

SZTEhírek > Hírchívum > 2015. Április



A sertésfajták húsminőségéről és a medvehagyma antibakteriális hatásáról az OTDK-n

2015. április 09.

Izgalmas előadásokat hallhattunk a XXXII. OTDK Agrártudományi Szekciójának ülésén. 31 tagozatban olyan témákat vitattak meg a fiatal kutatók és bírálók, mint a Kunsági borvidék problémái, a hazai ökológiai gazdálkodás, a bivalytenyésztés és a hazai libamáj helyzete.



Cikk nyomtatás



Link küldés



Tetszik 0



Tweet

Az Agrártudományi szekció konferenciájára 345 hallgató 338 dolgozattal nevezett be, melyeket az ügyvezető elnökség és az agrárszakbizottság 31 tagozatba osztott. **Az SZTE két rendező kara, a Mezőgazdasági és Mérnöki Kar 41 hallgatóval képviselteti magát a versenyen.** A megmérettetésre többek között Budapestről, Debrecenből, Kaposvárról, Kecskemétről, Gyöngyösről, Szolnokról, Gödöllőről és határainkon túlról is érkeztek.

31 tagozatban 5 fős bizottságok pontoznak

A XXXII. OTDK Agrártudományi Szekció tagozatai: Agrárgazdaságtani és Vállalatgazdálkodási I, II, Agrármarketing, Agrárműszaki és Agrárinformatikai, Állategészségügyi, Állatélettan, Állat-genetikai, Állattenyésztéstani I, II, Élelmiszerbiztonsági, Élelmiszertechnológiai I, II, Élelmiszertudományi I, II, Erdészeti és faipari, Kertészeti I, II, Környezetgazdálkodási, Környezettechnológiai, Növény-genetikai és biotechnológiai, Növénytermesztéstani, Növényvédelmi I, II, Takarmányozástani, Tájökológiai, Természetvédelmi I, II, Vadgazdálkodási I, II, Vidék- és területfejlesztési I, II.

„*Színvonalas előadásokat hallhattunk, a kérdések többségére a versenyzők megfelelően válaszoltak*”- összegezte Vidács Anita. Az élelmiszertechnológiai tagozat bíráló bizottságának tagja elmondta: az **5 fős bizottság több szempont alapján 0-10-ig terjedő skálán pontozza az előadásokat. Olyan szempontokat is figyelembe vesznek, mint az előadás stílusa, a szakmai felkészültség és a vitakészség.** A szegedi egyetem PhD hallgatója elmondta: a versenyre jelentkezők magas számát mutatja, hogy több tématerületen dupla tagozatra volt szükség, hiszen a benyújtott dolgozatok száma meghaladta a 15-öt.

Sertésfajták húsminőségének vizsgálata

A Szegedi Tudományegyetem Mérnök Karán végezte tanulmányait *Mészáros Andor Tibor*, aki élelmiszertechnológiai tagozatban mutatta be előadását. A gödöllői Szent István Egyetem hallgatója sertésfajták húsminőségének vizsgálatával és összehasonlításával foglalkozik. „*A két éves munka során hibrid sertés, mangalica és vadsertés húst vizsgáltam és hasonlítottam össze. A kutatási eredmények azt mutatják, hogy a hibrid sertés hús jó minőségű, ipari feldolgozásra alkalmas ám kevésbé ízletes. Ezzel szemben a vadhús jobb ízű, még sincs iránt nagy kereslet. A mangalica mindkét szempontból jónak mondható, finom és terméknek is kiváló*”- összegezte kutatását Mészáros Andor Tibor.

A medvehagyma antibakteriális hatása

A medvehagyma leveleinek virágzás előtti és utáni antibakteriális hatását vizsgálta *Kerekes Eliza*. Az SZTE Mérnöki Kar hallgatója 2014 áprilisában kezdte a kutatómunkát mely augusztusig tartott, majd novemberben TDK-n mutatta be. A 2015-ös OTDK-n élelmiszertudományi tagozatban tartotta meg prezentációját. „*A Gram-negatív baktériumok érzékenyebben reagálnak, mint a pozitívok, legérzékenyebb az E. coli baktérium, mely húgyúti fertőzéseket és ételmérgezést is okozhat. A kutatási eredmények alapján megállapítható, hogy virágzás után sokkal hatékonyabb a medvehagyma levele az antibaktériumokkal szemben*”- mondta a mérnök kar hallgatója. „*Nagyon korszerű és mindennapi problémákat vizsgáló előadásokat hallottam, ám sok esetben a kutatási eredmények gyakorlatba való átültetését hiányoltam*”- értékelt a tagozat előadóit Kerekes Eliza.

A XXXII. OTDK Agrártudományi Szekció programfüzete itt letölthető ([/sztehirek/2015-aprilis/otdk-agrar-programfuzet](#))

SZTEinfo- Gajzer Erzsébet

Korábban írtuk:

Elkezdődött az SZTE-n a XXXII. OTDK Agrártudományi szekciója ([/sztehirek/2015-aprilis/megkezdte-munkajat-xxxii?](#)
folderID=30779&objectParentFolderId=19396)