

XXI. ÉVFOLYAM 3-4. SZÁM

2012. ÁPRILIS

KÖZÉLETI *Gazdasági* KRÓNKA



KÖZÉLETI KRÓNKA

ÁRA: 179 Ft



JEDLIK ÁNYOS-DÍJ



A Magyar Szabadalmi Hivatal elnökének kezdeményezésére az ipari és kereskedelmi miniszter 1996-ban, a magyar szabadalmi rendszer centenáriumi évében alapította a Jedlik Ányos díjat. A szakmai díjat évente egyszeri alkalommal adják át a kimagaslóan sikeres feltalálói tevékenység, valamint a kiemelkedő színvonalú és hatékonyságú iparjogvédelmi munkásság elismeréseként.

Idén 15. alkalommal adta át **Dr. Bendzsel Miklós**, a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalának (SZTNH) elnöke a Jedlik Ányos díjakat.

Honoris causa Jedlik Ányos-díjban részesült **Dr. Hámori József** Széchenyi-díjas agykutató, az MTA korábbi alelnöke, a Magyar UNESCO Bizottság elnöke. Honoris causa Jedlik Ányos-díjat kapott **Zeljko Topic**, a Horvát Köztársaság Szellemi Tulajdoni Hivatalának főigazgatója.

Jedlik Ányos-díjban részesült **Csiszár István** okleveles villamosmérnök, **Dr. Dörnyei József** címzetes egyetemi docens, **Horváth József** a Műszer Automatika Kft. igazgató-tulajdonosa, **Dr. Kereszty Marcell** okleveles villamosmérnök, valamint **Dr. Molnár Béla**, az orvostudományok kandidátusa.

A DÍJÁTADÓ ÜNNEPSÉGEN DR. DÖRNYEI JÓZSEF PROFESSZOR ÚRRAL BESZÉLGETTÜNK.



hagyták a pályázatunkat. Ez lehetővé teszi, hogy új gépeket szerezzünk be és az új berendezéssel már új formában gyárthatjuk a jövő évtől az utolsó szabadalmunk szerinti termékeket.

– Milyen lesz az új termék?

– Hasonlítani fog a müzliszeletre, de nem müzli alapanyagokból lesz készítve, hanem flavonoidokból, csicsókából és egyéb bioaktív természetes anyagokból. A kötőanyag is teljesen újszerű lesz – új szabadalom alapján – mivel nem lesz benne cukor és E-szám sem, amellyel a müzlik általában készülnek. Csak természetes bioanyagokat használunk fel.

(Szabados)

Laudáció: Dr. Dörnyei József okleveles gépészmérnök, a kémiai tudományok kandidátusa, a Dr. Fitokup Kft. ügyvezető tulajdonosa.

Mérnöki diplomáját a Moszkvai Állami Élelmiszeripari Egyetemen szerezte 1971-ben, élelmiszer és vegyi folyamatok komplex gépesítése és automatizálása szakterületen, ahol később levelező aspirantúra keretében élelmiszeripari műveletek, gépek és berendezések, élelmiszerkémia, élettan, kolloidkémia, biokémia és biofizika területeken folytatva tanulmányokat 1988-ban kandidátusi fokozatot szerzett.

A hetvenes években a Szabolcstejnél tevékenykedett élelmiszeripari kutatóként, ahol gyártásfejlesztés, tejpor-, túró- és túródesszert üzemek létesítése és gyártmányaik fejlesztése volt a feladata. A nyolcvanas évtizedben a Compack Rt.-nél technológiai osztályvezető, később fejlesztési igazgató lett, ahol kávé, tea, só, fűszer és gyógynövény termékek fejlesztésével foglalkozott.

A Dr. Fitokup Kft.-nél két évtizedes vállalkozói, illetve kutatási, fejlesztési és gyártási tapasztalatra is szert tett. Különböző gyógytermékek, étrend-kiegészítők, természetes vitaminkoncentrátumok – ezeken belül kiemelten homoktövis termékek – feltalálója és gyártója.

Dörnyei József 12 megadott szabadalomban szerepel feltalálóként. Címzetes egyetemi docens; tudományos publikációinak és konferencia előadásainak száma meghaladja a 120-at.

– Milyen érzések, gondolatok vannak Önben, a díj átvétele alkalmából?

– A díjat az elmúlt négy évtizedes innovációs munkám elismerésének tekintem. Nagyon jó érzés, különösen azért, mert nem számítottam rá. Őszintén mondván, váratlan volt!

– Ki segítette a munkáját? Kinek köszöni meg, hogy megkapta a legmagasabb innovációs díjat?

– A feleségemnek, akivel még az egyetemen ismerkedtem meg, osztálytársak voltunk. Mindketten az Élelmiszeripari Egyetemre jártunk, majd együtt kezdtük el a vállalkozásunkat – húsz évvel ezelőtt – amikor megszűnt a munkahelyünk, de azt megelőzően is már együtt dolgoztunk. A cégünknel egy külön kitüntetést fogok neki adni!

– Tervez további fejlesztéseket?

– Egy kutatás-fejlesztési pályázatot adtunk be még novemberben és éppen most a díjjal együtt kaptuk meg a hírt, hogy jóvá-

