



A Nyíregyházi Egyetem Agrár és Molekuláris Kutató- és Szolgáltató Csoport

Élelmiszerbiztonság és -fejlesztés csoport szolgáltatási portfóliója

Szakirodalom kutatás: élelmiszer-technológiai, -biztonsági, táplálkozási-élettani stb. tudományos szakirodalmi adatokra vonatkozóan.

Problémamegoldás az élelmiszeripari technológiákban:

Élelmiszeripari problémák feltárása és megoldása, mikrobiológiai fázisvizsgálatok tervezése és végrehajtása.

Élelmiszeripari technológiai folyamatok felülvizsgálata, optimalizálása.

Élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek kiépítése és bevezetése.

Termék- és technológiafejlesztés:

Egészségmegőrző élelmiszerek és táplálék-kiegészítők kifejlesztése, különleges táplálkozási célú élelmiszerek kifejlesztése pl. probiotikus italok, gluténmentes pékáru, kekszek.

Élelmiszeripari melléktermékek hasznosíthatóságának kutatása.

Oktatás:

Technológiai és higiéniai oktatás. Egészségtudatos táplálkozás oktatása.

Laboratóriumi mérések mezőgazdasági- és élelmiszeripari termékek, melléktermékek, takarmányok esetén:

Fizikai jellemzők: reológiai tulajdonságok (állományvizsgálat), objektív színjellemzők, morfológiai tulajdonságok, tömeg, szárazanyagtartalom, nedvességtartalom, zavarosság (NTU).

Makrokomponensek: zsír-, nitrogén-, hamutartalom meghatározása. Fehérjetartalom számítás.

Vízoldható szárazanyag-tartalom refraktometriás meghatározás.

Élelmi rost vizsgálatok: Összes élelmi rost, oldható rost, nem oldható rost, keményítő, rezisztens keményítő mennyiségi meghatározása enzimes módszerrel.

Mikrobiológiai vizsgálatok: a mezofil aerob összes élőcsíra, élesztő-penészgombaszám, tejsavbaktériumok, ACB (*Alicyclobacillus* sp.).