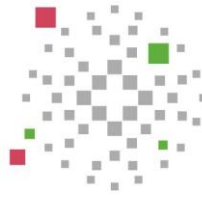




**MAGYAR DIETETIKUSOK
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE**



**MAGYAR
EGÉSZSÉGÜGYI
MENEDZSMENT
TÁRSASÁG**

2019.10.07.

A TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNY ÉS AZ ÉLELMISZERIPAR EGYÜTTMŰKÖDÉSÉBEN REJLŐ LEHETŐSÉGEK

Az új piaci szegmensek megszerzése, a piaci részesedés növelése és a kiskereskedelem által közvetített konkrét fogyasztói igények folyamatos innovációra készítetik az élelmiszeripart. Magyarországon a „kreatív jogalkotói szemlélet” újabb-és újabb okot és indokot szolgáltat a termékfejlesztésre, reformulációra. Az egészségfokuszú megközelítésre alapozott szemléletváltás kiváló lehetőséget teremt arra, hogy az ipar és a táplálkozástudományi szakemberek közötti kapcsolatrendszer újraéledjen. Vajon a kormány által támogatott élelmiszeripari szektor és ezen belül a kis-és középvállalatok rendelkeznek-e innovációs készséggel és képességgel, a fejlesztési-kutatási tevékenységük mennyire tervezett, vagy csak alkalomszerű? Felmerül a kérdés, hogy Magyarországon a különböző szektorokban mekkora az igény a táplálkozástudománnyal foglalkozó szakemberek iránt?

A Magyar Egészségügyi Menedzsment Társaság és a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének közös rendezvényén a tudomány szempontjából érdekes és aktuális kérdéseket bemutató plenáris ülés keretében, valamint szakmapolitikai kerekasztalbeszélgetés formájában igyekszünk körbejárni az élelmiszeripar és a táplálkozástudományi szakemberek „újjaéledő” kapcsolatában rejlő lehetőségeket.

9.00-9.10 KÖSZÖNTŐ – Kubányi Jolán, elnök, Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége

9.10-9.35 ÉLELMISZERIPARI STRATÉGIA – Dr. György László gazdaságstratégiáért és szabályozásért felelős államtitkár, ITM

Az Innovációs és Technológiai Minisztérium tudástermelésre és -áramlásra, együttműködésre, valamint tudásfelhasználásra és vállalati innovációra épülő, a 2021 utáni fejlesztési időszakra szóló új nemzeti kutatási, fejlesztési stratégiát készíti, amelynek része az élelmiszeripari stratégia is. Az előadás a kormány terveit, elképzeléseit mutatja be az ITM szemszögéből.

9.35-10.00 INNOVÁCIÓ AZ ÉLELMISZERFEJLESZTÉS TERÜLETÉN – dr. Friedrich László Ferenc, dékán, Szent István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar

Világszerte a fogyasztók és a szabályozók is egyre nagyobb igényt (magas tápérték, funkcionalitás, kedvező érzékszervi jellemzők, csomagolás, biztonság stb.) támasztanak az élelmiszergyártók és kereskedők elé.

Továbbá a szektorban tapasztalható éles gazdasági verseny is készíti a vállalkozásokat innovatív fejlesztések

megvalósítására. E tendencia nem kerülte kis hazánkat sem. Az elmúlt években a hazai élelmiszeripari vállalkozások a szakképzői és kutatás-fejlesztési műhelyekkel való szoros együttműködésének köszönhetően számos innovatív terméket és technológiát dolgoztak ki. A kérdés: hogy is nézett/néz ki a hazai innovációs körkép az élelmiszerfejlesztés területén és merre felé tartunk?

10.00-10.25 FOODOME PROJEKT – Ruppert Péter, BARABÁSI LAB

A Barabási Albert László által vezetett új Foodome project célja, hogy nyomon kövesse az általunk fogyasztott ételeket teljes kémiai komplexitásukban, továbbá kvantitatív módszereket fejlesszen, hogy bemutathassa ezeknek a vegyületeknek az egészségünkre kifejtett hatását. Céluk, hogy túlmutassanak a táplálkozási kutatások metodológiai standardjaként alkalmazott “egy időben – egyfajta tápanyag” módszeren, és az adat- és a hálózattudomány eszközeit hatékonyan használva feltárják azt, hogy a táplálékunk teljes biokémiai palettája miként hat egészségünkre. A Foodome projektnek köszönhetően lehetőség nyílik arra, hogy szoros mechanisztikai kapcsolatok legyenek kimutathatók a genomunk, a táplálékunk kémiai profilja és a jóllétünk között.

10.25-11.00 szünet

11.00-11.25 MEGTÉRÜLŐ BEFEKTETÉS? KLINIKAI VIZSGÁLATOK AZ ÉLELMISZERFEJLESZTÉS ÉRDEKÉBEN – Kiss-Tóth Bernadett, vezető dietetikus, Nestlé

A gyógyszeriparban a klinikai vizsgálatok célja egyrészt az adott készítmény klinikai, farmakológiai hatásainak feltárása, másrészt az adott hatóanyag felszívódásának, eloszlásának, metabolizmusának és kiválasztódásának tanulmányozása, továbbá az előny/kockázat arányának igazolása.

Mi a helyzet a klinikai vizsgálatokkal az élelmiszerek esetében, a fejlesztés során a tudományos megközelítésbe való befektetés megtérül vagy pusztán marketingstartégiát megalapozó kiadás?

11.25-11.50 MAKRO ÉS MIKROTÁPANYAGOK EGYÜTTMŰKÖDÉSE – Szűcs Zsuzsanna, MSc, dietetikus, okleveles táplálkozástudományi szakember, Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége

Miért hat másként a szervezetben az élelmiszer, mint annak egy bizonyos összetevője? Számolunk-e ezzel a terápiás ajánlások esetében – kérdések és válaszok az adott kérdéskör apropóján.

11.50-12.15 AROMAKEREK SZEREPE, JELENTŐSÉGE AZ ÉLELMISZEREK ÉRZÉKSZERVI MINŐSÍTÉSÉBEN, TERMÉKFEJLESZTÉSÉBEN – dr. Kókai Zoltán, tanszékvezető, Szent István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar

Az élelmiszerek egyik releváns minőségi paraméterét alkotják az érzékszervi jellemzők. Hazánkban évtizedekig szinte kizárólag csak a pontozásos bírálati módszerek voltak ismertek. Az elmúlt időszakban az iparág nemzetközi beágyazottságának és versenyképességének következtében megjelentek azok a minősítési módszerek, ahol az érzékszervi bírálók számára kulcsfontosságú egy adott termékcsoporthoz jellemzőinek részletes ismerete. Ezeket a módszereket támogatják hatékonyan az aromakerék (angolul flavour wheel), melyek általában kör alakban összegzik egy terméktípushoz kapcsolható érzékszervi jellemzők széles skáláját (íz, illat és aroma).

12.15-12.40 TÁpanyAGADATBÁZIS – Dr. Sarkadi-Nagy Eszter, Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet

Magyarországon szükség lenne megújult, átdolgozott tápanyagadatbázisra, amely részben a szakemberek tevékenységéhez nélkülözhetetlen, másrészt a hatóságok számára is fontos a deklarált tápanyagtartalmak ellenőrzéséhez.

12.40-13.00 kérdések, felelet

13.00-14.00 Ebéd

14.00-15.30 SOKSZEMSZÖGBŐL – KEREKASZTALBESZÉLGETÉS

- Bevezető előadás: **NÉPEGÉSZSÉGÜGYI SZEMPONTOK – JOGALKOTÓI LÉPÉSEK** – Prof. Dr. Vokó Zoltán, Egészségügyi Technológia Értékelő és Elemző Központ igazgató, Semmelweis Egyetem

Az elmúlt években a jogalkotó számos népegészségügyi szempontból kiemelt jelentőségű betegség megelőzése miatt – az egészségesebb választék megteremtésére érdekében – innovációra „kényszerítette” az élelmiszeripart. Tulajdonképpen ez lehetőséget jelenthet az ipar és a tudomány közötti kapcsolatok újjáépítésére. Fontos azonban meghatározni, hogy eddig mit értünk el, és milyen további teendők várnak ránk?

A kerekasztalbeszélgetés résztvevői:

Moderátor: Kubányi Jolán, elnök, Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége

Résztvevők:

- Dr. Friedrich László Ferenc, Dékán, Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Kar
- Dr. Sarkadi-Nagy Eszter, Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet
- Szöllősi Réka, ügyvezető igazgató, Felelős Élelmiszergyártók Szövetsége (FÉSZ)
- Szűcs Zsuzsanna, főtitkár, Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége
- Kiss-Tóth Bernadett, vezető dietetikus, Nestlé
- dr. Vokó Zoltán, Egészségpolitika és Egészség-gazdaságtan Tanszék tanszékvezető, ELTE

KIEMELT SZAKMAI PARTNEREINK	KONTAKT
	Tinnyei Mária kommunikációs vezető Magyar Egészségügyi Menedzsment Társaság Tel.: +36307404438 E-mail: tinnyei.maria@memt.hu