**TDK TÉMATERVEK**

**Élelmiszertudományi Intézet**

**2011**

1. Algináttal kapszulázott fémionok és bioaktív molekulák diffúziójának és stabilitásának vizsgálata
2. Szomolyai cseresznye színanyagainak vizsgálata
3. Szőlőmag-olaj és szőlőmag kivonat biológiailag aktív komponenseinek vizsgálata
4. Fokozott antioxidáns aktivitású élelmiszer termékváltozatok kidolgozása és elemzése Maillard-reakció kiváltásával
5. Maillard reakciótermékek azonosítása és átalakulási folyamatai elméleti és analitikai kémiai szempontokból
6. Bentonit felületi megkötő képességének analitikai vizsgálata, toxinok és fémek példáján keresztül
7. Különböző analitikai módszerek összehasonlítása magyar/egri vörösborok ujjlenyomatszerű azonosítása szempontjából
8. Egri vörösborok aromatérképének összehasonlító elemzése
9. Bioszenzor kifejlesztése élelmiszerek és vízminták szulfit-tartalmának megállapítására
10. Bioszenzorikus mérési eljárás kifejlesztése aminosavak elemzésére
11. Elektrokémiai mérőcella kifejlesztése antioxidáns kapacitás méréséhez
12. Prebiotikumok kémiai analitikai vizsgálhatósága és alkalmazhatósága funkcionális élelmiszerekben
13. Probiotikus hatású baktériumtörzsek és eltérő prebiotikum kombinációk összehasonlító elemzése
14. Fűszer-, és gyógynövények hatóanyagtartalmának, illetve azok viselkedésének a vizsgálata
15. Hazai propolisz- és mézminták összehasonlító analitikai vizsgálata
16. Peszticidek oxidációs átalakulási mechanizmusának feltárása
17. Peszticidek bioszenzorikus vizsgálhatóságának körülményei és megbízhatósága