

Program neve	Helyszíne	Időpontja	Program rövid leírása*
Egy apró falat a jövőből, avagy a rovarok helye az élelmiszeriparban	SZIE-Budai Campus, D épület alagsori szemináriumi terem	15:00-16:00 16:00-17:00	A rohamos népességnövekedés és a bolygónk egyre nagyobb károsítása az élelmiszeripar kutatóit is kihívások elé állítja. Mi lenne, ha azt mondanám, létezik olyan élelmiszer, ami mellett, hogy környezetkímélő módon állítható elő, magas fehérjetartalommal, telítetlen zsírsavakkal, természetes élelmi rosttal és minimális szénhidrát tartalommal rendelkezik? A rovarok fogyasztása nyugati kultúránktól idegen, de mi lehet ennek az oka? Csak a mélyen gyökeredző undor tántorít el minket, vagy erről a potenciális új élelmiszerről való ismerethiány? Ha tudat befogadja, vajon a gyomor is?
Teák színei, teák ízei	1118 Budapest, Villányi út 35-43. SZIE Budai Campus, Érzékszervi Laboratórium ('G' épület alagsor)	16.00-17.00	A teafűből készített teaital az egyik leggyakrabban fogyasztott folyadék a világon. A bioaktív komponensek és azok egészségre gyakorolt hatásán túl a tea élvezeti termék, így kulcsfontosságú az érzékszervi jellemzői. A program során számos érdekességeket mutatunk be a tea előállítás, termesztés, érzékszervi teszteléssel, kutatási irányokkal kapcsolatban. Az Emberi Erőforrások Minisztériuma ÚNKP-18-4-SZIE-4 kódszámú Új Nemzeti Kiválóság Programjának támogatásával.
A Mesterséges Membránok Csodálatos Világa	Élelmiszeripari Műveletek Tanszék SZIE ÉTK, 1118 Budapest, Menesi ut 44., A.épület, alagsor	16h00-18h00	Hogyan sótalaníthatunk tengervizet, csinálhatunk pocsolyavíziből ivóvizet, szűrhetünk ki fehérjéket tejből, alkoholt sörből, vagy éppen mérgeanyagokat a vérünkéből? Ezekkel a kérdésekkel foglalkozik ez a diavetítéssel egybekötött laboratóriumi látogatás. Kutatásunk a Bolyai János és a Bolyai+ Kutatási Ösztöndíj, az Európai Unió és az Európai Szociális Alap (ESZA) támogatásával (EFOP-3.6.3-VEKOP-16-2017-00005) valósul meg.
The Wonderful World of Artificial Membranes	Department of Food Engineering Szent Istvan University Menesi st 44, H-1118 Budapest, Hungary Building A, basement	6h00 pm - 8h00 pm	How can we produce fresh water out of seawater, turn a contaminated, muddy water into a refreshing beverage, recover proteins from milk, remove alcohol from beer or waste metabolites from our blood? This lab tour combined with a short slide show deals with such questions. Our research is supported by Bolyai and Bolyai+ Scholarship Programme of the Hungarian Academy of Sciences.
Színek és illatok világa	1118 Budapest, Villányi út 35-43. SZIE Budai Campus, Érzékszervi Laboratórium ('G' épület alagsor)	15.00-16.00 16.00-17.00	A 21. században a technika rohamos fejlődésével túlhaladottnak tűnhet az emberi érzékszervek bevonása az élelmiszerek minőségébe. Ugyanakkor mindannyian tudjuk, hogy egy ételnek vagy italnak az íze, illata meghatározó élmény, tapasztalat tud lenni mindennapjainkban. A program során olyan érdekességeket mutatunk be az érzékszervek világából, melyekről az átlagember nem tud, a gyakorlat során pedig szín és illatminták segítségével tesztelhetik le a résztvevők képességeiket.
A kávé útja az ültetvénytől a csészéig	1118 Budapest, Villányi út 35-43. SZIE Budai Campus, Érzékszervi Laboratórium ('G' épület alagsor)	14.00-15.00	Mindennapi életünk részét képezi a kávéfogyasztás, hazánkban a 15 éven felüli lakosság 70%-a rendszeres, napi kávéfogyasztó. Ha szeretnéd megtudni, hogy honnan érkezik a kávé, mit nevezünk zöldkávénak, ha szeretnéd részt venni egy igazi kávépörkölésen, ha szeretnéd megkóstolni a frissen pörkölt kávé, akkor itt a helyed! A gyakorlati bemutatók alatt pedig felvértezheted magad hasznos és érdekes információkkal a kávé fogyasztásáról, feldolgozásáról és pörköléséről.
Vizsgáld meg élelmiszered!	Szent István Egyetem, Budai Campus, Élelmiszertudományi Kar,	14:00, 16:00, 18:00, 20:00	Érdekel mit is eszel, mit tartalmaznak élelmiszereink? Gyere el egy valódi élelmiszerkutató laboratóriumba és végezz vizsgálatokat! Saját kezdeddel végezheted el kémiai élelmiszervizsgálatokat, hogy megtudj van-e fehérje, zsír, vagy cukor egy adott termékben? Tényleg kevesebb a „light” almale cukortartalma? Milyen anyagok alkotják a gyümölcsök piros színét, mitől lesz fanyar? Mindezekon kívül látványos kísérletekkel bizonyítva megtudhatod hogyan és milyen mértékben hasznosulnak egyes tápanyagok az emberi szervezetben. Mi történik a kenyérral a szádban, a gyümölcslelével a gyomrodban?
Tojásból lesz a csoda!	1118 Budapest, Ménesi út 43-45. D. Épület (Budai Campus, D. épület, Alagsor)	17.00-18.00 18.00-19.00 19.00-20.00	Biztosan ismered a tojást? Kóstoltad már valamelyik feldolgozott változatát? Ha még nem, akkor itt a remek alkalom, hogy megismerkedj a tojás titkaival és a belőle készült termékekkel. Szeretnéd megízlelni a pasztörizált tojásleléből készült rántottát vagy a szárított tojásporból készült turmixot? És tojástúrót (TOTU) ettél már vagy mit szólnál egy kis TOTU-rudihoz? A tisztított főtt tojásért vagy inkább a főzött tojásrúdért rajongsz? Gyere és ismerd meg a 21. század tojását!

<p>Nagyi konyhatitkai: művészet vagy tudomány?</p>	<p>1118 Budapest, Ménesi út 43-45. D. Épület (Budai Campus, D. épület, Alagsor)</p>	<p>16.00-19.00 (hozzávetőlegesen 1 órás program körök)</p>	<p>Az ételkészítés, az élelmiszertechnológia, a konyha világa ma és nagyanyáink idejében. Napi rutin, hobbi, esetleg fűrésztő feladat? Összehasonlíthatjuk Nagyanyáink kifinomult módszereit a XXI. század legmodernebb trükkjeivel. Már ennek sem olyan az íze!? A konyhai fortélyokat, praktikákat és jó tanácsokat négy csoportba soroljuk (és példákkal illusztráljuk) a természettudományok törvényszerűségei segítségével:</p> <ul style="list-style-type: none"> a.) Butaságnak tűnik és az is b.) Butaságnak tűnik és nem az c.) Hasznosnak tűnik és nem az d.) Hasznosnak tűnik és az is
<p>Quechua indiánok és az élelmiszer-kémia: avagy hogyan lehet hidegen főzni?</p>	<p>1118 Budapest, Ménesi út 43-45. D. Épület (Budai Campus, D. épület, Alagsor)</p>	<p>15.00-15.30 16.00-16.30 17.00-17.30</p>	<p>A nyers alapanyagok étellé varázslása csak napjainkban olyan egyszerű és magától értetődő művelet. A konyhában egy gombnyomással bekapcsoljuk a tűzhelyet és már főzhetünk is. De akár csak néhány évtizedet visszatekintve sem volt ilyen egyszerű a háziasszonyok dolga. Vajon hogyan oldották meg ezt a problémát az ókorban? Megvizsgáljuk, hogy a ceviche mártásnak, mely lime, citrom és yuzu levéből készül, milyen a pH értéke, összehasonlítjuk azt a sósav kémhatásával. Modellezzük a folyamatot tojásfehérje és sósav segítségével. A kísérlet során cevichet készítünk vörös húsú tonhalból, lazacból és tengeri süllőből és megvizsgáljuk, a savas közeg hatására milyen érzékszervi változások következnek be a halhúsban. Nem utolsó sorban, a látogatóknak alkalma nyílik egy rövid gasztronómiai utazásra és felfedezhetik a perui konyha egzotikus ízeit is!</p>

