

ÁLLATORVOSTUDOMÁNYI EGYETEM
 ÁLLATORVOSTUDOMÁNYI DOKTORI ISKOLA
 F21

Kérem a Doktori Iskola Tanácsát az alábbi téma befogadására és meghirdetésére

Kérjük **értelemszerűen** **FELÜLÍRNI, KIEGÉSZÍTENI** vagy **MEGVÁLASZOLNI**
a táblázat sorait

FELÜLÍRNI	Dr. Lányi Katalin Dr. Farkas Zsuzsa	Állatorvostudományi Egyetem, Élelmiszerlánc-tudományi Intézet Élelmiszer-higiéniái Tanszék Digitális Élelmiszertudományi Tanszék	
	(PhD habil) tudományos főmunkatárs (PhD) tudományos munkatárs	lanyi.katalin@univet.hu farkas.zsuzsa@univet.hu	
	<i>Húshelyettesítő termékek élelmiszerbiztonsági aspektusai kémiai szennyezők tekintetében</i>	<i>Chemical food safety aspects of meat replacement products</i>	
	A téma rövid összefoglalása: A tervezett PhD-kutatás célja az alternatív húskészítmények biztonsági szempontjainak tanulmányozása, különös tekintettel a rákkeltő vagy mutagén szennyező anyagok (mint például heterociklusos aminok (HCA) vagy poliaromás szénhidrogének (PAH)) koncentrációira. A kutatás során a leggyakrabban használt húspótló összetevőkből (pl. búza, borsó, bab, szója, mikoprotein) készült élelmiszereket tervezzük vizsgálni. A gondosan kiválasztott alternatív húskészítmények mintáit egységesített körülmények között hőkezeljük, majd az említett rákkeltő vegyületek koncentrációját mérjük. A kapott eredményeket kockázatértékelési eljárás elvégzésére is felhasználjuk, hogy további betekintést nyerjünk a húsalapú élelmiszerek e kortárs élelmiszerekkel való helyettesítésének lehetséges egészségügyi következményeibe. A kockázatértékelést irodalmi áttekintés előzi meg, hogy megtaláljuk a legjobb megközelítéseket és kidolgozzuk a célnak leginkább megfelelő módszertant. Az elsődleges elemzés mellett a rendelkezésre álló adatforrásokból a húspótló termékek szennyezőanyagaira vonatkozó információkat tartalmazó adatbázis is kialakításra kerül. Tudásgráfot tervezünk kidolgozni a különböző szennyeződések, élelmiszertípusok	Short description of the topic: The planned PhD research will aim to study the safety aspects of alternative meat products, especially the levels of carcinogenic or mutagenic contaminants (e.g. heterocyclic amines (HCAs) or polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs)). Food products made from ingredients most often used for meat replacement in marketed products (e.g. wheat, pea, bean, soy, mycoprotein) are planned to be examined. Samples of these carefully selected alternative meat products will be heat treated among standardized circumstances, then the concentration of the mentioned carcinogenic compounds analysed. The results obtained will be used to carry out a risk assessment procedure in order to gain further insights into the potential health implications associated with replacing meat-based foods with these contemporary food items. Risk assessment will be preceded by a literature review to find the best approaches and elaborate the most fit-for-purpose methodology. In addition to the primary analysis, a database containing information on contaminants in meat replacement products will be established from the available data sources. A knowledge graph is to be developed to encode and visualize the relationships between different contaminants, food types, and safety	
<i>Készítette:</i>	<i>DI titkárság</i>	<i>F21-DI-TÉMABE</i>	<i>Érvényes: 2022-től</i>
<i>Jóváhagyta:</i>	<i>Dr. Bartha Tibor iskolavezető</i>	<i>Verzió 3</i>	<i>1. oldal, összesen: 3</i>

ÁLLATORVOSTUDOMÁNYI EGYETEM
 ÁLLATORVOSTUDOMÁNYI DOKTORI ISKOLA
 F21

	és biztonsági megfontolások közötti kapcsolatok kódolására és megjelenítésére, javítva ennek az összetett területnek a megértését, és ezáltal lehetővé téve ezen a területen összetettebb és célzottabb következtetések levonását.	considerations, enhancing the understanding of this complex domain and thus enabling for more complex and targeted conclusions in this field.
KIEGÉ- SZÍTENI	Elvárások: Állatorvosi, vegyész, vegyészmérnök, vagy biomérnök egyetemi (MSc) diploma, legalább középfokú angol nyelvtudás.	Requirements: Master's degree in veterinary science, chemistry, chemical engineering, or bioengineering, English proficiency at least at intermediate level.
MEGVÁLASZOLNI	A meghirdetett téma finanszírozására rendelkezésre álló, már elnyert forrás:	HOLiFOOD: Holistic approach for tackling food systems risks in a changing global environment (HORIZON-CL6-2021-FARM2FORK-01)
	A téma meghirdetőjének az elmúlt 5 évben megjelent, a meghirdeteni kívánt témával összefüggő 3 publikációja; az oktató MTMT azonosítója: Dr. Lányi Katalin: 10000279 Dr. Farkas Zsuzsa: 10058062	1.) Pleva D, Lányi K, Monori K D, Laczay P, 2020, Heterocyclic Amine Formation in Grilled Chicken Depending on Body Parts and Treatment Conditions, Molecules 25, no. 7: 1547. https://doi.org/10.3390/molecules25071547
		2.) Pleva, D.; Lányi, K.; Darnay, L.; Laczay, P. Predictive Correlation between Apparent Sensory Properties and the Formation of Heterocyclic Amines in Chicken Breast as a Function of Grilling Temperature and Time. Foods 2020, 9, 412. https://doi.org/10.3390/foods9040412
		3.) Lányi, K., Darnay, L., László, N., Lehel, J., Friedrich, L., Győri, R., & Laczay, P. (2021). Transfer of certain beta-lactam antibiotics from cow's milk to fresh cheese and whey. Food Additives & Contaminants: Part A, 39(1), 52–60. https://doi.org/10.1080/19440049.2021.1973114
		1.) Farkas Zs, Ország E, Engelhardt T, Zentai A, Süth M, Csorba Sz, Józwiak Á, 2023, Emerging risk identification in the food chain – A systematic procedure and data analytical options, Innovative Food Science & Emerging Technologies, Volume 86, 103366, https://doi.org/10.1016/j.ifset.2023.103366 .

<i>Készítette:</i>	<i>DI titkárság</i>	<i>F21-DI-TÉMABE</i>	<i>Érvényes: 2022-től</i>
<i>Jóváhagyta:</i>	<i>Dr. Bartha Tibor iskolavezető</i>	<i>Verzió 3</i>	<i>2. oldal, összesen: 3</i>

ÁLLATORVOSTUDOMÁNYI EGYETEM
 ÁLLATORVOSTUDOMÁNYI DOKTORI ISKOLA
 F21

		2.) Farkas Zs, Kerekes K, Ambrus Á, Süth M, Peles F, Pusztahelyi T, Pócsi I, Nagy A, Sipos P, Miklós G, Lőrincz A, Csorba S and Józwiak ÁB (2022) Probabilistic modeling and risk characterization of the chronic aflatoxin M1 exposure of Hungarian consumers. Front. Microbiol. 13:1000688. doi: 10.3389/fmicb.2022.1000688
		3.) Meijer, N., Filter, M., Józwiak, A., Willems, D., Frewer, L., Fischer, A., Liu, N., Bouzembrak, Y., Valentin, L., Fuhrmann, M., Mylord, T., Fernández, E., Kerekes, K., Farkas, Z., Hadjigeorgiou, E., Clark, B., Coles, D., Comber, R., Simpson E., Marvin, H.J.P. 2020. Determination and Metrics for Emerging Risks Identification DEMETER:Final Report. EFSA supporting publication 2020:17(7):EN-1889. 66 pp. doi: 10.2903/sp.efsa.2020.EN-1889
	Egyéb közölnivaló:	Lányi Katalin és Farkas Zsuzsa társ-témavezetésében kiírandó téma. Az angol nyelvű PhD programban szeretnénk meghirdetni.

<i>Készítette:</i>	<i>DI titkárság</i>	<i>F21-DI-TÉMABE</i>	<i>Érvényes: 2022-től</i>
<i>Jóváhagyta:</i>	<i>Dr. Bartha Tibor iskolavezető</i>	<i>Verzió 3</i>	<i>3. oldal, összesen: 3</i>