Magvak és gabonák termesztésének és fogyasztásának táplálkozás élettani, valamint élelmezésgazdasági haszna és lehetőségei a 3. évezred első századában Magyarországon c. rendezvénysorozat

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* *Köszöntés és bevezető*

9.20 - 9.50 **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.. Iterdisciplináris Doktori Iskola

*Előadó: D*r. 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 Tájgazdálkodási Intézet,
Ökológiai Gazdálkodási Tanszék

ÖKOKÖLES TERMESZTÉS TAPASZTALATAI A BABATVÖLGYBEN

Előadó: Dr. Roszik Péter Biokontrol Kft. igazgatója
Biokontroll Hungária Nonprofit Kft ügyvezető

1995-2012 a Győr-Moson-Sopron Megyei Agrárkamara elnöke

A KÖLES AZ ÖKOLÓGIAI GAZDÁLKODÁSBAN

10.20 -10.40 **3, Malomipar**

Témavezető: Dr. Veha Antal MTA doktora, egyetemi tanár Szegedi 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

Kávé szünet *10.40 - 11.10* (Közösségi térben I. emelet)

11.10 - 11.40 **4, Élelmezéstudomány**

Témavezető: Dr Salgó András egyetemi tanát MTA doktora BME Biokémiai és Élelmiszertechnológiai Tanszékvezető, dékánhelyettes

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

PROTEIN CHARACTERIZATION AND NUZTRIEN 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 Vegyészmérnöki kar Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék,

HÁNTOLT ÉS HÁNTOLATLAN KÖLES TÁPLÁLKOZÁS ÉLETTANI JELLEMZÉSE ÉS KÖLES HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZŰLT TÉSZTA 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* **ÉTELBEMUTATÓ 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 Ízőrzők 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 tamár
PTE. BTK.. Iterdisciplináris 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*

Tájékozódás
www.koles.atw.hu
személyesen Dr. Juhász Ágnesnél: Tel: 06-303-432-953
kolestudomany@gmail.com