

Juhászné Szentmiklóssy Marietta Klaudia

Alapadatok

Tanszék: Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék

Beosztás: egyetemi adjunktus

E-mail: szentmiklossy.marietta@vbk.bme.hu

Telefonszám: 463- 1153

Cím: CH épület 1. emelet 160.

Linkek

MTMT: [10065832](#)

Linkedin: www.linkedin.com/in/marietta-szentmiklóssy-29aa40302

ORCID: [0000-0002-1306-3444](#)

MTA: [10070073](#)

Bemutatkozás

Rövid szöveges bemutatkozás:

2016-ban harmadéves hallgató korában kapcsolódott be az ABÉT Gabonatudományi és Élelmiszertudományi Kutatócsoport munkájába. 2017-ben BSc, 2019-ben MSc biomérnöki diplomát szerzett, majd 2024-ben védte meg doktori munkáját. Kutatási területe a gabonák szénhidrát, fehérje, lipid és bioaktívkomponens összetételének jellemzése elválasztástechnikai módszerekkel. Egyetemi adjunktusként a vegyész és biomérnök hallgatók oktatásában is egyre nagyobb szerepet vállal. A tanszéki kommunikációs csoport tagjaként részt vesz szakmai és szakmát népszerűsítő ismeretterjesztő rendezvények szervezésében és közösségi médián való megjelenítésében.

Végzettség:

2019-2023 Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem (BME), Oláh György Doktori iskola, Budapest, Magyarország

Fokozatszerzés: 2024

2017-2019 Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem (BME), Budapest, Magyarország
Mesterképzés (MSc), Biomérnök

2013-2017	Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem (BME), Budapest, Magyarország Alapképzés (BSc), Biomérnök
2009-2013	Krúdy Gyula Gimnázium, Nyíregyháza, Magyarország Érettségi éve: 2013

Szakmai tapasztalatok:

2020	Minőségirányítási rendszer és felügyelete a vizsgáló laboratóriumban Időpont: 2020.01.15. Helyszín: Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar, Budapest, Magyarország
2018	Minőségcsomag Időpont: 2017/2018 tanév Helyszín: Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, Vegyészmérnöki és Biomérnöki Kar, Budapest, Magyarország Téma: A minőségjavítás eszközei, a minőségügyi rendszerek áttekintése
2016	Élelmiszertechnológia képzés Időpont: 2016. február 29.- március 4. Helyszín: University of Natural Resources and Applied Life Sciences in Vienna, Bécs, Ausztria Téma: Gyakorlati élelmiszertechnológiai képzés különböző alapanyagból készült termékek előállításáról

Kutatási témák:

Gabonák és hüvelyesek szénhidrát, fehérje, rost, lipid és FODMAP-összetételének vizsgálata

Kutatási projektek:

- „A tönkölybúzában rejlő genetikai, összetételi és feldolgozóipari lehetőségek feltárása” (OTKA 135211)
- Témaerületi 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)
- a „Régi búza genotípusok minőségének jellemzése és felhasználása a piacorientált nemesítésben” (AGR_Piac_13-1-2013-0074)
- "Új szempontok a búzanemesítésben: a bioaktív komponens-összetétel javítása és annak hatásai” (OTKA 112179),
- Emberei Erőforrások Minisztériuma által meghirdetett Tudományterületi Kiválóság Program támogatta, a BME Biotechnológia témaerületi 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 Táplálkozástudományi Kutatások X. PhD konferencia (online, III. szekció) – I. helyezés

Ösztöndíjak, tudományos utak:

2024 PUNGOR ERNŐ doktorvárományosi ösztöndíj

Szakmai és tudományos közéleti tevékenység:

Az MTA köztestületének tagja, Élelmiszer-tudományi Bizottság

Oktatási tevékenység:

Tantárgykód	Tantárgy
BMEVEMBA403	Biokémia labor
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