

1. nap programja: április 18. (kedd)

8:30	Regisztráció	
8:30	Reggeli kávézás	
Plenáris		
Szekcióelnök: Radvánszky Katalin		
9:30	Felkai Beáta Olga Dr. Agrárminisztérium	Megnyitó
9:35	Oravec Márton Dr. Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal	Megnyitó
9:40	Zanathy László Dr. Eurofins Analytical Services Hungary Kft.	Megnyitó
9:45	Szombathelyi Máté Eurofins Regionális vezető	Bemutatkozik a Eurofins cégcsoport
9:55	Felkai Beáta Olga Dr. Agrárminisztérium	Az élelmiszerlánc aktuális kérdései
10:15	Baranyi József Prof. Dr. Debreceni Egyetem	„Big Data” módszerek, eredmények és (félre-)értelmezésük az élelmiszer- és táplálkozástudományban
10:35	Éder Tamás Bonafarm Csoport	Gondolatok a magyar élelmiszergazdaság jelenéről és jövőjéről
10:55	Kovács Melinda Prof. Dr. MATE Élettani és Takarmányozástani Intézet	„Egy az egészség” (One Health) szemlélet – a szakterületek összefogásának fontossága az élelmiszerbiztonságban
11:15	Déllelőtti kávészünet és a kiállítás megtekintése	

Szekciók						
Amazonas 1 terem	Ganges 1 terem					
Jogi 1	Mikrobiológia					
Szekcióelnök: Dr. Abrankó László	Szekcióelnök: Dr. Micsinai Adrienn					
11:50	Kovács Krisztina Nébih	Élelmiszerjelölés – a származás és a GMO-mentes jelölés szabályai	Jerzele Ákos Dr. Állatorvostudományi Egyetem	Az antimikrobiális rezisztencia jelentősége az Egy Egység elv tükrében	Mednyánszky Zsuzsanna Dr. MATE Élelmiszertudományi Kar	Allergének az élelmiszerekben
12:10	Gajdos-Kiss Annamária Nébih	Új élelmiszer-összetevők szabályozása	Földiné dr. Németh Zsuzsanna Nébih	Az élelmiszerláncban felhasznált fertőtlenítőszer ellenőrzésének tapasztalatai	Bánáti Diána Prof. Dr. Szegedi Tudományegyetem	Hús helyettesítő termékek fejlesztésére irányuló innovációs törekvések nagy fehérjetartalmú növényi forrásokra alapozva
12:30	Abrankó László Dr. MATE Élelmiszer-tudományi Kar, Alkalmazott Kémia Tanszék	Tételminősítés termékvizsgálati eredmények alapján: a mintavétel szerepe	Fornos Kinga Eurofins Vetcontrol Kft.	Baktériumok gyors azonosítása MALDI-TOF MS módszerrel	Sipos László Dr. MATE Élelmiszertudományi Kar	Színmaszkolás megoldásai és trendjei az érzékszervi kutatásokban
12:50	Kemenczei Ágnes Agrárminisztérium	A hatósági ellenőrzésekről szóló (EU) 2017/625 rendelet szerinti új ellenőrzési szabályok	Gasparikné Reichardt Judit Dr. Eurofins Analytical Services Hungary Kft.	Challenge tesztek az élelmiszeriparban	Véha Antal Prof. Dr. Szegedi Tudományegyetem	Innovatív malomipari műveletek alkalmazása búzalisztek mikotoxin tartalmának határérték alá redukálására
13:10	Szabó Károly Kaméleon Reklám Kft.	Az arculat megmutatja, ki vagy	Stréterné Lancz Zsuzsanna Dr. Nébih	Patogén mikroorganizmusok forrásának felderítése NGS alapú módszerekkel	Szilágyi-Utczás Margita Dr. Magyar Testnevelési és Sporttudományi Egyetem	Az étrend-kiegészítők vizsgálata az alapanyagoknál kezdődik
NYEREMÉNYJÁTÉK						
13:30	Ebédszünet					

Szekciók						
Amazonas 1 terem	Ganges 1 terem					
Gazdasági 1	Analitika 1					
Szekcióelnök: Vadasi Tamás	Szekcióelnök: Katona Mária					
15:00	Krzyzewsky Nóra Bonafarm Csoport	Fenntarthatósági célkeresztben a mezőgazdaság, a Bonafarm irányelvei a felelős termelés érdekében	Csapó János Prof. Dr. Debreceni Egyetem	A tej és tejtermékek hamisítása és a hamisítás kimutatása	Kasza Gyula Dr. Nébih, Állatorvostudományi Egyetem	Élelmiszer-imitátumok fogyasztói szemmel: innováció vagy megtévesztés?
15:20	Perendi Péter Metro Kereskedelmi Kft.	A fenntarthatóság stratégiai megközelítése a Metro Nagykereskedelemben	Nagy Attila Dr. Nébih	Analitikai mérések minőségbiztosítása	Sarkadi-Nagy Eszter Dr. OGYÉI	A feldolgozott élelmiszerek reformulációjának monitorozása - A Best-ReMaP projekt tapasztalatai
15:40	Kékedi Bertalan Intersnack Magyarország Kft.	Fenntarthatósági kihívások kezelése az Intersnack Magyarország Kft Győri Gyárában	Tóth Emese Eurofins Analytical Services Hungary Kft.	A monitoring rendszerek jelentősége a peszticid analitikában	Gere Attila Dr. MATE	Alternatív fehérjeforrások: lehetőségek és korlátok
16:00	Gazsi Zoltán Eisberg Hungary Kft.	Ki ég ki. Ki nem ki ég ki. A közözségek fenntarthatósága	Fodor Péter Prof. Dr. MATE Élelmiszer-tudományi Kar, Alkalmazott Kémia Tanszék	Feltörekvő mikotoxinok, a termőföldtől az asztalig és tovább...	Kiss Attila Dr. Debreceni Egyetem	Funkcionális élelmiszerek – divathullám vagy csodafegyver a XXI sz. táplálkozásában
16:20	Kerekasztal		Balázs Gábor Eurofins Analytical Services Hungary Kft.	Tropán alkaloidok az élelmiszerekben – rendeleti háttér és gyakorlati analitikai tapasztalataink	Haraszti Mária SeaCon Europe Kft.	Élelmiszer-biztonság és nyomon követés a termőföldtől az asztalig – Avagy tudod, hogy mit eszel?
16:40	Gazsi Zoltán, Fodor Péter Prof. Dr., Krámos-Magyar Tímea, Nagy Attila Dr., Vadasi Tamás	Klorátok, perklorátok szabályozási kérdései	Szigeti Tamás Dr. Szegedi Tudományegyetem	Az élelmiszerek előállítása és tárolása során keletkező átalakulási termékek jellemzése, különös tekintettel az akrilamid és a monoklór-propándiol (3-MCPD) keletkezésére, azok toxikológiájára és analitikájára	Józiwiak Ákos Dr. Állatorvostudományi Egyetem	Az adatelemzés alkalmazási lehetőségei az élelmiszerlánc-biztonság területén
17:20	Az első nap vége					
18:00	Gálavacsora Nílus terem Sztárvendég: Litkai Gergely					

2. nap programja: április 19. (szerda)

8:30	Regisztráció			
8:30	Reggeli kávézás			
Szekciók				
Amazonas 1 terem	Ganges 1-2 terem			
Analitika 2	FCM			
Szekcióelnök: Prof. Dr. Fodor Péter	Szekcióelnök: Dr. Szilvássy Blanka			
9:30	Nagy László Aktív Instrument Kft.	Univerzális automata analizátorok alapanyagok, élelmiszerek, termények és talajok elemzésére akár 24 órás üzemben	Szilvássy Blanka Dr. Nébih	Élelmiszerrel érintkezésbe kerülhet?
9:50	Palotai Zoltán Eurofins Analytical Services Hungary Kft.	Megváltozott szabályok az ivóvíz minőségi követelményeinek területén az EU irányelveivel összhangban	Nagy Miklós CSAOSZ	Mi lesz veled élelmiszerbiztonság? Kötelező másodnyersanyag-tartalom food-contact csomagolóanyagokban!
10:10	Ábrahám Csaba Dr. Eurofins Food Analytica Kft.	Kihívások és megoldások az élelmiszer allergének analitikájában	Madai Gyula Dr. Krajcár Csomagolóipari Kft.	Kockázatbecslési és -elemzési módszerek a műanyag FCM-ek biztonságosságának megállapításához
10:30	Tormási Judit MATE Élelmiszer-tudományi Kar, Alkalmazott Kémia Tanszék	Lipázgátló biokaktív anyagokat tartalmazó élelmiszerek zsíremésztésre gyakorolt hatásának vizsgálata in vitro emésztésszimulációval	Gere Dániel Dr. BME	Bio- és kőolaj alapú műanyag csomagolóanyagok alkalmazási és újrahasznosítási lehetőségei
10:50	Kávészünet			
11:20	Neszleányi Kálmán Nébih	GMO-k az élelmiszerláncban, a GMO-k kimutatása, a NÉBIH ÉLÍ GMO Nemzeti Referencia Laboratórium vizsgálati eredményeinek bemutatása (2008-2022)	Ozsvát-Rácz Anett PACCOR Hungary Kft.	Digitális azonosítás – A csomagolás élethosszon át tartó nyomkövetéséért
11:40	Schall Eszter Dr. BME	Fehérje és szénhidrátanalitikai fejlesztések a BME Gabonatudományi és Élelmiszerminőség Kutatócsoportban	Kerekasztal	Élelmiszeripari csomagolóanyagok újrafeldolgozott anyagokból
12:00	Eric Jamin Eurofins Analytics France	Food authenticity testing: a challenge with solution	Szilvássy Blanka Dr., Nagy Miklós, Gere Dániel Dr., Madai Gyula Dr.	
12:20	Ebéd			

Szekciók				
Amazonas 1 terem	Ganges 1-2 terem			
Jogi 2	Fenntarthatóság			
Szekcióelnök: Vadasi Tamás	Szekcióelnök: Radvánszky Katalin			
13:40	Nagy Attila Dr. Nébih	Nem állami laboratóriumok bejelentési és adatszolgáltatási kötelezettség tapasztalatai	Preszter Péter Eurofins Minerag Kft.	A talaj szerves szén tartalmának vizsgálata a fenntartható élelmiszerelőállítás érdekében
14:00	Helik Ferenc Dr. Nébih	A NÉBIH hatósági ellenőrzési tapasztalatai	Balogh Attila Baromfi-Coop Kft.	Körforgásos gazdálkodás a Master Good cégcsoportnál
14:20	Vörös Attila FÉSZ	A uniós élelmiszerszabályozási környezet várható változásainak kihívásai	Bodnárné Sándor Renáta Bay Zoltán Nonprofit Kft.	Karbonlábnyom-elemzés az élelmiszer-ellátási lánc mentén
14:40	Tuza-Gunszt Dóra Béres Gyógyszergyártó Zrt.	Probiotikumok inkognitóban, egy sajátos szabályozás margojára	Tóth Dávid Nébih	Karöltve a vendéglátásban – élelmiszerbiztonság és fenntarthatóság a jövőért
15:00	Páger Zsolt Közétkeztetők Országos Szövetsége	A fenntarthatóság és a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírások párhuzamai, valamint ellentmondásai	Murányi István KOZMOS	Biztonságos és fenntartható tervezés: az ökomoszterek
15:40	A konferencia zárása (Amazonas 1 terem)			