



SZEMÉLYI ADATOK **Perjéssy Judit**

 Nemzeti Agrárkutatói és Innovációs Központ, Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet
1022 Budapest, Herman Ottó út 15.
 perjessy.judit@eki.naik.hu

POZÍCIÓ / BEOSZTÁS **Tudományos segédmunkatárs**

SZAKMAI TAPASZTALAT

2016. 02. –jelenleg **Tudományos segédmunkatárs**
Nemzeti Agrárkutatói és Innovációs Központ, Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet, Budapest
2015. 10. –2016. 01. **Intézeti mérnök**
Nemzeti Agrárkutatói és Innovációs Központ, Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet, Budapest

Szakmai tevékenység

Lactobacillus izolálása fermentált élelmiszerből
Probiotikus funkcionális élelmiszer fejlesztése
Élelmiszer mikrobiológiai vizsgálatok

TANULMÁNYOK

2016. –jelenleg **PhD**
Szent István Egyetem, Budapest
Kutatási téma: Tejsavasan fermentált, funkcionális élelmiszerek fejlesztése
2013. –2015. **Biomémök MSc**
Debreceni Egyetem, Debrecen
2009. –2012. **Biomémök BSc**
Debreceni Egyetem, Debrecen

SZEMÉLYES KÉSZSÉGEK

Egyéb nyelvek

	SZÖVEGÉRTÉS		BESZÉD		ÍRÁS
	Hallás utáni értés	Olvasás	Társalgás	Folyamatos beszéd	
angol	B2	B2	B2	B2	B2
angol középfok, C típus					

Szintek: A1 és A2: Alapszintű felhasználó - B1 és B2: Önálló felhasználó - C1 és C2: Mesterfokú felhasználó
Közös Európai Nyelvi Referenciakeret

KIEGÉSZÍTŐ INFORMÁCIÓK

Publikációk 1 nem impakt faktoros folyóirat cikk
2 absztrakt

Kutatási projektek 2017- : Zöldségek és gyümölcsök biológiai úton történő tartósítása Magyarországon és Kínában, különös tekintettel az élelmiszer-biztonsági és a humán egészségügyi szempontokra - résztvevő

2017- : Hazai nemesítésű zöldségekre és gyümölcsökre alapozott funkcionális italok és snack termékek kifejlesztése, gyártástechnológiájuk kidolgozása biokémiai metabolomikai vizsgálatok alapján - résztvevő

2017- : Hüvelyes magvakra alapozott, fenntartható módon előállítható, értéknövelt és funkcionális élelmiszerek körének bővítése - résztvevő