



HERMÁNNÉ JUHÁSZ Réka

associate professor

06/1-4864822

hermanne.juhasz.reka@semmelweis.hu

HERMÁNNÉ JUHÁSZ Réka

PLACE, DATE OF BIRTH **BUDAPEST, 28. 06. 1980.**

EDUCATION **BUDAPEST UNIVERSITY OF TECHNOLOGY AND ECONOMICS**

2003. bioengineer

BUDAPEST UNIVERSITY OF TECHNOLOGY AND ECONOMICS

2005. food quality engineer

SCIENTIFIC DEGREES **2008. PHD**

LANGUAGE SKILLS 1998. English, intermediate

2000. German, intermediate

2007. Spanish, intermediate

PROFESSIONAL-SCIENTIFIC CAREER **ASSOCIATE PROFESSOR**

2017.-Semmelweis University

ASSOCIATE PROFESSOR

2015.- 2017. Corvinus University Budapest

SENIOR LECTURER

2010.- 2014. Corvinus University Budapest

ASSISTANT LECTURER

2008.- 2010. Corvinus University Budapest

TECHNICAL ASSISTANT

2006.-2008. Budapest University of Technology and Economics

PHD STUDENT

2003.-2006.- Budapest University of Technology and Economics

PUBLICATION LIST IN MTMT DATABASE <https://m2.mtmt.hu/gui2/?type=authors&mode=browse&sel=authors10026960>

SUBJECTS TAUGHT 2017- Élelmiszer áruismeret (Dietetikus BSc nappali és részidős,
Táplálkozástudományi MSc)
2017-Élelmiszer-és biokémia (Dietetikus BSc nappali)

2017-Élelmiszerbiokémia (Táplálkozástudományi MSc)

2019-Különleges élelmiszerek (Dietetikus BSc nappali és részdíjs)

2017-Egészségtudományi alapismeretek (Basics of Health Sciences)

2018-Ételkészítési technológia és koloidika (Dietetikus BSc nappali és részdíjs)

2020-Szakdolgozat módszertan (Dietetikus BSc nappali és részdíjs)

2008-2017 Budapesti Corvinus Egyetem, (2016-tól Szent István Egyetem)

Tárgyfelelős:

Adalékanyagok technológiai funkciói és alkalmazásai (BSc és MSc Élelmiszermérnök nappali és levelező)

Food Additives (MSc, International)

Food Packaging and Safety (MSc, International)

Szakmai gyakorlat (MSc nappali és levelező)

Oktatott tárgyak (elmélet):

Élelmiszeripari adalékanyagok és felhasználásuk szabályozása (BSc Élelmiszermérnök levelező tagozat)

Élelmiszertechnológia alapjai 2. Blokk: Tartósítási technológiák alapjai (BSc Élelmiszermérnök nappali és levelező tagozat)

Adalékanyagok technológiai funkciói és alkalmazása (MSc Élelmiszermérnök és MSc Élelmiszerbiztonsági- és minőségi mérnök nappali és levelező tagozat)

Élelmiszercsomagolási rendszerek (MSc élelmiszermérnök)

Tartósítóipari technológiák (MSc Élelmiszermérnök és MSc Élelmiszerbiztonsági- és minőségi mérnök nappali tagozat)

Különleges élelmiszerfeldolgozási technológiák (MSc Élelmiszermérnök nappali tagozat)

Oktatott tárgyak (idegen nyelvű):

Food Packaging and Safety (International, BSc, MSc)

Food Additives (International, BSc, MSc)

2003-2008. Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem

Gyakorlatok vezetése:

Biokémia labor

Élelmiszeranalitika labor

Komplex élelmiszervizsgálati labor Year, Title of course

PRACTICES LED

Year, Title of practice

**TEACHING IN
DOCTORAL PROGRAM**

YEAR, NAME OF THEME, TITLE OF COURSE

Témavezetés: Élelmiszertudományi Doktori Iskola, Penksza Péter: Nem emészthető oligoszacharidok funkcionális tulajdonságai és élelmiszeripari felhasználási lehetőségei

**PARTICIPATION IN TDK
WORK**

2021. ALTERNATÍV FEHÉRJÉVEL DÚSÍTOTT SZÁRAZTÉSZTÁK ÖSSZEHASONLÍTÁSA: TAKÁCSY LILLA, IV.ÉVF. BSC

2021. NÖVÉNYI ALAPÚ HÚSHELYETTESÍTŐ TERMÉKEK VIZSGÁLATA: JUHÁSZ ANNA EVELIN (KÖZÖS TV: HAJAS LÍVIA)

2021. KÜLÖNBÖZŐ LENCSEKBŐL KÉSZÜLT KEKSZEK BELTARTALMI JELLEMZŐINEK IN VITRO VIZSGÁLATA: ÉLIÁS ANNA JÚLIA (KÖZÖS TV: BENEDEK CSILLA, HAJAS LÍVIA)

2014 (Corvinus Egyetem) Savanyú savó koncentrátum mennyiségének hatása tejfagylaltok reológiai jellemzőire: Pósa Enikő MSc, nappali (közös tv: Zeke Ildikó)

2014 (Corvinus Egyetem) Xilo-oligoszacharid, egy új élelmiszer összetevő funkcionális tulajdonságai: Penksza Péter, MSc nappali

2014 (Corvinus Egyetem) Csökkentett energiatartalmú cukrászati vajkrémek fejlesztése inulinnal, mint természetes állománykialakítóval: Garzó Galatea MSc, nappali

2012 (Corvinus Egyetem) Magas antioxidáns tartalmú extraktumok előállítása fekete bodza (*Sambucus nigra* L.) törkölyből: Radványi Dalma MSc, nappali

2012 (Corvinus Egyetem) Csicsókaliszt, mint természetes állománykialakító: Penksza Péter BSc, nappali

2012 (Corvinus Egyetem) Savanyú savó koncentrátum hatása tejfagylaltok minőségére: Vajda Ágnes MSc, nappali (közös tv: Zeke Ildikó)

2010 (Corvinus Egyetem) Tojásfehérje habok stabilitásának növelése: Radványi Dalma BSc, nappali

2010 (Corvinus Egyetem) Vagdalthús konzervek minőségi problémáinak vizsgálata: Nagy Marietta okleveles, nappali

2010 (Corvinus Egyetem) Vajkrémek vizsgálata különböző állománymérési módszerekkel: Szekrényes Anikó BSc (közös tv: Zeke Ildikó)

**PROFESSIONAL-
SCIENTIFIC ACTIVITIES**

YEAR, ACTIVITY

**MEMBERSHIP IN
ORGANISATIONS**

2017-MTA VII. KÉMIA TUDOMÁNYOK OSZTÁLYA ÉLELMISZER-TUDOMÁNYI MUNKABIZOTTSÁG

**PROFESSIONAL
ACKNOWLEDGEMENT
S**

YEAR, ACKNOWLEDGEMENT

DATE OF FINALISING CV 25. 02. 2021.