



XXVII. Agrártudományi Erdélyi Tudományos Diákköri Konferencia, Marosvásárhelyi Kar-

Élelmiszertudományi szekció

Sorszám	Dolgozat címe	Szerzők	Témavezető	Társtémavezető
1.	A kereskedelmi forgalomban kapható kenyerek tápértékének statisztikai elemzése, valamint fizikai kémiai paramétereinek vizsgálata	Incze Júlia, Ungvári Boróka	Szilágyi József	Bodor Katalin
2.	A kereskedelemben kapható mézek minőségi jellemzése	Lajos Alpár Ferenc	Salamon Rozália-Veronika	Albert Csilla
3.	Az érlelt kemény sajtok feketeribizli borban, illetve natúr feketeribizli lébenvaló áztatásának vizsgálata	Szabó Renáta Veres Erika	Albert Csilla	Salamon Rozália Veronika
4.	Állati eredetű zsírok fizikai-kémiai tulajdonságainak változása növényi eredetű zsírok hozzáadásával	Nagy Ildikó	Tamás Melinda	
5.	Tejipari melléktermékek felhasználási lehetőségei az alkoholos italok előállításakor	Miklós Noémi Zsuzsanna	Salamon Rozália Veronika	Albert Csilla
6.	A mézelő méhek által gyűjtött virágpor antimikrobiális aktivitásának vizsgálata	Salamon Brigitta	György Éva	
7.	A különböző előállítási paraméterek hatása a natúr illetve ízesített ordakémiai összetételére, mikrobiológiai tulajdonságaira és eltarthatóságára	Csiszer Timea	Laslo Éva	
8.	Természetes eredetű anyagok hatásának vizsgálata élelmiszeripari jelentőségű mikroorganizmusokra	Madarász Emil	György Éva	
9.	A kökény és a homoktövis rügykivonatok antimikrobiális hatásának vizsgálata	Ungvári Boróka	György Éva	Héjja Melinda