



HERMÁNNÉ DR. JUHÁSZ Réka

egyetemi docens

06/1-4864822

hermanne.juhasz.reka@semmelweis.hu

HERMÁNNÉ DR. JUHÁSZ Réka

**SZÜLETÉSI HELY,
IDŐ** **BUDAPEST, 1980, JÚNIUS 28.**

VÉGZETTSÉG **BUDAPESTI MŰSZAKI ÉS GAZDASÁGTUDOMÁNYI EGYETEM**
2003., okleveles biomérnök

BUDAPESTI MŰSZAKI ÉS GAZDASÁGTUDOMÁNYI EGYETEM
2005., élelmiszermérnök

**TUDOMÁNYOS
FOKOZATOK** **2008. PHD**

NYELVISMERET 1998. középfok, angol
2000. középfok, német
2007. középfok, spanyol

**SZAKMAI-
TUDOMÁNYOS
ÉLETPÁLYA** **EGYETEMI DOCENS**
2017.-Semmelweis Egyetem

EGYETEMI DOCENS
2015.-Budapesti Corvinus Egyetem

EGYETEMI ADJUNKTUS
2010.- Budapesti Corvinus Egyetem

EGYETEMI TANÁRSEGÉD
2008.- Budapesti Corvinus Egyetem

TANSZÉKI MÉRNÖK
2006.-Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem

PHD HALLGATÓ
2003.-2006.- Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem

PUBLIKÁCIÓS LISTA <https://m2.mtmt.hu/gui2/?type=authors&mode=browse&sel=authors1002>
MTMT 6960
ADATBÁZISBAN

**OKTATOTT
TANTÁRGYAK**

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 részidős)
2017-Egészségtudományi alapismeretek (Basics of Health Sciences)
2018-Ételkészítési technológia és koloidika (Dietetikus BSc nappali és részidős)
2020-Szakdolgozat módszertan (Dietetikus BSc nappali és részidős)

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

GYAKORLATVEZETÉS

Év, Gyakorlat neve

RÉSZVÉTEL DOKTORI KÉPZÉSBEN	ÉV, TÉMA CÍME, KURZUS CÍME Témavezetés: Élelmiszertudományi Doktori Iskola, Penksza Péter: Nem emészthető oligoszacharidok funkcionális tulajdonságai és élelmiszeripari felhasználási lehetőségei.
RÉSZVÉTEL TDK MUNKÁBAN	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)
SZAKMAI-KÖZÉLETI TEVÉKENYSÉG	ÉV, TEVÉKENYSÉG
SZERVEZETI TAGSÁG	2017-MTA VII. KÉMIA TUDOMÁNYOK OSZTÁLYA ÉLELMISZER-TUDOMÁNYI MUNKABIZOTTSÁG

SZAKMAI
ELISMERÉSEK

ÉV, DÍJ

LEZÁRVA

2021. FEBRUÁR 25.