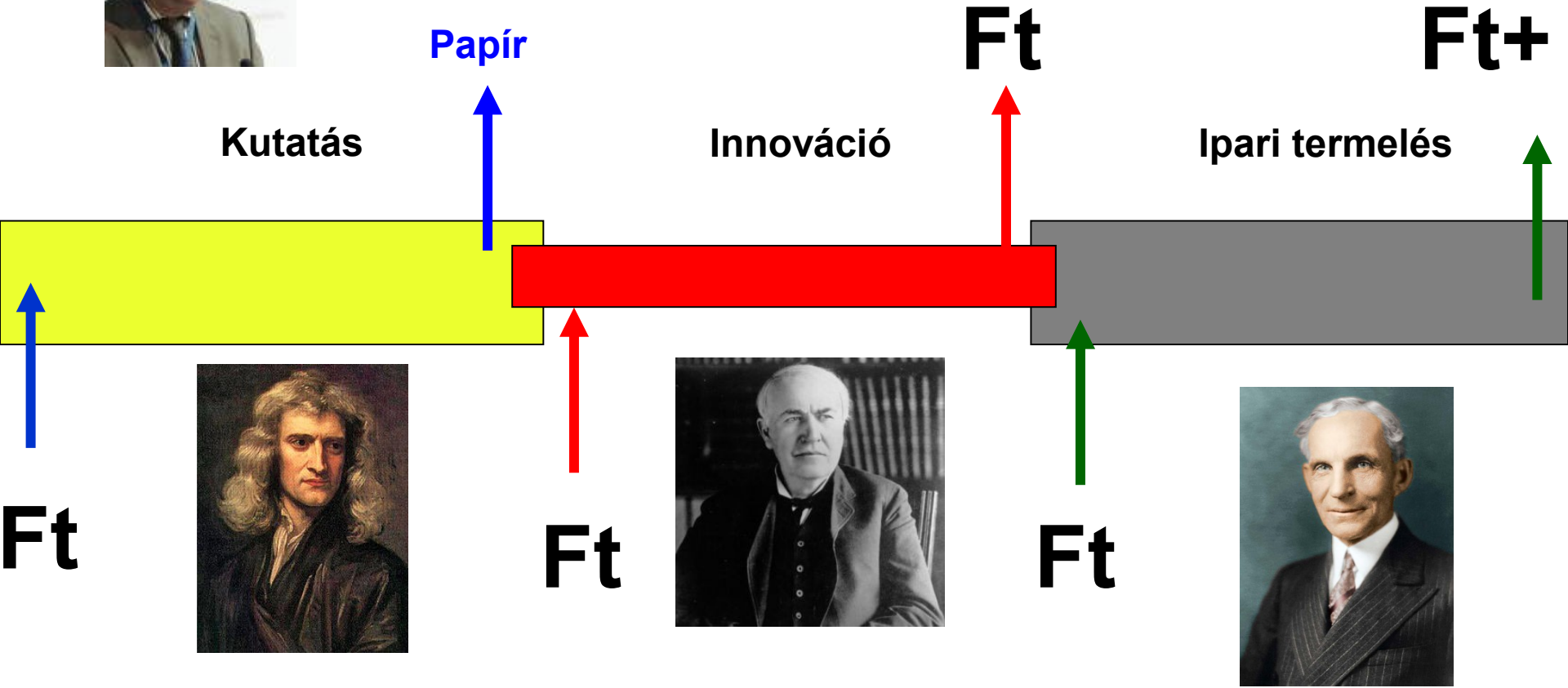


Innováció klaszterben



Xavier Gellynck



Kutatás

Papír

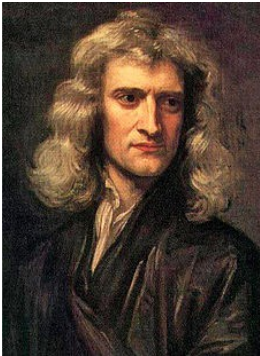
Innováció

Ft

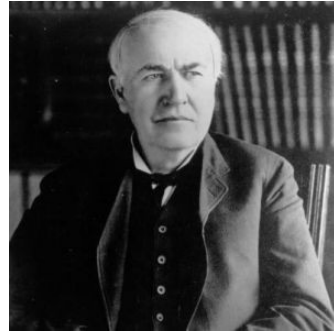
Ft+

Ipari termelés

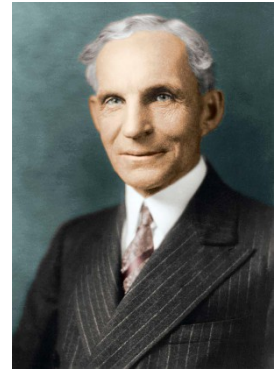
Ft



Ft



Ft





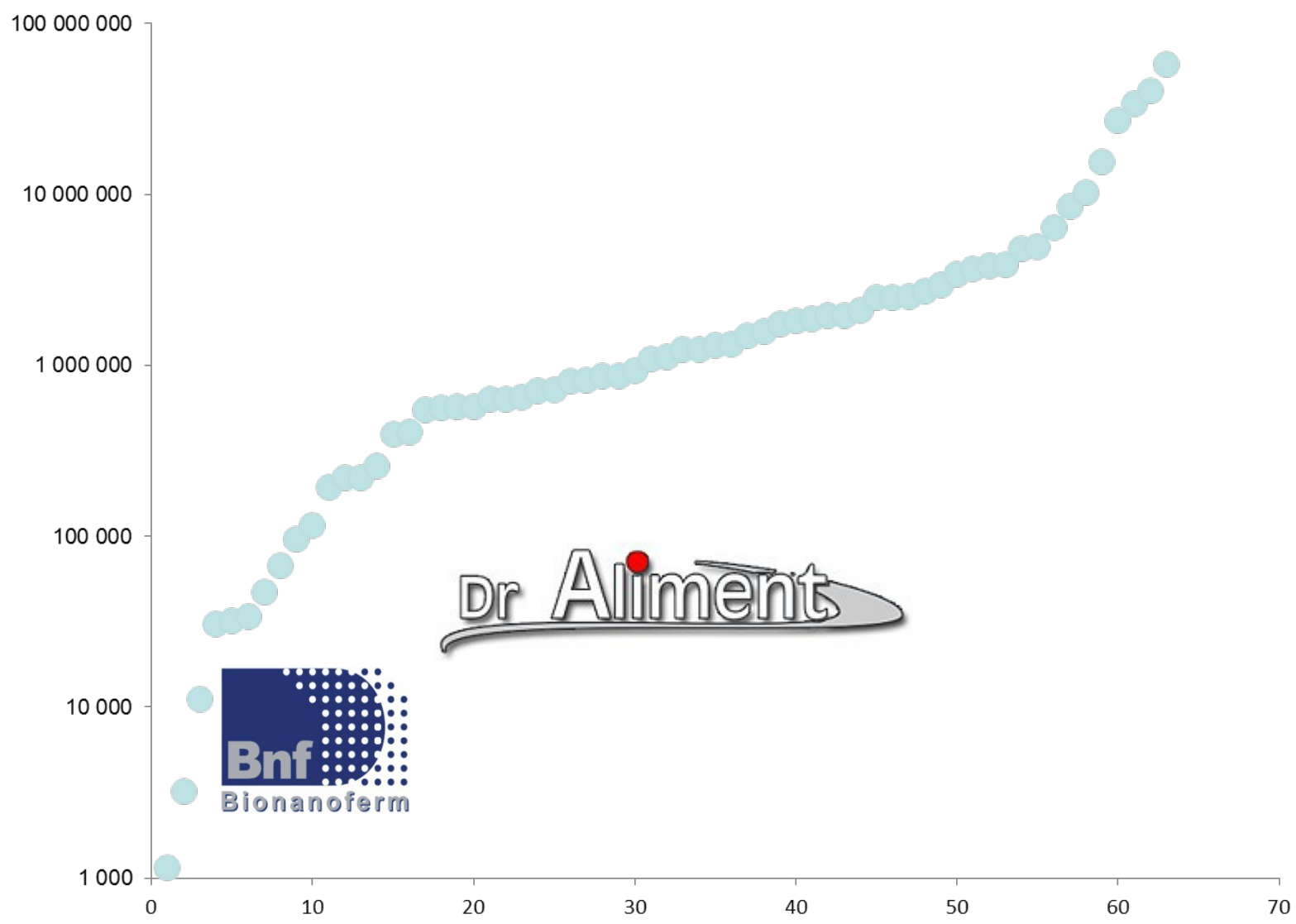


Innovatív élelmiszeripari klaszter

**Pharmapolis
Innovatív
Élelmiszeripari
Klaszter**

www.pharmapiekek.hu
jprokisch@agr.unideb.hu
+36 20 58 16 149
4032 Debrecen
Böszörményi út 138.

eFt



Dr Aliment



Popcirok, cirokliszt



Innovatív élelmiszeripari klaszter

**Pharmapolis
Innovatív
Élelmiszeripari
Klaszter**

www.pharmapiek.hu
jprokisch@agr.unideb.hu
+36 20 58 16 149
4032 Debrecen
Böszörményi út 138.





Innovatív élelmiszeripari klaszter

**Pharmapolis
Innovatív
Élelmiszeripari
Klaszter**

www.pharmapiekek.hu
jprokisch@agr.unideb.hu
+36 20 58 16 149
4032 Debrecen
Böszörményi út 138.

Agroszemek Kft

Dr. Aliment Kft

Debreceni Egyetem

Innovatív Élelmiszeripari Klaszter Kft.

Biopont Hungária Kft

I love bio Kft.

...

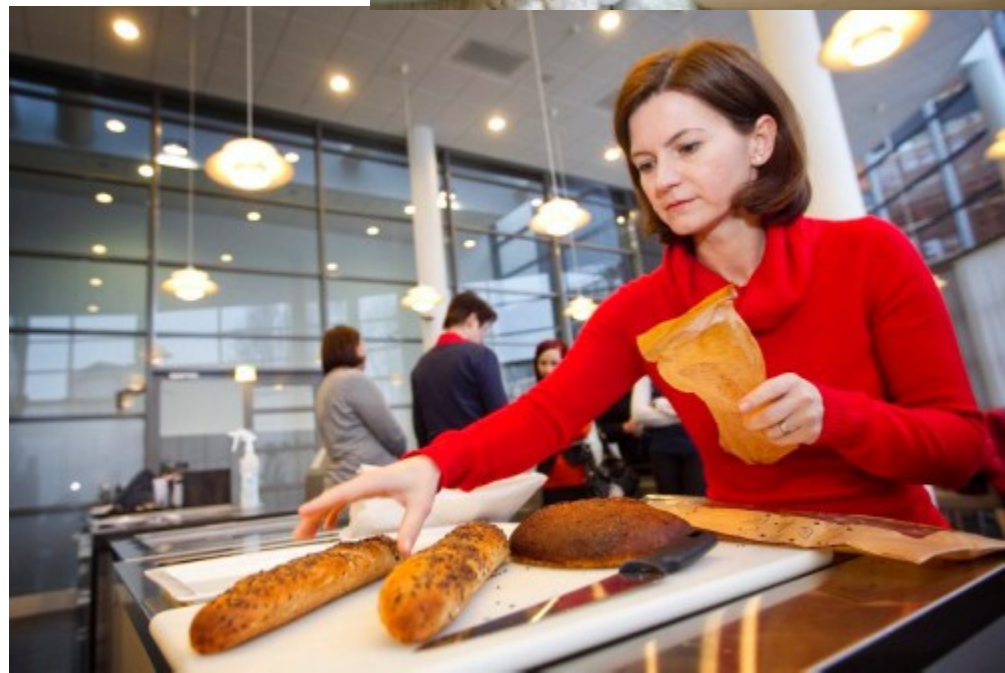
Cirok



ALAPSZAKÁCSKÖNYV
lisztérzékenyeknek,
ételallergiásoknak,
diétázóknak,
fogyni vágyóknak



Kollár Anita
GLUTÉNMENTES
és finom!



L-lizin:
aminosav a herpesz ellen

Herpes simplex I., II. HSV-1, HSV-2



- 1. Az idegrendszer szállja meg, és benne képes szaporodni is**
- 2. Hosszan rejtőzködik**
- 3. Reaktiválódik: láz, legyengült állapotok, stressz, napfény, menstruáció, ételek hatására, fogorvosi kezeléseknél (Hg!)**

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 influenzás 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 influenzás, náthás tüneteket kiválóan csillapította.

Dr. Báló Gyöngyi

Hajdúszoboszló, bőrgyógyász szakorvos

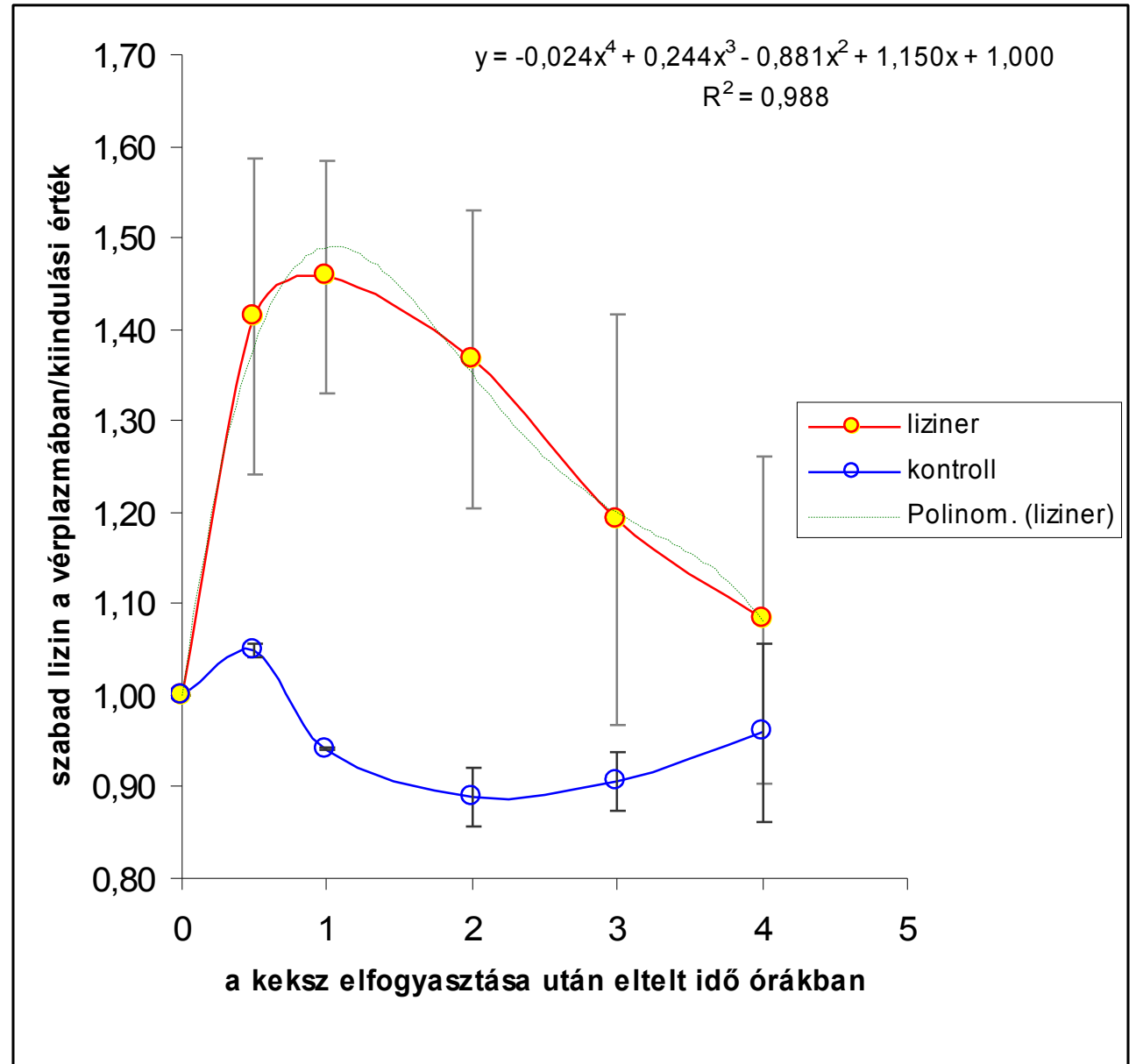


A vizsgálat során 150 beteg kapott lizin tartalmú készítményt a herpesz kezelésére. A betegek egy részénél gyomorrontás után, lázas állapotot követően, vagy fertőző betegségek után gyengeséggel együtt lépett fel.

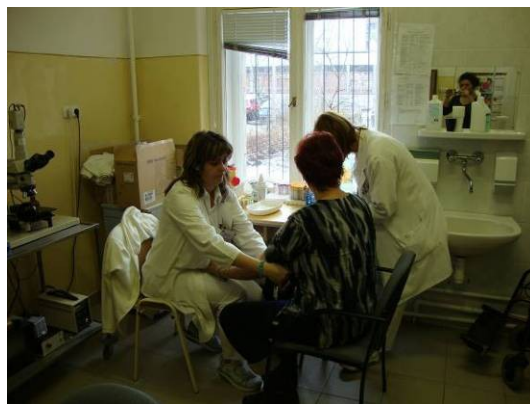
A betegek egy része az égő, viszkető, feszítő érzés megjelenésekor azonnal vagy néhány percen belül bevették a készítményt, és ezáltal a herpesz nem fejlődött ki. A betegek többsége a herpesz tünetek megjelenése után kezdte el a kapszula szedését, a tünetek általában 2-3 nap alatt visszahúzódtak, míg 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.

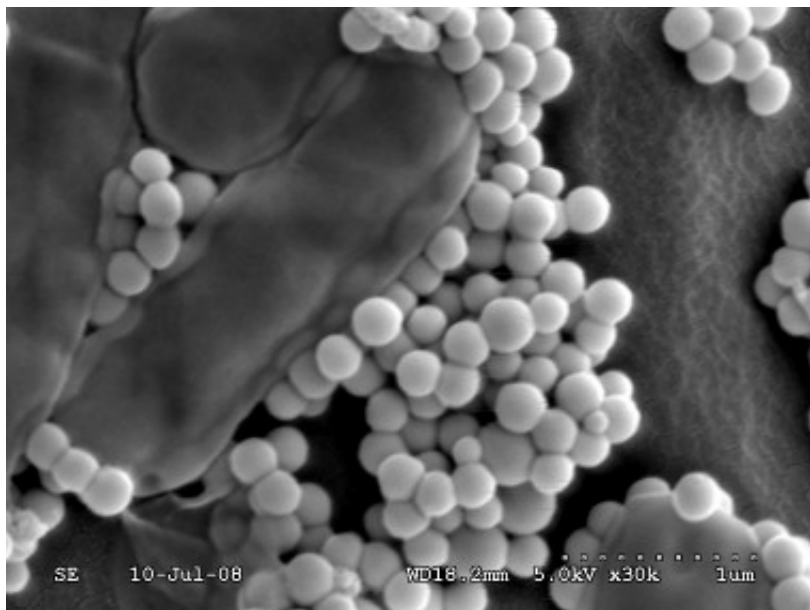
Általában elmondható hogy a lizin szedése után a herpes zosternél (az övsömörnél) új hólyagok nem jelentek meg, a meglévő hólyagok visszahúzódtak, vagy a betegek nagy részénél pörkösödtek. A fájdalom néhány nap alatt megszűnt vagy mérséklődött, vagy viszketéssé alakult. A fáradtság, gyengeség megszűnt, 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.



Humán vizsgálat





**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 prosztatarak, 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 rákrizikóval, gyulladáshoz vezető 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	I	II	III	IV	V	VI	VII	0					
K	1	H	He															He					
L	2	Li	Be	B	C	N	O	F	Ne											Ne			
M	3	Na	Mg	Al	Si	P	S	Cl	Ar											Ar			
N	4	K	Ca	Sc	Ti	V	Cr	Mn	Fe	Co	Ni	Cu	Zn	Ga	Ge	As	Se	Br	Kr				
O	5	Rb	Sr	Y	Zr	Nb	Mo	Tc	Ru	Rh	Pd	Ag	Cd	In	Sn	Sb	Te	I	Xe				
P	6	Cs	Ba	57-71	Hf	Ta	W	Re	Os	Ir	Pt	Au	Hg	Tl	Pb	Bi	Po	At	Rn				
O	7	Fr	Ra	89-103	Rf	Ha	Unh	Uns	Uno	Une	*Az elemek ideiglenes elnevezése -104 Rf-Rutherfordium - 104 Ku-Kurchatovium -105 Ha-Hanum - 105 Ns-Nielsbohrium												
		f-elemek																					
LANTANOIDÁK		La	Ce	Pr	Nd	Pm	Sm	Eu	Gd	Tb	Dy	Ho	Er	Tm	Yb	Lu							
AKTINOIDÁK		Ac	Th	Pa	U	Np	Pu	Am	Cm	Bk	Cf	Es	Fm	Md	No	Lr							

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 pajzs-mirigy normál működéshez.**
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 (IIU) 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.



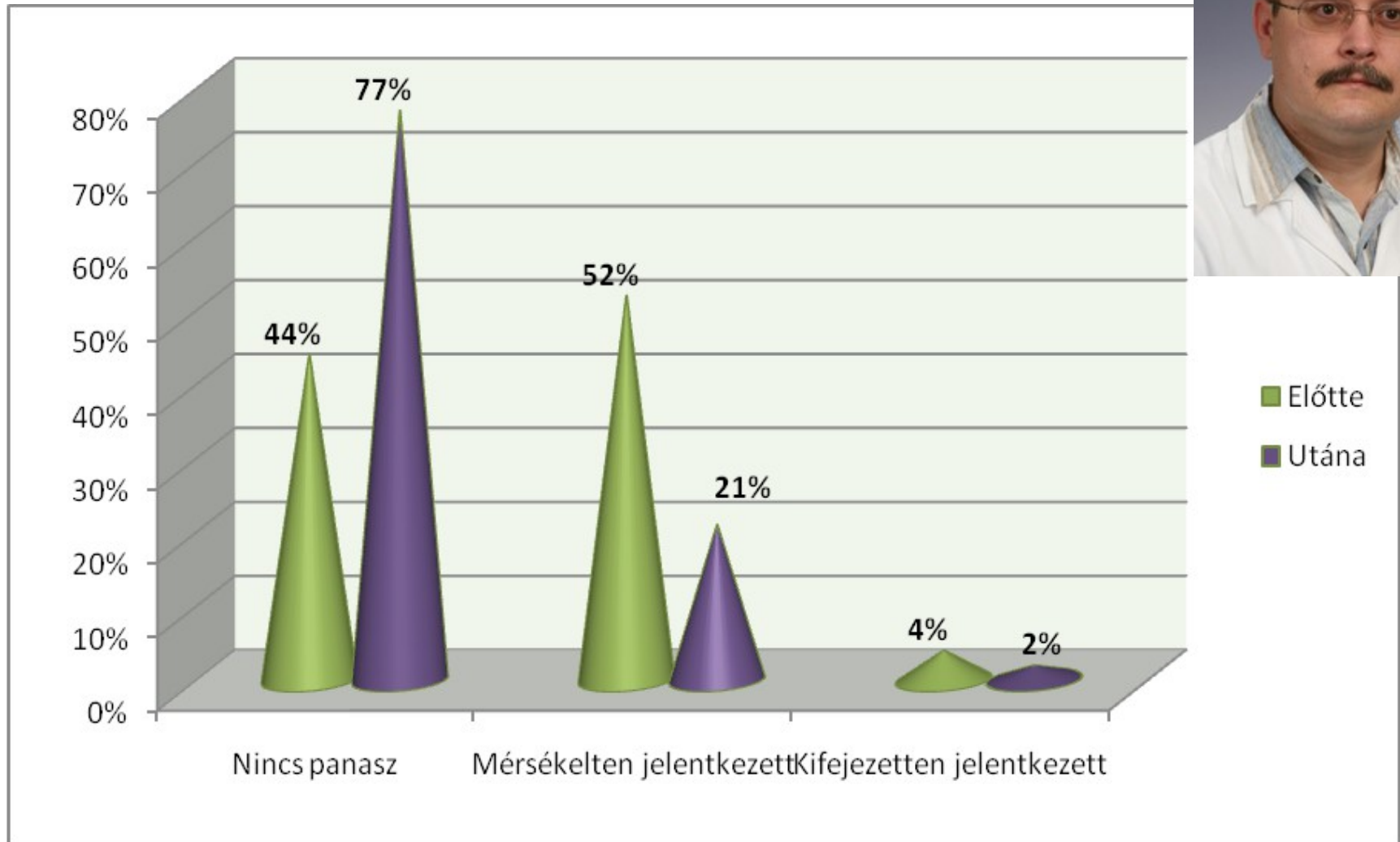
Dr. Csiki Zoltán
vizsgálatvezető
DEOEC III. Belklinika
a **FUNKMILK 1-2** kódszámú

**„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 szelénos csoportban

Author Proof

Terrestrial Toxicology

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) >



IJBBB 2011 Vol.1(2): 148-152 ISSN: 2010-3638
DOI: 10.7763/IJBBB.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, Böszörményi 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



Oklevél / Certificate

A ValDeal Innovációs Zrt. és a The University of Texas at Austin IC² Institute nevében gratulálunk a feltalálónak és munkatársainak ahhoz, hogy

a

„Szelén nanogömbök előállítása probiotikus baktériumokkal” című projektjük

a ValDeal Innovációs Zrt. projektversenyén a 28 legígéretesebbnek tartott szellemi alkotás közé jutott.

ValDeal Innovation Zrt. and The University of Texas at Austin IC² Institute congratulate the inventor and his/her team for the successful participation of the

„Selenium nanospheres” project

in the ValDeal Project Competition


Polgárné Mogyorósi Ágnes
Elődíjazgatás
ValDeal Innováció Zrt.


Dr. Buzás Norbert
Tudományos és Kutatóegyetemi
Tanács elnöke

Magyarországi Nemzeti Innovációs Alap

NKTH

Magyarországi Nemzeti Innovációs Alap



Debreceni Egyetem Innovációs Díja 2011

A Debreceni Egyetem Szenátusa

az egyetemen folyó kutatásunk és az annak eredményeként létrehozott
kínagazsó szellemi termék, szabadalma elismeréseként
a Debreceni Egyetem Innovációs Díja kitüntetéssel adományozza

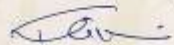
Dr. Prokjsch József


részére

„Nano méretű elemi szelén előállítása probiotikus tejsavbaktériumokkal
takarmány és élelmiszeripari felhasználáshoz”

című munkájáért.

Debrecen, 2011. november 26.


Dr. Fésüs László
a Tudományos és Kutatóegyetemi
Tanács elnöke


Dr. Fábán István
rektor



Oklevél

A Hajdú-Bihar Megyei Önkormányzat által alapított
Hajdú-Bihar Megyei Minőségügyi Termék Társaság
a „Hajdú-Bihar Megyei Minőségügyi Termék” címet adományozta az

Innovatív Élelmiszeripari Készlet Kft.

LAKTOMICROSEL TERMÉKCSALÁD TERMÉKEINEK,

A cím nyertes 2011 novemberétől visszavonásig felüntetheti ezen termékén
a „Hajdú-Bihar Megyei Minőségügyi Termék” védjegyét.

Debrecen, 2011. november 25.


Bodi Sándor
Hajdú-Bihar Megyei Minőségügyi Termék Társaság elnöke

a Hajdú-Bihar Megyei Minőségügyi Termék Társaság elnöke

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.

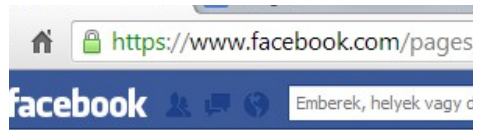
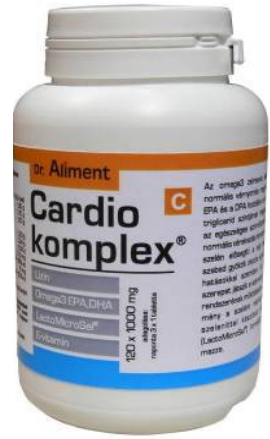
Syma csarnok, nyugdíjas expo 2010. november 26-28.

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 túródesszert
20.498 ember kedveli · 621 ember beszél erről

▼ Tetszik Üzenet * ▼



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



👍 20.498

Névjegy – Módosítási javaslat

Fényképek

Nyereményjáték

Kedvelők



JÁTÉKLEÍRÁS

KÓDFELTÖLTÉS

NYERTESEK

KAPCSOLAT

MILX REKLÁM

Nyereményjáték

REGISZTRÁCIÓ / BEJELENTKEZÉS



Csá és Kó,

a milx ikrei

több mint 30 000 ajándékot

osztanak szét a milx túródesszert rajongói között.

Te csak gyűjtsd a milx fóliákat, töltsd fel a rajtuk található

kódokat, és minden vasárnap csekkold itt a

Csá és Kó által kisorsolt nyerteseket!

+ szelén

+D vitamin

© 2014 MILX Magyarország

powered by Mediaorigo

JOGI NYILATKOZAT

JÁTÉKSZABÁLYZAT

ADATKEZELÉSI SZABÁLYZAT

BEVÁLTÓHELYEK

ELFELEJTETT JELSZÓ

Kutatás

Termékfejlesztés

Engedélyezés

Marketing, értékesítés

Problémák kezelése

Kutatás



Black garlic



Héj nélküli kenyér



Stevia



Spherification

I-PLAN

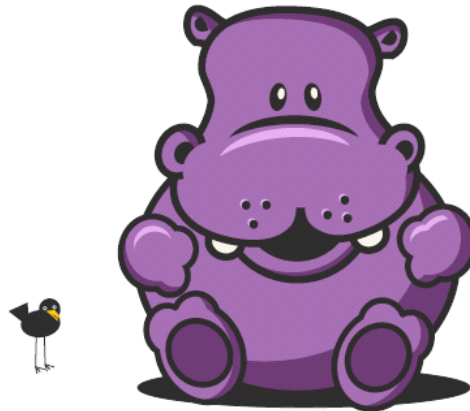


KUTATÓK ÁLTAL FEJLESZTETT ÉLELMISZEREK



Termékfejlesztés

LactoMini



Medical equipment

Probiotic yogurt making at home from breast
milk for babies

Engedélyezés



Marketing, értékesítés



Marketing, értékesítés



Marketing, értékesítés



Keress!

- [Tartalom](#)
- [Biorejtvény](#)
- [Aktuális](#)
- [Klimax](#)
- [Szexológia](#)
- [Kardiológia](#)
- [Dietetika](#)
- [Diabetológia](#)
- [Mozgásterápia](#)
- [Hogyan működünk?](#)
- [Prevenció és terápia](#)
- [Gyógyító természet](#)
- [Onkológia](#)

Mikroelemek a pajzsmirigy működésében

...ak fel. A legjobbnak a szelénnel dúsított joghurtot találtuk, mely egyáltalán nem adagolható túl, nem toxikus és jól felszívódik, hasznosul. Dr. Prokisch József egyetemi docens, Debreceni Egyetem var a2a_config = a2a_config || {}; a2a_config.onclick = 1; a2a_config.locale = "hu"; a2a_conf...

Megjelent: **2013. 09.**

Hipochonder vagyok? Nem. Hashimoto-betegségem van!

... a jelenség is közrejátszik abban, hogy a szelén adagolása több autoimmun betegségtípusnál (SLE, rheumatoid arthritis) is előnyös hatásokkal jár. Dr. Prokisch József egyetemi docens, Debreceni Egyetem var a2a_config = a2a_config || {}; a2a_config.onclick = 1; a2a_config.locale = "hu"; a2a_conf...

Megjelent: **2013. 06.**

Fokhagyma megfázás vagy vámpirok ellen?

...gyakran jut eszükbe a fokhagyma, mivel a szelén gáz halmazállapotú vegyülete – a hidrogén szelenid is – kifejezetten fokhagyma szagú. Dr. Prokisch József egyetemi docens, Debreceni Egyetem var a2a_config = a2a_config || {}; a2a_config.onclick = 1; a2a_config.locale = "hu"; a2a_conf...

Megjelent: **2013. 02.**

Tényleg lusta vagyok?

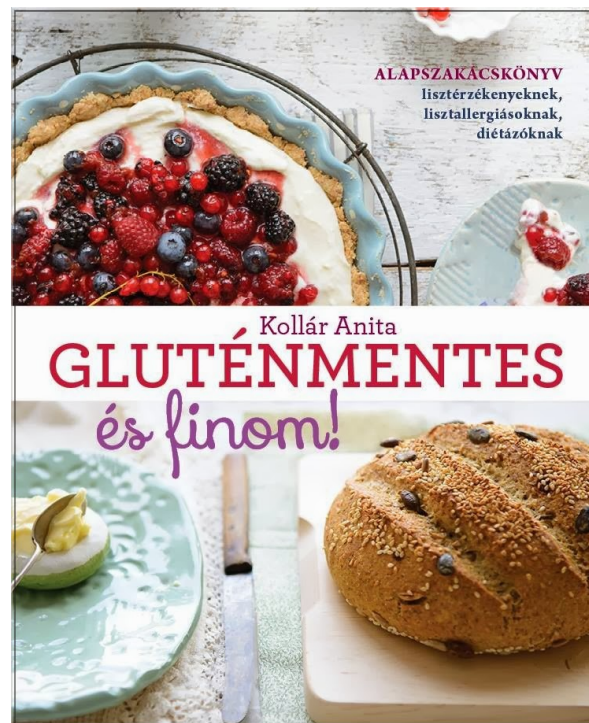
...jól látható azonban, hogy a pajzsmirigy működésének segítéséhez, a jód mellett a szelén, cink, E-vitamin és a C-vitamin pótlására is szükség van. Dr. Prokisch József egyetemi docens, Debreceni Egyetem var a2a_config = a2a_config || {}; a2a_config.onclick = 1; a2a_config.locale = "hu"; a2a_conf...

Megjelent: **2012. 12.**

Fiatalosan. szelénnel

...k zöldek, mint szelén nélkül. Kutatási eredményeinkről a közlemény a <http://www.springerlink.com/content/p632773m7578202p/> oldalon olvasható. (x) Dr. Prokisch József egyetemi docens, Debreceni Egyetem var a2a_config = a2a_config ||

Marketing, értékesítés

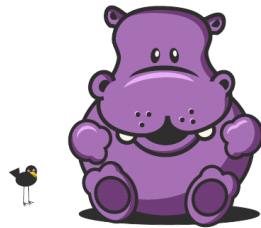


Probléma kezelése



Külföldi piac

LactoMini



Medical equipment

Probiotic yogurt making at home from breast milk for babies

© copyright 2013. Kreatív V



Új tervek

LactoMicroSel-lel megnövelt szeléntartalmú új tejtermékek előállítása és eladása

Gluténmentes élelmiszeripari termékek fejlesztése

Technológia kismamák számára anyatejből készített probiotikus joghurt otthoni előállítására

I-bolt nemzetközi hálózatának és kapcsolatrendszerének építése,

I-klub működtetése

Innovatív zöldségfeldolgozási technológia kifejlesztése

Új húsfeldolgozási technológiák kidolgozása (sertés, juh, marha és baromfi húsról)

Élelmiszer Kutató-, Marketing Szolgáltató Központ létrehozása

Gyümölcsle gyártás során keletkezett melléktermékek hasznosítási eljárásának kidolgozása

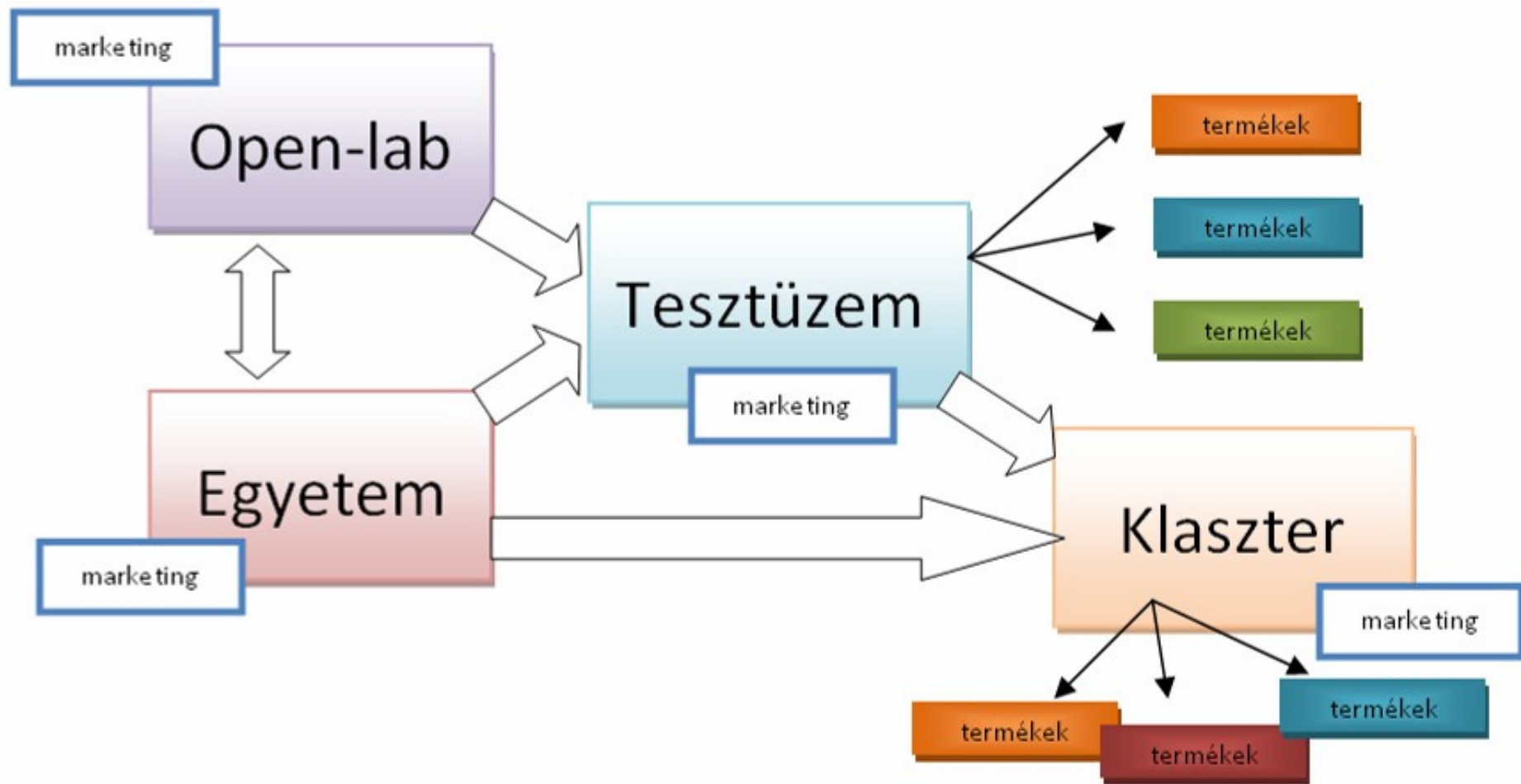
Márka-építés a klaszterben fejlesztett funkcionális élelmiszerekre

Fogászati kezelésekhez kapcsolódó élelmiszerek fejlesztése

„Open-lab” innovációs rendszer kialakítása

Funkcionális élelmiszer fejlesztő kutatóüzem létrehozása

Open-lab - Egyetem - Tesztüzem - Klaszter



I-klub és I-bolt

