



Mária Magdolna Szarvas

sebestyen.magdolna9@gmail.com |

<https://www.linkedin.com/in/szarvas-m%C3%A1ria-magdolna-439b23109/> |

● SZAKMAI TAPASZTALAT

10/02/2017 – JELENLEGI – Debrecen, Magyarország

ÜGYVIVŐ-SZAKÉRTŐ – Debreceni Egyetem, Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar

Kísérletekből származó minták előkészítése különböző vizsgálatokra és ezen minták mérése, laboratóriumi vizsgálatok előkészítése, kémiai analízisek elvégzése, eredmények kiértékelése, szükséges vegyszerek, oldatok, vizsgálati kit-ek előkészítése és alkalmazása a mérések során. Hatásvizsgálatokban való részvétel, immunológiai vizsgálatok, konferenciákon való részvétel, részvétel a kutatást segítő pályázati tevékenységekben, közreműködés projekt-feladatok végrehajtásában, publikáció írásban való részvétel.

Mérési technikák alkalmazása: kemiluminometria, fluorometria, luminometria, colorimetria, UHPLC/HPLC vizsgálatok. Enzimaktivitás mérések Elisa Kit segítségével, antioxidáns kapacitás fotometriás meghatározás, C-vitamin meghatározás, klorofill és karotin komponensek meghatározása, anyagcsere folyamatokat befolyásoló hormonok meghatározása, szakirodalmazás.

Szakmai, Tudományos, Műszaki Tevékenység

10/02/2016 – 09/02/2017 – Debrecen, Magyarország

BOLTVEZETŐ – Szeporto Kft., Rádi Pékség

Irodai munka, költségvetés tervezés, rendelések lebonyolítása, üzlet marketing, jelenléti ív elkészítése, új alkalmazottak betanítása.

01/04/2013 – 31/10/2015 – Gödöllő, Magyarország

SZAKMAI SZOLGÁLTATÓ – Szent István Egyetem, Regionális Egyetemi Tudásközpont

Különböző élelmiszer nyersanyagok analitikai vizsgálata HPLC módszerrel:

- minták előkészítése analitikai vizsgálatokhoz;
- HPLC készülék üzemeltetése, előkészített minták mérése;
- komponensek beazonosítása, eredmények kiértékelése;
- fenolos komponensek meghatározása;
- karotinoid komponensek meghatározása;
- egyéb színanyagok meghatározása;
- C-vitamin tartalom meghatározása;
- minták kapszaicin tartalmának meghatározása.

01/04/2013 – 30/08/2013 – Gödöllő, Magyarország

FELSZOLGÁLÓ, PULTOS – Campus kávézó

Rendelések felvétele, vendégek kiszolgálása, árubeszerzés.

30/06/2011 – 31/07/2011 – Székelykeresztúr, Románia

ÉLELMISZERMÉRNÖK GYAKORNOK – SC Lactate Harghita SA, Tejgyár

A beérkező nyersanyag vizsgálata, a termékek minőségének ellenőrzése:

- a tej érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata;
- a nyerstej mikrobiológiai vizsgálata;
- összcsíraszám meghatározása redukta próbával;

- a tej savfokának meghatározása Thörner módszerrel;
- a tej pH-értékének piknométerrel való meghatározása;
- sűrűség meghatározása laktodenzitométerrel;
- szárazanyag-tartalom meghatározás;
- butirométeres zsírtartalom meghatározás, beállítás, normalizálás;
- tejtermékek előállítása (sajt, joghurt, vaj, tejpör)

30/06/2010 – 31/07/2010 – Tusnádfalu , Románia

ÉLELMISZERMÉRŐK GYAKORLÓK – SC Apemin Tusnad SA, Tusnád borvíz

A beérkező anyagok vizsgálata, a termékek minőségének ellenőrzése:

- kémiai és mikrobiológiai mintavételek, vizsgálatok;
- vas, nitrit, nitrát, ammónium-ion, szén-dioxid tartalom meghatározás; ◦ vízkeménység meghatározás.

02/2016 – 06/2018 – Böszörményi út 138, Debrecen, Magyarország

ÉLELMISZERBIZTONSÁGI- ÉS MINŐSÉGI MÉRNÖK, MSC – Debreceni Egyetem, Mezőgazdasági-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar

<https://mek.unideb.hu/>

09/2008 – 07/2012 – Szabadságtér 1, Csíkszereda, Románia

ÉLELMISZERMÉRŐK – SAPIENTIA – ERDÉLYI MAGYAR TUDOMÁNYEGYETEM, Csíkszeredai Kar

www.sapientia.ro

09/2004 – 06/2008 – Hargita utca, Székelykeresztúr, Románia

TERMÉSZETTUDOMÁNYOK – Orbán Balázs Gimnázium

<https://www.obg.ro/>

NYELVTUDÁS

Anyanyelv(ek): ^{MAGYAR}

	SZÖVEGÉRTÉS		BESZÉD		ÍRÁS
	Hallás utáni értés	Olvasás	Folyamatos beszéd	Társalgás	
ROMÁN	A2	B1	A2	A2	B1

Szintek: A1 és A2: Alapszintű nyelvhasználó; B1 és B2: Önálló nyelvhasználó; C1 és C2: Mesterfokú nyelvhasználó

DIGITÁLIS KÉSZSÉGEK

MS Office halad szint ismerete (Word PowerPoint Excel) | Internetes bngszk | Facebook hrdetek | Instagram | Windows opercis rendszer ismerete

● Vezetői Engedély

Vezetői engedély: AM Vezetői engedély: B

● KONFERENCIÁK ÉS SZEMINÁRIUMOK

02/2020 – 06/2020 – Debreceni Egyetem, Mezőgazdasági-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar

Modern bioanalitikai módszerek tárgya (MTBE7018)

02/2020 – 06/2020 – Debreceni Egyetem, Mezőgazdasági-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar

Borászat és üdítőital ipari technológia tárgya (MTBE7029)

● PROJEKTEK

10/02/2017 – JELENLEGI

GINOP-2.3.2-15-2016-00042 "Bioaktív hatóanyagok a gazdasági haszonállatok mikrobiom állapotára gyakorolt pozitív hatásának igazolása metagenomikai és metaproteomikai módszerekkel - MIKROBIOM" c. projektben kutatói feladatok ellátása.

A projekt keretében hatásvizsgálatokban, immunológiai vizsgálatokban, redox-homeosztázis vizsgálatokban, takarmány adalékfejlesztésben, hatóanyag vizsgálatokban, szénhidrát-anyagcsere vizsgálatokban való részvétel.

2017 – 2018

GINOP-2.2.1-15-2016-00003 - Az Univer Product Zrt. fűszerpaprika és ipari paradicsom kutatási programja c. projektben kutatói feladatok ellátása.

Feladat: a kísérletekből származó minták előkészítése különböző vizsgálatokhoz, laboratóriumi vizsgálatok előkészítése, kémiai analízisek elvégzése, eredmények kiértékelése, publikációk írásban való részvétel.

Kiss, R., Pesti-Asbóth, G., Szarvas, M.M., Stündl, L., Cziáky, Z., Hegedűs, Cs., Kovács, D., Badale, A., Máthé, E., Szilvássy, Z., and Remenyik, J.: Diosgenin and its Fenugreek Based Biological Matrix Affect Insulin Resistance and Anabolic Hormones i

BioMed Research International,

Nemes, A., Szöllősi, E., Stündl, L., Biró, A., Homoki, J., Szarvas, M., Balogh, P., Cziáky, Z., Gálné Remenyik, J.: Determination of Flavonoid and Proanthocyanidin Profile of Hungarian Sour Cherry. Molecules. 23 (12), 1-20, 2018.

Molecules

Hegedűs, Cs., Muresan, M., Badale, A., Bombicz, M., Varga, B., Szilágyi, A., Sinka, D., Bácskay, I., Popoviciu, M., Magyar, I., Szarvas, M. M., Szöllősi, E., Németh, J., Szilvássy, Z., Pallag, A., Kiss, R.: SIRT1 Activation by equisetum Arvense L.

Molecules

Homoki, J., Gyémánt, G., Balogh, P., Stündl, L., Bíróné Molnár, P., Szarvas, M., Váradi, J., Fenyvesi, F., Kelentey, B., Nemes, J., Gálné Remenyik, J.: Anti-caries bubble gum. In: 9th Central European Congress on Food, Food Science for Well-being : A
