

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**

<p>Témavezető / Supervisor: Dr. Szakos Dávid, tudományos munkatárs / Research fellow Társ-témavezető / Co-supervisor: Dr. Kasza Gyula, egyetemi docens / Associate professor</p>	<p>Állatorvostudományi Egyetem, Élelmiszerlánc-tudományi Intézet / University of Veterinary Medicine Budapest, Institute of Food Chain Science <a href="mailto:szakos.david@univet.hu">e-mail: szakos.david@univet.hu</a> <a href="mailto:kasza.gyula@univet.hu">e-mail: kasza.gyula@univet.hu</a></p>		
<p><b>Innovatív melléktermék-valorizációs lehetőségek az élelmiszerlánc-biztonság perspektívájából</b></p>	<p><b>Innovative by-product valorisation possibilities – food chain safety perspective</b></p>		
<p>A téma rövid összefoglalása: A jelenlegi élelmiszer-termelési rendszerek olyan nagy horderejű kihívásokkal néznek szembe (mint pl. a klímaváltozás, demográfiai trendek), amelyek új és fenntartható megközelítések bevezetését sürgetik. A körforgásos gazdaság megalapozott tudományos eredményekkel való támogatása közös, kiemelt kutatási érdek. A WHEATBIOME elnevezésű Horizont Európa projekt résztvevőjeként a kutatócsoportunk a fenntarthatóbb búzatermesztési és -feldolgozási rendszerek fejlesztésére fog összpontosítani. Európában a búzának elsődleges szerepe van a növénytermesztésben, ezért a talaj- és növény-mikrobiom állapota kiemelt terület a búzafajták vonatkozásában. A WHEATBIOME projektben végzett, 6 országra kiterjedő kutatások az akadémia, ipar, élelmiszerlánc-szereplők és kormányzati szervezetek együttműködése által hozzájárulnak a búza mikrobiom fenntartható fejlődésben betöltött szerepének feltérképezéséhez és megértéséhez, amely során a talajtól a tányérig terjedő megközelítés érvényesül.</p> <p>A kutatás célja: - Szakirodalom áttekintése, amely a következő témákat öleli fel: a</p>	<p>Short summary: Current food production systems face significant challenges (e.g. climate change, demographic trends), which urge new sustainable approaches. To support circular economy with well-established scientific results is a prominent research interest. As a research partner of the WHEATBIOME Horizon Europe project team, our research group will focus on to the development of more sustainable wheat production and processing systems. Wheat is a primary crop in Europe, therefore soil and plant microbial communities find particular interest in wheat crops. The WHEATBIOME project will contribute to the understanding of the role of the wheat microbiome on sustainable development by undertaking cutting-edge research with strong collaboration between academia, industry, food system actors and governmental authorities distributed along 6 EU countries, and will explore the role of microbiomes in wheat production systems in a broad approach from soil to plate.</p> <p>The purpose of the research: - Conducting literature review which covers: role of the microbial fermentations in food/feed quality and food waste reduction;</p>		
<p><i>Készítette:</i></p>	<p><i>DI titkárság</i></p>	<p><i>F21-DI-TÉMABE</i></p>	<p><i>Érvényes: 2022-től</i></p>
<p><i>Jóváhagyta:</i></p>	<p><i>Dr. Bartha Tibor iskolavezető</i></p>	<p><i>Verzió 3</i></p>	<p><i>1. oldal, összesen: 3</i></p>

ÁLLATORVOSTUDOMÁNYI EGYETEM  
 ÁLLATORVOSTUDOMÁNYI DOKTORI ISKOLA  
 F21

<p>mikrobiológiai fermentációk szerepe az élelmiszerek és takarmányok minőségében és az élelmiszerhulladékok csökkentésében; a búza (prebiotikumok, probiotikumok, bioaktív vegyületek, immunogén fehérjék stb.) és az emberi/állati mikrobiota közötti kölcsönhatások, valamint ezek hatása az emberi és állati egészségre; az új fermentált termékek elfogadottságával kapcsolatos fogyasztói tanulmányok.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A szakirodalom áttekintése alapján az érintetteket célzó szakpolitikai ajánlások, üzenetek kidolgozása.</li> <li>- Fogyasztói felmérések, fogyasztói preferencia-tesztek, és mezőgazdasági szereplők között végzett felmérések révén az új élelmiszer- és takarmány-termékek megítélésének vizsgálata az élelmiszerlánc-szereplők és fogyasztók körében.</li> </ul>	<p>interactions between wheat (prebiotics, probiotics, bioactive compounds, immunogenic proteins, etc.) and the human/animal microbiota, and its effect on human and animal health; consumer studies related to the acceptance of new fermented products.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Based on the literature review, the elaboration of policy recommendations and messages targeted to stakeholders.</li> <li>- Assess the perception of food system actors and citizens about novel food and feed products, through consumer surveys, consumer preference tests, farmer surveys.</li> </ul>
<p>Elvárások:        Állatorvosi, élelmiszermérnöki, vagy egyéb agrár-műszaki végzettség        Angol nyelvtudás</p>	<p>Requirements:        Degree in veterinary medicine, food engineering, or other agricultural or technical fields        English language proficiency</p>
<p>A meghirdetett téma finanszírozására rendelkezésre álló, <b>már elnyert</b> forrás:        WHEATBIOME, HORIZON-CL6-2022-FARM2FORK-01-09</p>	
<p>A téma meghirdetőjének az elmúlt 5 évben megjelent, a meghirdetni kívánt témával összefüggő 3 publikációja;        Szakos Dávid MTMT azonosítója: 10052942        Dr. Kasza Gyula MTMT azonosítója: 10020603</p>	<p>1.) Kasza, G., Izsó, T., Szakos, D., Nugraha, W. S., Tamimi, M. H., &amp; Süth, M. (2023). Insects as food-Changes in consumers' acceptance of entomophagy in Hungary between 2016 and 2021. <i>Appetite</i>, 188, 106770.</p> <p>2.) Kunszabó, A., Szakos, D., Dorkó, A., Farkas, C., &amp; Kasza, G. (2022). Household food waste composting habits and behaviours in Hungary: A segmentation study. <i>Sustainable Chemistry and Pharmacy</i>, 30, 100839.</p> <p>3.) Szakos, D., Ózsvári, L., &amp; Kasza, G. (2022). Health-related</p>

<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

	nutritional preferences of older adults: A segmentation study for functional food development. Journal of Functional Foods, 92, 105065
Egyéb közölnivaló:	

<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>