

Zalán Zsolt

Nemzeti Agárkutatói és Innovációs Központ (NAIK), Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet (ÉKI),
Biológia osztály, H-1022 Budapest, Herman Ottó út 15.
(+36) 1 796 0415
zalan.zsolt@eki.naik.hu
<http://eki.naik.hu>

SZAKMAI TAPASZTALAT

2015. –jelenleg **tudományos főmunkatárs**
2009. –2015. **tudományos munkatárs**
2002. –2009. **tudományos segédmunkatárs**

Élelmiszertudományi kutatói és fejlesztő munka

- Általános élelmiszer-mikrobiológiai és -analitikai laboratóriumi munka
- Pályázatírás és -koordinálás
- Tudományos eredmények reprezentálása, publikálása
- Szaktanácsadás, oktatói tevékenység
- Nemzetközi kutatói együttműködések

Publikációs eredmények

9 nemzetközi referált szakmai folyóiratban megjelent cikk (összesített IF: 10,912, H-index: 4, független hivatkozások: 38), 3 könyvfejezet

Összesen: 29 közlemény

<https://vm.mtmt.hu/search/slist.php?AuthorID=10003530&orderby=3D1a>

Külföldi tanulmányutak

- Kína, Chongqing, SWU, (2014: 1 hét), (Hungarian-Chinese Intergovernmental S&T Cooperation Programme for 2013-2015) Téma: Kovász-starterkultúra szelekció korpa tartalmú kenyérféleségek kifejlesztéséhez
- Belgium, Liège, CWBI, (2008: 2 hét és 2009: 2 hét), (Hungarian-Walloon Intergovernmental S&T Cooperation Programme for 2008-2009) Téma: Tejsavbaktérium és élesztő probiotikus kevert starterkultúra fejlesztése
- Csehország, Prága, ICT, (2007: hét és 2008: 2 hét), (Hungarian-Czech Intergovernmental S&T Cooperation Programme for 2007-2008) Téma: Tejsavbaktériumok által termelt antimikrobiális minor metabolitok
- Kína, Chongqing, SWU, (2005: 1 hét), (Hungarian-Chinese Intergovernmental S&T Cooperation Programme for 2004-2005) Téma: Tibeti hegyvidéki árpasör ipari termelésének kialakítása
- Csehország, Prága, ICT, (2005: 2 hónap és 2006: 2 hónap), (Hungarian-Czech Intergovernmental S&T Cooperation Programme for 2005-2006) Téma: Tejsavbaktérium törzsek szelekciója romlást okozó mikroorganizmusokkal szemben

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 (témavezető)

2017- "Hazai nemesítésű zöldségekre és gyümölcsökre alapozott funkcionális italok és snack termékek kifejlesztése, gyártástechnológiájuk kidolgozása biokémiai metabolomikai vizsgálatok alapján", FM KFI projekt (témavezető)

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

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

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

2014-2015, „Egyedi bioaktív hatóanyag-kombinációkat innovatív módon mikrokapszulázott formában tartalmazó, humánklinikai vizsgálatokkal igazoltan egészségvédő hatású ásványvízcsalád kidolgozása”, GOP-1.1.1.11-2012-0485 (résztevő)

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

2007-2008, „Tejsavbaktériumok antimikrobiális minor, nem peptid metabolitok képződése”, Cseh-magyar kétoldalú kormányközi Tudományos és Technológiai Együttműködés, OMFB-00613/2007 (résztevő)

2005-2006, "A tibeti hegyvidéki árpasör ipari technológiájának megalapozása", Kínai-magyar kétoldalú kormányközi Tudományos és Technológiai Együttműködés, CHN-12/04, (résztevő)

2005-2006, „LAB törzsek szelektálása romlást okozó baktériumok, élesztők és penészek ellen hatékony vegyes kultúrákhoz”, Cseh-magyar kétoldalú kormányközi Tudományos és Technológiai Együttműködés OMFB-00584/2005 (résztevő)

2005-2006 „Probiotikus zöldséglevelek az élelmiszer-biztonság és az egészséges táplálkozás elősegítésére” GVOP 3.1.1.-2004-05-0076/3.0 AKF (résztevő)

2004-2005 „Fermentált zöldséglevelek előállítására szelektált starter kultúra és bifidobaktériumok kölcsönhatása és probiotikus étrendkiegészítők fejlesztése” FVM 34098/2003 (résztevő)

2002-2005, „Környezeti tényezők hatása laktobacillusok biogén amin és bakteriocin szintézisére” OTKA -T 038215 (résztevő)

TANULMÁNYOK

2008. **PhD fokozat**
Budapesti Corvinus Egyetem, Budapest

1997. –2002. **Okleveles élelmiszermérnök (M.Sc.)**
Szent István Egyetem, Budapest, Élelmiszertudományi Kar, Biotechnológia szakirány

NYELVISMERET

angol állami középfok, C típus
német állami alapfok, C típus