






Hegyi Ferenc

-  Nemzeti Agárkutatói és Innovációs Központ (NAIK), Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet (ÉKI),
Biológia osztály
H-1022 Budapest, Herman Ottó út 15.
-  (+36) 1 796 0416  (+36) 70 931 0310
-  hegyi.ferenc@eki.naik.hu
-  <http://eki.naik.hu>

SZAKMAI TAPASZTALAT

2015. – jelenleg **tudományos munkatárs**
2008. –2015. **tudományos segédmunkatárs**

Élelmiszertudományi kutatói és fejlesztő munka

- tejsavas fermentáció
- funkcionális élelmiszerek fejlesztése
- tejsavbaktériumok metabolit termelésének vizsgálata, különös tekintettel a bakteriocin termelésükre
- tejsavbaktériumok dehidrogenáz enzimaktivitásának mérése továbbfejlesztett MTT kolorimetriás módszerrel
- Tudományos eredmények reprezentálása, publikálása
- Hazai és nemzetközi pályázatokban való részvétel

Publikációs eredmények

2 nemzetközi referált szakmai folyóiratban megjelent cikk (összesített IF: 1,863, H-index: 2, független hivatkozások: 6), 3 könyvfejezet
Összesen: 18 közlemény

Külföldi tanulmányutak

- Belgium, Liège, CWBI, (2008- 2009: 2 hét), Walloon-Magyar kétoldali tudományos együttműködés. (Hungarian-Walloon Intergovernmental S&T Cooperation Programme for 2008-2009) Téma: Tejsavbaktérium és élesztő probiotikus kevert starterkultúra fejlesztése
- Kína, Chongqing, SWU, (2014: 1 hét), TÉT_12_CN-1-2012-0017 kínai-magyar Kétoldalú Tudományos és Technológiai Együttműködés (Hungarian-Chinese Intergovernmental S&T Cooperation Programme for 2013-2015) Téma: Kovász-starterkultúra szelekció korpa tartalmú kenyérféleségek kifejlesztéséhez

Kutatási projektek

2017-, “Zöldségek és gyümölcsök biológiai úton történő tartósítása Magyarországon és Kínában, különös tekintettel az élelmiszer-biztonsági és a humán egészségügyi szempontokra” Magyar-kínai Ipari Tét pályázat TÉT_16_CN-1-2016-0004 (résztevő)

2017- “Hazai nemesítésű zöldségekre és gyümölcsökre alapozott funkcionális italok és snack termékek kifejlesztése, gyártástechnológiájuk kidolgozása biokémiai metabolomikai vizsgálatok alapján”, VM KFI projekt (résztevő)

2017-, “Hüvelyes magvakra alapozott, fenntartható módon előállítható, értéknövelt és funkcionális élelmiszerek körének bővítése”, VM KFI projekt (résztevő)

2014-2016 “Genetikai markerekre (biomarkerekre) alapozott diagnosztikai módszerek fejlesztése a hamisítás tényének kimutatására – fajspecifikus eredet meghatározása” FM KFI projekt, (résztevő)

2014-2015, „Egyedi bioaktív hatóanyag-kombinációkat innovatív módon mikrokapszulázott formában

tartalmazó, humánklinikai vizsgálatokkal igazoltan egészsévdő hatású ásványvízcsalád kidolgozása”, GOP-1.1.1.11-2012-0485 (résztevő)

2013-2015, „Kovász-starterkultúrák szelekciója és alkalmazása magyar és kínai korpával dúsított kenyerekhez”, Kínai-magyar kétoldalú kormányközi Tudományos és Technológiai Együttműködés, TÉT_12_CN-1-2012-0017 (résztevő)

2009-2013, „Valóshű élelmiszermODELLEK tervezése és kifejlesztése jól karakterizált mikro- és makrostruktúrák és -kompozíciók segítségével”, EU FP7 DREAM (résztevő)

2009-2012, Mangalica termékek versenyképességének javítása komplex vizsgálati portfólió felhasználásával (TECH_08-A3/2-2008-0405 MANGFOOD), (résztevő)

2008-2009, „Vegyes (tejsavbaktérium + élesztő) probiotikus starter kultúra előállítása”, Vallon-magyar kétoldalú kormányközi Tudományos és Technológiai Együttműködés, OMF-00356/2008 (résztevő)

TANULMÁNYOK

2014. **PhD fokozat**
Budapesti Corvinus Egyetem, Budapest

2003. –2008. **Okleveles élelmiszermérnök (M.Sc.)**
Budapesti Corvinus Egyetem, Budapest, Élelmiszertudományi Kar, Élelmiszerbiztonság szakirány

NYELVISMERET

német középfok, C típus

angol alapfok, C típus