

# Fehérje makromolekulák elválasztástechnikai jellemzése gabonákban

**Témavezető neve:** Juhászné Dr. Szentmiklóssy Marietta Klaudia

**Konzulensek:** Dr. Tömösközi Sándor

**Témavezető szervezeti egysége:** ABÉT

**Témavezető kutatócsoportja:** Gabonatudományi és Élelmiszerminőség Kutatócsoport

**Téma típusa:** Diplomamunka, szakdolgozat, egyéni feladat, TDK munka

**Érvényesség:** 2025 - visszavonásig

**Téma rövid leírása:**

---

A búza fehérjeösszetéti vizsgálatára számos, rutinszerűen alkalmazható elválasztástechnikai módszer áll rendelkezésre, melyeket csoportunkban is rétóga használjuk az alapanyagok jellemzésére vagy a technológiai viselkedés molekuláris hátterének megértéséhez. A búzához hasonló gabonák (rozs, árpa, zab) és a jellegüknél fogva gluténmentes kis- és álgabonák jellemzésére ezek a módszerek ugyanúgy alkalmazhatók, azonban laboratóriumunkban ezeket rutinszerűen még nem használjuk és alkalmazásukkal publikált eredmények is kevésbé elérhetők. A jelentkező bekapcsolódhat az elválasztástechnikai vizsgálati módszertanok (kromatográfia, elektroforézis) adaptálásába, új mérési módszerek kifejlesztésébe és alkalmazásába ezen gabonafélék jellemzésére. A kifejlesztett módszerekkel kapott eredmények ugyanis nagyban hozzájárulnak a reológiai és technológiai tulajdonságok változása mögött fennálló fiziko-kémiai folyamatok értelmezéséhez, vagy az immunanalitikát is befolyásoló genetikai és környezeti változékonyság mértékének vizsgálatához.