

Diplomamunka, szakdolgozat, egyéni feladat, TDK munka témák
Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék
Gabonatudományi és Élelmiszermínőség Kutatócsoport

Témavezető: Tömösközi Sándor (tomoskozi@mail.bme.hu)

Konzulensek: Bugyi Zsuzsanna, Langó Bernadett, Németh Renáta, Schall Eszter, Török Kitti

1. Búza- és gabonaminősítő módszerek fejlesztése, a funkció és az összetétel közötti kapcsolatok értelmezése

A jelentkező, érdeklődési területétől függően az alábbi, komplex kutatási témák egy-egy jól körülhatárolható szeletébe kapcsolódhat be. A témakör több, jelenleg futó kutatási programhoz is kötődik, ezért hosszabbtávú szakmai tevékenység (TDK-munka, témalabor) témájaként is választható. Jelenleg futó témák a következők:

a. A leginkább elterjedt három típusú műszeres téstvizsgálaton alapuló minősítési rendszer (farinográf-valorigráf-mixográf, extenzográf, alveográf) empirikus jellege nehezíti az összehasonlító értékelést. A probléma megoldása a különböző műszerekben lezajló folyamatok fizikai kémiai alapjainak vizsgálatát és a reológiai sajátságok abszolút egységekben történő számszerű értékelését igényli.

b. A gabonakémia utóbbi évtizedekben elért eredményei az eddigénél sokkal mélyebb betekintést nyújtanak a gabona, a liszt és a tészta molekuláris szintű összetételébe, szerkezetébe. A további kutatásoknak meg kell találnia a kapcsolatot a molekuláris szintű jellemzők, a tésttulajdonságok és a végtermék minőségi mutatói között.

c. A sütőipari technológiában bekövetkezett fejlődés (intenzív dagasztás, emulgeátorok széleskörű használata, hűtéses – fagyasztásos eljárások alkalmazása) módosíthatja a tészta sajátságokkal összefüggő igényeket. A kutatásoknak tisztázni kell a lezajló folyamatok kihatásait a tészta fizikai – kémiai jellemzőire, a kettő közötti kölcsönhatásokat.

d. A gabonanemesítők hatékonyabb munkájához olyan eljárások szükségesek, amelyek igen kis mennyiségek vizsgálatával teszik lehetővé a minőség megbízható előrejelzését. Ez indokolja az ún. mikormódszerek és berendezések fejlesztését.

2. Kisgabonák és pszeudocereáliák táplálkozási és funkcionális tulajdonságainak vizsgálata, termékfejlesztés

A kis mennyiségben termelt gabonák (p. köles, cirok, zab) és az álgabonák (un. pszeudocereáliák, pl. az amaránt, quinoa, pohánka) korábban fontos szerepet töltek be a mezőgazdasági termelésben és a hagyományos táplálkozásban. Humán célú hasznosításuk jelenleg visszaszorult, pedig táplálkozási értékük, funkcionális sajátságaik, gluténmentességük alapján a jelenleginél lényegesen többre hivatottak. Termelésükkel a biodiverzitás javításához is hozzájárulhatunk.

Az említett alapanyagok felhasználásának bővüléséhez alapvetően szükséges a teljes vertikum fejlesztése a nemesítéstől a mezőgazdasági termelésen keresztül a termékfejlesztésig, gyártási technológiáig és forgalmazásig. Tisztázni kell a fajok és fajták között jelentkező különbségeket, a tápanyagösszetételt és ennek genetikai és környezeti változékonyságát. Meg kell ismernünk az alapanyagok és az azokból készült különböző őrlemények technológiai tulajdonságait, a befolyásoló művelési, kémiai és molekuláris biológiai tényezőket, módszertant kell kidolgozni ezen tulajdonságok meghatározására. A

fentiek ismerete nagymértékben segítheti a modern általános és speciális fogyasztói igényeket kiszolgálni képes termékfejlesztést, ahol a táplálkozástani és technológiai tulajdonságok mellett az érzékszervi jellemzők is fontos szerephez jutnak. Külön hangsúlyt kap ezen a területen a gluténmentes alapanyagok és termékek fejlesztése. A fejlesztőmunka nemzetközi együttműködés keretében folyik.

3. Veszélyforrások az élelmiszerbiztonsági láncban, kapcsolódó analitikai módszerek fejlesztése és validálása

A biztonságosan fogyasztható élelmiszerek előállítása hosszú és ellenőrzött folyamat eredménye. A késztermék csak akkor lehet biztonságos, ha a termőföldtől az asztalig az élelmiszerlánc valamennyi résztvevője betartja a követelményeket, előírásokat. Mindehhez tartoznia kell ellenőrzési műveleteknek, folyamatoknak is a gyártó, forgalmazó, társadalmi szervezetek (pl. fogyasztóvédelem) és a hatóságok részéről egyaránt. Mind az élelmiszerbiztonsági rendszerek működtetése, mind az ellenőrzés speciális, és a felvetődő problémák miatt folyamatosan változó gyorsvizsgálati és/vagy automatikus, valamint megerősítő, sok esetben klasszikus vagy akár nagyműszeres vizsgálati technikák fejlesztését és validálását igényli. Ezekben a területeken nagyon fontos lenne az alkalmazott analitikai eljárások és az érvényesítés módszertanának harmonizálása.

Jelenleg az élelmiszerérzékenységet (cöliákia) és allergiát kiváltó fehérjék vizsgálatával, azok technológiai műveletektől függő változékonyságával, mérésekre alkalmas analitikai módszerek összehasonlító értékelésével, valamint a módszerek validálásához szükséges referenciaanyag fejlesztéssel foglalkozunk. A munka keretében feltárjuk az adott élelmiszerbiztonsági témakör irodalmi hátterét, az alkalmazott vizsgálati módszereket rendszerbe foglaljuk, és a hallgató részt vesz egyes kiválasztott módszerek fejlesztésében és érvényesítésében, modellmátrixok előállításának kidolgozásában és tesztelésében. A kutatómunka során főleg elválasztástechnikai (HPLC, ELFO, LOC), bioanalitikai (ELISA) valamint különböző elven működő automatizált mérés technikákat alkalmazunk.

4. Laboratóriumi minőségirányítási rendszer, laborakkreditálása, élelmiszervizsgálati módszerek fejlesztése és érvényesítése

A téma a laboratóriumi minőségirányítási rendszerek megismerésére illetve az egyik legfontosabb követelményként jelentkező módszerérvényesítésére (validálására) koncentrálna. A munka során tehát lehetőség van a laborakkreditáció irányítási és műszaki követelményeivel foglalkozni, ezek dokumentációs rendszerének kidolgozásában részt venni, egy-egy részterületet dokumentációs és szabályrendszerét megalkotni, az audittal megismerkedni. Másik lehetőségként a hallgató egy konkrét analitikai eljárás, esetleg a hozzá tartozó berendezés kidolgozásán és tesztelésén keresztül ismerkedik meg a módszerfejlesztés fogásaival, a validálás módszertanával, illetve az analitikai módszerek minőségbiztosításának elméletével, eszközrendszerével és gyakorlatával.