



NYÍREGYHÁZI EGYETEM

Agrár és Molekuláris Kutató és Szolgáltató Intézet (AMKSZI)

Vízköttőképesség meghatározása

Kulcsszavak: vízköttőképesség

Kutatási koncepció:

termények, élelmiszerek, agrár – és élelmiszeripari melléktermékek, komposztok beltartalmi vizsgálata

Kutatási, vizsgálati szolgáltatások:

közvetlen mérési eredmények	vízköttőképesség: megkötött víz tömeg/száraz minta aránya, melyet az előnedvesített minta 3000 percenkénti fordulaton 10 percig centrifugálást követően gravimetriásan meghatározva.
-----------------------------	--

Mely iparág számára releváns a szolgáltatás:

Agrár- és élelmiszeripar

Szolgáltatáshoz kapcsolódó rendelkezésre álló infrastruktúra:

Mettler Toledo 0,01 mg pontosságú mérleg, Hereus Biofuge Stratos típusú hűthető centrifuga.

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
1914

A szolgáltatáshoz köthető releváns publikációk:

Tarekné, Tilistyák Judit: Máriatövismag, homoktövismag, csipkebogyómag préselési melléktermékének jellemzése. In: Tóth, Csilla (szerk.) Óshonos- és Tájfajták - Ökotermékek - Egészséges táplálkozás - Vidékfejlesztés : Minőségi élelmiszerek – Egészséges környezet: Az agrártudományok és a vidékfejlesztés kihívásai a XXI. században : tudományos konferencia. Nyíregyháza, Magyarország : Nyíregyházi Egyetem Műszaki és Agrártudományi Intézet (2018) 530 p. pp. 425-444. , 20 p.

A szolgáltatáshoz köthető releváns projektek, referenciák:

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



NYÍREGYHÁZI
EGYETEM

Technológia és Tudástranszfer Iroda

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

www.nye.hu