

Szent István Egyetem

Élelmiszertudományi Doktori Iskola

1. Értékelés

1.1. Az Élelmiszertudományi Doktori Iskola bemutatása

Az Élelmiszertudományi Doktori Iskola (D68, a továbbiakban: ÉDI) az Élelmiszertudományok tudományágban nyert el ideiglenes akkreditációt a MAB plénumának 2000. december 15-i ülésén, a végleges akkreditációra a MAB 2002. február 22-i ülésén került sor. A MAB 2007-es megfelelési eljárása során az iskola minden vizsgált területen “megfelelt” minősítést kapott.

A Doktori Iskola célja, hogy biztosítsa a doktori (PhD) fokozat megszerzésének feltételeit a tehetséges és jól képzett élelmiszermérnökök, valamint az élelmiszertudományhoz kapcsolódó szakterületeken dolgozó diplomás szakemberek számára, akik vállalkoznak a tudományos munkára és a fokozatszerzésre az alábbi alprogramokhoz kapcsolódóan:

A táplálkozási lánc élelmiszerkémiaja és biokémiaja (Felelős: Dr. Fodor Péter)

- Bioszervetlen vegyületek élettani szerepe és analitikája
- Minőségbiztosítás az élelmiszer-analitikában
- Fehérje-fém kölcsönhatások, metalloproteinek kutatása
- Szeparációs technikák, optikai és tömeg spektrometriai detektálás
- Biológiailag aktív élelmiszerkomponensek vizsgálata az élelmiszerláncban

Élelmiszerek minőségbiztosítása, minőségellenőrzése és minőségmegőrzése

(Felelős: Dr. Maráz Anna)

- Élelmiszerbiztonság
- Fizikai minőségjellemzők meghatározása
- Alapanyagok és élelmiszerek gyors minőségellenőrzése
- Élelmiszertartósítási tényezők kölcsönhatásai és ezek predikciója
- Élelmiszertartósító hatások mechanizmusa
- A tartósítás, csomagolás, tárolás hatása az élelmiszerek táplálkozásbiológiai és élvezeti értékére

Élelmiszer-technológia és biotechnológia (Felelős: Dr. Hoschke Ágoston)

- Ipari jelentőségű mikroorganizmusok genomikája
- Élelmiszerek mikrobiotájának jellemzése molekuláris módszerekkel
- Géntechnikai módszerek alkalmazása mikroorganizmusok nemesítésére
- Géntechnikai módszerek alkalmazása mikroorganizmusok nemesítésére
- Környezeti paraméterek hatása és szabályozása fermentációs rendszerekben
- Fermentált élelmiszerek
- Élelmiszeripari melléktermékek biotechnológiai hasznosítása
- Protein engineering. Amilolitikus enzimek aktívcentrum-módosítása és molekuláris mechanizmus vizsgálata
- Rögzített enzimek és sejtek előállítása és alkalmazása biokonverziós eljárásokban
- Bioanalitika alkalmazása fermentációs rendszerek folyamatszabályozására
- Biológiai szennyvíztisztítás és környezetvédelem
- Erjedésipari és borászati technológiák fejlesztése
-

Élelmiszeripari folyamatok, mérés-technika és automatizálás (Dr. Vatai Gyula)

- Aroma- és vitamindús termékek kíméletes előállítása membrántechnikákkal
- Alkoholok víz mentesítése, ipari vizek oldószer mentesítése pervaporációval, membrán-desztillációval
- Nagy tisztaságú élelmiszeripari víz és ivóvíz előállítása
- Zárt, tisztább technológiák kidolgozása levegő és ipari szennyvíz kezelésére és az újrahasznosításra
- Élelmiszerek mechanikai és reológiai jellemzői
- Élelmiszerek dielektromos jellemzőinek mérés-technikája és értékelésük
- Szemcsés anyagok nedvességtartalom mérésének módszerei
- Kvázistatikus és dinamikus (akusztikai, impakt, ultrahangos, stb.) mérési módszerek élelmiszerek minőségbecslésére
- Képfeldolgozási eljárások termények és élelmiszerek alakjának, színének és felületi finomságának becslésére
- Folyamatok modellezése és szabályozása

1.2. Az ÉDI eredményei az utóbbi 3-5 évben

Az Élelmiszertudományi Doktori Iskola a Magyar felsőoktatási Akkreditálási Bizottság 2007 április 27-i határozatára és a 33/2007 (III.7.) kormányrendeletre továbbá törzstagjelöltjei és saját adatközlésére – épülő megfeleléségi eljárás során az alábbi értékelést kapta:

Honlapja:	Megfelel
Képzési terve:	Megfelel
Minőségbiztosítási terve:	Megfelel
Kutatási területének koherenciája:	Megfelel
Mesterképzésre épülés kritériumának:	Megfelel
Szükséges kutatóhelyi megállapodások kritériumának:	Megfelel
Egyetemi tanárok minimális létszámának:	Megfelel
Minimális törzstagszámnak:	Megfelel

A fentiekkel összhangban a MAB 2016/5/VII/4/2/960.sz. határozata alapján az ÉDI „megfelel” minősítést kapott és fokozatadási joga kiterjedt az élelmiszertudományokra.

Az ÉDI a 2007/2008-as tanévtől áttért a blokkos oktatási rendszerre és a kizárólagos angol nyelvű oktatásra. Mindkét fejlesztést a hallgatók pozitívan fogadták. Kialakult az oktatás illetve a védések állandó előadóterme, valamint 6 doktoranduszhallgató számára korszerű dolgozószobákat alakítottunk ki.

A minőségbiztosítási rendszer alapján a hallgatók előrehaladása jól nyomonkövethető. Az utóbbi években az állami finanszírozású és önköltséges képzésre jelentkező, ill. felvett hallgatók számának alakulását, valamint a doktoranduszok tanulmányi és szakmai előrehaladásának néhány mutatóját az alábbi táblázat mutatja.

	10/11	11/12	12/13	13/14	14/15	15/16
Felvételre jelentkezett						
Állami	12	10	8	7	10	8
Önköltséges	10	4	6	9	4	6
Felvett						
Állami	7	8	8	7	8	7
Alapítványi	4	-	-	-	1	-
Önköltséges	9	4	5	7	4	6
Egyéni	-	-	-	2	-	-
Abszolutóriumot szerzett	7	14	13	13	12	13
Ph.D.fokozatot szerzett	9	14	6	9	13	13

A statisztikai adatok elemzése azt mutatja, hogy az ÉDI-be felvett hallgatók száma közel állandó, az érdeklődés nem csökken, sőt enyhén nő. Rendkívül pozitívan értékelendő, hogy négy éves átlagban az állami finanszírozott és az önköltséges hallgatók száma azonos, mely a szakma értékítélete és a piac követelése. Ez is mutatja, hogy szükséges lenne az államilag finanszírozott hallgatók létszámának növelése. Megemlítendő, hogy az Élelmiszertudományi Alapítvány ipari mecenaturával támogatni tudja a képzést, valamint hogy nemzetközi szinten is kimagasló a végzett hallgatók által készített impakt faktoros (I.F) publikációk száma. (A felvételre jelentkezettek eredményeire vonatkozó anonim statisztikát az 1. sz. melléklet tartalmazza.)

1.3. A doktori iskola vezetőjének bemutatása

Vezető: Dr. Vatai Gyula, tanszékvezető egyetemi tanár, az MTA doktora.

Programigazgató: Dr. Fodor Péter, az MTA doktora,professzor emeritus.

Korábbi vezetők: Dr. Farkas József MHAS, Dr. Fekete András DSc, Dr. Felföldi József PhD voltak.

Dr. Vatai Gyula PhD fokozatot szerzett doktoranduszainak névsora (zárójelben a fokozatszerzés éve látható).

- 1.) *Atra Ramadan*, Magyar-Szír államközi ösztöndíjas: Membránszeparációs műveletek tej- és szeszipari alkalmazásai, (2000).
- 2.) *Gergely Surd*, a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet ösztöndíjasa, majd levelező hallgató: Ivóvíz arzénmentesítése nanoszűrővel, (2001).
- 3.) *Jesus Mora Molina*, Costa Rica-i állami ösztöndíjjal: A membránszeparáció alkalmazása a szennyvíztisztításban, (2003).
- 4.) *Kiss István*, levelező hallgató: Borászati fő- és melléktermékek alternatív hasznosítása membrántechnika segítségével, (2007).
- 5.) *Koris András*, állami ösztöndíjjal majd egyetemi tanársegédként: Membránok viselkedésének elméleti és kísérleti vizsgálata olajos közegek elválasztása és finomítása során, (2008).
- 6.) *Rektor Attila*, állami ösztöndíjjal: Tejsavó és must besűritése komplex membránszeparációs eljárással, (2009).
- 7.) *Takács László*, levelező hallgató: Membránszeparáció alkalmazása alkoholszegény bor előállítására, (2010).
- 8.) *Vincze Ivetta*, állami ösztöndíjjal: Instant termékek előállítása membránszeparációs eljárások alkalmazásával, (2011).
- 9.) *Román András*, (egyetemi tanársegéd): Tejsavó hasznosítási lehetőségeinek kísérleti vizsgálata diaszűrés alkalmazásával, (2011).
- 10.) *Kozák Áron*, állami ösztöndíjjal: Membránszeparáció és ozmotikus desztilláció kísérleti vizsgálata és modellezése különböző gyümölcslevek besűritésénél, (2011).
- 11.) *Rácz Gábor*, állami ösztöndíjjal: Membránszeparáció és ozmotikus desztilláció transzport-folyamatainak elméleti és kísérleti vizsgálata, (2015).

Dr. Vatai Gyula jelenleg 4 államilag finanszírozott doktoranduszhallgató témavezetője, közülük 2 már abszolutóriumot szerzett.

Dr. Vatai Gyula az Újvidéki Egyetem (Szerbia, Novi Sad-Újvidék) Technológiai Karán végzett (1975) okleveles vegyészmérnökként, aki diplomaszerezése óta az

élelmiszeripari és vegyipari műveletekkel foglalkozik. PhD-fokozatát az Újvidéki Egyetemen, egyetemi habilitációját a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Élelmiszertudományi Karán szerezte. Akadémiai doktori fokozatát 2009 decemberében védte meg „Mezőgazdasági termékek és élelmiszerek kíméletes feldolgozása komplex membránműveletekkel” címmel, és elnyerte az MTA doktora fokozatot 2010-ben.. 2000-től egyetemi tanár, 2004-től tanszékvezető az Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszéken. Kutatási területe Bioreaktorok hidrodinamikája és anyagátadása, Membránszűrés, Pervaporáció és Membrán Kontaktorok (Membrán Drdztilláció - MD, Ozmotikus Desztilláció - OD) kísérleti vizsgálata, komplex membránszeparáció modellezése, anyagátadás intenzifikálása. Több OTKA, OMFB, EU kutatási pályázat és K+F+I projekt témavezetője. Számos tudományos cikk szerzője (350 tudományos közlemény, 1 szabadalom, 783 független hivatkozás). Több magyar és nemzetközi tudományos társaság tagja, vezetője. A Springer által kiadott „Food and Bioprocess Technology”, „Prehrambena Industrija” és „Membrántechnika és Ipari Biotechnológia”, angol, szerb és magyar nyelven kiadott folyóiratok szerkesztő bizottsági tagja.

1.4. Az ÉDI belső szervezete, helye az intézmény szervezetében.

A Szent István Egyetem doktori iskolái az EDHT alá tartoznak. Az ÉDI vezetője tagja az Egyetemi Doktori és Habilitációs Tanácsnak. Az ÉDI Tanácsa a doktori iskola vezetőjéből, 6 belső egyetemi tanárból és 3 külső egyetemi tanárból áll.

A képzési és kutatási munkák jelentős része az Élelmiszertudományi Kar tanszékein folytak. Az ÉDI honlapja a www.szies.hu honlapjáról elérhető

Az Iskolába jelentkező hallgatók elsősorban az Élelmiszertudományi Kar okleveles képzéséből kerülnek ki, de van hallgatónk a BMGE-ről, a SOTE-ről, a Debreceni Egyetemről illetve a társkarokról is. A további utánpótlás az Élelmiszertudományi Kar MSc. képzéséből várható. A Felvételi Bizottság 5 egyetemi tanárból áll. A felvétel konszenzusos alapon történik, a korábbi tudományos eredmények, illetve a szóbeli megfelelés alapján. Az Iskola Habilitációs Bizottságának vezetője Simonné Dr. Sarkadi Livia egyetemi tanár és 6 további egyetemi tanárból áll a bizottság.

A szigorlati tárgyak kijelöléséről, a vizsgabizottságokról illetve a bíráló bizottságok kijelöléséről –a szabályzatoknak megfelelően- az ÉDI Tanácsa dönt előzetesen és

véleményezi a fokozatok odaítélhetőségét. A végső döntési fórum az Egyetemi Doktori és Habilitációs Tanács.

Az ÉDI törzstagjai minden szempontból megfelelnek a MAB előírásainak, létszámuk meghaladja az előírt 7-es minimumot, publikációik és azok visszhangja kiváló. A korfa fiatalításra szorul, de megjelentek a már a Doktori Iskolában végzett témavezetők, akikből kialakulhat a megfelelő törzstagság.

1.5. A Doktori Iskola társadalmi és nemzetközi kapcsolatai

A magyar tudományban az Élelmiszertudományi Doktori Iskola eredményei ismertek, kapcsolatrendszere a Központi Élelmiszertudományi Kutatóintézzel illetve az Országos Élelmiszer – és Táplálkozástudományi Intézzel jók, mindkét helyen kihelyezett Karhoz tartozó tanszék működik, vannak közös doktori témák és témavezetők. A Magyar Tudományos Akadémián az élelmiszertudományok alulreprezentáltak, interdiszciplináris kutatásként alig van szerepük. A Nemzeti Kutatásfejlesztésben az Élelmiszertudományok sok esetben nem kapják meg a megfelelő támogatást, míg az EU pályázatokon megfelelő ipari partnerek hiányában nehéz sikerrel pályázni.

A társadalomban a media elferdített szerepköre miatt az élelmiszertudományokról többnyire negatív a vélemény, míg az ÉDI iskolában végzettek nyomkövetése megoldott és minden végzettünk a szakmában dolgozik, nagy megbecsüléssel. A magyar élelmiszergyártók alig kutattatnak itthon, viszont az élelmiszerminőség ellenőrzés szinte 100 %-ban hazai piacon történik a tudomány és az ÉDI bevonásával. Az ÉDI nemzetközi megbecsülése oly mértékű, hogy a 2008-ban a BCE-t akkreditáló EU bizottság külön értékelte, hogy –Kelet-közép– Európa legkorszerűbb élelmiszerkutató laboratóriuma az egyetemi publikációk közel 30 %-át termeli. Hallgatónk többsége 1-3 hónapot, többen 6 hónapot neves külföldi laboratóriumokban, intézetekben, egyetemeken tölt, melyről a közös publikációk tucatjai számolnak be. Kapcsolatunk van a világ összes, fontos élelmiszertudományi központjával és ebből a hallgatók jól veszik ki részüket a szorgalmi évek alatt illetve a posztdoktori időszakban.

2. A doktori iskola infrastukturális feltételei

A BCE Élelmiszertudományi Kara, illetve azok a társintézmények ahol a képzés folyik jól felszerelt laboratóriumokkal rendelkeznek. A hallgatók egyéni számítógépeket kapnak, melyek internet hozzáféréssel valamint tudományos könyvtár-rendszerekhez való hozzáféréssel is rendelkeznek. Kiemelkedő mikrobiológiai, biotechnológiai, tárolástechnológiai és élelmiszeranalitikai laboratóriummal rendelkezik a Kar. Az élelmiszeranalitikai laboratórium például optikai spektrométerekkel, 4 korszerű tömegspektrométerrel, elválasztástechnikai berendezésekkel (GC-k és HPLC-k), spektrofotométerekkel (UV, VIS, NIR) valamint az ezeket a berendezéseket kiszolgáló mintaelőkészítő infrastuktúrával felszerelt. A laboratóriumok műszerparkjának részletesebb ismertetése az aktuális tanszékek honlapjain található.

3. C-SWOT analízis

C: Külső korlátok, feltételek

A magyar felsőoktatás struktúrája egyrészt rögzített és az európai rendszerbe illeszkedve nem várhatóak gyors változások, másrészt a doktori iskolák léte az egyetemi karok létehez kötött – nincs más kialakult struktúra –, és az egyetemi karok léte nincs kőbe vésve. Nincs nagy valószínűsége annak, hogy az ország felsőoktatási rendszere karoktól független és főleg piacorientált doktori iskolákat szorgalmazzon, a jelenlegi struktúrában a piacorientáltság csak nemzetközi szinten értelmezhető. A doktori iskolák korlátait napjainkban az egyetemi karok korlátai szabják meg, mely korlátok elemzése messzebbre mutat a jelen analízisnél.

S: Erősségek

Hallgatóinak jelentős részét az ország egyetlen, teljes élelmiszer-tudományi képzést adó BSc. illetve MSc. képzésére alapozhatja. Erőssége, hogy a felsőoktatási rendszer reformja óta változatlan alapokon működik az Iskola, kialakultak a tradíciók, kisebb változtatásokkal és súlyponteltolódásokkal megmaradtak az eredeti alprogramok,

melyekre szinte minden évben jelentős a túljelentkezés. Az angol nyelvű képzés és a blokkos oktatás bevezetése pozitív eredményeket hozott, a hallgatók és az oktatók jónak minősítették a változtatást. Végzett hallgatóink az élelmiszertudomány szinte teljes spektrumában vezető állásokat töltenek be és kapcsolatuk a doktori iskolával további pozitívumokat hoz.

W: Gyengeségek, javítandó területek

A doktori kutatási témák többsége jelentős kísérletes háttérmunkával jár, melyet a szükséges beszámolási, cikkírási és dolgozatírási feladatokkal együtt sokszor nem lehetséges a viszonylag alacsony állami finanszírozással befejezni. Ezért növelni kellene állami- vagy ipari forrásokból a finanszírozást, amivel csökkenteni lehetne a félkészben abbahagyott doktori cselekmények számát. Jobb marketing munkával javítani lehetne a más magyar vagy külföldi egyetemeken végzett és hozzánk beiskolázandó MSc-s hallgatók számát. Specializálni kellene az oktatást a tématerületeknek megfelelően, de ehhez a doktori iskolák oktatási programjának jelentős harmonizációja kellene. Növelni kell a fiatal témavezetők számát. Meg kell oldani, hogy az állam által kiutalt doktori ösztöndíj és dologi támogatási költség ne vesszen el az egyetemen, hanem a címzettekhez érjen.

O: Fejlesztési lehetőségek

A Campus fejlesztésével talán további lehetőség nyílik a PhD hallgatók egy egységben történő koncentrálására. Az ipari támogatások, illetve az egyetemi vállalkozások módot adhatnak további hallgatók képzésére. Nemzetközi pályázatokkal jelentősen növelhető lenne a külföldi hallgatók részvétele a képzésben. További poszt-doktori ösztöndíjakkal talán csökkenthető a végzett doktorok végleges elvándorlása. Az egyetemi vállalkozásfejlesztés új perspektívákat nyithat a doktori iskolák számára, azonban ezek felsőoktatási, jogi és egyéb harmonizációja még nem körvonalazódott.

T: Veszélyek

Az MSc. képzés rendszerének kialakulásával bebizonyosodott, hogy a rövid képzési idő a PhD hallgatói létszám csökkenését eredményezheti, amit csak tervszerű gazdálkodással és beiskolázási programmal lehet egyensúlyozni. Kimaradtak a

felsőoktatásban oktatói évfolyamok, melyek pótlása folyamatban van, de a bürokratikus sürgetés folyamatossági veszélyekkel járhat. Az ipar elszívó ereje tovább növekedhet, mely a félkész doktorok végzését jelentősen akadályozhatja.

4. Az utóbbi 5 évben a Doktori Iskolában készült értekezések:

Szerző: Gere Attila

Cím: Módszerfejlesztés a preferencia-térképezésben

Témavezető: Sipos László

Védés időpontja: 2016.04.15.

Cím odaítélése: 2016.06.06. „summa cum laude”

Értékelés: A jelölt eredményeit a megadott időkorláton belül szabatos, jól szerkesztett, logikus felépítésű előadásban szemléletesen és meggyőzően mutatta be. A bírálatokra és az opponensek, valamint a bizottság által feltett kérdésekre részletes és meggyőző érveket felsorakoztató válaszokat adott. A jelölt szakmai felkészültsége és vitakészsége kiváló volt. A védés bizonyította a jelölt felkészültségét az adott tématerületen, valamint szakmai és tudományos ismereteit. A jelölt a tudományos eredmények mellett ismertette eredményei gyakorlati hasznosítási lehetőségeit is.

Szerző: Zentai Andrea

Cím: Növényvédőszer-maradékok és más szennyezőanyagok élelmiszerfogyasztásból származó akut expozíciójának probabilsztikus modellezése

Témavezető: Ambrus Árpád

Védés időpontja: 2016.02.09.

Cím odaítélése: 2016.02.25. „summa cum laude”

Értékelés: A Bíráló Bizottság megállapította, hogy Zentai Andrea rendkívül jól összefogott, világos előadásban adta elő tudományos eredményeit. A vitában meggyőzően érvelt. A bizottság az *új tudományos eredmények* minden pontját magyarázatokkal elfogadta és elismeri új tudományos eredménynek.

Szerző: Szöllősi Dániel

Cím: Íz- kölcsönhatások elemzése elektronikus nyelvvel

Témavezető: Felföldi József, Kovács Zoltán

Védés időpontja: 2016.02.05.

Cím odaítélése: 2016.02.25. „summa cum laude”

Értékelés: A Jelölt kutatómunkája során korszerű módszereket alkalmazott. Elért eredményeit szakmai közvélemény elé tárta nemzetközi folyóiratokban. A nagy mennyiségű munka eredményeit szemléletesen, lényegre törően mutatta be. Mind az előadása, mind a kérdésekre adott válaszai bizonyították a Jelölt kiváló szakmai felkészültségét.

Szerző: Szöllősi Attila

Cím: Mikrobiális üzemanyagcella teljesítményének növelése

Témavezető: Nguyen Duc Quang

Védés időpontja: 2015.12.01.

Cím odaítélése: 2015.12.16. „summa cum laude”

Értékelés:

A Bíráló Bizottság egyhangúan megállapítja, hogy:

- a témakörrel kapcsolatos kutatómunka komplex tudást igényel, a Jelölt nem csak a hozzá közel álló tudományterületeken, hanem valamennyi tudományos kérdés kidolgozásában helyt állt;
- az értekezésben bemutatott, a tézisekben kiemelt kutatási eredmények túlnyomó többsége színvonalas nemzetközi folyóiratokban publikálásra került, illetve publikálás alatt áll.
- a Jelölt a védés során jó előadói képességről és széleskörű tudásról tett tanúbizonyságot;
- a Jelölt kutató munkájának eredményességét az is kiemeli, hogy doktori témája a kutatócsoportban újonnan indult kutatási terület és a kutatás megvalósítását elősegítette a Jelölt érdeklődő, nyitott személyisége is.

Szerző: Németh Anikó

Cím: Application of hyphenated analytical techniques in the investigation of selenium speciation of different plants

Témavezető: Dernovics Mihály

Védés időpontja: 2015.11.27.

Cím odaítélése: 2015.12.16. „cum laude”

Értékelés:

Németh Anikó nagy számú kísérletet végzett, melyekből megalapozott, logikus következtetéseket vont le, s új anyagcsere utakra tett javaslatot. Az opponenseknek meggyőző válaszokat adott, s kiváló vitakészségről tett tanubizonytságot. A közönség kérdéseira adott válaszok során is széleskörű tájékozottságát bizonyította.

Szerző: Szalontai Helga

Cím: Jelölésmentes immuszensorok fejlesztése probiotikus baktériumok és aflatoxin M1 kimutatására

Témavezető: Adányiné Kisbocskói Nóra

Védés időpontja: 2015.11.26.

Cím odaítélése: 2015.12.16. „summa cum laude”

Értékelés:

A Bíráló Bizottság megállapította, hogy Szalontai Helga mind tudományos, mind gyakorlati szempontból jelentős témakörben jól tervezett, színvonalas kutatást végzett. A Jelölt jól prezentált szabad előadásban ismertette tudományos kutatásának az eredményeit. Előadásával bizonyította a kiváló előadói készségét és a vitában magas szintű szakmai felkészültségét igazolta.

Szerző: Losó Viktor

Cím: Gyorsfagyasztott csemegekukorica-termékek komplex értékelése

Témavezető: Sipos László

Védés időpontja: 2015.11.25.

Cím odaítélése: 2015.12.16. „summa cum laude”

Értékelés:

A Bizottság megállapította, hogy a jelölt kiváló felkészültséggel, alapos szakmai tudással védte meg értekezését és az azokból készített téziseket. A vitában tanúsított teljesítménye kiemelkedő. Meggyőző érveléssel igazolta tudományos eredményeit.

Szerző: Majerné Baranyi Krisztina

Cím: Immuszensor fejlesztése élelmiszer- és környezetanalitikai felhasználásra

Témavezető: Adányiné Kisbocskói Nóra

Védés időpontja: 2015.11.17.

Cím odaítélése: 2015.12.16. „cum laude”

Értékelés:

A Bíráló Bizottság megállapította, hogy Majerné Baranyi Krisztina mind tudományos, mind gyakorlati szempontból jelentős témakörben jól tervezett, színvonalas kutatást végzett. Kutatási eredményei bővítették a bioszenzorral kapcsolatos ismereteinket, új tudományos megállapításai jól használhatóak a környezetvédelem és élelmiszerbiztonság területein. Célkitűzései megvalósításához korszerű és további fejlesztés alatt álló módszereket alkalmazott. Szabad előadásával a kiváló előadói készségét és a vitában magas szintű szakmai felkészültségét igazolta.

Szerző: Maczó Anita

Cím: Bab eredetű alfa-amiláz enzim inhibitorok, mint biológiailag aktív fehérjék vizsgálata

Témavezető: Gelencsér Éva

Védés időpontja: 2015.11.03.

Cím odaítélése: 2015.12.16. „cum laude”

Értékelés:

A Bíráló Bizottság megállapította, hogy Maczó Anita egy mind tudományos, mind gyakorlati szempontból jelentős témakörben jól tervezett, színvonalas kutatást végzett. Kutatási eredményei bővítették a hazai babfélések biokémiájával kapcsolatos ismereteinket, új tudományos megállapításai a szerkezet-funkció pontosabb megértését segítik és hozzájárulnak az inhibitor élelmiszerbiztonsági megítélésének megbízhatóságához. Célkitűzései megvalósításához a nemzetközileg elfogadott hagyományos és a legújabb bio-analitikai, proteomikai és tömegspektrometriás módszereket, illetve *in vitro* és *in vivo* modelleket, továbbá tesztek is alkalmazott. Eredményei a doktori értekezések szokásos tudományos szintjét jóval meghaladta. Szabad előadásával bizonyította a kiváló előadói készségét és a vitában magas szintű szakmai felkészültségét igazolta.

Szerző: Nagy Edina Szandra

Cím: Élelmiszerromlást okozó Yarrowia-csoport biodiverzitása különböző élelmiszerekben

Témavezető: Péter Gábor

Védés időpontja: 2015.09.23.

Cím odaítélése: 2015.10.21. „summa cum laude”

Értékelés:

A Jelölt kutatómunkája során korszerű módszereket alkalmazott. Elért eredményeit szakmai közvélemény elé tárta nemzetközi folyóiratokban. A nagy mennyiségű munka eredményeit szemléletesen, lényegre törően, elegáns előadásban mutatta be. Mind az előadása, mind a kérdésekre adott válaszai igazolják a Jelölt kiváló szakmai jártasságát.

Szerző: Csima György

Cím: Zselatin alapú édesipari termék reológiájának jellemzése

Témavezető: Vozáry Eszter

Védés időpontja: 2015.09.22.

Cím odaítélése: 2015.10.21. „summa cum laude”

Értékelés:

A jelölt eredményeit a megadott időkorláton belül jól szerkesztett, logikus felépítésű előadásban szemléletesen és meggyőzően mutatta be. A bírálatokra és az opponensek, valamint a bizottság által feltett kérdésekre részletes és meggyőző érveket felsorakoztató válaszokat adott. A jelölt szakmai felkészültsége kiváló és vitakészsége kitűnő volt. A védés bizonyította a jelölt felkészültségét az adott tématerületen, valamint szakmai és tudományos ismereteit. A jelölt a tudományos eredmények mellett ismertette munkájának gyakorlati hasznát is.

Szerző: Styevkó Gabriella

Cím: Reverz hidrolízis és transzglykoziláció tanulmányozása oligoszacharidok szintézisére

Témavezető: Hoschke Ágoston, Nguyen Duc Quang

Védés időpontja: 2015.09.15.

Cím odaítélése: 2015.10.21. „cum laude”

Értékelés:

A védés során a Jelölt jó vitakészségét bizonyította. A kérdésekre többségében megfelelő válaszokat adott. A benyújtott disszertációban megfogalmazott célkitűzések alapján megállapítható, hogy a kutatók tudományos munkaterv alapján készültek. A Jelölt objektív, korszerű módszereket választott és megfelelő tézisek mentén haladt.

Szerző: Villangó Szabolcs

Cím: A fenolos érettség vizsgálata Syrah szőlőfajtán

Témavezető: Pásti György, Zsófi Zsolt

Védés időpontja: 2015.06.25.

Cím odaítélése: 2015.10.21. „cum laude”

Értékelés:

A Jelölt meggyőző szabad előadásban mutatta be tudományos munkáját.

Az elvégzett munka tudományos értékeinek hiányosságait szóban kiegészítette.

A Bírálok kritikai megjegyzéseire kellő mélységű válaszokat adott, illetve kiváló vitakészségről adott tanúbizonyságot.

Szerző: Rácz Gábor

Cím: Membrán és ozmotikus desztilláció élelmiszeripari és környezetvédelmi vonatkozásai

Témavezető: Vatai Gyula, Kovács Zoltán

Védés időpontja: 2015.05.28.

Cím odaítélése: 2015.06.17. „summa cum laude”

Értékelés:

A jelölt meggyőző előadásával és vitakészségével igazolta felkészültségét a tudományos munkában. A Bizottság az I., II., III. tézispontokat változtatás nélkül, a IV. tézispontot a vitában bemutatott módosított szöveggel fogadta el.

Szerző: Zeke Ildikó Csilla

Cím: Fagyasztott élelmiszer-emulziók stabilitásának vizsgálata

Témavezető: Balla Csaba, Friedrich László

Védés időpontja: 2015.05.20.

Cím odaítélése: 2015.06.17. „summa cum laude”

Értékelés:

A jelölt a doktori értekezését kiváló előadásban mutatta be, dicséretes előadói stílusban, az időkeret pontos betartásával. A feltett kérdések mindegyikére válaszolt, a bizottság, az opponensek a válaszokat elfogadták. A jelölt vitakészsége megfelelő. A bizottsági tagok a dolgozat színvonalát és az értékes kísérleti munkát elismerték.

Szerző: Egressy-Molnár Orsolya

Cím: Development of LC-MS methods for the analyses of selenium species of natural and synthetic origin

Témavezető: Dernovics Mihály

Védés időpontja: 2015.03.12.

Cím odaítélése: 2015.03.18. „summa cum laude”

Értékelés:

A jelölt kitűnő előadást tartott, szakmai jártasságáról tanúbizonyságot tett. Vitakészsége meggyőző. Tudományos eredményeit rangos folyóiratokban tette közzé, ahol azokat meggyőzően ismertette. A szakmai vita során felmerült kérdésekre körültekintően válaszolt.

Az opponensek pozitív véleményét figyelembe véve, a bizottság a tézispontokat változtatások nélkül elfogadja.

Szerző: Balga Irina

Cím: Technológiai műveletek hatásai az Egri Bikavér élettanilag aktív vegyületeinek összetételére és érzékszervi tulajdonságaira

Témavezető: Kállay Miklós

Védés időpontja: 2015.03.11.

Cím odaítélése: 2015.06.17. „cum laude”

Értékelés:

A Jelölt szemléletes előadásban mutatta be eredményeit. A téziseinek megfogalmazása nem minden esetben fejezte ki a tényleges tudományos eredményeket. A felvetett kérdésekre a jelölt visszafogott, rövid szakmai válaszokat adott. Összességében a Jelölt felkészültsége és eredményei megfelelnek az elvártaknak. A lényegkiemelés terén némi hiányosság mutatkozott.

Szerző: Havas Petra

Cím: Kereskedelmi forgalomban kapható probiotikus baktériumok galaktozidáz enzimeinek tanulmányozása

Témavezető: Rezessyné Szabó Judit, Nguyen Duc Quang

Védés időpontja: 2015.02.25.

Cím odaítélése: 2015.03.18. „cum laude”

Értékelés:

A Jelölt megfelelő előadókészséggel rendelkezik. Prezentációja során megfelelően összefoglalta a téma jelentőségét valamint elért eredményeit. Szemléletes ábrákat és diagramokat alkalmazott, mellyel könnyítette a megértést. A Jelölt elfogadható vitakészséggel rendelkezik, azonban a feltett kérdésekre, felmerülő hiányosságokra adott válasza nem volt teljes körű. A bizottság elfogadja az opponensek véleménye alapján átdolgozott tézispontokat, azzal a kiegészítéssel, hogy a 2. és 3. pont összevont tézispontként tekinthető.

Szerző: Fogliano Vincenzo

Cím: Maillard reaction products: occurrence, mitigation strategies and their physiological relevance

Témavezető: Simonné Sarkadi Livia

Védés időpontja: 2015.01.30.

Cím odaítélése: 2015.06.17. „summa cum laude”

Értékelés:

The Applicant presented his work in an extremely high-quality and well-structured presentation.

Through the defense he gave evidence of his wide knowledge, adequate debate skills and high quality comprehensive research work.

Szerző: Deák Edit

Cím: Adalékolási eljárással végrehajtott LC-ESI-MS vizsgálatok kifejlesztése és kritikai értékelése

Témavezető: Stefanovitsné Bányai Éva, Dernovics Mihály

Védés időpontja: 2014.12.01.

Cím odaítélése: 2014.12.17. „summa cum laude”

Értékelés:

A jelölt egy rendkívül értékes, aktuális témával foglalkozó PhD dolgozatot írt. A védésen jól összefoglalta munkája lényegét, a feltett kérdések szinte mindegyikére jó felkészültséggel válaszolt, melyet a bírálók és a Bizottság tagjai többségében elfogadtak. Vitakészsége megfelelő. A tézisek közül a Bíráló Bizottság a két fő tézispontot fogadta el. A fő tézispontok alpontban történő kifejtését a Bizottság elvetette.

Szerző: Bujna Erika

Cím: Mikrobiális fitáz enzim előállítás és jellemzése

Témavezető: Rezessyné Szabó Judit

Védés időpontja: 2014.11.25.

Cím odaítélése: 2014.12.17. „summa cum laude”

Értékelés:

A Jelölt mind a doktori dolgozat védése, mind az azt követő vita során meggyőzően igazolta jártasságát a kutatási témában. Kutatómunkájában kísérleteit körültekintően tervezte meg, objektív és modern módszereket alkalmazott. A disszertációban pontokba szedett célkitűzéseit tételesen igazolta. A Bizottság különösen értékelte, hogy az opponensek kérdéseire adott válaszait ábrákkal támasztotta alá, valamint a vitában felvetődött kérdésekre is felhasználta az előadásban bemutatott adatokat. A Bizottság véleménye szerint a Jelölt jó előadó készséget tanúsított a doktori disszertáció védése során.

Szerző: Csóka Mariann

Cím: Fűszerpaprika örlemények szín- és illattulajdonságainak vizsgálata

Témavezető: Korány Kornél

Védés időpontja: 2014.11.24.

Cím odaítélése: 2014.12.17. „cum laude”

Értékelés: A jelölt munkáját rendkívül magas színvonalú és jól szerkesztett előadásban ismertette. Kutatómunkája önálló kutatói képességeit jól tükrözi. A védés során széleskörű tájékozottságról, megfelelő vitakészségről és magas színvonalú, átfogó jellegű kutatómunkára való alkalmasságáról tett tanúbizonyságot.

Szerző: Hegyi Ferenc

Cím: Lactobacillusok vizsgálata továbbfejlesztett kolorimetriás módszerrel

Témavezető: Halász Anna

Védés időpontja: 2014.11.17.

Cím odaítélése: 2014.12.17. „summa cum laude”

Értékelés: A Jelölt témaválasztása időszerű, hiszen a tejsavbaktériumok gyors, költséghatékony, szelektív mikrobiológiai vizsgálati módszerei a minőségbiztosítási rendszerek kiemelt jelentőségű téma területe. A Jelölt jól prezentált szabad előadásban ismertette tudományos kutatásának az eredményeit. A vitában elhangzott kérdésekre indokolt válaszokat adott. A vitakészsége kiváló szakmai felkészültségre utal. A Bíráló Bizottság a meghallgatás és a vita alapján javasolja a PhD fokozat odaítélését.

Szerző: Polgár László

Cím: Növényvédő szerek és azok bomlástermékeinek vizsgálata élelmiszerekben HPLC- (ESI+) MS technikákkal

Témavezető: Fodor Péter

Védés időpontja: 2014.09.09.

Cím odaítélése: 2014.10.15. „summa cum laude”

Értékelés: Jelölt az előadásban kiválóan ismertette tudományos munkájának eredményeit és a vitában elhangzott kérdésekre is megfontoltan, szakszerűen válaszolt. A kidolgozott módszerek gyakorlati alkalmazását konkrét példákkal igazolta. A módszerek alkalmazása számos további területen várható.

Szerző: Szilvássy Blanka

Cím: Élelmi növények polifenol készletének vizsgálata tömegspektrometriás módszerekkel

Témavezető: Abrankó László

Védés időpontja: 2014.09.09.

Cím odaítélése: 2014.10.15. „cum laude”

Értékelés: A Bizottság véleménye szerint a jelölt jól illusztrált bemutatóval ismertette tudományos munkája legfontosabb eredményeit. A kérdésekre megfelelően válaszolt, jó vitakészséget mutatott. Az opponensekkel folytatott vitában igazolta a témában való jártasságát. A bírálók részéről felmerült javaslatokat kellő nyitottsággal fogadta.

Szerző: Soós Anita

Cím: Növényi eredetű zsíradékok hatása az állati eredetű zsírok fizikai tulajdonságaira

Témavezető: Somogyi László

Védés időpontja: 2014.09.05.

Cím odaítélése: 2014.10.15. „summa cum laude”

Értékelés: A jelölt kiváló felkészüléséről tett tanúbizonyságot, mind az előadásban, mind a vitában adott válaszai alapján kitűnő teljesítményt nyújtott. A vizsgálati eredményei jól megalapozottak és sokirányú gyártmányfejlesztési és egyéb kutatási témának szolgálnak alapul.

Szerző: Radva Dániel Ferenc

Cím: Új, rögzített β -glükózidáz enzimkészítmény előállítása és élelmiszeripari felhasználhatóságának vizsgálata

Témavezető: Kosáry Judit

Védés időpontja: 2014.05.29.

Cím odaítélése: 2014.06.11. „summa cum laude”

Értékelés: A jelölt kiválóan felkészült, jól illusztrált előadásban ismertette kutatómunkájának eredményeit, előadókészsége meggyőző volt, megalapozott tárgyi tudásról tett tanúbizonyságot. A feltett kérdésekre adott válaszai igazolták a témakörben való jártasságát.

Szerző: RohonczyKata

Cím: Patogén mikroorganizmusok kimutatására szolgáló gyors módszerek összehasonlító vizsgálata

Témavezető: Mohácsiné Farkas Csilla

Védés időpontja: 2014.05.27.

Cím odaítélése: 2014.06.11. „cum laude”

Értékelés: A Jelölt alternatív gyors mikrobiológiai módszerek és a szabványos módszer eredményeinek összehasonlító elemzését végezte el a módszerek rutin laboratóriumi vizsgálatokban való alkalmazhatóságának, valamint az alkalmazás feltételeinek megállapítása céljából. A célkitűzései logikusak, jól megfogalmazottak voltak, azokat mind megvalósította. A téma jelentőségét irodalmi adatokkal indokolta, megfelelő statisztikai adatokkal és szakmai érvekkel alátámasztotta. Jelölt a felkért bírálók kérdéseire az értekezés vitájában részletes válaszokat adott. A Jelölt munkáját jól szerkesztett előadásban ismertette. A védés során széleskörű tájékozottságról, jó vitakészségről és a kutatómunkára való alkalmasságáról tett tanúbizonyságot.

Szerző: Pintér Szilvia

Cím: Ökológiai és integrált gazdálkodással termesztett csonthéjas és almatermésű gyümölcsök mikrobiológiai és kémiai analízise

Témavezető: Beczner Judit

Védés időpontja: 2014.05.19.

Cím odaítélése: 2014.06.11. „summa cum laude”

Értékelés: Jelölt széleskörű vizsgálatokat, jelentős mennyiségű kísérleti munkát végzett, amelynek eredményeit statisztikai módszerekkel, helyesen értékelte. A disszertáció értéke, hogy mikrobiológiai és kémiai-összetételbeli vizsgálatokat egyaránt végzett. Eredményei megerősítik azokat a szakirodalmi információkat, hogy a fajta és az évjárat (időjárás) fontosabb befolyásoló tényező, mint a termesztési mód. Előadásában jól foglalta össze a szerteágazó kísérleti eredményeit. A kérdésekre adott válaszai jól igazolják széleskörű szakmai tájékozottságát és a diszciplína összefüggéseinek mély ismeretét is jól tükrözték.

Szerző: Csernus Olívia

Cím: Romlást okozó, potenciálisan toxinképző penészgomba fajok növekedésének modellezése a hőmérséklet és a vízakaktivitás függvényében

Témavezető: Beczner Judit, Baranyi József

Védés időpontja: 2014.05.16.

Cím odaítélése: 2014.06.11. „summa cum laude”

Értékelés: A Jelölt világosan megfogalmazott célkitűzéseit jól átgondolt, logikusan felépített kísérlettervezéssel maradéktalanul megvalósította. A ComBase adatbank penészgombák fejlesztésére vonatkozó elképzelései reálisak és ígéretesek. Az értekezésben kifejtett új tudományos eredményeket a Bizottság egybehangzóan elfogadta. A Jelölt előadói stílusa és vitakészsége meggyőzően bizonyította megalapozott széleskörű tudományos felkészültségét.

Szerző: Luis Castillo

Cím: Húsok mikróbaszennyezettségének csökkentése

Témavezető: Kiss István, Friedrich László

Védés időpontja: 2014.04.24.

Cím odaítélése: 2014.06.11. „cum laude”

Értékelés: A Bíráló Bizottság megállapította, hogy a Jelölt a bemutatott prezentációjában tömören összefoglalta az eredményeit, és a feltett kérdésekre adott válaszai bizonyították szakmai jártasságát valamint a témakör kellő ismeretét.

Szerző: Szigedi Tamás

Cím: Módszerfejlesztés Fourier-transzformációs közeli infravörös technika (FT-NIR) alkalmazási körének kibővítésére élelmiszeripari mintákon

Témavezető: Dernovics Mihály, Fodor Marietta

Védés időpontja: 2014.04.08.

Cím odaítélése: 2014.06.11. „cum laude”

Értékelés: A jelölt egy rendkívül értékes, aktuális témával foglalkozó PhD dolgozatot írt. A védésen jól összefoglalta munkája lényegét, a feltett kérdésekre is túlnyomó részben válaszolt, melyet a bírálók és a Bizottság tagjai többségében elfogadtak. Megfogalmazott 5 tézispontja közül kettőt változtatás nélkül elfogadott a Bizottság, két tézispontot módosítani kellett, egyet pedig nem fogadtak el új tudományos eredménynek.

Szerző: Tarekné Tilistyák Judit

Cím: Takarmányok kémiai és mikrobiológiai vizsgálata, valamint olajmag préslisztekfelhasználása élelmiszerfejlesztéshez

Témavezető: Juhászné Román Mariann, Máthé Endre

Védés időpontja: 2013.10.01.

Cím odaítélése: 2013.12.03. „cum laude”

Értékelés: A Jelölt az EU szabványoknak megfelelő széleskörű monitoring vizsgálatokkal értékelte a takarmány alapanyagok és melléktermékek mikrobiológiai és kémiai biztonságosságának kockázati tényezőit. Újszerű, innovatív termékfejlesztési kísérletekkel bizonyította az olajos mag feldolgozás melléktermékeként keletkező préslisztek kedvező élettani hatású, biztonságos sütőipari felhasználhatóságát. Lényegre törő szabad előadásban ismertette elért eredményeit, és az eredmények alapján racionális és megvalósítható javaslatokat tett a préslisztek élelmiszeripari célú hasznosítására. Vitakészsége kielégítő, de válaszai néhány esetben bizonytalanok voltak.

Szerző: Katona Róbert

Cím: ICP-MS alkalmazása különböző típusú minták eredetmeghatározásához

Témavezető: Stefánka Zsolt

Védés időpontja: 2013.09.30.

Cím odaítélése: 2013.12.03. „cum laude”

Értékelés: Jelölt munkájában feldolgozta a szerves tömegspektrometriai elemzés egyik legfontosabb lépését a mintaelőkészítést és a kidolgozott módszereket validálta. A kidolgozott technikákat élelmiszer minták eredet-meghatározás céljára sikeresen alkalmazta illetve két olyan új mintaelőkészítési technikát dolgozott ki, amely alkalmas nukleáris törvénytörési minták vizsgálatára.

Szerző: Mednyánszky Zsuzsanna

Cím: Aromanyagok összehasonlító vizsgálata fajtaazonosítás céljából

Témavezető: Amtmann Mária

Védés időpontja: 2013.06.25.

Cím odaítélése: 2013.10.30. „summa cum laude”

Értékelés: Jelölt különböző indiai és kínai eredetű teák aroma anyagainak kinyerése után elvégezte azok összehasonlítását gázkromatográfiás elválasztással és tömeg spektrometriás azonosítással, valamint vizsgálatokat végzett az elektronikus orr és nyelv műszerekkel és érzékszervi profilanalízissel annak eldöntésére, hogy a műszeres vagy az érzékszervi vizsgálatok célravezetőbbek a teák jellegének, minőségének megítélésében. Jelölt a téma jelentőségét részletes irodalmi adatokkal indokolta, megfelelő statisztikai adatokkal és szakmai érvekkel alátámasztotta. Az értekezésben sikerült a komponensekre bontott és azok intenzitásait vizsgáló módszerrel a műszeres és a szenzorikus adatokat párhuzamba állítani és komplex statisztikai elemzést végezni. Jelölt a felkért bírálók kérdéseire mind GC-MS vizsgálatok, mind pedig az érzékszervi analízis területén az értekezés vitájában meggyőző válaszokat adott. Értékes megállapításokat tett az elektronikus orr és az elektronikus nyelv nagyobb érzékenysége révén a gyors és objektív minőség-ellenőrzés továbbfejlesztésére, az új, korszerű eszközök gyakorlatban alkalmazására.

Szerző: Gillay Biborka Zsuzsanna

Cím: Szemestermények nedvességtartalmának és dielektromos jellemzőinek összefüggése

Témavezető: Funk B. David, Felföldi József

Védés időpontja: 2013.05.08.

Cím odaítélése: 2013.06.04. „cum laude”

Értékelés: Jelölt eredményeit a megadott időkorláton belül szabatos, jól szerkesztett, logikus felépítésű előadásban szemléletesen mutatta be. A bírálatokra, az opponensek és a bizottság által feltett kérdésekre részletes válaszokat adott. A mondanivalóját általa készített ábrák, illusztrációk vetítésével alátámasztotta. A védés bizonyította Jelölt jó felkészültségét az adott tématerületen, valamint tudományos vitakészségét.

Szerző: Kaszab Tímea

Cím: Sárgarépa (*Daucus carota* subsp. *sativus*) fizikai jellemzőinek és ízének változása nem ideális tárolás során

Témavezető: Fekete András

Védés időpontja: 2013.03.06.

Cím odaítélése: 2013.06.04. „cum laude”

Értékelés: A Jelölt eredményeit a megadott időkorláton belül szabatos, jól szerkesztett, logikus felépítésű előadásban szemléletesen mutatta be. A bírálatokra, az opponensek és a bizottság által feltett kérdésekre részletes válaszokat adott. A mondanivalóját általa készített ábrák, illusztrációk vetítésével alátámasztotta. A védés bizonyította a Jelölt jó felkészültségét az adott tématerületen és tudományos vitakészségét.

Szerző: Hartyáni Piroska

Cím: Pulzáló elektromos térerő és nagy hidrosztatikai nyomás alkalmazása gyümölcslevek kíméletes tartósítására

Témavezető: Cserhalmi Zsuzsanna

Védés időpontja: 2012.11.21.

Cím odaítélése: 2012.12.04. „summa cum laude”

Értékelés: A jelölt kiválóan összeállított előadásban ismertette az alkalmazott módszereket és nagyon részletesen mutatta be az eredményeket. Az Opponensek bírálatára és kérdéseire alapos válaszokat adott. A Bíráló Bizottság és az egyéni kérdésre adott válaszaiból kitűnt, hogy mélyrehatóan ismeri a témakör tudományos hátterét és ezen túlmenően az Európai Unió szabályozásokat is.

Szerző: Lambertné Meretei Anikó

Cím: Módszer kenyérbélzet állományjellemzőinek meghatározására

Témavezető: Fekete András

Védés időpontja: 2012.11.20.

Cím odaítélése: 2012.12.04. „summa cum laude”

Értékelés: A jelölt eredményeit a megadott időkorláton belül jól szerkesztett, logikus felépítésű előadásban szemléletesen és meggyőzően mutatta be. A feltett kérdésekre részletes és meggyőző érveket felsorakoztató válaszokat adott, szakmai felkészültsége és vitakészsége kitűnő volt. A jelölt tudományos eredmények mellett ismertette munkájának gyakorlati hasznát is.

Szerző: Kovács Zoltán

Cím: Módszer elektronikus nyelvvel végzett méréseknél fellépő zavaró hatások csökkentésére

Témavezető: Fekete András

Védés időpontja: 2012.11.15.

Cím odaítélése: 2012.12.04. „summa cum laude”

Értékelés: A Jelölt eredményeit a megadott időkorláton belül szabatos, jól szerkesztett, logikus felépítésű előadásban szemléletesen mutatta be. A bírálatokra, az opponensek és a bizottság által feltett kérdésekre részletes és meggyőző érveket felsorakoztató válaszokat adott. A védés bizonyította a Jelölt kiváló felkészültségét az adott tématerületen, szakmai és tudományos ismereteit, valamint példás vitakészségét. A Jelölt a tudományos eredmények mellett ismertette eredményei gyakorlati hasznosítási lehetőségeit.

Szerző: Sági-Kiss Virág

Cím: Gyümölcsök penészes romlásának előrejelzése

Témavezető: Fodor Péter, Héberger Károly

Védés időpontja: 2012.07.25.

Cím odaítélése: 2012.10.02. „cum laude”

Értékelés: A Jelölt komplex analitikai és statisztikai módszer fejlesztésében vett részt és saját munkáját képező részeredményei alma és szilva fajtákra előremutatóak, jelentős hozzájárulásnak tekinthetők gyümölcsök és azok penészes romlásának kutatásában. A Jelölt munkája interdiszciplináris. Gázkromatográfiás elméleti és alkalmazási, növényi- és biokémiai, továbbá kemometriai ismeretek tartományait egyesíti magában. Kijelenthető, hogy a részfeladatokat a Jelölt képzettségének és felkészültségének megfelelően, önálló kutatói szemlélettel oldotta meg. A téma jelentőségét objektíve visszafogottan,

helyesen értékelte. A következtetések levonásához szükséges vizsgálatokat és értékeléseket végrehajtotta. A célkitűzések reálisak és teljesíthetők voltak. Több kemometriai módszert szépen alkalmazott. Azonban az elvégzett kísérletek előkísérleti jellege nem adhatott eléggé kiforrt eredményt a gyakorlati használhatóságának megítélésében.

Szerző: Ignát Tímea

Cím: Non-destructive methods for determination of quality attributes of bell peppers

Témavezető: Ze'ev Schmilovitch, Felföldi József

Védés időpontja: 2012.05.21.

Cím odaítélése: 2012.06.05. „cum laude”

Értékelés: The candidate presented her results in a precise, well-composed and logically structured presentation within the given timeframe. She gave detailed and convincing answers to the questions of the opponents and the committee. The candidate had thorough grounding in her field of profession and a good readiness for debate. The defence process proved the thorough knowledge of the candidate in her subject. Beside the scientific results, she presented the potentials of her findings in the practical utilization.

Szerző: Fogarassy Eszter Karolina

Cím: Komplex membrántechnikai alkalmazás és modellezés kajszi baracklé feldolgozására

Témavezető: Békássyné Molnár Erika

Védés időpontja: 2012.04.12.

Cím odaítélése: 2012.06.05. „cum laude”

Értékelés: Jelölt széleskörű, nagy mennyiségű és kiváló kísérleti munkára alapozva értékes eredményeket ért el. Az eredmények bemutatásában az újszerűség kiemelése hangsúlyosabb lehetett volna. A Jelölt látványos előadással mutatta be eredményeit. Előadásával és válaszaival széles látókörrel és mélyre ható tudományos és gyakorlati ismeretekről tett tanúbizonyságot.

Szerző: Németh Csaba

Cím: Tojáslevek kis hőmérsékletű kezelése

Témavezető: Balla Csaba

Védés időpontja: 2012.02.28.

Cím odaítélése: 2012.03.06. „cum laude”

Értékelés: A Jelölt jól felkészült, kitűnően illusztrált előadást mutatott be. Eredményeinek többségét neves folyóiratokban publikálta, munkája eredményeként két elfogadott szabadalom is született. A vitában elhangzott kérdésekre jó válaszokat adott, vitakészsége megfelelő volt.

Szerző: Kákonyi Ildikó

Cím: Élesztőgomba sejtek nehézfém bioszorpciója és alkalmazásuk a szennyvíztisztítás hatékonyságának növelésére

Témavezető: Maráz Anna

Védés időpontja: 2012.02.08.

Cím odaítélése: 2012.03.06. „cum laude”

Értékelés: A bemutatott dolgozat szerteágazó, értékes, önálló munka, amely megfelel a doktori értekezés iránt támasztott követelményeknek. A jelölt jól felépített és szépen illusztrált előadásban mutatta be eredményeit. Az opponensek kérdéseire jó érveléssel, részletes válaszokat adott, amelyek során részletezően visszatért előadásának ábráihoz, illetve új ábrákat is bemutatott. A bizottsági és egyéni kérdésekre adott válaszok szűkszavúak, de szakmailag általában kielégítőek voltak. A jelölt kutatói alkalmasságát a védés során bizonyította.

Szerző: Márta Dóra

Cím: Molecular Monitoring of Meat Spoiling Pseudomonas Species and Analysis of Staphylococcal Enterotoxin Expression and Formation

Témavezető: Maráz Anna, Peter Radström

Védés időpontja: 2012.02.06.

Cím odaítélése: 2012.03.06. „summa cum laude”

Értékelés: The research work was focused on two subjects, one has bent he monitoring of a frequent and important but highly variable group of food spoilage bacteria, i.e. the pseudomonads; the other one has been the study of molecular genetics of the expression and production of types of potent enterotoxins by staphylococci. Through well planned and executed experiments, some novel results have been achieved which also can serve for starting point of further research efforts.

Szerző: Vetőné Kiszter Andrea Klára

Cím: Rádiófrekvenciás hőkezelési technológia kidolgozása csípősségmentes mustármagliszt (*Sinapis alba* L.) előállítására

Témavezető: Schusterné Gajzágó Ildikó

Védés időpontja: 2011.12.19.

Cím odaítélése: 2012.03.06. „cum laude”

Értékelés: A Jelölt a fehér mustár (*Sinapis alba* L.) számos és különböző termőhelyekről származó fajtájával végzett kísérleteket nagyfrekvenciás hőkezelési technológia alkalmazásával, csípősségmentes mustármag-liszt előállítására, élelmiszeripari adalékanyagként való felhasználás céljából. Bizonyította, hogy a mustár csípős ízének alakulását előidéző mirozináz enzim hőinaktiválása után a termék technofizikai tulajdonságai és táplálkozástanilag értékes beltartalmi tulajdonságai megfelelők maradnak és a csípősségmentes mustármagliszt szójaizolátum részleges helyettesítésére alkalmas lehet. A mirozináz hőérzékenységevel és rádiófrekvenciás hőinaktiválási kinetikájával kapcsolatos eredményei tekinthetők a legértékesebb megállapításainak. Újszerűek a termőhelyek és az évjáratok hatását illető eredményei is.

Szerző: Szedljak Ildikó

Cím: Dohány eredetű nyersanyagok minőségének és felhasználhatóságának biokémiai és mikrobiológiai jellemzése

Témavezető: Kosáry Judit

Védés időpontja: 2011.11.18.

Cím odaítélése: 2011.11.29. „cum laude”

Értékelés: Jelölt széleskörű szakirodalmi elemző munkára alapozva komplex képet vázolt fel a Magyarországon termesztett dohánynövények minőségi és felhasználhatósági paramétereiről. Disszertációjában kiemelkedő teljesítményként könyvelhető el az óriási kísérleti munka, aminek csak töredékét ismerhettük meg. Téziseinek ismertetésével, a vitában feltett kérdésekre adott válaszaival Jelölt egyértelműen igazolta, hogy széleskörűen felkészült szakember, aki magabiztosan uralja választott kutatási témáját.

Szerző: Biczó-Kabai Veronika

Cím: Kakaóvaj-egyenértékű növényi zsírok és a tárolási körülmények hatása csokoládé modellrendszerek reológiai és érzékszervi jellemzőire

Témavezető: Fekete András

Védés időpontja: 2011.11.16.

Cím odaítélése: 2011.11.29. „summa cum laude”

Értékelés: A Jelölt szakmai felkészültsége kiváló és vitakészsége kitűnő. A védés bizonyította a Jelölt felkészültségét az adott tématerületen, valamint szakmai és tudományos ismereteit. A Jelölt a tudományos eredmények mellett ismertette munkájának gyakorlati hasznát is.

Szerző: Leskó Annamária

Cím: A tőketerhelés hatása a szőlőbogyó, a must és a bor összetevőire

Témavezető: Kállay Miklós

Védés időpontja: 2011.11.15.

Cím odaítélése: 2011.11.29. „summa cum laude”

Értékelés: A jelölt az értekezés eredményeinek ismertetése során valamint az azt követő vitában, felkészülten szakmailag meggyőzően válaszolt. Vitakészsége jó, bizonyította a tudományterületen való jártasságát. A téma folytatása, további kutatásra érdemes, az eddigi eredmények publikálásra érettek.

Szerző: Kozák Áron

Cím: Bogyós gyümölcslevek kíméletes sűrítésének vizsgálata

Témavezető: Vatai Gyula

Védés időpontja: 2011.10.05.

Cím odaítélése: 2011.11.29. „summa cum laude”

Értékelés: A Jelölt a prezentációját színes, rendkívül szabatos előadásban mutatta be. Az előadás jól szerkesztett, logikus felépítésű, előadásmódja közérthető, világos, meggyőző volt. A bemutatott ábrák önmagukban is értelmezhetőek, informatívak voltak. A kérdésekre rendkívüli részletességgel válaszolt, szakmai felkészültsége és vitakészsége megfelelő. A jelölt által benyújtott értekezés igényes, tudományos alaposággal készült munka. Publikációi és az azokra történt hivatkozások meggyőzőek. Kutatásai új eredményeket hoztak.

Szerző: Hellner Gabriella

Cím: Application of lyophilic enzymes of microbial origin as biocatalysts

Témavezető: Poppe László, Maráz Anna

Védés időpontja: 2011.09.29.

Cím odaítélése: 2011.10.04. „summa cum laude”

Értékelés: Jelölt munkáját rendkívül magas színvonalú és jól szerkesztett előadásban ismertette. Értékes kutatómunkája önálló kutatói képességeit jól tükrözi. Következtetései megalapozottak és mértéktartóak. A védés során komoly szakirodalmi ismeretekről, széleskörű tájékozottságról, megfelelő vitakészségről, innovatív kísérlettervezésről és magas színvonalú, átfogó jellegű kutatómunkára való alkalmasságról tett tanúbizonytságot. A Jelölt bizonyította azt is, hogy csoportmunka esetén is megállja a helyét.

Szerző: Hitka Géza

Cím: Kajszi szabályozott légterű tárolástechnológiájának fejlesztése

Témavezető: Balla Csaba

Védés időpontja: 2011.09.21.

Cím odaítélése: 2011.10.04. „summa cum laude”

Értékelés: Jelölt a célkitűzéseit megvalósította, nemcsak jól ismert hazai és nemzetközi szakirodalmat, hanem azokat saját eredményeivel ütköztetve jelentősen hozzájárult a tudományterület fejlődéséhez. A Jelölt hozzájárult a hazai kajszi termesztés versenyképességét jelentősen befolyásoló érés-meghatározás és gyümölcstárolás korszerű módszereinek fejlesztéséhez. A bizottság javasolta, és elvárja a dolgozat eredményeinek további publikálását.

Szerző: Zsarnóczy Gabriella

Cím: Nitritmennyiségek hatásának vizsgálata húskészítményekben

Témavezető: Incze Kálmán

Védés időpontja: 2011.09.13.

Cím odaítélése: 2011.10.04. „summa cum laude”

Értékelés: Jelölt szerteágazó, sok tényezőre kiterjedő vizsgálatokat végzett gyakorlatias megközelítéssel. Munkájának eredményei megerősítik a nitrit jelentőségét és a csomagolásmód fontosságát a vizsgált húskészítmények minőségmegőrzésében és mikrobiológiai biztonságosságában. Jelölt a tudományos eredmények mellett ismertette eredményei gyakorlati hasznosítási lehetőségeit.

Szerző: Kmellár Béla

Cím: Multikomponenses növényvédőszer-maradék meghatározás lehetőségei élelmiszerekből tömegspektrometriás módszerekkel

Témavezető: Fodor Péter

Védés időpontja: 2011.09.05.

Cím odaítélése: 2011.10.04. „cum laude”

Értékelés: A Jelölt összefogottan és jól ismertette munkájának eredményeit, különös tekintettel az optimalizálásra és a mérési körülmények változtatására vonatkozóan. Előadásában kiválóan foglalta össze az évek során végzett hatalmas szakmai anyagot. A Bizottság megállapította, hogy a Jelölt munkájának többsége szűk szakmai feladatok megoldására összpontosított, melynek jelentős gyakorlati haszna lehet az élelmiszerek növényvédőszer-maradék analitikájában. Ugyanakkor hiányoljuk a szélesebb kitekintést és a munka tudományos értékelését.

Szerző: Pap Kata

Cím: Az élelmiszer mikrobiológia kiemelt szempontjai palackozott forrás- és ásványvíz gyártás során

Témavezető: Mohácsiné Farkas Csilla

Védés időpontja: 2011.05.25.

Cím odaítélése: 2011.06.07. „cum laude”

Értékelés: Jelölt önálló, úttörő kísérleti munkát végzett a palackozott forrás- és ásványvizekben előforduló penészekről, valamint biofilm képzésükről, amelyek jelentős higiéniai problémát okoznak. A kapott eredményeket logikusan, lényegre törően, mértéktartóan értékelte és meggyőzően mutatta be a nyilvános vitán. A levont következtetések megalapozottak, amelyek megerősítik a kutatómunka színvonalát és a jelölt alkalmasságát. A nyilvános vitában feltett kérdésekre részletes és logikus válaszokat adott.

Szerző: Rak Gábor Péter

Cím: Polifenolok és származékaik feltérképezése hármaskvadrupol tömegspektrometriás módszerrel

Témavezető: Abrankó László, Fodor Péter

Védés időpontja: 2011.05.05.

Cím odaítélése: 2011.06.07. „cum laude”

Értékelés: A jelölt előadása során világosan és közérthetően ismertette munkavégzésének körülményeit. Jól illusztrált, rendszerezett formában számolt be mind hazai, mind külföldi – osztrák – tudományos műhelyekben végzett kutatásairól. Két jelentős IF-t hozó publikációjának eredményei kevesebb hangsúlyt kaptak a munkájában. Elsősorban metodikai és módszerfejlesztési tevékenységét ismerhettük meg. Kevesebb szó esett a vizsgált anyagokról és a minta-előkészítésről. Szűk szakmai területének külföldi szakirodalmát kiválóan ismeri, ugyanakkor nem kaptunk betekintést a hazai, e tárgyban folya-

tott kutatásairól, ezek ismeretéről. A dolgozat eredményeinek megvitatásában nem csak az opponensek, hanem a bizottság több tagja is részt vett. Kérdéseikre és hozzászólásaikra a jelölt megfelelő válaszokat adott. A hozzászólásokból kiderült, hogy a különböző tudományos műhelyek szakmai tevékenységét és felkészültségét, műszereit meglehetősen jól ismeri. Azok előnyeiről és hátrányairól véleményt tud alkotni.

Szerző: Emekandoko Alphonse

Cím: Az eltarthatóság növelése étkezési paradicsomnál és korai burgonyánál

Témavezető: Sáray Tamás

Védés időpontja: 2011.05.04.

Cím odaítélése: 2011.06.07. „cum laude”

Értékelés: Jelölt tudományos munkájával a „posztharvest” feladatok szakmai színvonalát növelő új eredményeket ért el. A Jelölt az egyetemi doktori képzésben megszerzett szaktudása alapján hazatérése után aktívan tud majd bekapcsolódni a kongói szakminisztérium tudományos irányelveinek kidolgozásába. A magyar nyelvet sajátos kiejtéssel beszélő szakember jól helytállt a szakmai vitában. Tudományos dolgozatában, az eredményeket objektíven mutatta be, célszerű vizsgálati módszereket választott. A kísérleti munka célkitűzéseinek megfogalmazása során, és a munka menetét bemutató fejezetekből érződik a jelölt szakma iránti tisztelete. Az új tézisek kifejtésekor megbízható elméleti és gyakorlati ismeretekről tett tanúbizonyságot.

Szerző: Balogh Emőke

Cím: Antioxidáns kapacitás meghatározása, és ennek kialakításában szerepet játszó vegyületek vizsgálata bogyós gyümölcsök esetében

Témavezető: Stefanovitsné Bányai Éva, Abrankó László

Védés időpontja: 2011.04.01.

Cím odaítélése: 2011.06.07. „summa cum laude”

Értékelés: A jelölt értekezésének bemutatásakor lényegre törően ismertette mintavételi és vizsgálati módszereinek korszerű jellegét, és a működési elvből adódó eltéréseket. Előadása jól felépített, ábrákkal kitűnően illusztrált volt. A vitában feltett kérdésekre kimerítő válaszokat adott, kellő irodalmi jártasságát igazolva. A bizottság kérdésére jó választ adott, melyben hangsúlyozta a mérések során kapott eredmények és a gyakorlatban tapasztalt hatás kapcsolatát.

Szerző: Vén Csilla

Cím: A mmarhahús éréseinek vizsgálata, az érlelési technológia fejlesztése

Témavezető: Balla Csaba

Védés időpontja: 2011.03.08.

Cím odaítélése: 2011.06.07. „cum laude”

Értékelés: A jelölt szakmai felkészültsége jó és vitakészsége megfelelő volt. A védés bizonyította a jelölt felkészültségét az adott tématerületen, valamint szakmai és tudományos ismereteit. A jelölt a tudományos eredmények mellett ismertette eredményei gyakorlati hasznosítási lehetőségeit, kitérve az új érlelési technológia és az alkalmazás közötti gazdasági összefüggésekre. A bírálókat és az opponenseket, valamint a bizottság által feltett kérdésekre részletes és meggyőző érveket felsorakoztató válaszokat adott.

Szerző: Román András

Cím: Tejsavó nano- és diaszürésének vizsgálata

Témavezető: Vatai Gyula

Védés időpontja: 2011.03.03.

Cím odaítélése: 2011.03.08. „summa cum laude”

Értékelés: Jelölt által benyújtott értekezés igényes, tudományos alaposággal készült munka, a négy impakt faktoros folyóiratban megjelent publikációja meghaladja a DI által megszabott követelményeket. Publikációi és azokra történt hivatkozások meggyőzőek, kutatásai új eredményeket hoztak. Jelölt az új tudományos eredmények mellett jelentős új összefüggéseket határozott meg, amelyek hozzájárulnak a membránseparációs eljárások jobb megismeréséhez és további fejlesztéséhez.

Szerző: Vas-Vincze Ivetta

Cím: Integrált membránműveletek alkalmazása egészséges félkész termékek előállításában

Témavezető: Vatai Gyula

Védés időpontja: 2011.02.07.

Cím odaítélése: 2011.03.08. „cum laude”

Értékelés: A jelölt színvonalasan ismertette a kétféle természetes modell alapanyagokon elvégezhető membrántechnikai műveletek előnyeit és hátrányait. Gazdasági számításokat is végzett. A vitában felkészülten válaszolt az opponensek és a bizottság kérdéseire.

5. Doktori Iskola lemorzsolódás okai:

1. Az ösztöndíj nem versenyképes, az ipar (külföld) ajánlatai csábítók.
2. A doktori kutatás dologi költségeinek utalása akadozik, állandó hátrányban van az anyagigényes természettudományos kutatás.
3. Ha a lányok a doktori időszak alatt szülnek, szinte lehetetlen a komoly kutatásokba újra bekapcsolódni.
4. Az angolul magas szinten beszélő és a szakirodalmat használó doktorandusz, nem látja értelmét a második nyelv tanulásának

1.sz. melléklet: Élelmiszertudományi Doktori Iskola felvételi eredményei 2012-2016

jelentkező	nyelvtudás	tanulm. eredm.	tudományos tevékenység	felvételi beszélg.	összesen
	<i>max. 10 pont</i>	<i>max. 10 pont</i>	<i>max. 30 pont</i>	<i>max. 30 pont</i>	
2016					
F1-Á		10	30	30	70
F2-Á		10	29	30	69
F3-Á		5	30	30	65
F4-Á		5	28	30	63
F5-Á			30	30	60
F6-Á			28	30	58
F7-Á			28	30	58
F8-K		5	30	28	63
F9-K		5	28	28	61
F10-K			30	30	60
F11-K			30	30	60
F12-K			30	30	60
F13-K			30	30	60
N1-Á			30	27	57
2015					
F1-Á	6	10	30	30	76
F2-Á	10	5	30	20	65
F3-Á			30	30	60
F4-Á		5	25	28	58
F5-Á			25	30	55
F6-Á	10		25	20	55
F7-Á		5	25	25	55
F8-K	10	10	30	30	80
F9-K	6	10	25	20	61
F10-K			25	30	55
F11-K		5	10	20	35
N1-Á		5	24	24	53
2014					
F1-Á		5	30	30	65
F2-Á		5	30	30	65
F3-Á		5	30	30	65
F4-Á		5	30	30	65
F5-Á			30	30	60
F6-Á			30	30	60
F7-Á			30	30	60
F8-K			30	30	60
F9-K	3		25	30	58
F10-K			25	30	55
N1-Á	6		15	15	36
N2-Á			15	15	30
2013					
F1-Á	6	5	30	30	71
F2-Á	9		30	30	69
F3-Á	6	5	30	28	69
F4-Á	6	5	30	28	69
F5-Á		5	30	30	65

F6-Á	3	5	28	28	64
F7-Á			30	30	60
F8-Á	3		25	25	53
F9-K		5	30	30	65
F10-K	3	10	25	20	58
F11-K	3		25	25	53
F12-K		5	25	23	53
F13-K			25	25	50
N1-Á		10			10
2012					
F1-Á	6		30	30	66
F2-Á		5	30	30	65
F3-Á		5	30	30	65
F4-Á	3	5	27	30	65
F5-Á			30	30	60
F6-Á		10	30	20	60
F7-Á			30	30	60
F8-Á			25	30	55
F9-K	6	10	30	30	76
F10-K		10	30	30	70
F11-K		5	30	30	65
F12-K			25	30	55
N1-Á			25	25	50
N2-Á	6		20	20	46

