



EOQ MNB

Európai Minőségügyi Szervezet
Magyar Nemzeti Bizottság

**EUROPEAN
ORGANIZATION
FOR
QUALITY**



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.



Club Tihany****

Fővédnökök

Gráf József

földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

Dr. Horváth Ágnes

egészségügyi miniszter

Dr. Lamperth Mónika

szociális és munkaügyi miniszter

Konferencia helyszíne és szállás:
Club Tihany **, 8237 Tihany, Rév u. 3.**





EOQ MNB

Európai Minőségügyi Szervezet
Magyar Nemzeti Bizottság

**EUROPEAN
ORGANIZATION
FOR
QUALITY**



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

1026 Budapest, Nagyajtai utca 2/b. ♦ ✉ 1535 Budapest, Pf. 740

☎ 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.

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

XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia időbeosztása

| 2008. április 23. (szerda) | Tájékoztató és helyszín | 1) |
|---|--|----|
| 14.00 - 18.00 Regisztráció a konferenciákra | Hotel Club Tihany | |
| 18.00 - 21.00 Borkóstoló | Indulás a Hotel Club Tihany elől | |
| 2008. április 24. (csütörtök) | | |
| 08.00 - 10.00 Regisztráció | Hotel Club Tihany | |
| 08.00 - 10.00 Műszer-, poszter-, és élelmiszer-kiállítás megtekintése | Levendula étterem előtér és különterem | |
| 10.00 - 13.00 Plenáris ülés | Levendula étterem | |
| 13.00 - 14.00 Ebéd | Hotel Club Tihany étterem | |
| 13.00 - 14.00 Műszer-, poszter-, és élelmiszer-kiállítás megtekintése | Levendula étterem előtér és különterem | |
| 14.00 - 16.00 Párhuzamos Szekciók | A1 Szekció: Levendula étterem I | |
| | B1 Szekció: Levendula étterem II | |
| | C1 Szekció: Levendula étterem III | |
| 16.00 - 16.20 Kávészünet | Levendula különterem | |
| 16.00 - 16.20 Műszer-, poszter-, és élelmiszer-kiállítás megtekintése | Levendula étterem előtér és különterem | |
| 16.20 - 18.00 Párhuzamos Szekciók | A1 Szekció: Levendula étterem I | |
| | B1 Szekció: Levendula étterem II | |
| | C1 Szekció: Levendula étterem III | |
| 19.30 - 24.00 Fogadás | Hotel Club Tihany különterem | |
| 2008. április 25. (péntek) | | |
| 08.00 - 10.00 Regisztráció | Levendula étterem előtér | |
| 08.00 - 10.00 Műszer-, poszter-, és élelmiszer-kiállítás megtekintése | Levendula étterem előtér és különterem | |
| 09.00 - 11.00 Párhuzamos Szekciók | A2 MAMD Konferencia | |
| | B2 „Különleges élelmiszerek” Konferencia | |
| | C2 Szekció: Levendula étterem III | |
| 11.00 - 11.20 Kávészünet | Levendula különterem | |
| 11.00 - 11.20 Műszer-, poszter-, és élelmiszer-kiállítás megtekintése | Levendula étterem előtér és különterem | |
| 11.20 - 13.30 Párhuzamos Szekciók | A2 MAMD Konferencia | |
| | B2 „Különleges élelmiszerek” Konferencia | |
| | C2 Szekció: Levendula étterem III | |
| 13.30 - 15.00 Termékbemutató, kóstoló | Levendula étterem előtér és különterem | |
| 13.30 - 15.00 Műszer-, poszter-, és élelmiszer-kiállítás megtekintése | Levendula étterem előtér és különterem | |

1) Tervezett részvétel: + vagy -

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
Minisztérium

11.00 A közegészségügy szerepe és tevékenysége az élelmiszer-biztonság érdekében

Dr. Molnár Kornélia, helyettes országos tisztifőorvos, 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

Helyszín: Levendula étterem I.

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, Ósz 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. Pál Károly, 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 Váradi 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

2008. április 24. (csütörtök) 14.00-18.30

Helyszín: Levendula étterem II.

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

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 Zsír alapú analitikai módszer hústermékek központi idegrendszeri szövettartalmának 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 nyelvvel

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

17.20 Tömegspektrometriás technikák újszerű alkalmazási lehetőségei az élelmiszeralitikában

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

17.40 Tiltott azoszínezékek -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

18.20 Zárszó

C1 „Minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek és eszközök”

2008. április 24. (csütörtök) 14.00-18.30

Helyszín: Levendula étterem III.

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, SZENZOR 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 előfeltételei programokat összefoglaló nemzetközi útmutató összehangolásainak lehetőségei
Dr. Martin Andrea, WESSLING Hungary Kft.

15.00 SPAR Magyarország Kft. minőségügyi elvárásai az élelmiszeripari beszállítókkal szemben
Kata Anettg, SPAR Magyarország 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: Gyaraky Zoltán, értékesítési igazgató, WESSLING Hungary 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, SZENZOR 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 Zárszó

„Magyar Agrárgazdasági Minőségi Díj 2008 nyerteseinek konferenciája”

A2

2008. április 25. 09.00-13.30

Helyszín: Levendula étterem I.

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

A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjat a földművelésügyi és vidékfejlesztési
miniszter nevében Gőgös 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 KÖZRÁKTÁR 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
képviselei**

13.20 Zárszó

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

2008. április 25. 08.30-13.30

Helyszín: Levendula étterem II.

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 Sportolónak 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

2008. április 25. 09.00-13.30

Helyszín: Levendula étterem III.

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, Pásztai 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, Balázdszi 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
- 12.20 Redox-potenciál mérésen alapuló gyors mikrobiológiai módszer alkalmazása élelmiszeripari minták vizsgálatára**
Dr. Szakmár Katalin, SZIE ÁOTK ; Dr Reichart Olivér, SZIE ÁOTK
- 12.40 A fűszerpaprika penész-szennyezettsége**
Korbász Margit, Dr. Beczner Judit, Daood Hussein, Sass-Kiss Ágnes, Központi Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet
- 13.20 Zárszó**

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-isolatok 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**
Husztai 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 extenzográfus 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., Debreczeni 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
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, Nádosai 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**
Suszter G., WESSLING Hungary Kft.; Áment Zs., Eötvös Loránd Egyetem
32. **Élelmiszerek fémtartalma biofelvehetőségével kapcsolatos modellkísérletek**
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 és Virág Diána, Eszterházy Károly Főiskola,
EGERFOOD Regionális Tudásközpont

Általános Információ

Szállás díj:

| | | |
|--------------|--------------|---|
| Hotel/szoba/ | Bruttó ár/éj | Az árak szobánként és éjszakánként értendők, a reggelit és az adókat is tartalmazzák. |
| Egyágyas | 12.500,- Ft | |
| Kétágyas | 20.000,- Ft | |

Részvételi díj:

| | | |
|-----------------------|---------------------|------------------------|
| Jelentkezési határidő | 2008. március 31-ig | 2008. március 31. után |
| Részvevők | 34 000,- Ft + Áfa | 38 000,- Ft + Áfa |
| Előadók | 17 000,- Ft + Áfa | 19 000,- Ft + Áfa |

A részvételi díj tartalmazza a kongresszusi részvételt, a kongresszus kiadványait, belépőt a kongresszus hivatalos társasági programjaira 1 fő részére, valamint kávészüneteket és 2 napi ebédet.

Társasági programok:

2008. április 23. Borkóstoló 18.00-21.00

2008. április 24. Fogadás 19.30-24.00

2008. április 25. Termékbemutató, kóstoló 13.30-15.00

Regisztráció és szállásfoglalás lemondási feltételei:

2008. március 31-ig: Résztvételi díj és a szállásdíj visszafizetése az adminisztrációs költségek levonásával.

2008. március 31. után: A részvételi díj és a szállásdíj visszafizetésére nincs mód (személycserére van).

Szervezők

Szakmai Szervező Szervezetek:

Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság,

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági
Igazgatósága

Veszprém megyei Mg.Sz.H. Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
WESSLING Hungary Kft.

MÉTE Élelmiszeranalitikai és Minőségellenőrzési Szakosztálya

Konferencia Főszervező:

EOQ MNB, 1530 Budapest, Pf. 21, Tel: (1) 212 8803, Fax: (1) 212 7638

Email: info@eoq.hu, Web: www.eoq.hu

Konferencia Technikai Szervező:

CongressLine Kft., 1056 Budapest, Fejér György u. 12.

Tel: (1) 429 0146, Fax: (1) 429 0147

Email: info@congressline.hu, Web: www.congressline.hu

Eddigi támogatók

Nemzeti Kutatási és Technológia Hivatal

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési 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.

Tra – Üdi Zrt.

ZALABAROMFI Szárnyas Húsfeldolgozó Zrt.

Kiállítók

ABL&E-JASCO Magyarország Kft.

AGRO LEGATO Kft.

Applera Magyarország Kft. (Applied Biosystems)

Biolab Zrt.

BIOMEDICA Hungária Kft.

BIO-RAD Magyarország Kft.

Debrecen Hús Zrt.

Flextra-Lab Műszerjavító és Kereskedelmi Kft.

G & G Instruments Kft.

Montivíz Zrt.

Senselektro Kft.

UNICAM Magyarország Kft.

Rendszeres friss információ: <http://www.eoq.hu>



Elemanalízis:

- AA, ICP-OES, ICP-MS spektrométerek
- Atomfluoreszcenciás Hg, As, Se, Sb, Te, Bi meghatározó berendezések
- ED-XRF berendezések
- TOC, AOX, TN, TS analizátorok



Molekulaspektroszkópia:

- UV/látható spektrométerek
- Automata fotometriás analizátorok
- FTIR és Raman spektrométerek, mikroszkópok
- FT-NIR készülékek
- TGA-IR, GC-IR csatolás
- Színmérő készülékek

Kromatográfia/MS:

- GC, kvadrupol és ioncsapdás GC/MS
- Kvadrupol és tripla kvadrupol LC/MS
- 3D és 2D ioncsapdás LC/MS, MALDI
- Analitikai HPLC, UPLC
- Preparatív HPLC, SMB
- GC és HPLC oszlopok, egyéb kiegészítők
- C, H, N, S, O elemvizsgáló
- Kapilláris elektroforézis
- FIA készülékek, ionkromatográfia



Egyéb laborműszerek:

- pH/ISE mérő és egyéb műszerek
- pH/ISE elektródok
- Automata titrátorok

