

CURRICULUM VITAE



Név: Dr. habil. Kiss Attila
Email: attilakiss.eger@gmail.com
Telefon: +36 20 49 85 281
Lakcím: 1161 Budapest, Mária u. 13.

1. Diploma, tudományos fokozat:

a, Iskolai végzettség:

- KLTE Debrecen, kutató vegyész (1994)
- KLTE Debrecen, angol-magyar szakfordító (1996)

b, Tudományos fokozat:

- Ph.D. (kémia, 23/1997): Fémion-protein-nukleinsav kölcsönhatásokat modellező rendszerek egyensúlyi és szerkezeti vizsgálata (1997).
- Dr. habil (élelmiszerkémia, 2011): Egyedi, bioaktív komponensek és kontaminánsok szerkezetvizsgálatára, illetve egyes átalakulási folyamataira irányuló vizsgálatok.

2. Jelenlegi munkahelyi beosztás:

- **Igazgató, tudományos főmunkatárs, Agrár- és Élelmiszeripari Tudáshasznosítási Központ, Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar, Debreceni Egyetem (2021-)**

3. Korábbi munkahelyi beosztások

- Intézetigazgató, tudományos főmunkatárs, Élelmiszer-tudományi Innovációs Központ, Kaposvári Campus, Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (2016.-2021.)
- Intézetigazgató, tudományos főmunkatárs, Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet, Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ, Budapest (2014. március - 2016. szeptember)
- Főigazgató, Egerfood Regionális Tudásközpont, Eszterházy Károly Főiskola (2005-2014).
- Intézetvezető, főiskolai tanár, Élelmiszer-tudományi Intézet, Eszterházy Károly Főiskola, Eger (2010-2014).
- Tanszékvezető, Biokémia Tanszék, Eszterházy Károly Főiskola, Eger (2003-2014).
- Igazgató, Integrált Természettudományos Kutató és Szolgáltató Centrum (2002-2006), Eszterházy Károly Főiskola, Eger.
- Intézményi pályázati koordinátor, Projekt Iroda Vezető (1998-2006), Eszterházy Károly Főiskola, Eger.

4. Főbb tapasztalatok, eredmények

- **Önfenntartó, önfinanszírozó, 35 fős élelmiszer-tudományi kutatóintézet létrehozása és működtetése** (Egerfood Regionális Tudásközpont, Eszterházy Károly Főiskola, Eger).
- **35, illetve 60 főből álló kutatógárda felállítása és inspiratív menedzselése.**
- **8 milliárd Ft összértéket meghaladó, 39 db EU-s, illetve hazai kutatás-fejlesztési és innovációs pályázat kidolgozása, koordinációja, és sikeres megvalósítása.**
- **Negyven tagból álló élelmiszeripari klaszter létrehozása, működtetése, a tagvállalkozások innovációs munkájának koordinációja.**
- **Brüsszelben nemzeti delegált szakértőként közreműködés a „Food security and sustainable agriculture” elnevezésű Programme Committee-ben.**

- **68 db, impakt faktorral ellátott nemzetközi szakcikk, 130 tudományos közlemény és 9 szabadalom megalkotása.**
- Hazai és nemzetközi kutatási és projektmenedzsment csapatok létrehozása és irányítása.
- **Meghívott előadóként 38 angol előadás megtartása nemzetközi szakmai fórumokon.**
- Tanulmányutak: Leiden, Edinburgh, Dortmund, Palermo, Dijon, Lisboa, Missoula (USA).

5. Főbb képességek

- Fejlesztési, innovációs stratégiák összeállítása és megvalósítása.
- Általános agrár- és élelmiszer-tudományi tájékozottság, fejlesztési trendek ismerete.
- Termékfejlesztés, élelmiszertervezés, adekvát technológiák kialakítása, piaci bevezetés.
- Projektmenedzsment és szakmai csapatok irányítása, hatékony munkaszervezés.
- Innovációs projektek kidolgozása, összeállítása és menedzselése.
- Klaszterszervezés, ipari partnerekkel való együttműködés, piaci trendek és fogyasztói elvárások ismerete, illetve azok összehangolása.

6. Nyelvismeret:

- Angol állami felsőfok (170/1996).
- Német állami középfok (26139)

7. Kitüntetések, ösztöndíjak:

- Universitas Alapítvány, egyéni elismerésként különdíj (1995, 1997).
- Leidenfrost Gyula Alapítvány, egyéni elismerésként különdíj (1996, 1998).
- Tehetséges Debreceni Fiatalokért Közalapítvány, Alkotói Díj (1996).
- **Bolyai János Akadémiai Kutatási Ösztöndíj (1999-2002).**
- Az „Eszterházy Károly Főiskoláért” díj (2000).
- **Békésy György Posztdoktori Ösztöndíj (2003-2006).**
- Eszterházy Károly Emlékplakett az intézményért végzett kiemelkedő munkáért (2007).
- „Fogyasztóvédelemért” kitüntetés a Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság által (2009).
- **Magyar Köztársaság Arany Érdemkeresztje (2009).**
- **„Regionális Innovációs Díj” feltalálóként az Inukeksz elnevezésű termékszabadalom kidolgozásáért és piaci bevezetésért (2010).**
- **Magyar Innovációs Nagydíjon elismerő oklevél az Egerfood egészségvédő élelmiszer termékcsalád kifejlesztéséért és piaci hasznosításáért (2012).**
- Heves Megyei Príma díj (2013).

8. Kutatási témák:

- Biológiai és élelmiszerminták bioaktív komponenseinek összehasonlító analízise és átalakulásuk vizsgálata.
- Funkcionális élelmiszerek kifejlesztése, releváns eljárások kidolgozása.
- Élelmiszer komponensek lehetséges biológiai hatásának modellezése.
- In vitro emésztési modellrendszerek kidolgozása a valós élettani hatás és a biohasznosulás szimulálására.
- Növényvédőszer fotolitikus és oxidatív degradációja mechanizmusának és a bomlástermékek biológiai hatásának vizsgálata.

9. Publikációk

- Tudományos szakcikk angol nyelvű, referált nemzetközi folyóiratban: 80 db. Egyéb: 18 db
- **Összes impakt faktor: 106,74.**
- **Szabadalmi újításokban feltaláló: 9 db.**
- Önállóan írt felsőoktatási jegyzetek: 7 db.
- Idegnyelvű, szóbeli konferencia-előadások meghívottként: 42 db.
- Előadások nemzetközi konferenciákon: 170 db.
- Előadások hazai konferenciákon: 141 db.

10. Oktatási tapasztalat:

- *Tantárgyfelelősként* oktatott tárgyak a Debreceni Egyetemen: Funkcionális Élelmiszerek (angol és magyar), Biochemistry, Applied Chemistry, Táplálkozástudományi Ismeretek.
Más egyetemen, korábban oktatott tárgyak: Élelmiszerbiztonság, Élelmiszerlánc-biztonsági ismeretek, Környezeti kémia, Környezetvédelmi technológiák, Environmental Science, Biokémia, Élelmiszerkémiai komponensek és kontaminánsok.
- *Képzésfejlesztési tevékenység:* Biológus laboratóriumi operátor szak és Környezetvédelmi technológus szakok felelősként tematikák kidolgozása, Környezetvizsgálati szakreferens kompetenciaalapú képzés szakanyagainak kidolgozása, Élelmiszerellenőrzés és Fogyasztóvédelem szakirányú továbbképzési szak tematikájának kidolgozása.

11. Szabadalmi Újítások

1. Emelt antioxidáns és lizin tartalmú keksz, péksütemény és eljárás előállításukra, P0700549, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 50%.
2. Eljárás egyedi oligomer-összetételű, prebiotikus hatású, inulin tartalmú sütőipari termékek előállítására, P0700842, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 50%.
3. Bíbor kukorica őrleményt tartalmazó étrend-kiegészítő tableta és tea kifejlesztéseújonnan azonosított aktív komponensekkel, P0800732, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 50%.
4. Környezeti minták foszforsav-észter típusú peszticid tartalmának hatékonyabb meghatározására szolgáló analitikai eljárás újszerű berendezéssel, P0600852, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 50%.
5. Egyedi vitamin- és aminosav-összetételű, különleges íz-hatású keksz gyártástechnológiájának kidolgozása, P0800668, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 50%.
6. Tesztcsík és mérési eljárás élelmiszerek és biológiai minták antioxidáns aktivitásának meghatározására, P0700459, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 50%.
7. C-vitamin enzimikus, átfolyó cellás, folyamatos üzemű amperometriás bioszenzoros meghatározása új kísérleti berendezéssel, P0600851, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 55%.
8. Egyedi zsírsav összetételű keksz kifejlesztése repceolaj, saját fejlesztésű lenmag extrahálási technológia, zsírsav stabilizátorok alkalmazásával, P0700550, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 70%.
9. Egyedi összetételű, prebiotikumokkal és mikroelemekkel dúsított erjesztett tejtermék-család kifejlesztése a hatóanyagok új eljárással történő mikrokapszulálásával, feldolgozás alatt, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 50%.

12. Szakmai szervezeti tagság

- Magyarország Parlamentje Innovációs Bizottságának külsős tagja
- Educatio Közhasznú Kft. felügyelő bizottsági tag (2011)
- Közép-Európai Fogyasztóvédelmi Egyesület: Ügyvezető elnök (2008-)
- EU-Partner Alapítvány: kuratóriumi tag (2006-)

- Magyar Akkreditációs Bizottság, tag: kémiai és vegyészmérnöki szakbizottság (2006-2009)
- Magyar Kémikusok Egyesülete
- Magyar Élelmezéstudományi Társaság
- Magyar Táplálkozástudományi Társaság
- Bolyai János Akadémiai Klub
- MTA köztestületi tag, élelmiszer-tudományi munkabizottság
- NTP és GOP pályázatok bírálója
- NKTH-OTKA pályázati bíráló és irányító testület
- Reviewer: Analytical Letters, Journal of Hazardous Materials és Molecules
- Elnök, Pécsi Akadémiai Bizottság, Élelmiszertechnológiai és Táplálkozástudományi Munkabizottság

13. Referenciák:

- Dr. Hauser Zoltán, pro-rektor, Eszterházy Károly Főiskola, Eger.
- Dr. Kis-Tóth Lajos, pro-rektorhelyettes, Eszterházy Károly Főiskola, Eger.
- Fülöp Gábor, volt főtitkár, Heves Megyei Kereskedelmi és Iparkamara.
- Dr. Jenes Barnabás, volt főigazgató, Nemzeti Agrárkutatási Innovációs központ.
- Prof. Tossenberger János, volt dékán, Kaposvári Egyetem, Agrártudományi Kar.
- Prof. Stüdl László, dékán, Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar, Debreceni Egyetem.