

Személyi adatok																																									
Név	Dr. Bene Zsuzsanna																																								
Születési év	1976																																								
Munkakör	Ügyvezető, főborász																																								
Munkahely	Tokajbor-Bene Pincészet, Szőlőbirtok és Borkereskedelmi Kft.																																								
FIR kód	71564312224																																								
Munkaviszony típusa	AE																																								
Tudományos fokozat																																									
Tudományos fokozat	PhD																																								
Fokozatszerzés éve	2004																																								
Fokozatszerzés helye	Budapesti Corvinus Egyetem																																								
Fokozat tudományága	Élelmiszertudományok																																								
Végzettség																																									
Végzettség /megszerzés éve	Msc. Élelmiszermérnök 2000																																								
Oktatást / képzést nyújtó intézmény neve és típusa	Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Kar																																								
Végzettség /megszerzés éve	Angol szakfordító 2000																																								
Oktatást / képzést nyújtó intézmény neve és típusa	Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Kar																																								
Végzettség /megszerzés éve	Okleveles élelmiszerminősítő 1999																																								
Oktatást / képzést nyújtó intézmény neve és típusa	Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Központi Élelmiszervizsgáló Laboratóriuma																																								
Nyelvismeret																																									
Anyanyelv(ek)	magyar																																								
Egyéb nyelv(ek)																																									
Önértékelés <i>Európai szint (*)</i>																																									
Nyelv																																									
Nyelv																																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Szövegértés</th> <th colspan="4">Beszéd</th> <th colspan="2">Írás</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Hallásutániértés</th> <th colspan="2">Olvasás</th> <th colspan="2">Társalgás</th> <th colspan="2">Folyamatosbeszéd</th> <th colspan="2"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5</td><td>angol</td><td>5</td><td>angol</td><td>5</td><td>angol</td><td>5</td><td>angol</td><td>5</td><td>angol</td> </tr> <tr> <td>3</td><td>francia</td><td>4</td><td>francia</td><td>4</td><td>francia</td><td>3</td><td>francia</td><td>3</td><td>francia</td> </tr> </tbody> </table>	Szövegértés				Beszéd				Írás		Hallásutániértés		Olvasás		Társalgás		Folyamatosbeszéd				5	angol	5	angol	5	angol	5	angol	5	angol	3	francia	4	francia	4	francia	3	francia	3	francia
Szövegértés				Beszéd				Írás																																	
Hallásutániértés		Olvasás		Társalgás		Folyamatosbeszéd																																			
5	angol	5	angol	5	angol	5	angol	5	angol																																
3	francia	4	francia	4	francia	3	francia	3	francia																																
	(*) Közös Európai Referenciakeret (KER) szintjei																																								
Tudományos / akadémiai cím, tagság																																									
Szervezet megnevezése	Magyar Mikrobiológiai Társaság																																								

Tagság típusa; kezdete	tag
Szervezet megnevezése	Magyar Élelmezéstudományi Egyesület
Tagság típusa; kezdete	Tag, 2001
Részvétel doktori iskola munkájában	
Doktori Iskola megnevezése	
Részvétel típusa; kezdete	
Oktatási tapasztalat	
Oktatásban töltött idő	2014. óta Miskolci Egyetem, 2004-2006 Károly Róbert Főiskola, 2000-től vendég óraadó Budapesti Corvinus Egyetem Borászati Tanszék
Oktatott ismeretkör/tantárgyak	Bor- és gasztronómia, Borászati kémia és mikrobiológia, Borkultúra és borkóstolási hagyományok, Fehérbor készítés technológia, Élelmiszerbiztonság, Táplálkozás, Italismeret

Az elmúlt 5 év szakmai, tudományos (művészeti) munkássága a szakterületen

(az 5 legfontosabb publikáció vagy alkotás felsorolása)

1. A tokaji bor gyógyító hatásainak természettudományos magyarázata c. fejezet megírása a Csoma Zs. (2011): Magyar Fűves- és gyógyborok c. könyvben, Agroinform Kiadó
2. Tokaj-hegyaljai borászok tradíciók c. könyv szerkesztése (2010), Agrármarketing Centrum
3. A tokaji aszú és egészség c. előadás a Borászati Konferencián, Erdőbénye (2014)
4. **Bene, Zs.** - Kállay, M. (2012): Tokaji aszúbogyók és borkülönlegességek Penicillin-tartalma, Szőlőlevél 112012, Tokaji Borvidéki Kutató
5. Élelmiszer-biztonsági és mikrobiológiai minőségbiztosítás a borászatban, Mikotoxinok jelentősége c. fejezetek megírása a Magyar, I.: Borászati Mikrobiológia c. könyvben (2010), Mezőgazda Kiadó

Publikációs tevékenység

(az eddigi tudományos-szakmai életmű szempontjából legfontosabb 5 publikáció vagy alkotás felsorolása - amennyiben azok a fentiekől különböznek)

1. Magyar I. – Kardos, C. – Maráz A. – Pomázi A. – **Bene Zs.** (2000): A Tokaji Aszú erjesztésének mikrobiológiája. XIII. Élelmiszertudományi konferencia, „Az élelmiszertudomány a fogyasztóvédelemért“-I. Megkülönböztetett élelmiszerek (Hungaricumok), Budapest. Összefoglalók:12.
2. **Bene, Zs.** – Magyar, I. (2002): Study on the yeast and mould biota of the botrytized grapes in Tokaj region in two years. International Journal of Horticultural Science, **8/3-4**: 61-65.
3. Kállay, M. – **Bene, Zs.** (2003): Study on the *Penicillin*-content of botrytized wines and noble rotted berries in Tokaj-region. International Journal of Horticultural

- Science, **9/1**: 29-33.
4. Kállay M. – **Bene Zs.** (2003): Vizsgálatok különböző termőhelyű aszúszemek kémiai összetételére, különös tekintettel az élettani hatású vegyületekre. Examinations on the chemical composition of aszú-berries taken from different vineyards in special regard to the compounds with physiological effect. Lippay János – Ormos Imre – Vas Károly Tudományos Ülésszak, Budapest. Összefoglalók/Abstracts: 22/23.
 5. **Zs. Bene** – I. Magyar (2004): Characterization of yeast and mould biota of botrytized grapes in Tokaj Wine Region in the years 2000 and 2001. Acta alimentaria, **33/3**

Részvétel a szakmai, tudományos, közéleti munkában

- Tokaji Borbíráló Bizottság tagja 2002-től
- Tokaj vinum Hungaricum Egyesület tagja megalakulása óta, 2004-ben ennek Alelnöke

Ösztöndíjak, kitüntetések

- Bodrogkeresztúr „Településért emlékérem” kitüntetés (2014)
- Magyar Máltai Szeretetszolgálat elismerése a rászorulókat megsegítéséhez nyújtott segítségért (2014)

Nemzetközi kapcsolatok

- Vintage Msc. Nemzetközi Borász képzés 7 európai és 2 nem európai egyetem konzorciuma révén, Valencia, Franciaország, A tokaji borvidék bemutatásáért felelős oktató angol és francia nyelven, 2000 óta

Oktatott tárgyakhoz kapcsolódó főbb publikációk, munkásság

1. Magyar I. - Bene Zs. – Kardos, C. (2000): A mikrobiota összetétele és változása Tokaji aszúbogyók felületén. Composition and evolution of the microbiota on the botrytized grapes in Tokaj. Lippay János – Vas Károly Tudományos Ülésszak, Budapest. Összefoglalók: 22-23.
2. Bene Zsuzsanna – Dr. Magyar Ildikó (2002): Az élesztő- és penészflóra összetétele és változása Tokaji aszúbogyók felületén a 2000-es évjáratban. Borászati Füzetek, Tudományos melléklet, XII/1: 1-4.
3. Bene Zsuzsanna – Dr. Magyar Ildikó (2003): A tárolás hatása a tokaji aszúbogyók élesztőflórájára. Élelmezési ipar, LVII/6: 168-171.
4. Bene Zs. (2002): Az aszúsodás folyamata. Szőlészeti-Borászati Napok, Bodrogkeresztúr.
5. Bene Zs. (2002): A tokaji aszú titkai – a botritisztes nemesrothadás. VIII. Tokaji Bornapok, Tokaj.
6. Bene Zs. (2003): A *Botrytis cinerea* által bekövetkező kémiai változások. Szőlészeti-Borászati Napok, Bodrogkeresztúr.
6. Bene Zs. (2002): Tokaji aszúbogyók felületi mikrobiotájának elektronmikroszkópos tanulmányozása. Fiatal magyar tudományos kutatók és doktoranduszok hatodik világtalálkozója, Gödöllő.
7. Bene Zs. - Dr. Magyar I. (2002): A természetes élesztőflóra taxonómiai összetétele Tokaji aszúbogyók felületén az 1998, 1999, 2000 –es évjáratban. II. Mikológiai Nagygyűlés, Balatonfüred. Összefoglalók: 14.
8. Zs. Bene - I. Magyar (2002): Composition and evolution of the microbiota on the surface of the botrytized grapes in Tokaj Wine District. II. Magyar Mikológiai Konferencia, Szeged. Acta Microbiologica et Immunologica Hungarica, 49 (2-3), pp 373-374.
9. Zs. Bene - J. Jarecsni (2002): Protection of origin and quality of the wine specialities of Tokaj-region, adaptability of wine-categories to the EU-regulation. EFLA Kongresszus, Budapest. Abstracts: p13.

10. Zs. Bene - I. Magyar (2003): Quantitative and qualitative characterisation of the yeast biota present on the botrytized aszú grapes in Tokaj wine district. ISSY-23, 23 rd International Specialised Symposium on Yeasts, „Interactions between Yeasts and other organisms”, Budapest. Book of Abstracts: p 86.
11. Zs. Bene - I. Magyar (2003): Quantitative and qualitative change in the yeast biota of aszú-berries in Tokaj Wine Region during the storage. 14 th International Congress of the Hungarian Society for Microbiology, Balatonfüred. Book of Abstracts: p15.
12. Zs. Bene – M. Kállay (2004): Study on the compounds with physiological effect of noble rotted berries from Tokaj Wine-District. 2 nd Central European Congress on Food, Budapest. Book of Abstracts: p 177.
13. Tokaji Aszú és egészség (2014), Borászati Konferencia, Erdőbénye
14. Tokaji Borgasztronómia, borok és ételek találkozása a helyi kulturális értékekkel (2014), A marketing elmélet és gyakorlat szakmai találkozója, Miskolc
15. A Tokajbor-Bene Pincészetnél borkóstolók tartása, borbemutatása
16. Borászati kiállításokon való részvétel, tokaji borgasztronómiai bemutatókkal egybekötve
17. Virágkonyha és Herbabor c. előadás, (2015), Tokaj