

Dr. Prokisch József

EGYÜTT KÖNNYEBB – MI JÓT HOZHAT, HA KLASZTERBE SZERVEZŐDÜNK?



SZÉCHENYI 



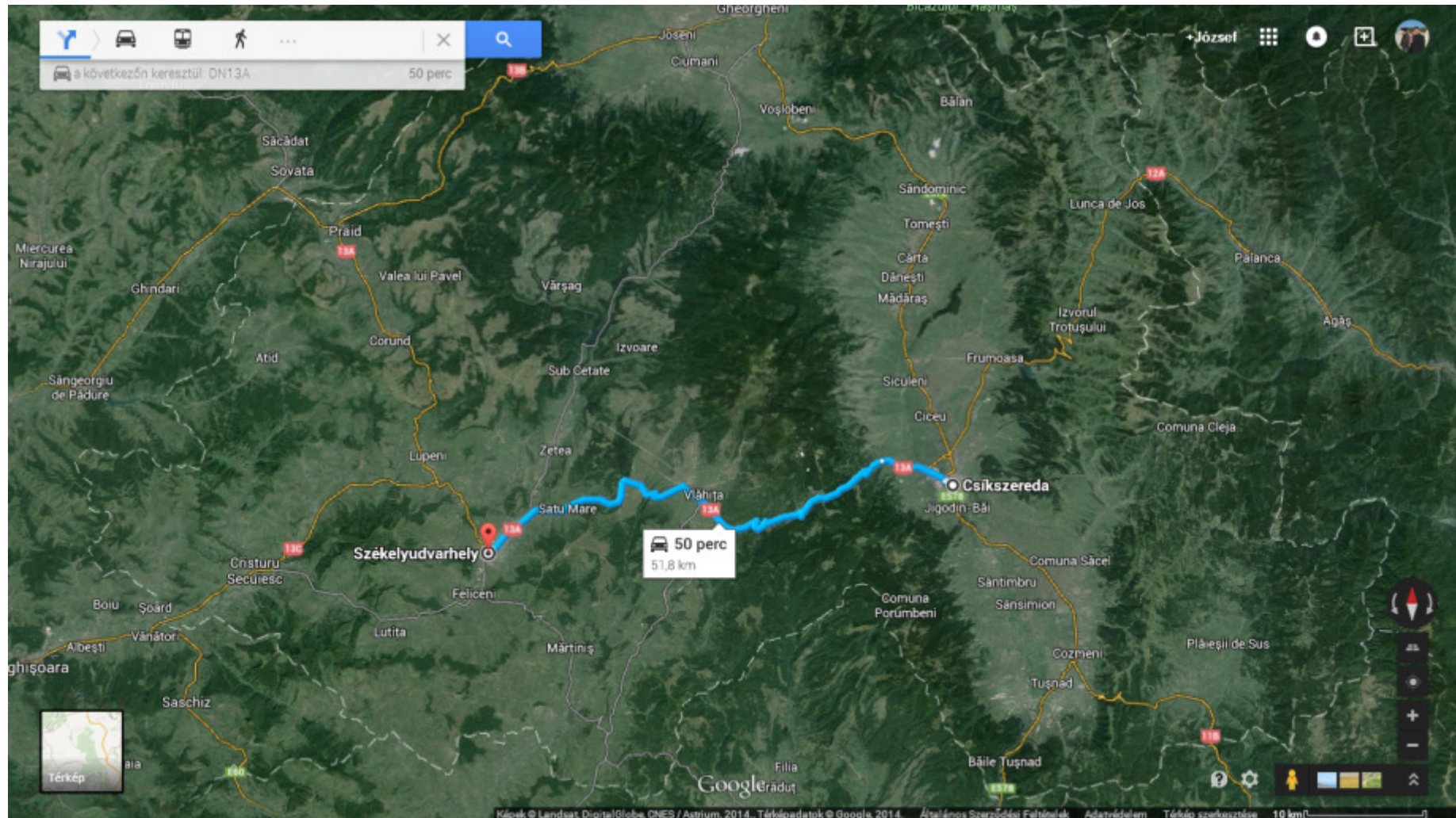
MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

Székelyudvarhely - Csíkszereda



„Még itt is jobb, mint Csíkben”





Helyi termelőktől,
helyi kereskedővel,
helyi embereknek.

Főoldal

Termékek

Termelők

Közösségi kártya

Akció

Kapcsolat

GyIK

Címlap



A Góbé péktermékeket legfőképp a hagyományos ízek jellemzik...

[Bővebben..](#)



A Góbé tejtermékek egészséges, természetes alapanyagú termékek...

[Bővebben..](#)



A Góbé hentes termékeinkkel az a célunk, hogy olyan termékekkel szolgáljunk...

[Bővebben..](#)



A Góbé zöldségtílék képezhetik az egészséges táplálkozás alapját...

[Bővebben..](#)



Góbé élelmiszereink sokszínűsége által szeretnénk



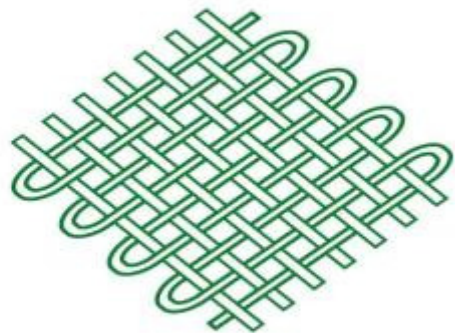
Góbé italrészlegünket olyan helyi jellegű italkülönlegességek



Góbé különlegességek....



Góbé szellemi termékek



ÉLŐ SZÖVET

TÉRSÉGI KÖZÖSSÉGI EGYÜTTMŰKÖDÉSÉRT ALAPÍTVÁNY

Hiteles, élő örökség szerepe a vidéki turizmusban

„Vidéki örökségeink a Kárpát-medencében”

Budapest, 2014. március 20-21.

Kolumbán Gábor

Székelyudvarhely

Civitas Alapítvány, Élő Szövet Alapítvány, MÜTF

www.civitas.ro, www.szekelygyumolcs.ro

kolumban.gabor@yahoo.co.uk

0040-755157790



innovatív élelmiszeripari klaszter

**Funkcionális
élelmiszer**

Hagyomány

Tudomány

2008: 12 founders
2014: 76 members
Total turnover/year: over 1000 M€
Export: 270 M €

1. akkreditation: 2010.04.09



Kutatás

Termékfejlesztés

Engedélyezés

Marketing, értékesítés

Problémák kezelése



→ Glutén



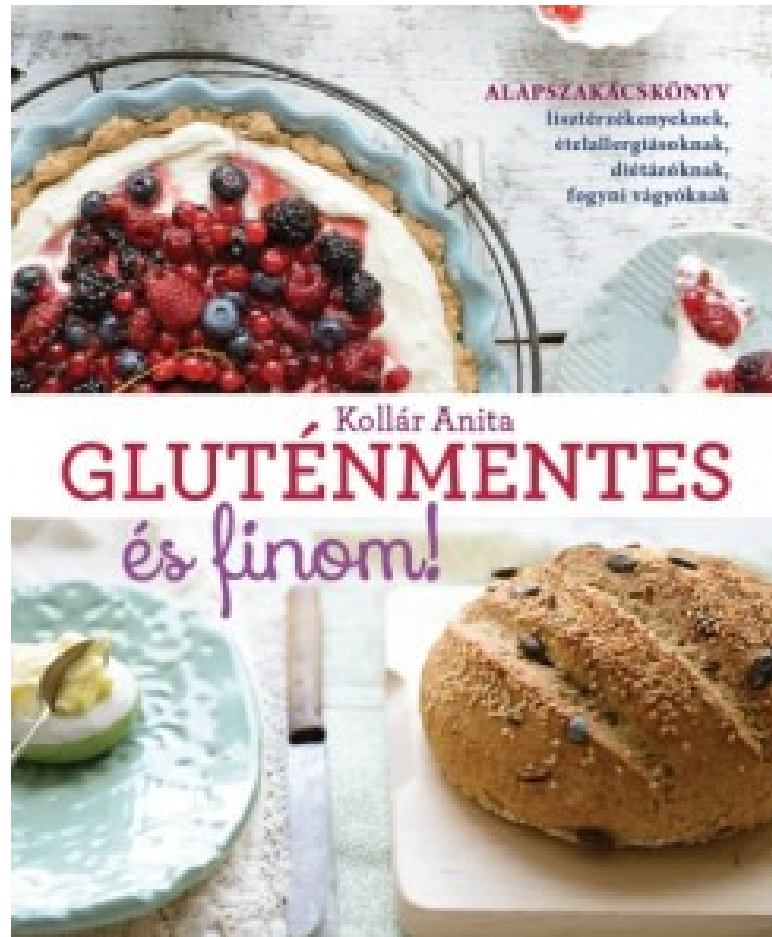
Cirok



Cirok



Cirok







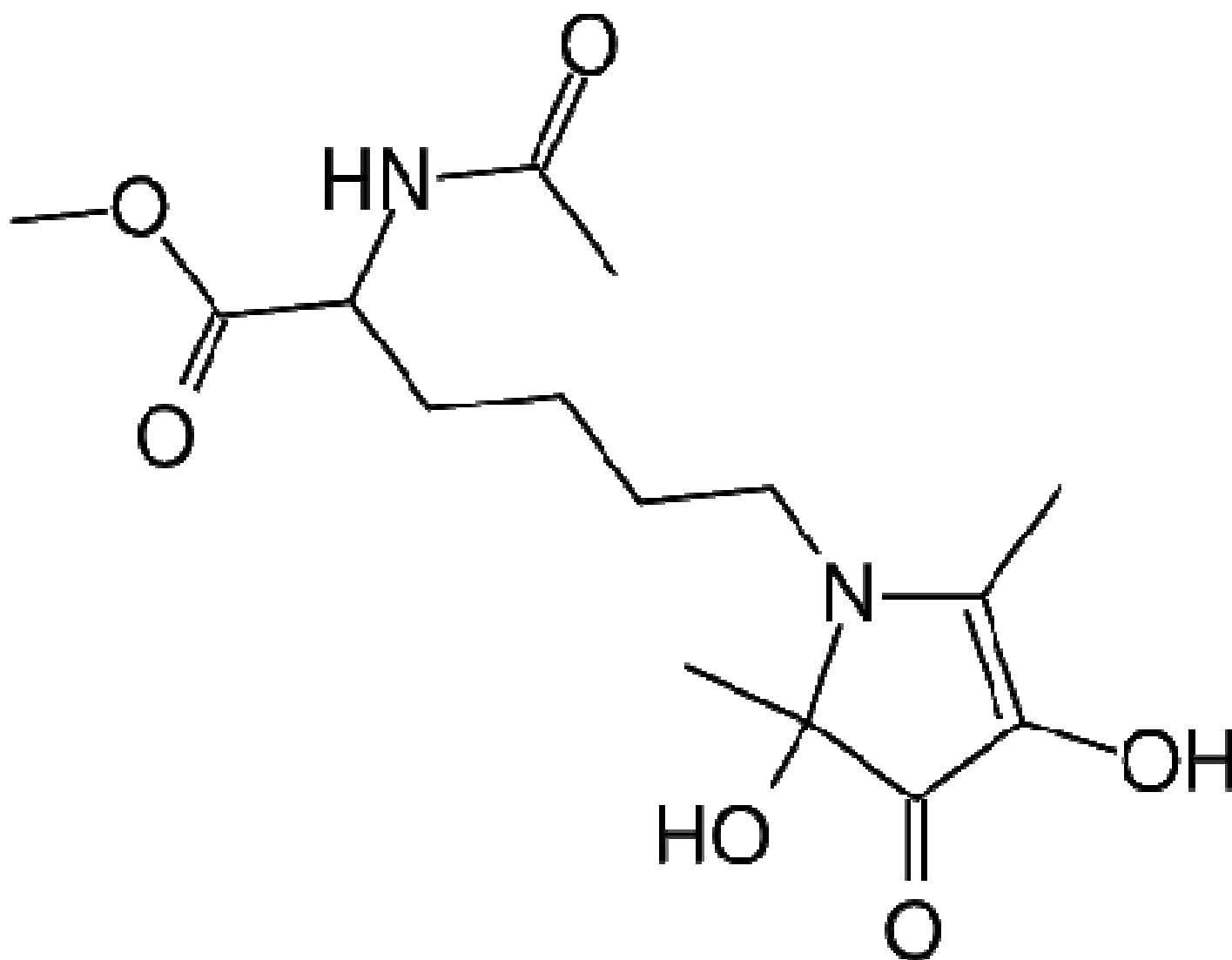






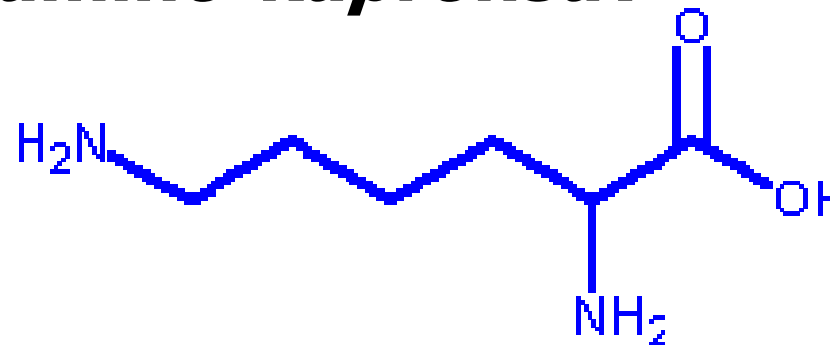
Kenyérhéj





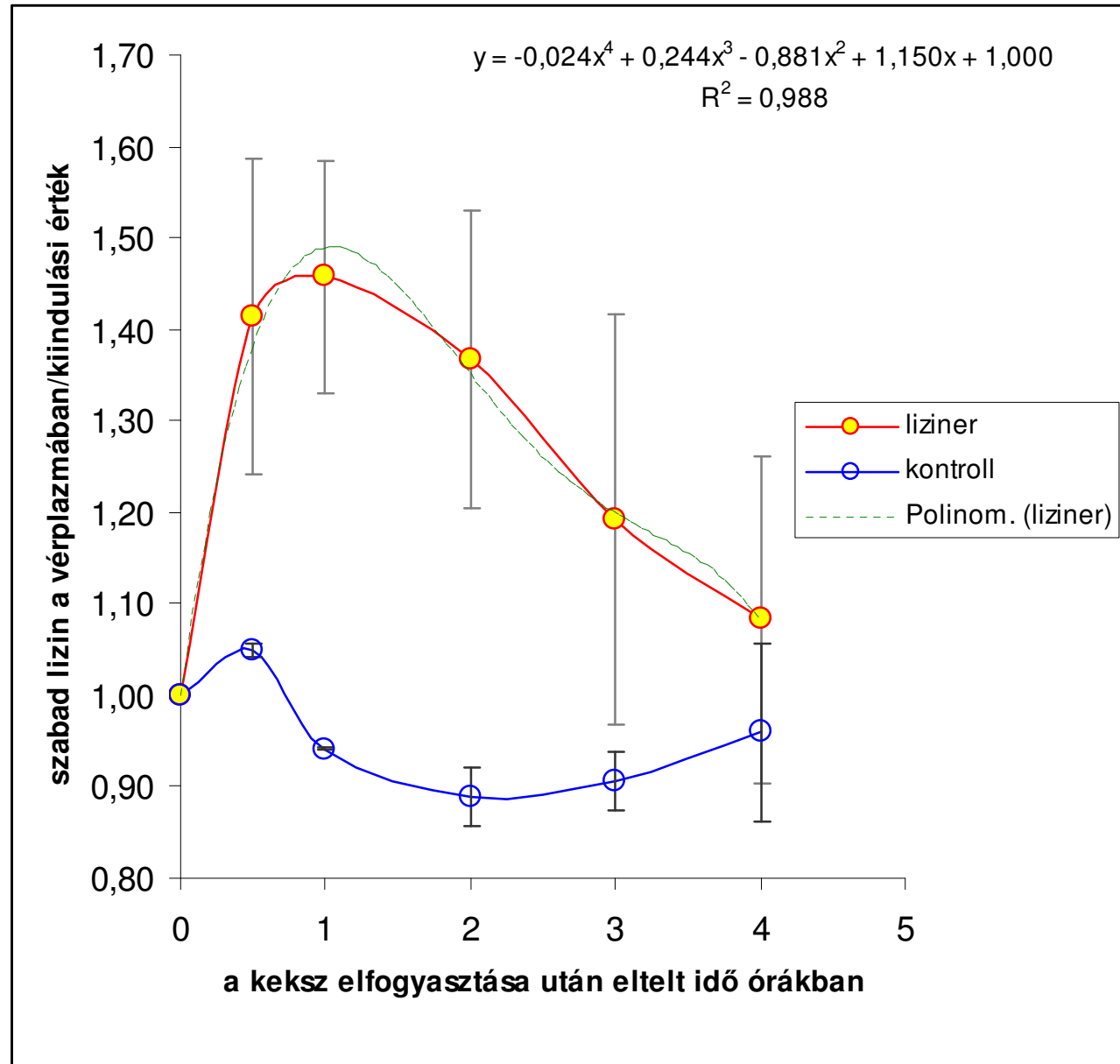


L-Lizin: α,ϵ -diamino-kapronsav



A **Lizin** a fehérjékben általában megtalálható 20 aminosav egyike. A 4-aminobutil oldallánca miatt a bázikus aminosavak közé sorolják, az arginin és a hisztidin mellé. Esszenciális aminosav, egy ember napi szükséglete **1–1.5 g**. A lizin hiánya niacin (egy B vitamin típus) hiányához vezet, ami a pellagra nevű betegséget okozza.

A lizint táplálékkiegészítőként is alkalmazzák herpesz ellen.



Dr. Suba László és Dr. Erdei Ágnes

Vámospércs, háziorvostan és üzemorvostan szakorvosok:



2007 szeptember -2008 április között 43 esetben vizsgáltuk a lizin tartalmú étrend-kiegészítő hatását a különböző herpeszvírus által okozott kórképekben.

A betegek messze túlnyomó része ítélte hatásosnak a kezelést.

Herpesz vírus kezelésére 40 beteg szedte a készítményt, s hárman kipróbálták influenzias tünetekre is.

A pontozás alapján a 0-100 skálán a herpesz kezelésére 90 és 100 pont között kapott.

Náthára, influenzára mindhárom esetben 100 pontot adtak.

Megállapítottuk, hogy a lizin tartalmú készítmény a herpesz és az influenzias, náthás tüneteket kiválóan csillapította.

Dr. Báló Gyöngyi

Hajdúszoboszló, bőrgyógyász szakorvos



A vizsgálat során 150 beteg kapott lizin tartalmú készítményt a herpesz kezelésére. A betegek egy részénél gyomorrontás után, lázas állapotot követően, vagy fertőző betegségek után gyengeséggel együtt lépett fel.

A betegek egy része az égő, viszkető, feszítő érzés megjelenésekor azonnal vagy néhány percen belül bevették a készítményt, és ezáltal a herpesz nem fejlődött ki. A betegek többsége a herpesz tünetek megjelenése után kezdte el a kapszula szedését, a tünetek általában 2-3 nap alatt visszahúzódtak, míg korábban általában 1 hét vagy még több idő kellett a gyógyuláshoz. Általában a nátha is elmúlt a kezelés alatt, a betegek egy része frissebbnek érezte magát. A hólyagok felszínén pörkök nem képződtek, sebesedés nélkül visszahúzódtak.

Általában elmondható hogy a lizin szedése után a herpes zosternél (az övsömörnél) új hólyagok nem jelentek meg, a meglévő hólyagok visszahúzódtak, vagy a betegek nagy részénél pörkösödtek. A fájdalom néhány nap alatt megszűnt vagy mérséklődött, vagy viszketéssé alakult. A fáradtság, gyengeség megszűnt, a betegek egy része frissebbnek érzi magát, a rossz közérzet elmúlt. Visszatérő fertőzésnél a tünetek sokkal enyhébb formában jelentkeztek, a hólyagok sokkal hamarabb visszahúzódtak mint máskor.

A betegek nagy része a 0-100 pontos hatásértékelő skálán 80-100 pontra értékelte a készítményt. A kapszulák szedésével a herpesz tünete vagy meg sem jelent, vagy sokkal rövidebb idő alatt gyógyult meg.

Izgalmas termékfejlesztések

A termék megvásárolható nagykereskedő partnereinken keresztül, minden gyógyszertárban, fitotékában, bio- és gyógynövény üzletben.

Gyógyszer nagykereskedő partnereink:

Phoenix Pharma
Béres Egészségtár

Bio nagykereskedő partnereink:

Mediline
Herbaház
Varga Reformház
Willinger és Willinger
Zöld Forrás

Gyógyszertári képviselet: Partiscum Zrt., Szeged





**Müller Attila, az ismert
médiaszemélyiség a Váls egészségre!
program hivatalos arca.**

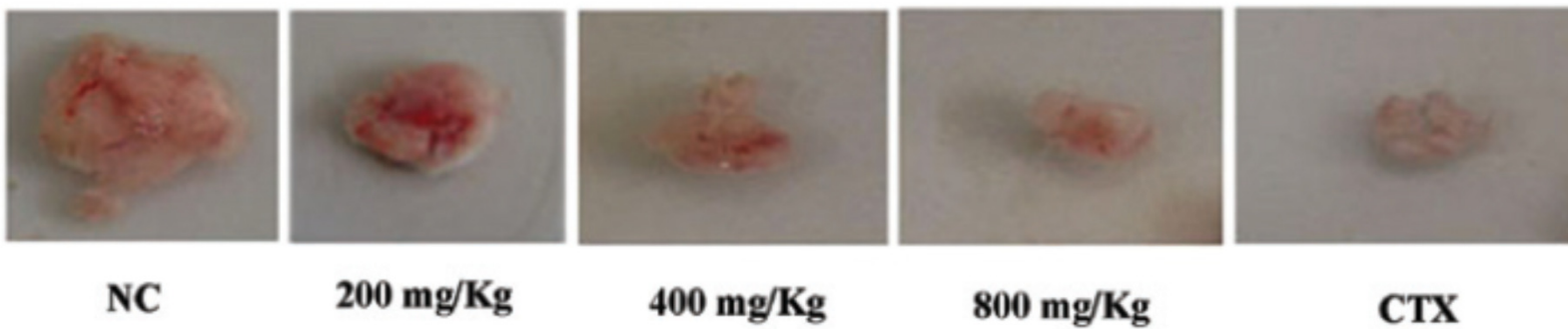
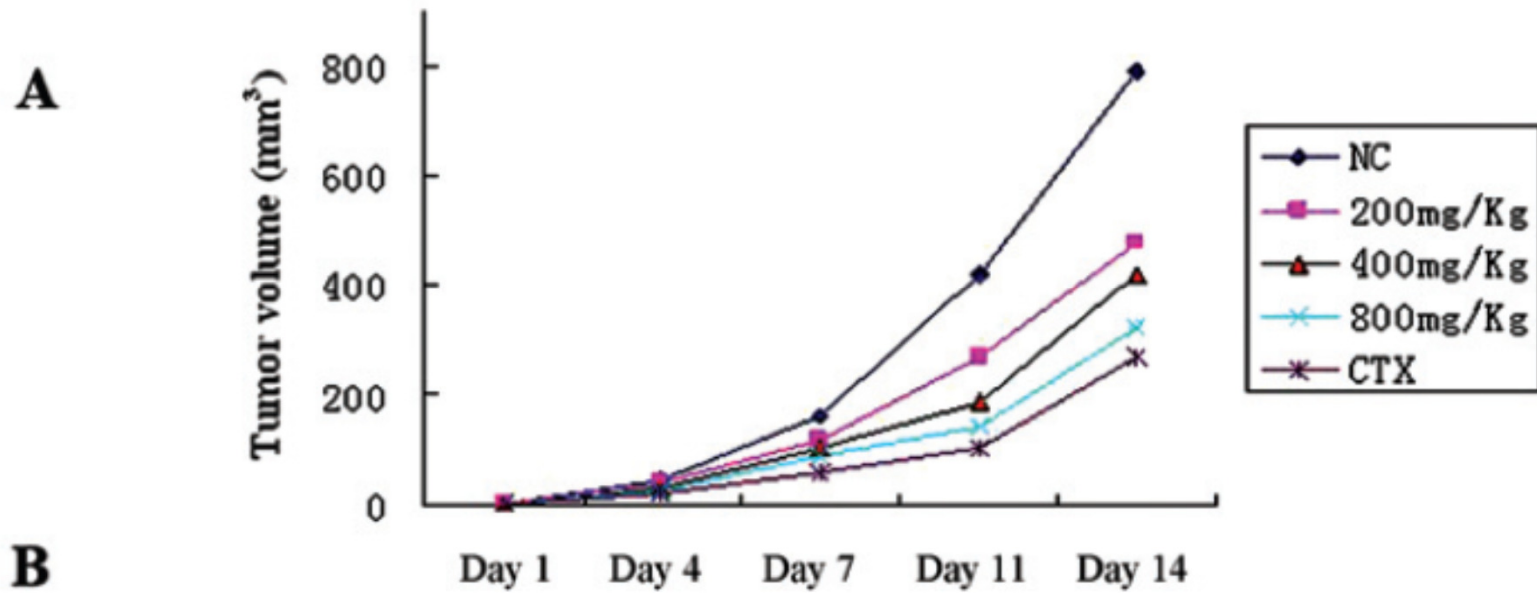


Kenyérhéj









[Mol Med Rep.](#) 2012 Jan;5(1):66-72. doi: 10.3892/mmr.2011.588. Epub 2011 Sep 13.

Aged black garlic extract induces inhibition of gastric cancer cell growth in vitro and in vivo.

[Wang X¹](#), [Jiao F](#), [Wang QW](#), [Wang J](#), [Yang K](#), [Hu RR](#), [Liu HC](#), [Wang HY](#), [Wang YS](#).



Szénhidrát





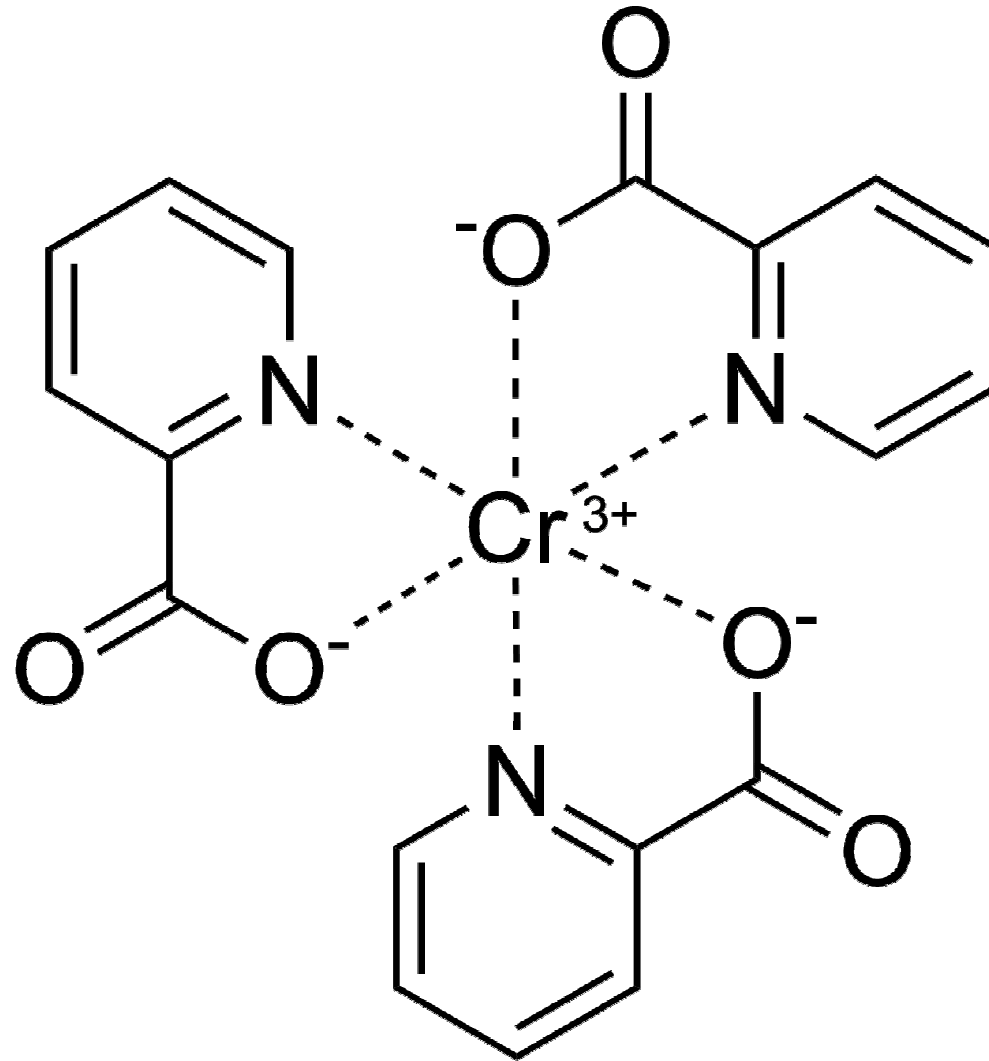
Guarani Indians



Dr. Ovidio Rebaudi



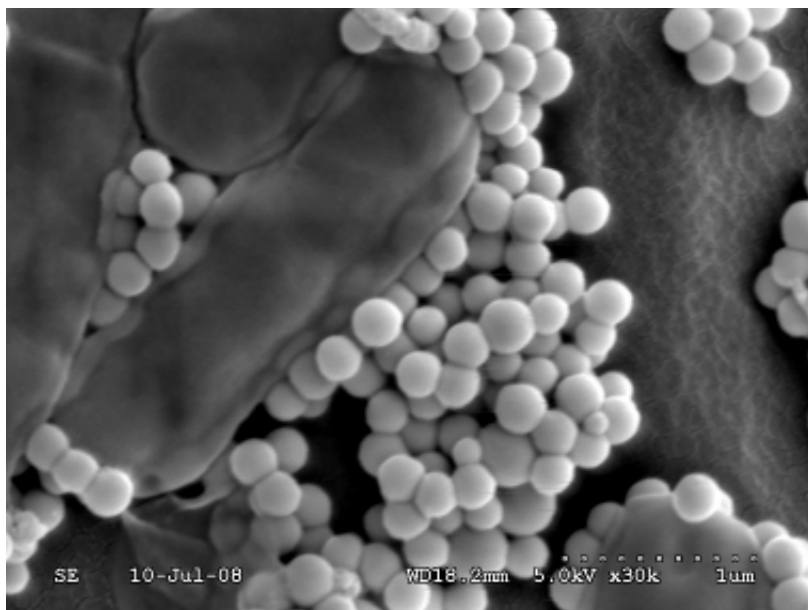




A króm hozzájárul a normál vércukorszint fenntartásához.



**VITAMIN
SPECIALISTA**
A VITAMIN SZAKÉRTŐ



**LactoMicroSel®: új szelénforma
jól felszívódik – nem adagolható túl
magyar – EU – USA szabadalom**

Dr. Prokisch József

BIONANOFERM KFT.

email: jprokisch@agr.unideb.hu 06 20 58 16 149

A szelén egészségügyi hatásai

Az antioxidáns hatású glutation-peroxidáz enzim felépítésében is részt vesz (ennek négy fajtája a **celluláris glutation-peroxidáz, extracelluláris glutation-peroxidáz, a foszfolipid hidroperoxidáz glutation-peroxidáz és a gasztrointesztinális glutation-peroxidáz**).

A szelén védelmet nyújt a szabadgyökök és a különböző mérgező anyagok és nehézfémek károsító hatásaival szemben. C- és E-vitaminnal együtt szokták alkalmazni, erősítik egymás hatékonyságát. Napi 200 µg szelén hosszú ideig használva 65%-al csökkentette a prosztatárák, 46%-al a tüdőrák, 58%-al a vastag-és végbélrák előidézte elhalálozást. A megfelelő szelénellátottság az áttétek képződését is gátolhatja, és serkenti a szervezet védekezőképességét. A hiány magasabb rákrisikóval, gyulladáso reakciók és szív-érrendszeri betegségek veszélyével jár.

A **pajzsmirigyhormon aktívabb formába (T4->T3) alakulásához (a iodothyronine deiodinase enzimhez)** is szükséges, így az anyagcsere megfelelő szintjének fenntartásában is közreműködik. A reumás ízületi gyulladás, pikkelysömör, lupus tüneteit mérsékelheti.

AZ ELEMEK PERIÓDUSOS RENDSZERE																		
s-elemek		d-elemek										p-elemek						
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	VIII	VIII	I	II	III	IV	V	VI	VII	0	
K	1 H 1,00794	2 He 4,00260											10,811 B Bor	12,011 C Szén	14,007 N Nitrogén	16,000 O Oxidgen	18,998 F Fluor	20,180 Ne Neon
L	3 Li 6,941	4 Be 9,0122											26,982 Al Alumínium	28,086 Si Szilícium	30,974 P Fosfor	32,06 S Kén	35,453 Cl Klorin	39,948 Ar Argon
M	11 Na 22,990	12 Mg 24,304											69,723 Ga Gallium	72,641 Ge Germánium	74,922 As Arsén	78,96 Se Szélén	80,912 Br Bromin	83,904 Kr Krypton
N	19 K 39,0983	20 Ca 40,078	21 Sc 44,956	22 Ti 47,88	23 V 50,942	24 Cr 52,00	25 Mn 54,94	26 Fe 55,85	27 Co 58,93	28 Ni 58,71	29 Cu 63,55	30 Zn 65,39	31 Ga 69,723	32 Ge 72,641	33 As 74,922	34 Se 78,96	35 Br 80,912	36 Kr 83,904
O	37 Rb 85,47	38 Sr 87,62	39 Y 88,91	40 Zr 91,22	41 Nb 92,91	42 Mo 95,94	43 Tc 98,91	44 Ru 101,07	45 Rh 101,07	46 Pd 106,37	47 Ag 107,87	48 Cd 112,41	49 In 114,82	50 Sn 118,71	51 Sb 121,76	52 Te 127,60	53 I 126,91	54 Xe 131,30
P	55 Cs 132,91	56 Ba 137,33	57-71 Lantanoidák	72 Hf 178,49	73 Ta 180,95	74 W 183,85	75 Re 186,21	76 Os 192,22	77 Ir 192,22	78 Pt 195,08	79 Au 196,97	80 Hg 200,59	81 Tl 204,38	82 Pb 207,2	83 Bi 208,98	84 Po 209	85 At 210	86 Rn 222
Q	87 Fr 223	88 Ra 226	89-103 Aktinoidák	104 Rf 261	105 Ha 262	106 Unh 263	107 Uns 265	108 Uno 265	109 Uue 265	*Az elemek ideiglenes elnevezése -104 Rf - Rutherfordium - 104 Ku - Kurchatovium -105 Ha - Hanium - 105 Ns - Nielsbohrium								
LANTANOIDÁK		La 138,91	Ce 140,12	Pr 140,91	Nd 144,24	Pm 145	Sm 150,36	Eu 151,96	Gd 157,25	Tb 158,93	Dy 162,50	Ho 164,93	Er 167,26	Tm 168,93	Yb 173,04	Lu 174,97		
AKTINOIDÁK		Ac 227,03	Th 232,04	Pa 231,04	U 238,03	Np 237,05	Pu 244,06	Am 243,06	Cm 247	Bk 247	Cf 251	Es 252	Fm 257	Md 288	No 289	Lr 260		

Egészségre vonatkozó állítások

432/2012/EU RENDELET

1. A szelén részt vesz a normál **spermaképződésben**.
2. A szelén hozzájárul a **haj** normál állapotának fenntartásához.
3. A szelén hozzájárul a **köröm** normál állapotának fenntartásához..
4. **A szelén hozzájárul az immunrendszer normál működéséhez.**
5. **A szelén hozzájárul a pajzsmirigy normál működéséhez.**
6. **A szelén hozzájárul a sejtek oxidatív stresszel szembeni védelméhez.**



US 20100189634A1

(19) **United States**

(12) **Patent Application Publication**
Prokisch et al.

(10) **Pub. No.: US 2010/0189634 A1**
(43) **Pub. Date: Jul. 29, 2010**

(54) **PROCESS FOR PRODUCING ELEMENTAL SELENIUM NANOSPHERES**

(76) Inventors: **József Prokisch**, Debrecen (HU);
Mohsen A. Zommara, Alexandria (EG)

Correspondence Address:
HAIN & VOIGHT PLLC
1012 14TH STREET, NW, SUITE 620
WASHINGTON, DC 20005 (US)

(21) Appl. No.: **12/669,238**

(22) PCT Filed: **Jul. 15, 2008**

(86) PCT No.: **PCT/IB08/52838**

§ 371 (c)(1),
(2), (4) Date: **Mar. 25, 2010**

(30) **Foreign Application Priority Data**

Jul. 16, 2007 (HU) P0700480

Publication Classification

(51) **Int. Cl.**
C01B 19/02 (2006.01)
C12P 3/00 (2006.01)

(52) **U.S. Cl. 423/510; 435/168; 977/773; 977/700**

(57) **ABSTRACT**

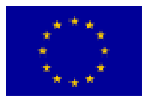
The invention relates to microbiological processes using non-selenium-respiring bacteria for the production of elemental selenium nanospheres having a size in the 50-500 nm range and compositions comprising said nanospheres. The invention further concerns grey elemental selenium nanospheres directly obtainable by the processes of the invention. The compositions and materials of the invention are useful, in particular, as food additives and for use as raw material in the microelectronic and optical industries.



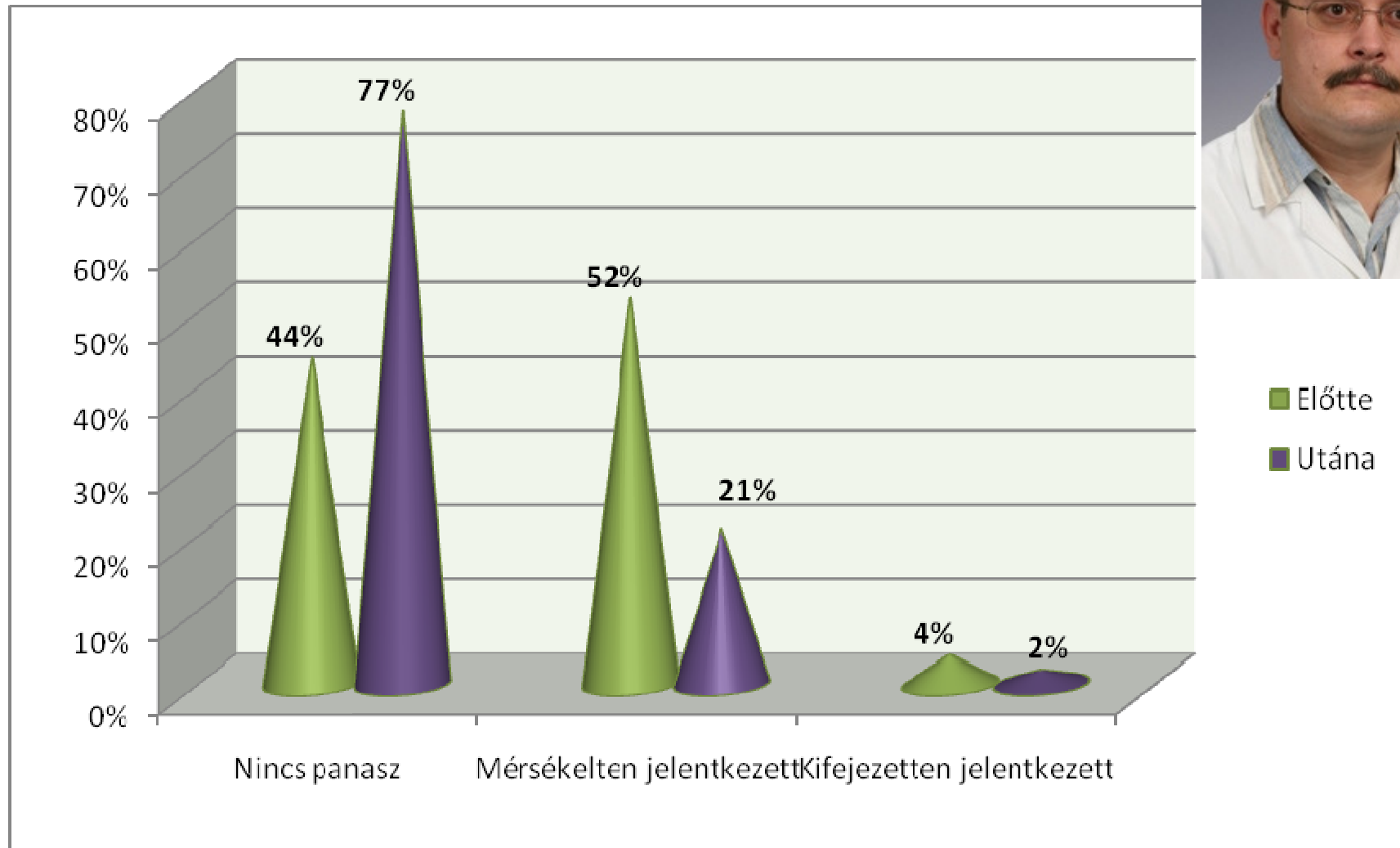
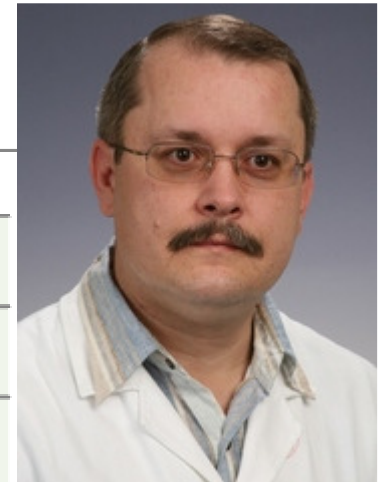
Dr. Csiki Zoltán
vizsgálatvezető
DEOEC III. Belklinika
a **FUNKMILK 1-2** kódszámú

**„ Tejféleségek bioaktív anyagainak feltárása,
alkalmazásuk exportképes, klinikailag tesztelt új
termékekben és új bioszenzorok kifejlesztése”**
elnevezésű pályázathoz készített humán vizsgálatok az

NKTH FUNKMILK projekt
TECH_08_A3/2-2008-0388
keretében



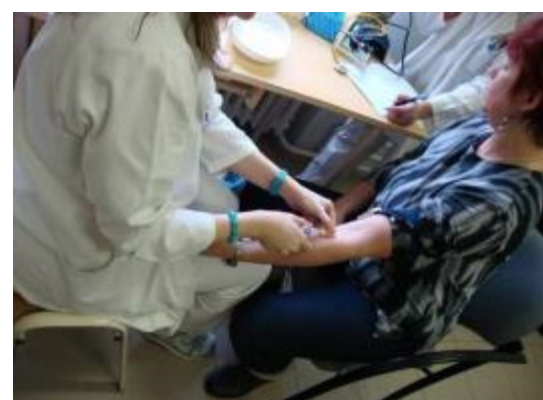
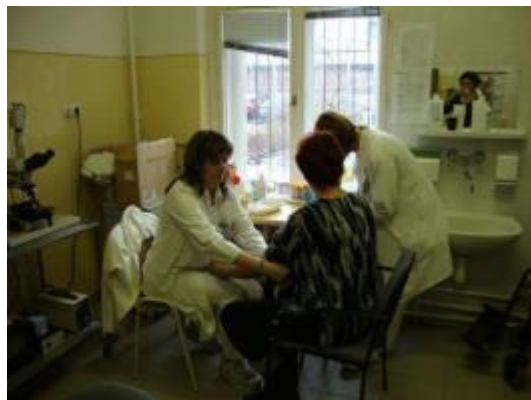
DE OEC RKEB/IKEB 3360-2012 (Funkmilk 2)



A fáradtság jelentkezése a vizsgálat előtt és után a szelénese csoportban

Dr. Csiki Zoltán, DEOEC

Humán vizsgálat



SUBACUTE TOXICITY OF SELENIUM SOURCES IN MICE

ILONA BENKO,[†] GABOR NAGY,[‡] BENCE TANCZOS,[‡] EVA UNGVARI,[†] ATTILA SZTRIK,[§] PETER ESZENYI,[§]
JOZSEF PROKISCH,[§] and GASPAR BANFALVI*[‡]

[†]Department of Pharmacology and Pharmacotherapy, University of Debrecen, Debrecen, Hungary

[‡]Department of Microbial Biotechnology and Cell Biology, University of Debrecen, Debrecen, Hungary

[§]Department of Animal Husbandry, University of Debrecen, Debrecen, Hungary

(Submitted 18 June 2012; Returned for Revision 25 July 2012; Accepted 2 August 2012)

Plant Growth Regul
DOI 10.1007/s10725-012-9735-x

BRIEF COMMUNICATION

Accumulation of red elemental selenium nanoparticles and their biological effects in *Nicotinia tabacum*

Eva Domokos-Szabolcsy · Laszlo Marton ·
Attila Sztrik · Beata Babka · Jozsef Prokisch ·
Miklos Fari

Received: 22 March 2012 / Accepted: 12 July 2012
© Springer Science+Business Media B.V. 2012

HOME > Archive > Volume 1 Number 2 (Jul. 2011) >



LUBBB 2011 Vol. 1(2): 148-152 ISSN: 2010-3638
DOI: 10.7763/LUBBB.2011.V1.27

Elemental, Nano-Sized (100-500 nm) Selenium Production by Probiotic Lactic Acid Bacteria

Péter Eszenyi, Attila Sztrik, Beáta Babka, and József Prokisch

Abstract—Selenium is well known as an essential trace element since the 20th century, but it can be overdosed easily because of its toxicity. According to the present regulations [1] only the potentially most harmful, inorganic selenium salts can be added to any comestibles. Elemental selenium is considered as the least toxic of all selenium forms and in the same time supplementation with its nano-size particles has the same or better bioavailability compared to its salts. In our experiments we managed to produce nano-size (100-500nm) elemental selenium by using probiotic yogurt bacteria in a fermentation procedure. We developed the laboratory technology of product purification and recovery from bacteria.

Index Terms—Antioxidant, Food Supplement, Lactic Acid Bacteria, Nanosphere, Selenium.

The authors are with Institute of Bio and Environmental Energetics University of Debrecen, Centre for Agricultural Sciences and Engineering H-4032 Debrecen, Bószörményi út 138. Hungary eszenyipeter@agr.unideb.hu

[PDF]

Cite: Péter Eszenyi, Attila Sztrik, Beáta Babka, and József Prokisch, "Elemental, Nano-Sized (100-500 nm) Selenium Production by Probiotic Lactic Acid Bacteria," *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics* vol. 1, no. 2, pp. 148-152, 2011.

Díjak





Médiában (2010)

TV szereplések:

TV1: Delta 2009 január 24., 2010. november 27.

TV2: 2 testőr című műsor: 2009-02-01 13:48:57 A szelén áldásos hatásai

100 csoda: <http://musor.100csoda.hu/talalmany/nanoszelen>
RTL Klub: Január 14-én szerdán az RTL klub Reggeli című műsor

TV1: december 2. reggeli beszélgetés a Száz Csoda kiállításról

ECHO TV: 2010A nanoszelen és a daganatos megbetegedések 1 órás műsor
Dr. Dávid Tamással

Termékbemutató, vásárok 2010-ben:

Farmer Expo 2010. augusztus 25-28.

AFRESH project kick-off meeting 2010. szeptember 28-29.

Mihály napi vásár 2010. október 9-10.

Kombucha napok 2010. október 15.

Kecskemét, egészségnap 2010. október 17.

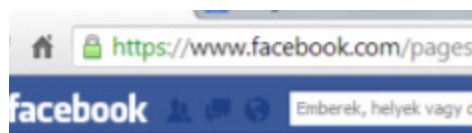
Syma csarnok, nyugdíjas expo 2010. november 26-28.

Debrecen: Karácsonyi Vásár, Piac utca 2010. november 27-
december 23.

Ghent: termékbemutató európai klaszterek találkozóján:
2010. december 6-10.

Évadzáró klaszterértekezlet és I-bolt nyitása: 2010.
december 16.





Borítókép



milx
dobozos
TÚRÓDESSZERT



szere te d első látásra



Milx túródesszert

20.498 ember kedveli · 621 ember beszél erről

Tetszik

Üzenet

Étel/Ital

A MILX hazai termék, amelyet roppanós bevonatba burkolt friss túróból készítünk.



Fényképek



Nyereményjáték

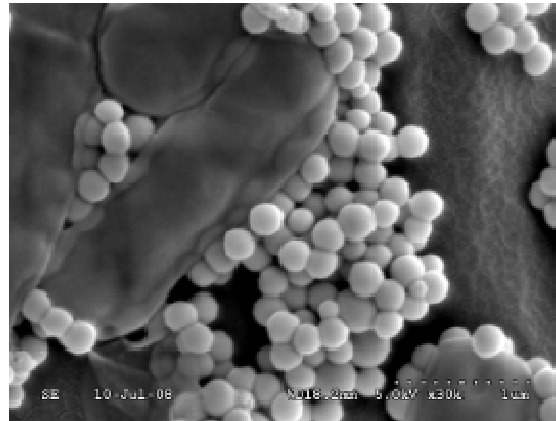
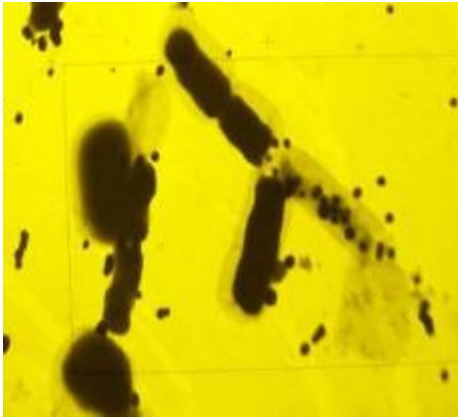


Kedvelők

Névjegy – Módosítási javaslat



Izgalmas termékfejlesztések



I-BOLT



I-bolt és I-klub



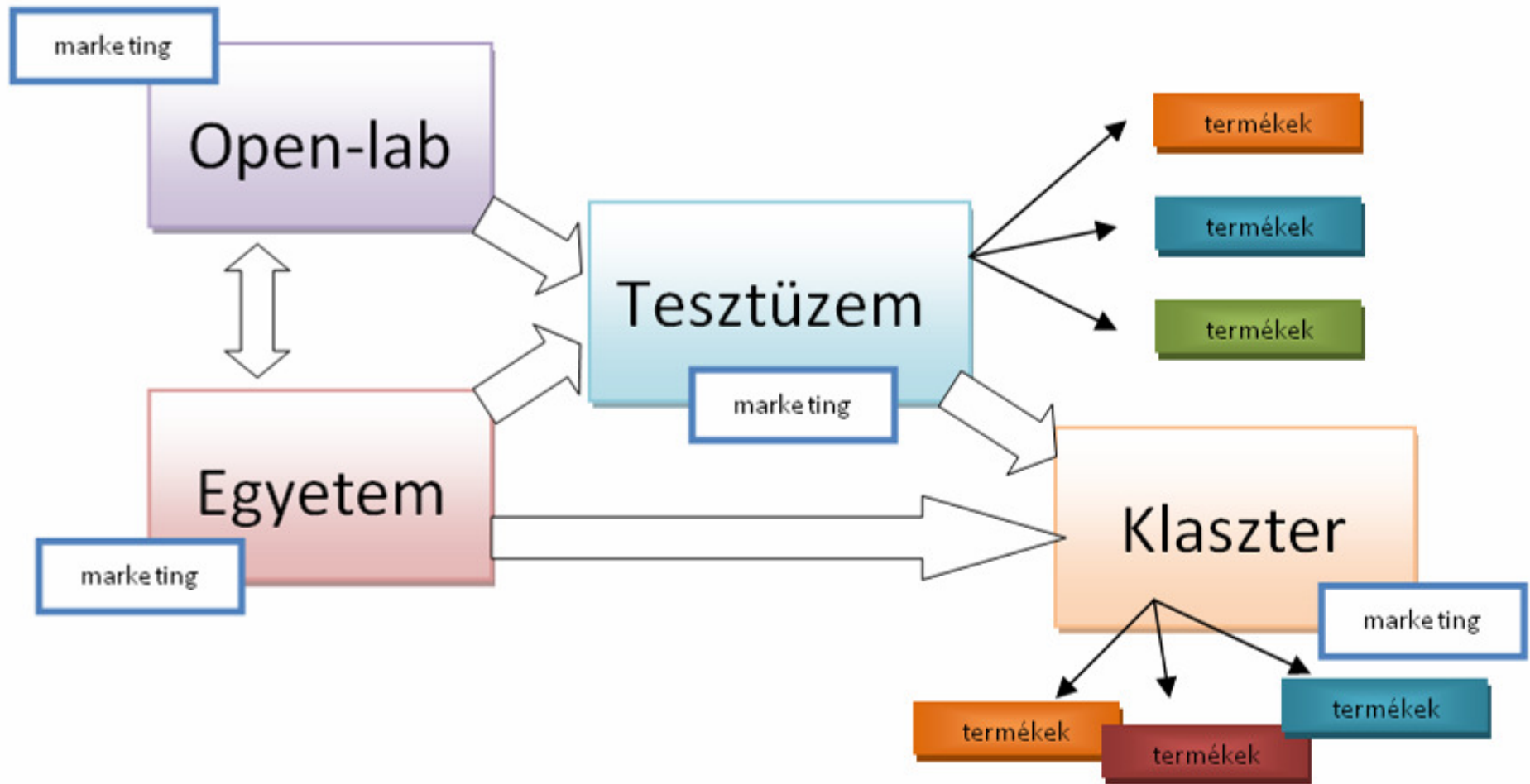
4032 Debrecen Böszörményi út 138.

www.i-bolt.hu

Facebook: I-klub



Open-lab - Egyetem - Tesztüzem - Klaszter





Home

Agenda

Speakers and
Guests

Travel guide to
Debrecen

Contact

HOME

Several European food cluster company decided to create the **European Food Cluster Association** which is the **network of food cluster management companies**. The aim of this organisation is to connect the European food clusters via the food cluster management companies.

We have opportunity to organise a meeting on **5. December, 2014 in Debrecen, Hungary**, and we would like to invite you to this meeting. The title of meeting is: **Conference on Food Cluster Cooperation and EU-level Project Development meeting**.



The **main objectives of EFCA** are the following:

- **Connecting the food clusters** in European countries, making network of clusters for stimulating the food innovation and food research.
- **Organisation of exchange programs** for knowledge, people and technologies. Testing and application of new results.
- **Representation of "European food and food innovation"** all over the world. Starting projects for selling technology and products on other continents.
- Representation of **food industry in the legislation**: novel foods, new health claims, human

NEWS



Project development at the conference

INTERREG 5, INNOSUP, Horizon2020 and Erasmus Plus calls will be developed at the conference.



Explore Debrecen!

When you visit Debrecen you will have an excellent possibility to explore our city!



Hotel information

We will take care of your accommodation, see the pictures in this post!

I-bolt: Debreceni Egyetem, Agrár, színházterem

