

Ésszel a kosárba! Mit tehet egy laboratórium a tudományos tájékoztatásért?

Szunyogh Gábor, WESSLING Hungary Kft.





René Magritte

- A WESSLING **25 éve** van jelen a magyar piacon.
- **Kitűnő szakemberek** (kémikusok, vegyészmérnökök, kutatók) dolgoznak a cégnél,
- független laboratóriumként **rengeteg vizsgálatot** végeztünk a környezetvédelem, az élelmiszer- és az egészségbiztonság területén
- **Hatalmas tudásbázis** jött létre
- **A tudásunk egy részét kötelességünknek érezzük megosztani!**



Proaktivitás!

- **közérdekű témák** (környezetvédelem, élelmiszer-biztonság, egészségvédelem)
- **az adott médiumnak megfelelő stílus** (a célközönséghez szabott információk)
- **tárgyszerű, szakmai magyarázatok** („lefordítotva” a hétköznapi emberek nyelvére)
- **mainstream online média**
- **Szaksajtó**
- **Televízió, rádió**

CSR-célok: hiteles, közérdekű tájékoztatás

Tudományos tájékoztatás

Laboratorium.
hu



Laborkaland



ÉVIK



Magyarország
Cukormentes
Tortája



Peti és Petra



Parányi
Plasztiktalány



- Megmérjük felszíni vizeink mikroműanyag szintjét
- A legfontosabb tudnivalók a parányi plasztikokról

**WIREC = WESSLING International Research and Educational Center =
WESSLING Nemzetközi Oktató és Kutató Központ Nonprofit Kft.**

The screenshot shows the WESSLING WIREC website interface. At the top left is the logo 'WESSLING WIREC' with a small Hungarian flag. A search icon is at the top right. The main navigation menu consists of several circular bubbles with the following text: 'MI A WIREC?', 'FELÉPÍTÉS', 'FELESZTÉS PUBLIKÁCIÓ', 'LABOR-KALAND', 'EKOL AZ EGYETEMI LABOR', 'QUALCO DUNA', 'KÖZHASZNÚ VIZSGÁLATOK', 'ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK', 'AFL A FELESZTŐ LABOR', 'OKTATÁS SZAKTANÁCSADÁS', and 'LABORATORIUM HU'. Below the navigation is a large circular image showing a group of people seated in a conference room. Below the image is the title 'QualcoDuna zárókonferencia' and a short text paragraph. At the bottom left of the page is a blue circular icon with a white eye and the text 'Elolvason'. At the bottom right is a blue laboratory flask with a white stopper and a blue liquid inside, with bubbles rising from it.

WESSLING WIREC

MI A WIREC?

FELÉPÍTÉS

FELESZTÉS PUBLIKÁCIÓ

LABOR-KALAND

EKOL AZ EGYETEMI LABOR

QUALCO DUNA

KÖZHASZNÚ VIZSGÁLATOK

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

AFL A FELESZTŐ LABOR

OKTATÁS SZAKTANÁCSADÁS

LABORATORIUM HU

QualcoDuna zárókonferencia

A sokéves hagyományoknak megfelelően a WESSLING Nonprofit Kft. által szervezett jártassági vizsgálati program, azaz a QualcoDuna idén januárban is megrendezte az előző, 2018-as évet összegző zárókonferenciáját. Az ismételtel telt házas, jó hangulatú szakmai eseményen hasznos tanácsok is elhangzottak a többek között a laboratóriumi jártassággal vagy a mintavétellel kapcsolatban, és a közönség azt is megtudta: januártól már az ivóvízben is kötelezően vizsgálni kell a gífozókat...

Elolvason

**CSR-tevékenységeink
„gazdája”, egyik
legfontosabb koordinátora:
EKOL, ÉVIK,
Laboratórium.hu,
Laborkaland, stb.**



- **Elválasztástechnikai Kutató és Oktató Laboratórium:** az ELTE Természettudományi Kara és Kémiai Intézete, valamint a WESSLING Hungary Kft. hozta létre
- **a gázkromatográfia (GC), a folyadéktomatográfia (HPLC)** és egyéb kapcsolt technikák alkalmazása
- **új mérési módszerek** kifejlesztése
- több mint **tíz éves múlt**
- egyedülálló szellemi **kutatóműhely**
- fontos szerep a **hazai kémiaoktatásban** (15 TDK-dolgozat, 49 szakdolgozat és 8 PhD-dolgozat)
- **A diákok:** megismerik a legmodernebb technikákat, a legjobb intézményekben és vállalatoknál tudnak elhelyezkedni
- **Az EKOL támogatása** a WESSLING Hungary Kft. egyik kiemelt célja az elkövetkező tíz évben is!

CSR-cél: felsőfokú oktatás, kutatás támogatása



Tudományos szaklap

- 60 éves az Élelmiszervizsgálati Közlemények: **nagy múltú újság**
- 2014-től a **WESSLING** Közhasznú Nonprofit Kft. **adja ki és szerkeszti**
- **új külsővel és tartalommal** jelenik meg
- **színes, A4-es formátumú újság, magyar és angol nyelven,** negyedévente, 1000 példányban
- **Olvasóink:** laboratóriumok, élelmiszer-előállítók, forgalmazók, hatósági szervezetek, kutatóintézetek, egyetemek
- **Korszerű, kétnyelvű honlap,** digitális letöltés, előfizetési lehetőség



CSR-célok: egy fontos tudományos médium megmentése, szakmai fórum, élelmiszer-biztonság növelése, tudományos közélet

HUNGALIMENTARIA

KONFERENCIA ÉS KIÁLLÍTÁS

MINDANNYIAN FOGYASZTÓK VAGYUNK!



ÉLELMISZERIPARI VÁLLALATOK
DÖNTÉSHOZÓ SZAKEMBEREK
HATÓSÁGOK
LABORATÓRIUMOK

AZ ÉLELMISZEREINK ÁLTAL HORDOZOTT
EGÉSZSÉGÜGYI ÉS GAZDASÁGI KOCKÁZATOK
FELISMERÉSE, NYILVÁNOSSÁGRA HOZATALA ÉS
ELHÁRÍTÁSA SZÉLESKÖRŰ TÁRSADALMI ÉRDEK!

SZEKCIÓK :

ANALITIKA • MIKROBIOLÓGIA
JOG- ÉS MINŐSÉGIRÁNYÍTÁS



WWW.HUNGALIMENTARIA.HU

WESSLING
Életünk minősége



- **Hungalimentaria: konferencia és kiállítás**
- **Az élelmiszer-biztonság legnagyobb hazai seregszemléje**
- **A WESSLING Hungary Kft. És a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal szervezésében**
- **Hatóságok, döntéshozók, laboratóriumok, élelmiszeripar képviselői**
- **Két évente megrendezett, nagyszabású esemény**
- **Idén több, mint 300 résztvevő, 30 kiállító**
- **Fővédnök: Zsigó Róbert államtitkár**



CSR-célok: széles szakmai fórum létrehozása, élelmiszer-biztonság növelése

A Laborkaland célja:

- A középiskolás diákok körében népszerűsítse természettudományokat, azon belül is a kémiát, az analitikát.
- A diákoknak lehetőségük legyen bepillantást nyerni egy valódi laboratórium mindennapjaiba,
- Kísérletezzenek
- Dolgozzanak a szupermodern gépekkel
- Az oktatónap megerősítette őket abban, hogy érdemes ezt a pályát választani.






LABORKALAND
ONLINE!

Versenyezz és kutass online! Légy közösségben!
Kalandoz a Laboratóriumban, kísérletezz a Csodák Palotájában!

A LABORKALAND ONLINE HETENTE FRISSÜLŐ FELADATOK

Köszönjük a munkátokat!

A Laborkaland Online kémiaverseny lezárult, nagyon szépen köszönjük a munkátokat. Az eddig beérkezett eredmények alapján hamarosan eredményt hirdetünk! Annyit már most elmondhatunk, hogy a kitaláló, remekül szereplő nyertesek bejutottak a Laboratóriumba és a Csodák Palotájába, ahol május 20-án várjuk őket életük egyik legnagyobb kémiai kalandjára!

Köszönjük a kitaláló munkátokat. Reméljük, hogy a feladatokat keresztül a kémia világa még közelebb került hozzátok.



NAPTÁR

2016. MAY

Y	H	K	SZE	CS	P	SZO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

- NAVIGÁCIÓ
- Kezdőoldal
 - Laborkaland: a csoda odabent van
 - A Csodák Palotája a Laborkaland szakmai partnere
 - Korábbi Laborkalandok 2015
 - Korábbi Laborkalandok 2014
 - A Laborkaland sajtó megjelenései
 - Tanároknak, diákoknak
 - Portál hírek
 - Galéria
 - Elérhetőségeink
 - Dokumentumok



III. Forduló...
Elérkezett a kísérletek ideje. Három kísérletet találsz a...
[Több részlet](#)



II./4. Forduló...
A sajtókat éri elési idajuk és keménységük alapján több c...
[Több részlet](#)

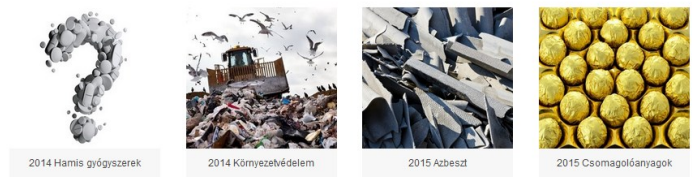


II./3. Forduló...
Gáz vagy gőz? A gázok viselkedését mind a kémia, mind a f...
[Több részlet](#)



II./2. Forduló...
Egy háztartási "csodaszert" kémiajába tekintünk bele. Ez az...
[Több részlet](#)

Korábbi Laborkalandok



Peti és Petra elveszett!



- Közérdekű, informatív honlap
- Oktatás, tájékoztatás
- A laboratórium világának a bemutatása
- A Laborkaland program otthona
- A kémia, analitika népszerűsítése
- Vizsgálataink bemutatása



CSR-célok: közérdekű tájékoztatás, fogyasztóvédelem

Egyszer élünk.
A cukorbetegség figyelmet követel.



Egy Csepp
Figyelem
Alapítvány



KONYHAKÉMIA

LABORKALAND

VIDEÓK

PÁLINKA A LOMBIKBAN

**AZBESZT-
MENTES**

**ÉLŐLÉNYEK
GŐRCŐ
ALATT**

**JELŐLÉS,
LABOR,
CÍMKE**

**EGÉSZSÉGÜNK
VÉDELMEBEN**

**A VÍZ
VIZSGÁLATA**

**ÉLELMISZEREK
ÉS MÁS
FINOMSÁGOK**

**KÖRNYEZETÜNK
ANALITIKÁJA**

**LEVEGŐ-
ELEMZŐ**

A LABORATÓRIUM

ÉLELMISZEREK ÉS MÁS FINOMSÁGOK

Mit tettek Pöttös Pannival a laborban?

A Magyarország Cukormentes Tortája győztes tortaköteményét, Pöttös Pannit elégették, kiszáritották, kénsavval roncsolták, és még lúgban is megfőzték. Hogy miderre miért volt szükség? Erről szól a Laboratorium.hu legfrissebb összeállítása...

Immár hat éve zajlik az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrársz Iparosok Országos Ipartestülete által meghirdetett „Magyarország Cukormentes Tortája” verseny, amelynek győztese idén a Pöttös Panni fantázia nevű édesség lett.

- **Parányi Plasztiktalány – mikromuanyag.hu**

A PPT-PROJEKTRŐL MIKROMÉRÉS MIKROTUDÁS LABORATÓRIUMUNK PARTNEREINK KAPCSOLAT



PARÁNYI PLASZTIK - TALÁNY



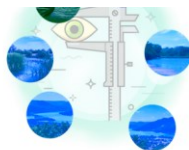
Nyakon csípjük a mikroműanyagot!

- Megmérjük felszíni vizeink mikroműanyag szintjét
- A legfontosabb tudnivalók a parányi plasztikokról

- **Mikroműanyag szint a Duna mellékfolyóin**
- **Tudásbázis létrehozása**

patak és végül a Duna mikroműanyag szintjét Budapest előtt és után.

Az öt mérés 2018 nyarán végezzük el, a mintavételek az az eredményekről folyamatosan tájékoztatjuk az olvasókat.



Partnereink (a MAVÍZ, az OVF, a PET-Kupa és a CSOPA) segítségével nélkül ez a projekt nem jöhetne létre. Olvassa el, miiben, hogyan támogat minket a hatóság, a környezetvédelem szervezetek és a tudomány népszerűsítő vállalkozás.

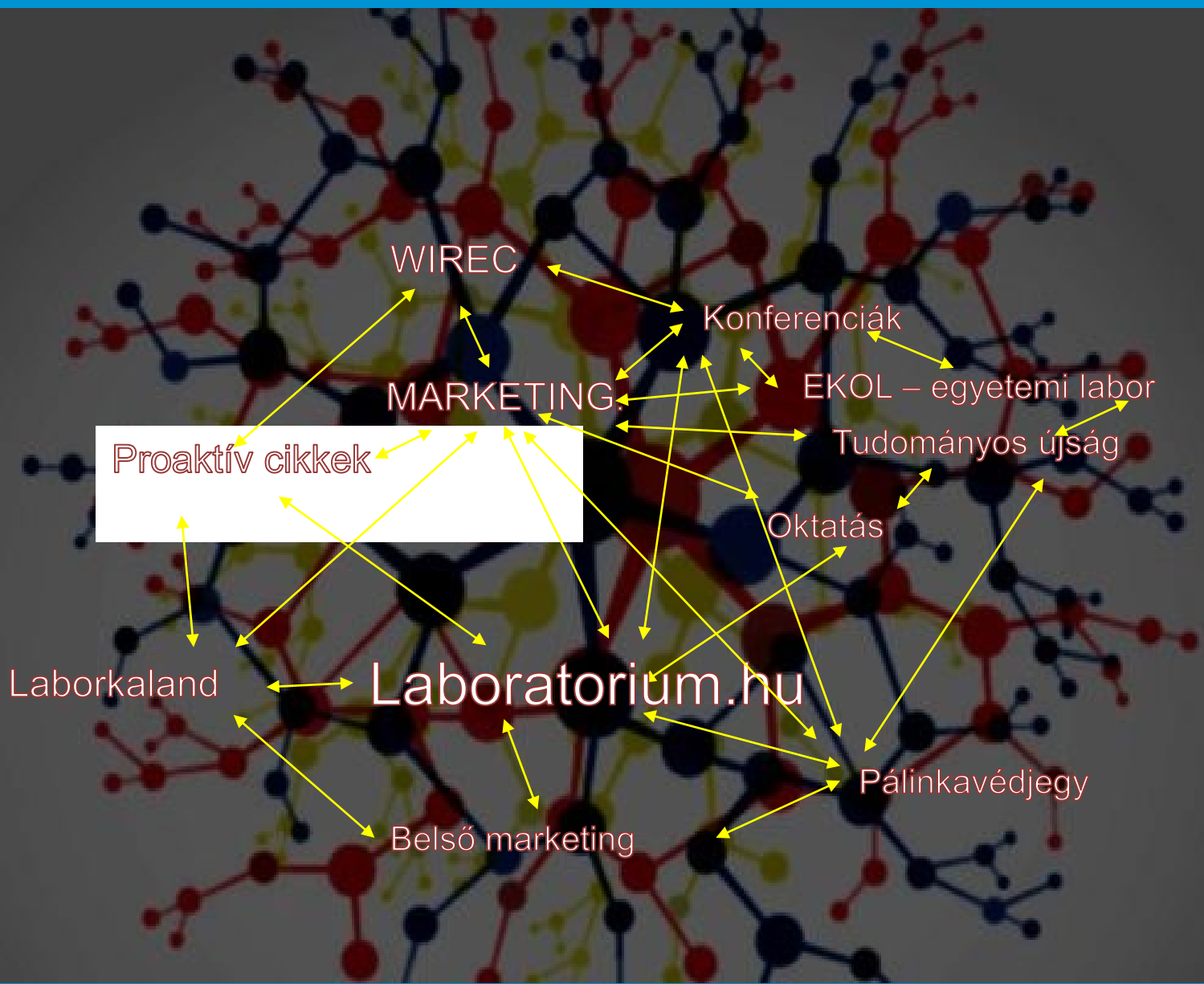


A WESSLING Hungary Kft. 25 éve végül akkreditált a környezeti, élelmiszer- és győgykezelési vizsgálatok. A mikroműanyagok felmérésében is élen járunk, ezért indítottuk el a PPT projektet itt, a WESSLING Tudásközpontban!



**Duna: 50
részecske/m³!**





Közel 300 megjelenés évente, 1600 megjelenés az elmúlt 6 évben

- Online média, televízió, rádió, nyomtatott sajtó
- Fősodratú médiumok, szakmai sajtó

Élelmiszervizsgálati Közlemények:

- Elismert tudományos folyóirat
- Anyagait idézi a napsajtó

Laboratorium.hu

- Ismert és kedvelt tudományos honlap

Hungalimentaria

- Az élelmiszer-biztonság egyik legfontosabb hazai seregszemléje

A legfontosabb üzeneteinket eljuttattuk a közvéleményhez:

- glifozát
- akrilamid
- transzzsír
- mézhamisítás
- lúgos víz
- mikroműanyagok

Díjak:

Laboratorium.hu: CMA arany

Konyhakémia: CMA bronz

Laborkaland: CSR Hungary-díj
2016

Peti és Petra: CSR Hungary-díj
2017

Ésszel a kosárba!



• **Laktózmentes? Cukormentes?**

- Mi az a laktóz? És mit jelent pontosan a laktózmentesség? Egyenlő a cukormentességgel?
- Honnan tudhatja a vásárló, hogy az adott termék tartalmaz-e laktózt? Hol kell feltüntetni?

• **Étrend-kiegészítők**

- Doppingolunk és nem is tudunk róla?
- Az étrend-kiegészítőkbe gyógyszer hatóanyagok, prohormonok, „designer” anyagok is kerülhetnek úgy, hogy ezt a gyártók nem tüntetik fel a termék címkéjén.

• **Megesszük a csomagolást!**

- Nyolcvan év alatt átlagosan 300-400 g csomagolóanyag-származékot fogyasztunk el! Mi oldódhat ki?
- Mely termékcsoporthoz kell figyelniük? Hogyan kell tárolni, melegíteni az élelmiszert?

• **E-számok: valóban rémEsek?**

- Mi a helyzet az E-számokkal? Mindegyik étel, amelyben van ilyen: káros, rossz?
- Vagy csak pánikhangulatot keltenek az álhírekkel, kihasználva, hogy az emberek általában nem jártasak a kémiában?
- Miért van szükség E-számokra? Hogyan épük fel az E-számok rendszere?

• **Mindent az akrilamidról!**

- Bizonyos élelmiszereknél (sültkrumpli, egyes pékáruk, gabonapelyhek, kávé) 120 – 160 oC-on akrilamid képződhet.
- A vegyület karcinogén, azaz rákkeltő, ezért nemrég komolyan szigorítottak az EU-s és a hazai szabályozáson.
- Hogyan keletkezik? Miért veszélyes? Mely termékeknél fordulhat elő?

Cukormentes, alacsony cukortartalmú? – mi mit jelent pontosan?

Alacsony cukortartalmú, cukormentes, hozzáadott cukrot nem tartalmaz, csökkentett cukortartalmú, csökkentett energiatartalmú. Melyik kifejezés mit jelent? Melyek a határértékek? Mire kell figyelni a címkén?

Édesített élet - Cukorhelyettesítők élelmiszereinkben

Károsak-e? Mit kell tudni a cukorpótló molekulákról? Milyen típusaik vannak? Mennyi az annyi egy adott élelmiszerben? Hogyan méri a labor?

Miért nem romlik meg a méz?

Mindent a mézről: mi is az valójában? Miért áll el szinte örökké? Mi mindene jó?

Hogyan tudjuk kiszűrni a hamisítást? Mi mindent vizsgálunk benne? Antibiotikum a mézben? Hogyan tároljuk? Mire figyeljünk a címkén?

Mitől tej a tej?

Mi a különbség a boltok polcain kapható termékek összetétele és minősége között.

Mekkora arányban tartalmaz a tej vizet és oldott anyagot? Mi a helyzet a zsírtartalommal? Hőkezelés, eltarthatóság? Mindent a tejről.

Ó, ha címke volnék!

Milyen új trendek jellemzik az élelmiszereken lévő címkéket? Mi változott a jogszabályokban?

Hogyan reagáltak a gyártók, forgalmazók, és – nem utolsósorban – mit szólnak mindehhez a fogyasztók? Címketrendek, jelölésváltozás

Déli gyümölcsök - téli intelmek – növényvédőszer az élelmiszerekben

Miért veszélyesek a peszticidek a zöldségen, gyümölcsön? Mi az a koktélnyújtás? Mindent a növényvédőszerekről, azok vizsgálatáról.

Mikroműanyag az élelmiszerben?

Mit nevezünk mikroműanyagoknak, miért lehet veszélyes, és van-e belőle az élelmiszerben?

Hogyan tudja ezt vizsgálni a labor? Milyen szabályok vonatkoznak a területre? Mely élelmiszerekben fordulhat elő parányi plasztik?

Köszönöm a figyelmet!



Szunyogh Gábor
marketingvezető
WESSLING Hungary Kft.
+36 30 49 43 040
szunyogh.gabor@wessling.hu
www.wessling.hu
www.laboratorium.hu