

Jaksics Edina

Alapadatok

Tanszék: Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék

Beosztás: egyetemi adjunktus

E-mail: jaksics.edina@vbk.bme.hu

Telefonszám: 463- 2394

Cím: CH épület 1. emelet 153.

Linkek

MTMT: <https://m2.mtmt.hu/gui2/?type=authors&mode=browse&sel=authors10067127>

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/edina-jaksics-0493972b6/>

ResearchGate: https://www.researchgate.net/profile/Edina-Jaksics?ev=hdr_xprf

MTA: https://mta.hu/koztestuleti_tagok?PersonId=10070078

Bemutakozás

Rövid szöveges bemutatkozás:

Dr. Jaksics Edina 2016-ban csatlakozott a Gabonatudományi és Élelmiszerminőség Kutatócsoporthoz és kezdte meg kutatómunkáját. 2017 januárjában élelmiszerminősítő specializáción biomérnök diplomát, majd 2019-ben okleveles biomérnök diplomát szerzett. 2019 januárjában kezdte meg doktori tanulmányait az Oláh György Doktori Iskolában, doktori fokozatot 2024 márciusában szerzett. Fő kutatási területe a gabonák összetételi és reológiai tulajdonságainak vizsgálata, valamint a reológiai tulajdonságok mögött álló makromolekuláris tulajdonságok feltérképezése. A kutatás mellett élelmiszeranalitikához és élelmiszertechnológiához kapcsolódó oktatási feladatokban egyre nagyobb szerepet vállal.

Végzettség:

2019-2024 Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem (BME), Oláh György
Doktori iskola, Budapest, Magyarország
Doktori képzés (PhD)
Fokozatszerzés: 2024. március

- 2017-2019 Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem (BME), Budapest, Magyarország
Mesterképzés (MSc), Biomérnök
Diploma szerzés: 2019.
- 2013-2017 Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem (BME), Budapest, Magyarország
Alapképzés (BSc), Biomérnök
Diploma szerzés: 2017.
- 2009-2013 Ciszterci Rend Nagy Lajos Gimnáziuma és Kollégiuma, Pécs, Magyarország
Érettségi éve: 2013.

Szakmai tapasztalatok:

- 2020 Gyakorlati munka egy élelmiszerfejlesztő és kutató laboratóriumban
Időtartalom: 1 hónap
Helyszín: Institute of Agrochemistry and Food Technology, Valencia, Spanyolország
Téma: Kutatási területhez kapcsolódó vizsgálatok: a zablisztek és belőlük készült termék (próbacipó) részletes jellemzése
- 2018 Minőség csomag
Időtartalom: 14 hét
Helyszín: Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, Vegyész-mérnöki és Biomérnöki Kar, Budapest Magyarország
- 2018 Gyakorlati munka egy élelmiszer-kutató laboratóriumban
Időtartalom: 1 hónap
Helyszín: University of Natural Resources and Applied Life Sciences in Vienna, Bécs, Ausztria
Téma: Kutatási területhez kapcsolódó vizsgálatok: gluténmentes kenyerek táplálkozási és technológiai tulajdonságainak javítása
- 2017 Gyakorlati munka egy élelmiszer-tudományi kutatóintézetben
Időtartalom: 1 hónap
Helyszín: Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ: Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet Élelmiszeranalitikai Osztálya, Budapest, Magyarország
Téma: Bioszenzorok fejlesztése mikotoxinok meghatározására
- 2016 Élelmiszertechnológia képzés
Időtartalom: 1 hét
Helyszín: University of Natural Resources and Applied Life Sciences in Vienna, Bécs, Ausztria
Téma: Gyakorlati élelmiszertechnológiai képzés különböző alapanyagból készült termékek előállításáról
- 2016 Munka egy élelmiszerlánc felügyelő laboratóriumban
Időtartalom: 6 hét
Helyszín: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH), Élelmiszer Mikrobiológiai Nemzeti Referencia Laboratórium, Élelmiszer Toxikológiai Nemzeti Referencia Laboratórium, Budapest, Magyarország
Téma: A felügyelő laboratórium napi rutinfeladatainak megismerése, elvégzése

Kutatási témák:

Gabonák összetételei és technológiai tulajdonságainak jellemzése, a funkció és az összetétel közötti kapcsolatok értelmezés

Növényi fehérjék izolálásának módszertanának fejlesztése, a fehérjék összetételének és funkcionális tulajdonságának jellemzése

Kutatási projektek:

- „A tönkölybúzában rejlő genetikai, összetételei és feldolgozóipari lehetőségek feltárása” (OTKA 135211)
- "Új szempontok a búzanemesítésben: a bioaktív komponens-összetétel javítása és annak hatásai” (OTKA 112179)
- Tématerületi Kiválósági Program 2021- Egészség alprogram BME-EGA-02
- "Minőségorientált komplex ipari termelési rendszer és modell kifejlesztése, új módosított keményítő kialakítása, illetve új rostalapú feldolgozott termék hasznosításának kutatása" (GINOP-2.1.1-15-2016-00855)
- Emberei Erőforrások Minisztériuma által meghirdetett Tudományterületi Kiválóság Program támogatta, a BME Biotechnológia tématerületi program (BME FIKP-BIO)
- „Élelmiszerbiztonsági, agrotechnikai, feldolgozástechnológiai és táplálkozási érték növelését célzó fejlesztések a zab és rozs humán célú hasznosítási feltételeinek javítása érdekében” (2017-1.3.1-VKE-2017-00004)

Díjak, elismerések:

2020 Második helyezés a Táplálkozástudományi Kutatások X. PhD konferencián

2018 Második helyezés a Magyar Élelmiszer-tudományi és Technológiai Egyesület XXII. Országos Tudományos Diákköri Konferencián „Táplálkozástudomány” szekcióban

Ösztöndíjak, tudományos utak:

2023 Pungor Ernő doktorvárományosi ösztöndíj

2019 COST 1 hónapos utazási ösztöndíj – Spanyolország, Valencia

Szakmai és tudományos közéleti tevékenység:

Az MTA köztestületének tagja, Élelmiszer-tudományi Bizottság

Oktatási tevékenység:

Tantárgykód	Tantárgy
BMEVEBEA606	Élelmiszeripari technológia
BMEVEMBA606	Élelmiszeripari technológia
BMEVEMBA511	Élelmiszeranalitika
BMEVEMBA712	Élelmiszeranalitika labor
BMEVEMBM207	Korszerű élelmiszervizsgálati módszerek
BMEVEMBM213	Elválasztástechnika
BMEVEMBM207	Az elválasztástechnika korszerű módszerei
BMEVESAM206	Minőségirányítás
BMEVEMKAMM1	Biológia alapjai előadás
BMEVEMKAKM1	Biológia alapjai előadás