

ORVOS- ÉS EGÉSZSÉGTUDOMÁNY

Táplálkozástudományi és Dietetikai Tanszék

Kutatási területek

- Probiotikus (élő, humán-biobarát, bélben megtapadó mikrobákat tartalmazó) tejtermékek, Hungaricumok kifejlesztése, tulajdonságaik in vitro és humánéletteni hatásai klinikai vizsgálata; a probiotikus savanyú tejtermékek hatása *Helicobacter pylori* infekcióban és más dysbacteriosisban; probiotikus fermentált húskészítmények kifejlesztése
- A növényi csírák hatása a baktériumokra; a gyomornedv hatása az antimikrobás hatású élelmiszerekre; antibiotikus terápia okozta bélfőrákásodás probiotikumokkal történő kezelése
- A mustármag és más olajos magvak rezveratrol, valamint Tripsin-inhibitor tartalmának meghatározása HPLC és MALDI-TOF módszer segítségével
- Biológiailag aktív vegyületek izolálása és vizsgálata; nyers és különféle ételkészítési technológián átesett zöldségfélék karotinoid összetételének változása spektrofotometriás és HPLC mérések segítségével
- Mesterséges édesítőszer fogyasztásának hatása a testtömeg, táplálék- és folyadékfogyasztás változására, valamint aszpartam fogyasztás hatása az alkohol-dehidrogenázokat szabályozó gének expressziójára állatkísérletes vizsgálatokban, RT-PCR módszerrel
- A táplálékfelvételt szabályozó neuropeptidek vizsgálata diabetes mellitusban és ezek állatmodelljeiben immunhisztokémiai és Western blot módszerrel

Termékek és szolgáltatások:

- Analitikai, kísérletes és klinikai vizsgálatok
- Szöveti és sejt szintű (neurális, hormonális és nutritív) szabályozó mechanizmusok elemzése

Speciális műszerek, labor:

- Gasztroenterológiai laboratórium
- Antropometriai labor (BIA)
- Élelmiszeranalitikai labor
- Digitális Kvantitatív Fénymikroszkópos labor

Referenciák:

Szabadalmak:

- Eljárás tejsavó- vagy permeát alapú kolloidkémiailag stabil 0,02 % alatti fehérjetartalmú üdítőitalok és natúr vagy ízesített koncentrátumok előállítására (1986)
- Eljárás 10-30 tömegszázalék tartalmú rekombinált tejtermékek készítésére alkalmas tejporkeverékek előállítására (1988)
- Eljárás ömlesztett sajt jellegű ömlesztősó-mentes, hőkezelt sajtok előállítására (1990)
- Eljárás probiotikus hatású, a vér koleszterinszintjét csökkentő kefir előállítására (2005)

Kontakt:

Pécsi Tudományegyetem
Kutatáshasznosítási és Technológia Transzfer Főosztály
7633 Pécs, Szántó K. J. u 1/B
www.innovacio.pte.hu



PÉCSI
TUDOMÁNYEGYETEM

K+F PROFIL