




## SZEMÉLYI ADATOK



## Prof. Dr. Csapó János

 H-7400 Kaposvár, Bem u. 22, Magyarország  
 +3682310775; +36203988246  
 Skype: dr.csapojanos  
 csapo.janos@gmail.hu, csapo.janos@agr.unideb.hu  
 Neme férfi  
 Születési dátum 1950. 07. 09.  
 Állampolgárság magyar

## SZAKMAI TAPASZTALAT

**2003- Debreceni Egyetem, Mezőgazdaság-, Élelmiszer-tudományi és Környezetgazdálkodási Kar**

2014- egyetemi tanár  
 2014-2015 Az Élelmiszer-technológiai Intézet igazgatója  
 2003-2012 meghívásos jogviszonyú egyetemi tanár

**2002- Sapientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem**

2002-2009 óraadó egyetemi tanár  
 2005-2010 tanszékvezető, Élelmiszer-tudományi tanszék  
 2009- egyetemi tanár

**Kaposvári Egyetem Agrár- és Környezettudományi Kar**

1974-2014 2010-2014 tudományos dékán-helyettes  
 2006-2014 Kémiai-Biokémiai Tanszék, tanszékvezető; a Kémiai Intézet igazgatója  
 2002-2006 a Kémiai Tanszék mb. vezető  
 1998-2006 a Kémiai Intézet igazgatója, a Biokémiai és Élelmiszerkémiai tanszékvezető  
 1997-1998 a Kémiai Intézet mb. igazgató  
 1997-2000 tudományos dékán-helyettes  
 1996-2014 egyetemi tanár  
 1992-1996 egyetemi docens  
 1985-1996 tudományos főmunkatárs  
 1980-1985 tudományos munkatárs  
 1978-1992 a Takarmány Kémiai szaklaboratórium vezetője  
 1974-1980 tudományos segédmunkatárs

## Szakmai tapasztalata

Több mint 42 év felsőoktatásban különböző beosztásokban eltöltött idő, több mint 50 kutatási témában való részvétel (a legtöbb esetben témavezető), több mint ezer publikáció és erre kb. ezer független hivatkozás. Több mint 42 éves gyakorlat az analitikai kémiai, az élelmiszer-analítika, új élelmiszerek előállítása és a pro- és prebiotikumok vizsgálata területén. Több cikluson keresztül a Kémiai Intézet igazgatója, a Kémiai-Biokémiai Tanszék vezetője, tudományos dékán-helyettes, 25 évig az Analitikai kémiai Laboratórium vezetője, ennek során több százezer élelmiszer minta analízise, és analízisének irányítása.

## Szakmai tevékenysége

Két egyetemen általános-, szerves-, bio- és analitikai kémiával, valamint élelmiszertudománnyal és élelmiszer analitikával kapcsolatos tárgyak oktatása egyetemi és PhD hallgatóknak, legújabbán az Élelmiszer-hamisítás és a Funkcionális élelmiszerek tárgyak tematikájának kidolgozása, oktatási segédanyagok készítése. A tárgyakban tizenkét könyv írása, több mint 20 jegyzet készítése, 50-nél több kutatási téma vezetője, résztéma vezetője, résztvevője, az állattenyésztés-, az élelmiszer-tudomány, valamint az analitikai kémiai és élelmiszer analitika területén. Jelenleg is foglalkozik új, egészségvédő élelmiszerek előállításával, funkcionális élelmiszerek kutatásával, és a pro- és prebiotikumok hatásának vizsgálatával.

## TANULMÁNYOK

## Adja meg az időtartamot (tól-ig)

1996 a Magyar Tudományos Akadémia doktora  
 1995 habilitáció a PANNON Agrártudományi Egyetemen  
 1984 a mezőgazdaság-tudomány kandidátusa (MTA)  
 1980 egyetemi doktor a Gödöllői Agrártudományi Egyetemen,  
 1976-1979 állattenyésztési üzemmérnök, Mezőgazdasági Főiskola, Kaposvár  
 1969-1974 okleveles vegyész  
 József Attila Tudományegyetem, Szeged  
 1968-1969 sorkatona, utász, vadászrepülő földi irányító (1980)  
 1946- 1968 érettségi  
 Munkácsy Mihály Gimnázium, Kaposvár

## Anyanyelve

magyar

## Egyéb nyelvek

	SZÖVEGÉRTÉS		BESZÉD		ÍRÁS
	Hallás utáni értés	Olvasás	Társalgás	Folyamatos beszéd	
angol	C1	C1	C1	C1	C1
Angol középfok A 0046400 Angol középfok B 0012449					
orosz	A2	A2	A2	A2	A2

Szintek: A1/2: alapszintű felhasználó - B1/2: Önálló felhasználó - C1/2: Mesterfokú felhasználó  
 Közös Európai Nyelvi Referenciakeret

## Szervezési/vezetői készségek

A Takarmány-kémiai Laboratórium vezetőjeként 18 ember, a Kémiai Intézet igazgatójaként, és az Analitikai Laboratórium vezetőjeként 35 ember, az Élelmiszer-tudományi tanszék vezetőjeként 12 ember munkájának szervezése és irányítása több évtizeden keresztül. A PAB Agrártudományi Szakbizottsága elnökeként a bizottság munkájának irányítása két cikluson keresztül, több munkabizottság irányítása több cikluson keresztül, tudományos dékán-helyettesként az Állattudományi Kar tudományos stratégiájának kidolgozása és munkájának irányítása két cikluson keresztül, az MTA Agrártudományi osztályának doktor képviselője egy cikluson keresztül.

## SZEMÉLYES KÉSZSÉGEK

## Munkával kapcsolatos készségek

Alkalmasnak tartom magam agrár- és élelmiszer-tudománnyal foglalkozó egyetemeken (de máshol is) az általános-, a szerves és a biokémia, valamint az élelmiszer-tudományon belül az élelmiszerkémia, az élelmiszer analitika, az analitikai kémia, a tejipari technológia, a funkcionális élelmiszerek és az élelmiszer-hamisítás tárgyak oktatására, az élelmiszer tudomány területén alap- és alkalmazott kutatások végzésére. Alkalmasságomat bizonyítja a sok elnyert és sikeresen lebonyolított pályázat, valamint a hallgatók megítélése, akik háromszor választottak a Kaposvári Egyetem legjobb oktatójának (Agyagkatedra Díj).

## Egyéb készségek

Egy cikluson keresztül voltam a Somogy Megyei Labdarúgó Szövetség Játékvezető Bizottságának titkára, majd főtitkára, és két cikluson keresztül elnöke. 1996-óta játékvezetői majd szövetségi ellenőri feladatokkal bíztak meg, és tagja vagyok a versenybizottságnak. Én alapítottam a Tudományos Életért és a Somogy Labdarúgó Játékvezetőiért Alapítványt, melyeknek több cikluson keresztül elnöke voltam. Részt vettem a Somogyi Tudósklub megalakításában, melynek két cikluson keresztül titkára majd egy cikluson keresztül elnöke voltam.

## Számítógép-felhasználói készségek

Microsoft Office™ eszközök (Word, Excel) felhasználó szintű használata.

## Járművezetői engedély(ek)

A (A1 és A2) és B kategória

## KIEGÉSZÍTŐ INFORMÁCIÓK

## Publikációk

MTMT adatok: Saját közlemények száma: 908. Idézetek száma: 1 187.  
Független idézetek száma: 795. Hirsch index: 14. Kumulatív impakt faktor: 64,770

[https://vm.mtmt.hu/search/slist.php?nwi=1&inited=1&ty\\_on=1&url\\_on=1&cite\\_type=2&orderby=3D1a&location=mtmt&stn=1&AuthorID=10001612](https://vm.mtmt.hu/search/slist.php?nwi=1&inited=1&ty_on=1&url_on=1&cite_type=2&orderby=3D1a&location=mtmt&stn=1&AuthorID=10001612)

## Korábbi kutató munkák, kutatási munkák, melyekben részt vett (legalább 5 évre visszamenőleg)

Managementul deficitului de seleniu din România. (A szelénhiány felmérése és kezelése Romániában).

Variația compoziției laptelui matern în funcție de nutriție având în vedere conținutul de acid linoleic conjugat, trans acizi grași, macro și microelemente, colesterolă, carbamidă. (Az anyatej összetételének változása a táplálkozás függvényében különös tekintettel a konjugált linolsav, a transz zsírsav, a koleszterin és a karbamid tartalomra).

Evaluarea nutrițională a germenilor vegetal. (Növényi csírák tápértékének elemzése).

Conținutul de seleniu a alimentelor provenite din Secuime. (Szekélyföldi élelmiszerek szeléntartalmának vizsgálata).

Obținerea unui produs functional prin adaos de trilinoleat conjugat produs prin semisinteza. (Funkcionális élelmiszerek előállítása félszintetikus konjugált linolsav trigliceridek hozzáadásával).

Magas szeléntartalmú funkcionális élelmiszerek, tej és tejtermékek előállítása.

## Korábbi beruházások, projektek megnevezése, bemutatása, amelyeket irányított, melyekben részt vett (legalább 5 évre visszamenőleg)

A Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar, Kémiai Intézetének fejlesztése. Kb. 500 millió forintos beruházás, melynek során megújult az épület (kb. 2000 nm), beszerzésre kerültek olyan új analitikai műszerek, mint a nagyhatékonyságú folyadékkromatográf tömegspektrométerrel, gázkromatográf tömegspektrométerrel, atomabszorpciós spektrofotométer, aminosav analizátorok, fehérjeanalizátorok, UV-VIS spektrofotométerek stb. A Kémiai Intézet ezen felszereltséggel az oktatási és kutatási feladatokon kívül még kb. 60-65 millió Ft szolgáltatást is végzett évente a műszerek kb. 80%-os kihasználásával.

A pályázó fejadata volt az átépítés tervezésének segítése, a műszerek és eszközök kiválasztása, beszerzése, beüzemelése, majd ezt követően működtetése és működtetésének irányítása. A projekt megvalósítása során a pályázó kamatoztatta majd négy évtizedes tapasztalatát, és új ismeretekre tett szert egy pályázat sikeres lebonyolításában.

hazai és nemzetközi kutatási  
együtműködéseit az elmúlt öt  
évre visszamenőleg

Sorszám: 1.

Együtműködő személy neve: Dr. Salamon Rozália Veronika PhD

Intézmény: Hungarian University of Transylvania,

Szervezeti egység: Faculty of Miercurea Ciuc, Department of Food Science

Ország, város: Románia, Miercurea Ciuc

Az együtműködés területe közérthető formában: Funkcionális élelmiszerek előállítására fél-szintetikus konjugált linolsav trigliceridek hozzáadásával. Többfajta módszert próbáltunk ki élelmiszerek konjugált linolsavtartalmának növelésére, melynek során a linolsav hozzáadásával a tejsavbaktériumok alkalmazásával, illetve linolsavból kémiai izomerizációval előállított konjugált linolsav alkalmazásával értünk el eredményeket.

Sorszám: 2.

Együtműködő személy neve: Tamás Melinda PhD hallgató, Dr. Salamon Rozália Veronika PhD, Albert Csilla PhD

Intézmény: Hungarian University of Transylvania,

Szervezeti egység: Faculty of Miercurea Ciuc, Department of Food Science

Ország, város: Románia, Miercurea Ciuc

Az együtműködés területe közérthető formában: Székelyföldi élelmiszerek szeléntartalmának vizsgálata. Mivel Székelyföldön a természeti viszonyok miatt a lakosság szelénellátottsága nem megfelelő, vizsgáltuk a Székelyföldön általánosan fogyasztott élelmiszerek szeléntartalmát. Ennek során különös hangsúlyt fektettünk a talaj és a búza szeléntartalmának mérésére, és elemeztük a talaj hatását a búza szeléntartalmára. Az összszelén tartalom mellett meghatároztuk a búza és a búzafű szeleno-metionin tartalmát is. Szerves szelén szarvasmarha takarmányhoz történő keverésével a tej szeléntartalmát szignifikáns mértékben meg tudtuk növelni, melyet követően a megnövelt szeléntartalmú tejből magas szeléntartalmú kefir, joghurtot és különféle sajtokat állítottunk elő.

Sorszám: 3.

Együtműködő személy neve: Salamon Szidónia PhD hallgató, Dr. Salamon Rozália Veronika PhD, Dr. Albert Csilla PhD

Intézmény: Hungarian University of Transylvania,

Szervezeti egység: Faculty of Miercurea Ciuc, Department of Food Science

Ország, város: Románia, Miercurea Ciuc

Az együtműködés területe közérthető formában: Az anyatej összetételének változása a táplálkozás függvényében különös tekintettel a konjugált linolsav, a transz zsírsav, a koleszterin és a karbamid tartalomra). Meghatároztuk székelyföldi édesanyák tejének összetételét a szülést követő azonnali mintavétellel a laktáció folyamán. Vizsgáltuk a fehérjetartalmat, az aminosav-összetételt és a biológiai értéket, a zsírtartalmat és a zsírsavösszetételt, a makro- és mikroelemeket, és kapcsolatot próbáltunk kimutatni a táplálkozási szokások a és az anyatej összetétele között.

Sorszám: 4.

Együtműködő személy neve: Dr. Albert Csilla PhD, Dr. Salamon Rozália Veronika PhD, Salamon Szidónia PhD hallgató

Intézmény: Hungarian University of Transylvania,

Szervezeti egység: Faculty of Miercurea Ciuc, Department of Food Science

Ország, város: Románia, Miercurea Ciuc

Az együtműködés területe közérthető formában: Tej és tejtermékek D-aminosav tartalma. Munkánk során meghatároztuk az egészséges és a gyulladáscsökkentő tőgyből származó tej szabad D-aminosav-tartalmát nagyhatékonyságú folyadékromatográfiával, és ugyancsak vizsgáltuk savanyított tejtermékek és sajtok összetételét is. Összefüggéseket kerestünk a tej csíraszám és a belőle készült tejtermék szabad aminosav és szabad D-aminosav-tartalma között.

Sorszám: 5.

Együtműködő személy neve: Dr. Prof. Christos Kehagias

Intézmény: Athens University,

Szervezeti egység: Department of Food Science

Ország, város: Görögország, Athén

Az együttműködés területe közérthető formában: Bioaktív anyagok keletkezése a tehén-, a kecske- és a juhtej probiotikus mikroorganizmusokkal való fermentálása során. A görög kollégák által előállított probiotikus tejtermékek D- és L-tejsavtartalmát analizáltuk olyan probiotikus törzsek kifejlesztését célozva, melyek nagyobb részben az ember számára is hasznosítható L-tejsavat állítanak elő.

Sorszám: 6.

Együtműködő személy neve: Dr. Sándor Némethy

Intézmény: Göteborg University.

Szervezeti egység: Department of Marine Geology

Az együttműködés területe közérthető formában: A bor szabadaminosav-tartalmának meghatározása ioncserés oszlopkromatográfiával, módszer és eljárás kidolgozása a bor eredetének és minőségének meghatározására a szabadaminosav-tartalom alapján. A vörösbor rezveratrol és polifenol tartalmának meghatározása nagyhatékonyságú folyadékkromatográfiával. A szőlőmag olaj zsírsavösszetételének analízise gázkromatográfiával.

#### Tagságok

MTA Agrártudományok Osztálya, doktor képviselő (2007-2010)

MTA Állattenyésztési, Állatnemesítési és Takarmányozási Bizottság

MTA PAB Agrártudományi Szakbizottság, elnök

MTA-PAB Kémiai Szakbizottsága, Analitikai-kémiai Munkabizottság elnöke

Magyar Biokémiai Egyesület, Magyar Kémikusok Egyesülete, Élelmiszeranalitikai Munkabizottság elnökhelyettese

MTA-VEAB Archeometriai Munkabizottsága

A COST elnökségének magyar tagja

#### Külföldi intézményekkel tartott kapcsolat

Chalmers University of Technology, University of Göteborg, Department of Analytical and Marine Chemistry. Együtműködési témák:

Aminosav enantiomerek szétválasztása és meghatározása nagyhatékonyságú folyadékkromatográfiával. Élelmiszerek és takarmányok D-aminosav-tartalma. Csontminták korának meghatározása az aminosavak racemizációja alapján. A masztitiszes tej D-aminosav-tartalma. Borkémia és boranalitika.

Marine Research Institute Reykjavik, Iceland. Együtműködési témák:

D- és L-aminosavak szétválasztása és meghatározása fordított fázisú folyadékkromatográfiával. Csontleletek korának meghatározása az aminosavak racemizációja alapján.

University of Göteborg, Department of Marine Geology. Együtműködési témák:

Mikrofoszfilák D- és L-aminosav-tartalmának meghatározása.

Cork University, Department of Food Chemistry. Együtműködési témák:

A kanca- és gímszarvas tej kazein frakciói genetikai variánsainak vizsgálata.

Sapientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem, Csíkszeredai Campus, Együtműködési témák:

Konjugált linolsavak, D-aminosavak, helyi élelmiszerek, pro- és prebiotikumok kutatása. Anyatejanalízis. A lakosság szelénellátottságának felmérése.

University of Athens, Department of Food Technology. Együtműködési témák:

Bioaktív vegyületek (exopoliszacharidok, konjugált linolsav) és a D-tejsav kutatása.

Külföldi szakmai utak	1984	Winchester Agricultural College, Anglia, 10 nap
	1985	Lengyel Tudományos Akadémia Tejkísérleti Kutatóállomása, Varsó, 10 nap
	1986	Prágai Mezőgazdasági Főiskola, 10 nap
	1987	Dánia, American Field Service, 3 hét
	1989	Hollandia, Dordrecht Mezőgazdasági Főiskola, 10 nap
	1992	Marine Research Institute, Izland, 2 hét
	1992-1996	Chalmers University of Technology, University of Göteborg,
	1992-1997	Svédország, 4 hónap, két hét, 10 nap, 2 hónap
	1995	Cork University, Írország, 10 nap.
	1996	Hollandia, Wageningen, Netherlands Organization for Applied Science Research (2 hét).
	1996-97	University of Göteborg, Svédország, 9 hónap
	1996-98	Cork University, Department of Food Chemistry, Írország, 1 hónap
	1996-98	University of Göteborg, Svédország, 2 hónap
	1998	Newcastle University, Fossil Fuels Department, Anglia, 1 hónap
	1999	University of Athens, Department of Food Technology, 2 hét
	2009	University of Göteborg, Svédország, Sienna, Olaszország (Erasmusprogram, 2 hónap).
2013	University of Palermo, Olaszország, (Erasmusprogram, 1 hónap).	
Díjak és kitüntetések	1985	MTA Kémiai Osztály Erdey László díja analitikai kémiai kutatásokért
	1985	MÉM kiváló munkáért kitüntetés
	1992	Alkotói Díj (Somogy megye Önkormányzata)
	1997	Tudományos Életért Alapítvány aranygyűrűje
	1997	Széchenyi Professzori Ösztöndíj
	2001	PAB tudományos szervezői díja
	2005	Szent-Györgyi Albert díj
	1995, 1996, 2006	Agyagkatedra a Kaposvári Egyetem diákjaitól
	2006	Charles Simonyi kutatói ösztöndíj
	2007	Nívódíj, Kaposvári Egyetem
	2008	Területi Prima (Primissima) Díj
2012	Kaposvár Városért kitüntetés, aranygyűrű	

## MELLÉKLETEK

**Néhány oktatással kapcsolatos az anyag az elmúlt 5 évből**

Vargáné Visi É. – Csapó J.: Élelmiszerkémia oktatási segédlet. (Food Chemistry Educational Support). 2011. p. 21. Készült a TAMOP-4.1.2-08/1/A-2009-0059 projekt keretében. On-line hozzáférés: [www.tankonyvtar.hu](http://www.tankonyvtar.hu)

Vargáné Visi É. – Csapó J.: Élelmiszerkémia prezentáció. (Food chemistry presentation). 2011. 18 fejezet (bemutató), diák száma: 757. Készült a TAMOP-4.1.2-08/1/A-2009-0059 projekt keretében. On-line hozzáférés: [www.tankonyvtar.hu](http://www.tankonyvtar.hu)

Vargáné Visi, É. – Csapó, J.: Introduction to the Chemistry of Foods and Forages. 2011. Educational Supplement. p. 37. Compiled in the frame of TAMOP-4.1.2-08/1/A-2009-0059 project. [www.tankonyvtar.hu](http://www.tankonyvtar.hu)

Vargáné Visi, É. – Csapó, J.: Introduction to the Chemistry of Foods and Forages. 2011. Presentation (18 chapters, No of slides: 845). Compiled in the frame of TAMOP-4.1.2-08/1/A-2009-0059 project. [www.tankonyvtar.hu](http://www.tankonyvtar.hu)

Csapó, J. – Lóki, K. – Csapó-Kiss, Zs.: Biochemistry. Presentation. 2011. 25 chapters, No of slides: 2332. Compiled in the frame of TAMOP-4.1.2-08/1/A-2009-0059 project. [www.tankonyvtar.hu](http://www.tankonyvtar.hu)

Csapó, J. – Lóki, K. – Csapó-Kiss, Zs.: Biochemistry Practice. 2011. 7 chapters, No of slides: 84. Compiled in the frame of TAMOP-4.1.2-08/1/A-2009-0059 project. [www.tankonyvtar.hu](http://www.tankonyvtar.hu)

Csapó, J. – Lóki, K. – Csapó-Kiss, Zs.: Food Analysis. Presentation. 2011. 24 chapters, No of slides: 1220. Compiled in the frame of TAMOP-4.1.2-08/1/A-2009-0059 project. [www.tankonyvtar.hu](http://www.tankonyvtar.hu)

Csapó, J. – Lóki, K. – Csapó-Kiss, Zs.: Food Analysis. Practice. 2011. 8 chapters, No of slides: 195. Compiled in the frame of TAMOP-4.1.2-08/1/A-2009-0059 project. [www.tankonyvtar.hu](http://www.tankonyvtar.hu)

Csapó J.: Élelmiszer-hamisítás (Minimália). (Food falsifying, Minimum) Sapiientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem Kolozsvár, Műszaki és Társadalomtudományi Kar, Csíkszereda, 2012. 55 p.

Csapó J.: Élelmiszerkémia (Minimália). (Food chemistry, Minimum) Sapiientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem Kolozsvár, Műszaki és Társadalomtudományi Kar, Csíkszereda, 2012. 100 p.

Csapó J. – Albert Cs.: Analitikai kémia és műszeres analízis (Minimália). (Analytical chemistry and instrumental analysis) Sapiientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem Kolozsvár, Műszaki és Társadalomtudományi Kar, Csíkszereda, 2014. 58 p.

Kovács B – Csapó J.: Modern methods of food analysis. University of Debrecen, Faculty of Agricultural and Food Science and Environmental Management. Készült a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014. projekt keretében. 2015. 1-203.

Kovács B – Csapó J.: Az élelmiszermeghatározás analitikai módszerei. (Analytical methods in food analysis). Debreceni Egyetem, Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar. Készült a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014. projekt keretében. 2015. 1-252.

Csapó J. – Albert Cs. – Csapóné Kiss Zs.: Élelmiszerhamisítás. *Debreceni Egyetem Kiadó Debrecen University Press*, 2016. 1-217.

Csapó J. – Albert Cs. – Csapóné Kiss Zs.: Élelmiszerhamisítás. (Food falsification). Scientia Kiadó, Kolozsvár, 2016. 1-441.

Csapó J. – Albert Cs. – Csapóné Kiss Zs.: Funkcionális élelmiszerek. (Functional foods). Scientia Kiadó, Kolozsvár, 2016. 1-211.