

*Magvak és gabonák termesztésének és fogyasztásának táplálkozás élettani, valamint élelmiszeripari haszna és lehetőségei a 3. évezred első századában Magyarországon c. rendezvénytársorozat*

**I.**

**A köles reneszánsza  
rendezvények menetrendje és időbeosztása**

*Időpont:*

**2013. október 25.**

*Helyszín:*

BGF. Kereskedelmi Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar  
Budapest V. Alkotmány utca 9-11.,

**V. előadó terem fszt.**

**Beíratkozás / Bejelentkezés 8.00 - 9.00 Aulában**

**Megnyitó 9.00 – 9.20**

9.20 - 9.50

*Köszöntés és bevezető*

**1. Történelmi emlékek** (régészet, történelem, néprajz.)

*Témavezető:* Dr. Andrásfalvy Bertalan néprajzkutató, egyetemi tanár  
MTA doktora, akadémikus, professzor emeritus PTE  
BTK Néprajz – Kulturális Antropológia Tszk,  
PTE. BTK.. Interdisciplináris Doktori Iskola

*Előadó:* Dr. Gyulai Ferenc egyetemi tanár MTA doktora  
Szent István Egyetem Mezőgazdaság- és  
Környezettudományi Karán docense

**A KÖLES (*Panicum Miliaceum L.*) TÖRTÉNETE  
MAGYARORSZÁGON A RÉGÉSZETI TÖRTÉNETI ÉS  
A NÖVÉNYTANI ADATOK TÜKRÉBEN**

9.50 - 10.20

**2. Növénytermesztés mezőgazdaság,**

*Témavezető:* Dr. Mézes Miklós tanszékvezető egyetemi tanár,  
MTA doktora Szent István Egyetem - Gödöllő,  
Takarmányozási Tanszék

*Előadó:* Dr. Blaskó Lajos egyetemi tanár MTA doktora  
Debreceni Egyetem MTK.

Víz- és Környezetgazdálkodási Intézet  
Debreceni Egyetem AGTC Kutató Intézetek és  
Tangazdaság főigazgatója volt

**A KÖLES TERMESZTÉS TAPASZTALATAI A DE  
AGTC KARCAGI KUTATÓ INTÉZETÉBEN**

*Előadó:* Dr. Tirczka Imre egyetemi docens

Szent István Egyetem - Gödöllő, Mezőgazdaság- és  
Környezettudományi Kar Környezet- és  
Tárgazdálkodási Intézet,  
Ökológiai Gazdálkodási Tanszék

**ÖKOKÖLES TERMESZTÉS TAPASZTALATAI A  
BABATVÖLGYBEN**

*Előadó:* Dr. Roszik Péter Biokontrol Kft. igazgatója

Biokontroll Hungária Nonprofit Kft ügyvezető

## A KÖLES AZ ÖKOLÓGIAI GAZDÁLKODÁSBAN

10.20 -10.40

### 3, Malomipar

*Témavezető:* Dr. Veba Antal MTA doktora, egyetemi tanár  
Szegei Tudományegyetem Mérnöki Kar dékán,  
agrárcentrum-elnök, MTA AMB tag.

*Előadó:* Léder Ferencné okleveles tartósítóipari mérnök  
KÉKI ny. munkatársa

### A KÖLES HAGYOMÁNYOS ÉS ÚJ ÉLELMISZERIPARI FELDOLGOZÁSI TECHNOLÓGIÁI

*Előadó:* Dr. Mészáros Ferenc Fair Trade kft ig.

### A KÖLES HÁNTOLÁSA ÉS A HÁNTOLÁS GÉPEI

**Kávészünet** 10.40 - 11.10

(Közösségi térben I. emelet)

11.10 - 11.40

### 4, Élelméstudomány

*Témavezető:* Dr Salgó András egyetemi tanár MTA doktora  
BME Biokémiai és Élelmiszertechnológiai

Tanszékvezető,

dékanhelyettes

*Előadó:* Dr. Tömösközi Sándor egyetemi docens  
Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem  
Vegyésszmérnöki kar Alkalmazott Biotechnológia és  
Élelmiszertudományi Tanszék  
Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem Tudományos és  
Nemzetközi Igazgató

### PROTEIN CHARACTERIZATION AND NUTRIEN COMPOSITION OF HUNGARIAN PROSO MILLET VARIETIES AND THE EFFECT OF DECORTICATION

Magyar vadköles fajták protein karakterizálása / fehérje jellemzése  
és tápanyag összetétele a hántolás hatására.

*Előadó:* Bagdi Attila biomérnök, doktorandusz phd.  
Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem  
Vegyésszmérnöki kar Alkalmazott Biotechnológia és  
Élelmiszertudományi Tanszék,

### HÁNTOLT ÉS HÁNTOLATLAN KÖLES TÁPLÁLKOZÁS ÉLETTANI JELLEMZÉSE ÉS KÖLES HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT TÉSZA FUNKCIONÁLIS TULAJDONSÁGAINAK VIZSGÁLATA

11.40 - 12.20

### 5, Táplálkozás élettan

*Témavezető:* Dr. Lugasi Andrea  
BGF. KVIK Turizmus Vendéglátás Intézet tanszékvezetője

*Előadó:* Dr. Szabó János egyetemi tanár, MTA doktora  
SZTE Orvosi Genetikai Intézet

### EPIGENETIKA ÉS TÁPLÁLKOZÁS

12.20 - 12.30

**6, Köles készítmények a magyar konyhaművészetben,  
cukrászatban, kereskedelemben**  
(Kóstoló előtti rövid tájékoztató .)

**Ebéd** 12. 30 -14.00

**ÉTELBE MUTATÓ ÉS KÓSTOLÓ**  
(Közösségi térben I. emelet)

**Szakácsok:**

Garaczi János *szakácsMESTER*, *konyhafőnök*, *Tanyacsárda üv.*

Lenôtre Francia Gasztronómiai Chefakadémia  
diplomása,

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség  
Kecskemét és Bugac Régió elnöke

Nyers Csaba *gabona szakács az "ÜST MESTERE"*,  
*iparművész*

ÓMT elnökségi tagja

Szabó Imre *molnár*

Karcagi Ízörzök Egyesület

**Cukrászat:**

Zila László *aranykoszorús MESTERCukrász*, *Zila Kávéház üv.*

Első cukrászként Év Gasztronómusa 2011.

Magyar Cukrász Ipartestület tag

Első Magyar Fehérasztal Lovagrend alapító tag

**Sütőipar, pékség:**

Ollé Sándor *pékMESTER*, *Piszkei Öko Kft üv.*

Magyar Pékek Fejedelmi Rendje alapító, majd  
alelnök

Magyar Pék Szövetség elnökségi tag

**Italok**

Köles sör:

Dr. Kiss Zsuzsanna egyetemi tanár

Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kar  
Sör és Szeszipari Tszk, adjunktus

Köleses sör:

Szilágyi András mérnök

A köleses sör hazai gyártója

14.00 – 14.20

**7, Italok kölesből**

*Témavezető:* Hegyesné Dr. Vecseri Beáta egyetemi docens  
Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kar  
Sör és Szeszipari Tszk. vezető

*Előadó:* Dr. Kiss Zsuzsanna  
Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kar  
Sör és Szeszipari Tszk. adjunktus

**A KÖLES SÖR GYÁRTÁS TECGNOLÓGIÁJÁNAK FEJLESZTÉSE**

14.20 – 14.40

**8, Fogyasztási szokások**

*Témavezető:* Dr. Kisbán Eszter történész, néprajzkutató

MTA. doktora, egyetemi tanár  
PTE. BTK.. Interdisciplináris Doktori Iskola vezetője

*Előadó:* Román Péter Junior Vendéglátó Vállalat ig.

**FOGYASZTÁSI SZOKÁSOK VÁLTOZÁSA A KÖZÉTKEZTETÉSBEN  
A 70-ES ÉVEKTŐL NAPJAINKIG MAGYARORSZÁGON**

14.40 – 15.10

**9, Vidékfejlesztés - turizmus**

*Témavezető:* Dr. Szabó Géza phd. tanszékvezető egy. docens  
Pécsi Tudományegyetem TTK Földrajzi Intézet

*Előadó:* Dr. Csizmadia László főiskolai tanár,  
professzor emeritus, EuroGites alelnök, *FATOSZ elnöke*  
*KVIF „örökös főigazgató”*

**VIDÉKFEJLESZTÉS – FALUSI ÉS AGRÁRTURIZMUS**

15.10 - 15.40

**10. Köles PIACA és piackutatása**

*Témavezető:* Dr.. Kapronczai István  
Agrárgazdasági Kutató Intézet főigazgatója

*Előadó:* Dr. Györe Dániel phd.  
Agrárgazdasági Kutató Intézet kutatója

**A KÖLES PIACA ÉS PIACKUTATÁSA**

16.00 – 17.00

*Feladatlapok kitöltése és leadása*

*Vezető:* Dr. Remenyik Bulcsú phd.

**Emléktábla avatás 17-00 – 18.00**

**Tájékoztató**

[www.koles.atw.hu](http://www.koles.atw.hu)

személyesen Dr. Juhász Ágnesnél: Tel: 06-303-432-953

[kolestudomany@gmail.com](mailto:kolestudomany@gmail.com)