

A konferencia védettségi igazolvány nélkül is látogatható, maszk viselése ajánlott.

09:30-10:00	Megnyitó és együttműködési megállapodás aláírása a Pálinka Nemzeti Tanáccsal <i>Prof. Dr. Gyuricza Csaba, rektor, MATE</i>
10:00 -10:25	Kihívások az élelmiszeriparban - Táplálkozási trendek, fenntarthatóság, Covid <i>Dr. Friedrich László, intézetigazgató</i> <i>MATE Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet</i>
10:25-10:50	Allergének az élelmiszerekben <i>Dr. Mednyánszky Zsuzsa, egyetemi docens, MATE ÉTTI Táplálkozástudományi Tanszék</i>
10:50-11:10	Kávészünet
11:10-11:30	2021-2027 közötti agrártámogatások élelmiszeripari fejlesztési lehetőségei <i>Dr. Felkai Beáta Olga, Agrárminisztérium,</i> <i>Élelmiszergazdasági és -minőségpolitikai Főosztály</i>
11:30-11:55	IFS Food v7 – Első tapasztalatok az új szabvány szerinti auditálás során <i>Győrfi László, SGS Hungária Kft.</i>
11:55-12:20	Minden, amit az élelmiszerhamisításról 25 perc alatt megtudhat! <i>Pápay Nándor, Bureau Veritas Magyarország Kft.</i>
12:20-12:40	A 2021-es kiemelt élelmiszer-ellenőrzések tapasztalatai <i>Dr. Helik Ferenc, Nébih, Élelmiszerlánc-biztonsági és Ellenőrzési Elnökhelyettes</i>
12:40-13:30	Ebédszünet

A konferencia védettségi igazolvány nélkül is látogatható, maszk viselése ajánlott.

	Húsiipari szekció K5 terem	Sütőipari szekció K6 terem	Erjedésiipari szekció K7 terem
13:30-13:50	Hús- és baromfiipar gazdasági és stratégiai helyzetértékelése <i>Éder Tamás, Hússzövetség</i>	Idegenanyag- és tömegellenőrzés lehetőségei a sütőiparban <i>Kun László, Bizerba</i>	Pálinka Nemzeti Tanács szerepe a hazai pálinkaelőállításban <i>Mihályi László, Pálinka Nemzeti Tanács</i>
13:50-14:10	Belső auditok szerepe és végrehajtása <i>Makkai Csaba</i>	Sütőipar jelene és jövője <i>Septe József, Pékszövetség</i>	Innovatív desztillációs eljárás ipari fejlesztése <i>Kovács András, Hagyó Kft.</i>
14:10-14:30	Húskok táplálkozás-élettani és fenntarthatósági vonatkozásai <i>Dr. Póti Péter és Dr. Friedrich László MATE ÁTTI és MATE ÉTTI</i>	Hatékonyág-növelés lehetőségei egy magyar középvállalkozásnál <i>Mlinkó Attila, Ledora Kft.</i>	A Grappa készítés rejtelmerei <i>Nyitrai dr. Sárdy Diána MATE SZBI Borászati Tanszék</i>
14:30-14:50	Hústartalom-számítás és gyakorlati alkalmazása (QUID) <i>Surányi József MATE ÉTTI Állattermék és Élelmiszertartósítási Technológiai Tanszék</i>	Lépés növelés: közép- és nagy vállalat <i>Tóth József Péter, Lipóti Pékség</i> Kutatási aktualitások a sütőipar területéről <i>Badakné Dr. Kerti Katalin MATE ÉTTI Gabona és Iparinövény Technológia Tanszék</i>	Erjedésiipari technológiák kutatás- és oktatási helyzete és fejlesztési irányai <i>Dr. Kun Szilárd MATE ÉTTI Biomérnök és Erjedésiipari Technológia Tanszék</i>
14:50-15:30	Hústermelés-húsfogyasztás-termelésbiztonság, kerekasztal <i>Éder Tamás, Hússzövetség Dr. Csorbai Attila, Baromfi Termék Tanács Dr. Póti Péter, MATE Horváth Ferenc SPAR Moderátor: Dr. Friedrich László, MATE</i>	Sütőipar helyzete és fejlesztési lehetőségei, kerekasztal <i>Badakné Dr. Kerti Katalin, MATE Fülep Zsolt, Balmaz Sütőde Kun László, Bizerba Mlinkó Attila, Ledora Dr. Németh Csaba, Capriovus Kft. Moderátor: Dr. Kovács Zoltán, MATE</i>	Pálinka és fejlesztési lehetőségei, kerekasztal <i>Kovács András, Hagyó Kft. Mihályi László, PNT Dr. Kun Szilárd, MATE Dömötör Zsolt, Csepp Pálinka Nagy Attila, Brill Pálinkaház Moderátor: Dr. Nguyen Duc Quang, MATE</i>