



NYÍREGYHÁZI  
EGYETEM  
- 1914 -

# NYÍREGYHÁZI EGYETEM

## Agrár és Molekuláris Kutató és Szolgáltató Intézet (AMKSZI)

### Mezofil aerob összes élőcsíra meghatározása

**Kulcsszavak:** összcsíra, összcsíraszám, mikrobiológiai biztonság

#### Kutatási koncepció:

termények, takarmányok, élelmiszerek, agrár – és élelmiszeripari melléktermékek mikrobiológiai vizsgálata, gyártástechnológia optimalizálása

#### Kutatási, vizsgálati szolgáltatások:

Minta beküldője által vett reprezentatív mintából

Mezofil aerob összes élőcsíra	hagyományos tenyésztéses módszerrel
-------------------------------	-------------------------------------

#### Mely iparág számára releváns a szolgáltatás:

Agrár- és élelmiszeripar

#### Szolgáltatáshoz kapcsolódó rendelkezésre álló infrastruktúra:

mikrobiológiai laboratórium

#### Kapcsolat:

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



NYÍREGYHÁZI  
EGYETEM

Technológia és Tudástranszfer Iroda

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

[www.nye.hu](http://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

Tarekné, Tilistyák Judit: Takarmányok kémiai és mikrobiológiai vizsgálata, valamint olajmag préslisztek felhasználása élelmiszerfejlesztéshez. Budapesti Corvinus Egyetem, Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Doktori Iskola. Juhászné Román Mariann , Máthé Endre Disszertáció benyújtásának éve: 2013, Védés éve: 2014 Megjelenés/Fokozatszerzés éve: 2014

### 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

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, Kooperatív K+F Központ c. alprojekt