói Nóra, Gyémánt Gy., Csutorás Cs. és Dr. Kiss Attila C-vitamin sorozatmérésére alkalmas új analitikai mérőműszer kifejlesztése	323
Petrusán János, Dr. Kiss Attila és Murányi Zoltán Prebiotikumok hődegradációjának vizsgálata és a bomlástermékek új analitikai módszerrel való meghatározása.....	325
Lénárt Boglárka, Fejes Zsuzsanna, Szováti Katalin, Dr. Naár Zoltán és Dr. Kiss Attila Különböző prebiotikus anyagok probiotikumokra gyakorolt hatásának vizsgálata emésztési modellkísérletekben.....	326
Elek Ágnes és Dr. Győri Zoltán Élelmiszeralapanyagok N, C és S-tartalmának meghatározása DUMAS-módszerrel	328
Szabó P. Balázs, Dr. Véha Antal és Gyimes Ernő Étkezési búza (<i>Triticum aestivum</i>) szemkeménységének meghatározása különböző módszerekkel.....	329
Fekete-Frojimovics Zsófia Szakmai szervezetek részvétele a Kiváló Magyar Élelmiszer védjeggyel kapcsolatos marketingmunkában	338
Horváthné Soós Erika Étrend-kiegészítők vizsgálatának tapasztalatai dopping szempontból az elmúlt 10 évben	350
Kötelesné Suszter Gabriella és Áment Zsuzsanna Keverőbabás extrakció a rutin peszticid analitikában	351
Murányi Zoltán és Dr. Kiss Attila Élelmiszerek fémtartalma biofelvehetőségével kapcsolatos modellkísérletek	352
Forgó Péter, Orbán Norbert, Dr. Kiss Attila és Virág Diána Módszerfejlesztési kísérletek és egyedi triterpén-szaponin komponensek analízise szőlő növényben finomanalitikai eljárásokkal	353

XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia programja

Plenáris ülés

2008. április 24. (csütörtök) 10.00-13.00

Helyszín: Club Tihany Levendula étterem

Levezető elnök: Dr. Molnár Pál, az EOQ MNB elnöke

10.00 Megnyitó és köszöntők

Dr. Süth Miklós szakállamtitkár, országos főállatorvos,
Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium

Dr. Radovits Tibor főigazgató, Veszprém megyei Mezőgazdasági
Szakigazgatási Hivatal

Lasztovicza Jenő megyei közgyűlés elnöke, Veszprém megyei
Önkormányzat

Tósoki Imre, Tihany polgármestere

Dr. Zanathy László ügyvezető igazgató, WESSLING Hungary Kft.

10.30 Az élelmiszer-biztonság újjászervezett ellenőrzési rendszere és aktuális feladatai

Dr. Süth Miklós, szakállamtitkár, országos főállatorvos,
Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium

11.00 A közegészségügy szerepe és tevékenysége az élelmiszer-biztonság érdekében

Dr. Molnár Kornélia, helyettes országos tiszti-főorvos, Országos
Tisztifőorvosi Hivatal

11.30 A Nemzeti fogyasztóvédelmi Hatóság stratégiája és az élelmiszer-ellenőrzésben betöltött szerepe

Wittich Tamás, főigazgató, Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság

12.00 Élelmiszer-biztonság Európában és hazánkban

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária, főigazgató, Magyar Élelmiszer-
biztonsági Hivatal

12.30 Pódiumbeszélgetés az előadókkal

13.00 Ebéd a Hotel Club Tihany étteremben

A1 „Minőség és biztonság az élelmiszerláncban”

2008. április 24. (csütörtök) 14.00-18.30

Levezető elnök: Deák Ferenc, élelmiszerbiztonsági osztályvezető, FVM

14.00 Az élelmiszer minőségellenőrzés aktuális kérdései

Deák Ferenc, FVM Élelmiszerlánc-felügyeleti Főosztály

14.20 Integrációs igények és változások a zöldség-gyümölcs ellenőrzésben

Dr. Németh Lajos, FVM Élelmiszerlánc-felügyeleti Főosztály

14.40 Fogyasztók teljeskörű tájékoztatása - az élelmiszerjelölés várható új szabályai

Szöllősi Réka, Ősz Csabáné, FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály

15.00 Mintavételi stratégiák az EU-ban

Dr. Gyetvai Béla, Dr. Jozwiák Ákos, MgSzHK Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

15.20 Takarmányok minősége és biztonsága az EU jogalkotás fényében

Dr. Hibbey Marót, FVM Élelmiszerlánc-felügyeleti Főosztály

15.40 Alapvető búzaminőség-vizsgálati módszerek statisztikai értékelése

Dr. Markovics Erzsébet, Dr. Véha Antal, Szegedi Tudományegyetem, Mérnöki Kar, Élelmiszermérnöki Intézet

16.00 Szünet

Levezető elnök: Dr Gyetvai Béla, igazgatóhelyettes, MgSzHK Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

16.20 „A minőségmenedzsment” oktatásának kiterjesztése a Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Karán

Dr. Marosi Tibor, Dr. Molnár Pál, Dr. Véha Antal, Szegedi Tudományegyetem, Mérnöki Kar

16.40 Az élelmiszerbiztonság és technológiai fejlesztés kapcsolata az EGERFOOD Regionális Tudásközpont innovációs tevékenységének példáján keresztül

Dr. Kiss Attila, EGERFOOD Regionális Tudásközpont

17.00 A fűszerpaprikagyártás minőség alapú hatékonyságnövelése a szegedi Rubin Kft-nél

Dr. Markovics Erzsébet, SZTE Mérnöki Kar Élelmiszermérnöki Intézet; Koncsek Arnold, Zsikai András, Rubin Kft.

17.20 „Élelmiszerek és csomagolóanyagainak vizsgálata”

Süvegesné Váradí Gabriella, Dr. Kiss Judit, TÜV SÜD KERMI Kft.

17.40 Borok mikro és mezo elemeinek vizsgálata, mint az eredetvédelem lehetséges új módszere

Matúz Gábor, MVH Nógrád Megyei Kirendeltsége

18.00 A klímaváltozás lehetséges hatásai az élelmiszerbiztonságra, avagy az élelmiszerlánc „Kellemetlen igazságai”

Tamási Margit, Fejér Megyei MgSzH Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

18.20 Zárszó

B1 „Élelmiszeranalitikai vizsgálatok”

2008. április 24. (csütörtök) 14.00-18.30

Levezető elnök: **Dr. Búza László, igazgató**, MgSzhK Élelmiszer- és

Takarmánybiztonsági Igazgatóság

14.00 Élelmiszerbiztonsági jelentőségű kémiai vizsgálati paraméterek adatainak elemzése a 2006. és 2007. évben

Dr. Szigeti Tamás János, WESSLING Hungary Kft.

14.20 Molekuláris biológiai módszerek alkalmazása a termékhamisítások kiszűrése érdekében

Dr. Dallmann Klára, Szántó Réka, BIOMI Kft.

14.40 Élelmiszerbiztonsági rendszereket kiszolgáló analitikai módszerek európai szintű harmonizálása

Dr. Tömösközi Sándor, Dömötör Lilla, Nádoszi Márta, Balázs Gábor, Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék

15.00 Füstölt halkonzervek policiklusos aromás szénhidrogén (PAH) tartalmának vizsgálata HPLC/FLD módszerrel

Ácsné Dr. Kovacsics Loréna, Sitkei András, Dr. Búza László ; MgSzhK Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

15.20 Zsírsav alapú analitikai módszer hústermékek központi idegrendszeri szövet tartalmának kimutatására

Eke Zsuzsanna, WESSLING Hungary Kft., Molnár László, ELTE TTK Elválasztástechnikai Kutató-Oktató Laboratórium

15.40 Növényi és állati eredetű idegen zsírok kimutatása tejzsír mellett

Nagy Zita, Madarassyné Mersich Eszter, Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság

16.00 Szünet

Levezető elnök: **Dr. Szigeti Tamás**, élelmiszervizsgálati üzletág-vezető, WESSLING Hungary Kft.

16.20 Az érzékszervi minőség fogyasztói megítélésének mérése standard mutatószámmal

Dr. Kókai Zoltán, Budapesti Corvinus Egyetem, Érzékszervi Laboratórium

16.40 Ásványvizek érzékszervi minőségének vizsgálata ProfiSens szoftver alkalmazásával

Sipos László, Dr. Kókai Zoltán, Budapesti Corvinus Egyetem Érzékszervi Laboratórium; Hunek Klára, Papp Eszter, Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, Kémiai Informatika Tanszék

17.00 Gyümölcslevek minőségi jellemzése elektronikus nyelvvél

Kovács Zoltán, Kántor Dávid B., Dr. Fekete András, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Fizika-Automatika Tanszék

17.20 Tömegspektrometriás technikák újszerű alkalmazási lehetőségei az élelmiszeranalitikában

Dr. Arbankó László, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Központi Laboratórium

17.40 Tiltott azoszínézékek -Szudán I., Szudán II., Szudán III., Szudán IV., Szudán Orange G és Para Red- vizsgálati módszerének kidolgozása chili, fűszerpaprika, curry, kurkuma és az ezeket tartalmazó készítményekből

Dr. Ábrahámné Szabó Ágnes., Dr. Szentgyörgyi Mária, MgSzhK Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

18.00 Műszeres analitikai (LC-MS/MS) alapokon fejlesztett funkcionális élelmiszerek szerepe az oxidatív stressz betegségek kemoprevenációjában

Dr. Dinya Zoltán, Dr. Máthé Endre, Nyíregyházi Főiskola, Agrár és Molekuláris Kutató Intézet; ifj. Dinya Zoltán, Regionális Kórház Pszichiátriai Osztály; Szathmáry M, N. Uhrin H., T. Tilistyák J., Varga Cs., Nyíregyházi Főiskola, Agrár és Molekuláris Kutató Intézet

C1 „Minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek és eszközök”

2008. április 24. (csütörtök) 14.00-18.30

Levezető elnök: Gyaraky Zoltán, értékesítési igazgató, WESSLING Hungary Kft.

14.00 Az ISO 22000:2005 szabvány alkalmazása és helyzete az IFS és a BRC „árnyékában”
Sipos Gáborné, SENZOR Gazdaságmérnöki Kft.

14.20 Minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek és eszközök (ISO 22000, ISO 9001, GLOBALGAP, IFS, BRC és a HACCP)
Lackó György, Bureau Veritas Magyarország Kft.

14.40 Az ISO 22000 szabvány és egy előfeltételi programokat összefoglaló nemzetközi útmutató összehangolásainak lehetőségei
Dr. Martin Andrea, WESSLING Hungary Kft.

15.00 A METRO minőségügyi elvárásai az élelmiszeripari beszállítókkal szemben
Surányi József, METRO Kereskedelmi Kft.

15.20 Az élelmiszerbiztonság és az irányítási rendszerek továbbfejlesztésének lehetőségei
Németh Bea, CONSACT Minőségfejlesztési és Vezetési Tanácsadó Kft.;
Bajkai Tibor, SÁGA FOOD Zrt.

15.40 A HACCP rendszerek alkalmazásának tapasztalatai takarmánykeverő üzemekben. Az ISO 22000 élelmiszer-biztonsági rendszer perspektívája
Dr. Koppány György, ÉMI TÜV SÜD Kft.

16.00 Szünet

Levezető elnök: Dr. Erdős Zoltán, ügyvezető igazgató, Qualiment Kft.

16.20 Az ökológiai gazdálkodás tanúsítása az MSZ EN 45011:1999 szabvány szerint
Dr. Roszik Péter, Bánfi Brigitta, Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.

16.40 FMR-Frissárú Minőségellenőrzési Rendszer
Földi Tamás, FoodSys Kft.

17.00 Új info-kommunikációs fejlesztéseken alapuló, teljes körű nyomonkövetési rendszer kidolgozása
Dr. Naár Zoltán, EGERFOOD Regionális Tudásközpont

17.20 Az élelmiszerbiztonság aktualitásai az élelmiszerkiskereskedelemben a tanácsadó szemével
Ugrayné Litauszki Erzsébet, SENZOR Gazdaságmérnöki Kft.

17.40 Teljesítménymutatók az élelmiszer- és takarmányvizsgáló laboratóriumokban
Hadviga Géza, WESSLING Hungary Kft.

18.00 A közigazgatás minőségirányítása a CAF szerint
Vörös Zsuzsanna, MgSzhk Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

18.20 Zárás

A2 „Magyar Agrárgazdasági Minőségi Díj 2008 nyerteseinek konferenciája”

2008. április 25. 09.00-13.30

Levezető elnök: Szegedyné Fricz Ágnes, főosztályvezető-helyettes, FVM
Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály

A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjat a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter nevében Gógös Zoltán államtitkár 2008. március 13-án adta át. Az 5 díjnyertes szervezet vezetőinek rövid bemutatkozása és a díj elnyeréséhez vezető út ismertetése a következők szerint:

09.00 ABO-MILL Malomipari Zrt.

09.20 Debreceni Hús Zrt.

09.40 Délalföldi Kertészek Zöldség- Gyümölcs Termelő és Értékesítő Szövetkezete

10.00 Hat-Agro Kft.

10.20 UNIVER Product Zrt.

10.40 Kávészünet

Levezető elnök: Magyar József, a Hungerit Zrt. vezérigazgatója, a MAMD Klub elnöke

11.00 3 év 13 díjazott vállalkozás – A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj jelene és jövője

Ősz Csabáné, FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály

11.20 A MAMD Klub nyílt ülése

Résztevők a MAMD Díj eddigi nyertes cégeinek képviselői:

2006: ABO-MIX Takarmányipari Zrt.

GALLICOOP Pulykafeldolgozó Zrt.

KASZ-COOP Kft

MÓRAKERT Zöldség –Gyümölcs Termelői Értékesítő Szövetkezet

2007: CIBAKERT Mezőgazdasági Kft.

CONCORDIA KÖZRAKTÁR Kereskedelmi Zrt.

HUNGERIT Baromfifeldolgozó és Élelmiszeripari Zrt.

KÖRÖS-MAROS Biofarm Kft.

2008: ABO-MILL Malomipari Zrt.

Debreceni Hús Zrt.

Délalföldi Kertészek Zöldség- Gyümölcs Termelő és Értékesítő Szövetkezete

Hat-Agro Kft.

UNIVER Product Zrt.

További résztvevők: a MAMD modell és pályázat iránt érdeklődő cégek, szervezetek képviselői

13.20 Zárszó

B2 "Különleges élelmiszerek minősége és promóciója az EU-ban" szakmai rendezvény

2008. április 25. 08.30-13.30

- Levezető elnök: Pallóné Dr. Kisérdi Imola**, szakmai tanácsadó, főtanácsos
FVM EU Koordinációs és Nemzetközi Főosztály,
az EOQ MNB Hagyományos Élelmiszer munkacsoport vezetője
- 09.00 Az EOQ MNB Hagyományos Élelmiszer munkacsoport tevékenysége**
Pallóné Dr. Kisérdi Imola, FVM EU Koordinációs és Nemzetközi Főosztály
- 09.20 Hagyományos különleges termékek elismerése az Európai Unióban**
Zobor Enikő, FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály
- 09.40 A hagyományos élelmiszerek minőségének, biztonságának és piacra jutásának javítása – a TRUEFOOD projekt eddigi eredményei**
Dr. Sebők András, Pércsi Szilárd, Dr. Horváth Erika, Hegyi Adrienn, Papp Attila
Campden & Chorleywood Hungary, Budapest
- 10.00 Európai trendek a különleges minőségű élelmiszerek fogyasztói magatartásában**
Popovics Anett, WESSLING Hungary Kft.
- 10.20 Pálinkák és eredetvédelmük az új közösségi szabályozás tükrében**
Szilágyi Péter, FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály
- 10.40 Sportolóknak szánt készítmények (sportélelmiszerek) minősége és összetétele tartós terhelések függvényében**
Lelovics Zsuzsanna, Figler Mária, Pécsi Tudományegyetem, Egészségtudományi Kar,
Dr. Herr Gyula, Nagyatádi Városi Kórház
- 11.00 Szünet**
- 11.20 Fogyasztói szokások és attitűdök elemzése a hagyományos magyar élelmiszerek piacán**
Dr. Szakály Zoltán, Szenté Viktória, Kaposvári Egyetem, GTK, Marketing és Kereskedelmi Tanszék; Totth Gedeon, Lovig Tímea, AMC
- 11.40 Eredet- és minőségjelzők szerepe a marketingkommunikációban**
Dr. Szabó Erzsébet, Központi Élelmiszer-tudományi Kutató Intézet
- 12.00 Iparjogvédelem az élelmiszerláncban**
Tamási Margit, Fejér Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
- 12.20 A különleges minőségű élelmiszerek piacnövelési lehetőségei**
Dr. Panyor Ágota, Szegedi Tudományegyetem, Mérnöki Kar, Ökonómiai és Vidékfejlesztési Intézet
- 12.40 Hagyományos élelmiszerek – Globalizáció – Élelmiszer-biztonság**
Dr. Erdős Zoltán, Qualiment Kft.
- 13.00 Hagyományos sütőipari termékek piacrajutásának segítése**
Baltás Lászlóné, Magyar Pékek Fejedelmi Rendje
- 13.20 Zárszó**

C2 "Mikrobiológiai élelmiszervizsgálatok"

2008. április 25. 09.00-13.30

Levezető elnök: Dr. Major Péter, osztályvezető, MgSzHK Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

- 09.00 Állati eredetű élelmiszerek mikrobiológiai biztonsága Magyarországon**
Sréterné Dr. Lancz Zsuzsanna, Frankovicsné Dr. Adrián Erzsébet, Dr. Fekete Attila, Dr. Kissné Fias Krisztina, MgSzHK Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
- 09.20 A hízósertés állományok Salmonella fertőzöttségének felmérő vizsgálata és eredményei az EU irányelvei alapján**
Frankovicsné Adrián Erzsébet, Dr. Fekete Attila, Kostyák Sára, Tóth Gábor, Sréterné Dr. Lancz Zsuzsanna, MgSzHK Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
- 09.40 A human salmonellosis járványügyi helyzete az uniós csatlakozást követő időszakban**
Dr. Krisztalovics Katalin, Pászti Judit, Országos Epidemiológiai Központ
- 10.00 Salmonella spp kimutatása hagyományos tenyésztéses módszerrel, összehasonlítva a BacTrac impedancia mérésen alapuló készülékkel végzett vizsgálattal baromfi termékekben**
Fincziczki Zoltán, Újvárosiné dr. Galántai Zsuzsa, Hajdú-Bihar Megyei MGSzH Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
- 10.20 Az Enterobacter sakazakii hazai előfordulásáról, a baktérium tulajdonságairól és kimutatásáról**
Dr. Major Péter, MgSzHK Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság Élelmiszer Mikrobiológia Diagnosztikai Laboratórium
- 10.40 Radioanalitikai monitoring stratégia az élelmiszerbiztonság vonatkozásában**
Tarján Sándor, Varga Beáta, MgSzHK Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
- 11.00 Szünet**
- Levezető elnök: Tabajdiné Dr. Pintér Veronika**, vegyész mérnök, szakmikrobiológus, cégvezető, FoodMicro Kft.
- 11.20 Patogén mikroorganizmusok vizsgálata molekuláris biológiai módszerekkel**
Rochonczy Kata, Zoller Linda, Fodor Andrea, Tabajdiné Dr. Pintér Vera, FoodMicro Kft.
- 11.40 Fals pozitív Listeria ALOA agaron**
Batáné Dr. Vidács Ildikó, Pintér Szilvia, Dr. Beczner Judit, Központi Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet, Balázdsi Szabó Enikő, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar
- 12.00 DSC alkalmazása mikrobiológiai vizsgálatokban**
Mohácsiné Dr. Farkas Csilla, Dr. Farkas József, Ágoston Réka, Dalmadi István Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar
- 12.40 Redox-potenciál mérésen alapuló gyors mikrobiológiai módszer alkalmazása élelmiszeripari minták vizsgálatára**
Dr. Szakmár Katalin, SZIE AOTK ; Dr Reichart Olivér, SZIE AOTK
- 13.00 A fűszerpaprika penész-szennyezettsége**
Korbász Margit, Dr. Beczner Judit, Dr. Daood Hussein, Dr. Sass-Kiss Ágnes, Központi Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet
- 13.20 Zárzó**

Poszter kiállítók

- 1. Az engedélyezett élelmiszer előállító üzemek listájának alakulása**
Dr. Nagel Vilmos, MgSzhk Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
- 2. Élelmiszerbiztonság és minőség-ellenőrzés a Zala megyei mezőgazdasági üzemekben**
Dr. Szabó Imre László, Pannon Egyetem, Georgikon Mezőgazdaságtudományi Kar, Keszthely, Dr. Veress Gábor, Lukács Gábor, Pannon Egyetem
- 3. Minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek**
Merő Adrienn, MgSzhk Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
- 4. A Gyors Riasztási Rendszer Élelmiszerekre és Takarmányokra (RASFF) működésének áttekintése**
Apjok Anikó, Kovács Krisztina, MgSzhk Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
- 5. A rizs élelmi és gyógyászati jelentősége, innovatív termékeink**
Ács Péterné, Dávidházi Erika, Kovács Zsuzsa, Gabonatermesztési Kutató Kht.
- 6. Speciális minőségű borok, illetve bioaktív komponensekkel dúsított alapanyagok előállítása**
Rapi Sándor, Prokisch József, Murányi Zoltán, Dr. Kiss Attila, EKF-EGERFOOD Regionális Tudásközpont
- 7. Redox potenciál mérésen alapuló mikrobiológiai vizsgálatok a NaturAqua ásványvíz palackozóban**
Hajdú Ágnes, Coca-Cola Beverages Magyarország Kft.
- 8. Hazai Fusarium graminearum-isolatumok azonosítása fajspecifikus PCR alapú módszerrel**
KoncZ Zsuzsanna EKF-EGERFOOD Regionális Tudásközpont; Dr. Szécsi Árpád MTA Növényvédelmi Kutató intézet
- 9. A fűszerek antimikrobás hatásának érvényesülése mesterségesen savanyított száraz fermentált kolbászban**
Fejes Zsuzsanna, Dr Naár Zoltán, EKF-EGERFOOD Regionális Tudásközpont
- 10. Aszeptikus üdítőitalok analízisa RT-PCR módszerrel a Coca-cola dunaharaszti palackozó üzemében**
Filep Róbert, Coca-Cola Beverages Magyarország Kft.
- 11. A NIR technika alkalmazási lehetőségei élelmiszer alapanyag vizsgálatokra**
Héja Kornélia, Murányi Zoltán, Dr. Kiss Attila, EKF-EGERFOOD Regionális Tudásközpont; Dr. Turza Sándor, Flextra Lab Kft.
- 12. PFF (Protein Fat Free) meghatározás módszerének ismertetése az elmúlt évek eredményeinek tükrében**
Ledő Mónika, Dr. Szentgyörgyi Mária, MgSzhk Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

- 13. Hús és sütőipari alapanyagok zsírsavösszetételének vizsgálata eredetazonosítás céljából**
Szováti Katalin, Dr. Kiss Attila, EKF-EGERFOOD Regionális Tudásközpont
- 14. Hústermékek összetételének meghatározása Real-time PCR alapú módszerrel**
Huszi Katalin, Kóti Krisztina, Pál K., Naár Z., Dr. Kiss Attila, EKF-EGERFOOD Regionális Tudásközpont
- 15. Megnövelt konjugált linolsav tartalmú sertéshús zsírsavösszetételének változása sütés hatására**
Borosné Győri Anikó, Debreceni Egyetem, Állattenyésztéstudományi Intézet, Gundel János, Hermán Istvánné, Állattenyésztési és Takarmányozási Kutatóintézet, Dr. Csapó János, Kaposvári Egyetem, Kémiai Biokémiai Tanszék
- 16. Búzafajták extenzográfós vizsgálat**
Boros Norbert, Borbélyné Varga Mária, Dr. Győri Zoltán, Debreceni Egyetem, Agrártudományi Centrum
- 17. Különböző típusú élelmiszerek antioxidáns aktivitásának mérésére alkalmas módszer kifejlesztése**
Virág Diána, Dr. Kiss Attila, EKF-EGERFOOD Regionális Tudásközpont
- 18. C-vitamin sorozatmérésére alkalmas új analitikai mérőműszer kifejlesztése**
Víg Attila, Iglói Attila, EKF-EGERFOOD Regionális Tudásközpont, Adányiné Dr. Kisbocskói Nóra, Központi Élelmiszer-tudományi Kutató Intézet; Gyémánt Gy., Debreceni Egyetem; Csutorás Cs., Dr. Kiss Attila, EKF-EGERFOOD Regionális Tudásközpont
- 19. Hamisítások az élelmiszerláncban;-növényi fehérjekoncentrátok és kontra melamin**
Marthné Dr. Schill Judit, Kereszturi J., Debreceni L., MgSzhk Élelmiszer-és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
- 20. Prebiotikumok hődegradációjának vizsgálata és a bomlástermékek új analitikai módszerrel való meghatározása**
Petrusán János, Dr. Kiss Attila, Murányi Zoltán, EKF-EGERFOOD Regionális Tudásközpont
- 21. Különböző prebiotikus anyagok probiotikumokra gyakorolt hatásának vizsgálata emésztési modellkísérletekben**
Lénárt Boglárka, Dr. Naár Zoltán, EKF-EGERFOOD Regionális Tudásközpont
- 22. Élelmiszeralapanyagok N, C és S-tartalmának meghatározása DUMAS módszerrel**
Elek Ágnes, Debreceni Egyetem, Agrár- és Műszaki Tudományok Centrum, Műszerközpont

Konferencia program

- 23. Étkezési búza (*Triticum aestivum*) szemkeménységének meghatározása különböző módszerekkel**
Szabó P. Balázs, Dr. Véha Antal, Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kar
- 24. Szakmai szervezetek részvétele a Kiváló Magyar Élelmiszer védjeggyel kapcsolatos marketing munkában**
Fekete-Frojmovics Zsófia Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar
- 25. Füstölt halkonzervek policiklikus aromás szénhidrogén (PAH) vizsgálata HPLC-FLD módszerrel**
Sitkei András, Ácsné Dr. Kovacsics Loréna, Dr. Búza László, MgSzhK Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
- 26. Hazai élelmiszerek mikotoxin szennyezettsége**
Horváthné Dr. Kovács Zsuzsanna, Nagyné Somogyi Rita, Veszprém Megyei Szakigazgatási Hivatal Regionális Élelmiszerlánc-vizsgáló Kémiai Laboratórium
- 27. Húsipari termékek biztonságos eltarthatósági idejének meghatározása**
Fodor Andrea, Rohonczy Kata, Tabajdiné dr. Pintér Vera, FoodMicro Kft.
- 28. Funkcionális élelmiszerek potenciális alapanyagai - pszeudocereáliák''**
Dr. Tömösközi Sándor, Nádoszi Márta, Keresztény Natália, Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék,
Emerich Berghofer, Julia Smith, Regine Schönlechner, BOKU, Bécs
- 29. A PFF (Protein Fat Free) vizsgálati módszer bemutatása az elmúlt évek eredményeinek tükrében**
Ledő Mónika, Dr. Szentgyörgyi Mária, MgSzhK Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
- 30. Étrend-kiegészítők vizsgálatának tapasztalatai dopping szempontból az elmúlt 10 évben**
Horváthné Soós Erika, WESSLING Hungary Kft.
- 31. Keverőbabás extrakció a rutin peszticid analitikában**
Kötelesné Suszter Gabriella, WESSLING Hungary Kft.; Áment Zsuzsanna, ELTE TTK Analitikai Kémiai Tanszék
- 32. Élelmiszerek fémtartalma biofelvehetőségével kapcsolatos modellkíséletek**
Murányi Zoltán, Dr. Kiss Attila, Eszterházy Károly Főiskola, EGERFOOD Regionális Tudásközpont
- 33. Módszerfejlesztési kísérletek és egyedi triterpén-szaponin komponensek analízise szőlő növényben finomanalitikai eljárásokkal**
Forgó Péter, Orbán Norbert, Dr. Kiss Attila, Virág Diána, Eszterházy Károly Főiskola, EGERFOOD Regionális Tudásközpont