



NYÍREGYHÁZI
EGYETEM
-1914-

NYÍREGYHÁZI EGYETEM

Agrár és Molekuláris Kutató és Szolgáltató Intézet (AMKSZI)

Termék- és technológiafejlesztés

Kulcsszavak: termékfejlesztés, termék innováció,

Kutatási koncepció:

termények, takarmányok, élelmiszerek, agrár – és élelmiszeripari melléktermékek, kozmetikumok, egyes vegyipari áruk fejlesztése, gyártástechnológia fejlesztése optimalizálása, termék portfóió bővítés.

Kutatási, vizsgálati szolgáltatások:

Az AMKSZI szolgáltatási portfóiójából releváns mérésekkel.

Mely iparág számára releváns a szolgáltatás:

Agrár- és élelmiszeripar, vegyipar

Szolgáltatáshoz kapcsolódó rendelkezésre álló infrastruktúra:

analitikai kémiai, mikrobiológiai, élelmiszervizsgáló laboratóriumok

Kapcsolat:

Nyíregyházi Egyetem Technológia és Tudástranszfer Iroda	Tarekné dr. Tilistyák Judit
http://www.nye.hu/tti	http://www.amkszi.hu/
Nyíregyháza, Kótaji u. 9-11. Tel: +36 42 599-400 / 2381m.; e-mail: tti@nye.hu	Nyíregyháza, Kótaji u. 9-11. Tel: +36 42 599-400 / 2344 m.; e-mail: tilistyak.judit@nye.hu



NYÍREGYHÁZI
EGYETEM

Technológia és Tudástranszfer Iroda

4400 Nyíregyháza, Kótaji út 9-11. / Telefon: +36 42 599-400 / email: tti@nye.hu

www.nye.hu



A szolgáltatáshoz köthető releváns publikációk:

Tarek-Tilistyák, J ; Román, M ; Jekő, J ; Máthé, E: Short-term storability of oil seed and walnut cake - microbiological aspect. ACTA ALIMENTARIA: AN INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE 43 : 4 pp. 632-639. , 8 p. (2014)

Mohamed, Tarek ; Judit, Tarek-Tilistyák ; József, Jekő: Fortification of cottage cheese based dessert products by dried jerusalem artichoke. In: Gábor, Keszthelyi-Szabó; Cecília, Hodúr; Judit, Krisch (szerk.) ICoSTAF'14 : International Conference on Science and Technique Based on Applied and Fundamental Research. Szeged, Magyarország * : Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kar, (2014) p. 48

Mohamed, Tarek ; Zoltán, Győri: Estimating shelf-life of cottage cheese based dessert product. In: Dr. Antal, Véha (szerk.) Review of Faculty of engineering. Szeged, Magyarország (2009) pp. 137-141. , 5 p.

A szolgáltatáshoz köthető releváns projektek, referenciák:

GINOP-2.1.2.-8.1.4.-16-2017-00175 „Édesburgonya komplex hasznosítása és egészségmegőrző élelmiszerek előállítására – technológia és termék know-how, élettani hatásvizsgálatok

GINOP-2.1.1-15 „Cukorcirok komplex hasznosítására - betakarító gépre és sűrítő technológiára irányuló- kutatás- fejlesztési projekt”

EGT/Norvég Finanszírozási Mechanizmus, Projekt referenciaszáma: 0022/NA/2006-1-ÖP-4 : A Partiumi Tudáscentrum fejlesztése