

Irodalomfeldolgozás

(Jelentkezés módja: e-mail üzenet)

Dr. Márton Alexandra:

1. A nyíróerő hatása a mikroorganizmusokra fermentáció során
2. A DNS átrendeződés rejtelmek

Bíró Vivien:

1. Transzpozonok csodálatos világa
2. A spóra, mint a gomba életének kezdete
3. Különleges alkoholok a nagyvilágban
4. Kromatográfiás módszerek fejlesztésének alapja

Dr. Ág Norbert:

1. A folyamatirányítás története, az irányító berendezés és irányított rendszer felépítése és kapcsolata
2. Fermentációs műszerek, és működési elvük

Dr. Molnár Ákos Péter:

1. Tejipari starterkultúrák típusai, jellemzőik és alkalmazásuk
2. Bioleaching gombákkal
3. Törzsizolálási technikák, stratégiák a biotechnológiában
4. Az itakonsav biológiai előállításának technológiái (mikrobák és paraméterek)
5. Fermentált szerves savak (citromsav, itakonsav) felhasználása és piaci helyzete napjainkban
6. Fermentációs aminosav gyárak és termékük piaci helyzete
7. Antibiotikum rezisztencia világkörkép
8. Választható téma (hallgató javasol az érdeklődési körébe tartozó biomérnökséghez kapcsolható témát)