

Báti Anikó PhD  
Tudományos főmunkatárs  
BTK NTI

**Publikációk:** <https://m2.mtmt.hu/gui2/?type=authors&mode=browse&sel=authors10017868>

### **Egyetemi tanulmányok, végzettség**

1992-1997 JATE BTK történelem szak, középiskolai történelem tanári egyetemi diploma  
1992-1997 JATE BTK néprajz szak, kitüntetéses egyetemi diploma (Témavezető Dr. Barna Gábor, szakdolgozat címe: A lakodalmi étrend, étkezési szokások változása Cserépfaluban a XX. század második felében.)  
1997-2000 ELTE BTK Európai Etnológia Doktori Program, PhD képzés (2005., Summa cum laude, témavezető: Prof. Kisbán Eszter DSc, disszertáció címe: A táplálkozáskultúra változása a XX. század második felében. Cserépfalu példája.)

2005 PhD

### **Díjak, kitüntetések, ösztöndíjak**

1997-2000: ELTE BTK Európai Etnológia Doktori Program, PhD hallgatói ösztöndíj (ELTE Doktori Tanács)  
2009 Jankó János Díj, Magyar Néprajzi Társaság  
2011-(2014)-2015 MTA Bolyai János Kutatói Ösztöndíj (Kiemelkedő minősítés). Eltérő értékrend, változó gyakorlat. A mai táplálkozáskultúra vizsgálata Budapest, 20. kerületében

### **Munkahelyek**

1999-2009 ELTE Apáczai Csere János Gyakorló Gimnázium  
2009-től MTA Néprajzi Kutatóintézet, tudományos munkatárs, 2012-től tudományos főmunkatárs

### **Munkásság**

#### **Részvétel kutatási programokban**

2003-2007 OTKA (43044) Magyar táplálkozáskultúra Európában az ezredfordulón. Néprajzi vizsgálat (három generáció, 1920-2005). Témavezető Kisbán Eszter.  
2018-2023 NKFIH K-18 128925 A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések, lehetőségek. Báti Anikó vezető kutató.  
2019-2020. UCL Grand Challenges Small Grant Application. University College London, Research Department of Epidemiology and Public Health: Cuisine, culture and consequences: food and diet in Eastern Europe from cultural and public health perspectives.  
2021-22. ELKH BTK NTI Örökségképzés, kulturális emlékezet, identitás – Kortárs tradícióteremtő gyakorlatok és új hagyománykonstrukciók a helyi, regionális és nemzeti identitás építésének szolgálatában. Témavezető: Fülemile Ágnes.

### **Terepmunka**

1995 Terepkutatás az egyetemi gyakorlat keretében Csongrádon. Kutatási téma: az újrainduló parasztgazdaságok;  
1996 Terepkutatás az egyetemi gyakorlat keretében Csólyospáloson. Kutatási téma: az újrainduló parasztgazdaságok, tanyafelmérés;  
1997 Terepkutatás Cserépfaluban Huseby-Darvas Éva, University of Michigan antropológusa megbízásából Kutatási téma: női szerepek, értékek, a közösségi identitás változásai;  
1995-1997 Terepkutatás Cserépfaluban egyetemi szakdolgozathoz. Kutatási téma: lakodalmi étrend, étkezési szokások változásai;  
1995-2000 Terepkutatás Cserépfaluban doktori disszertációhoz. Kutatási téma: étkezési szokások változása a közelmúltban

- 2000 Tárgygyűjtés, terepkutatás Rózsaszentmártonban, az életmód változásai a 20. század második felében kiállítás előkészítése
- 2009- Táplálkozáskultúra vizsgálat egy budapesti, 20. kerületi háztömbben. Kutatási Téma: Jelen és közelmúlt táplálkozási változásai városi közegben.
- 2013-2014. Budapest XX. kerület. Gyermek közétkeztetés vizsgálata.
- 2015 Makó. Gasztró-blogger munka közben.
- 2016-2017. Hernádszentandrás, biokertek, fenntartható gazdálkodás
- 2018-tól a gyermek közétkeztetés vizsgálata az NKFIH K-18 128925 keretében 9 helyszínen.

### **Tudományszervező tevékenység**

#### **Konferenciaszervezés**

- 2010 Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól. Szerepük és helyük az egykori és a mai falusi-városi táplálkozáskultúrában. Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztály. 2013.május 26-27. Kiskunfélegyháza.
- 2012 Visual Encounters with Alterity: Representing East-Central and South-Eastern Europeans in the Nineteenth Century and the First Half of the Twentieth Century. MTA BTK Néprajztudományi Intézete. 2012. május 24-26. Budapest
- 2013 Középkori elemek a mai magyar anyagi kultúrában. Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztálya szervezésében. 2013. június 7. Budapest.
- 2013 A böjt egykor és ma – A böjtölés vallási, gazdasági, társadalmi, táplálkozási és egészségügyi szempontjai. Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztálya. 2013. nov. 20-21. Kiskunfélegyháza.
- 2014 Adalékok a magyarországi vidéki zsidók anyagi kultúrájából. Történeti néprajzi konferencia egykori falusi-mezővárosi zsidó közösségekről. Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztálya szervezésében. 2014. június 10. Budapest.
- 2022 A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Budapest, HTK, 2022. június 21-22.

#### **Oktatói tevékenység**

- 1998-1999. I. félév az ELTE BTK Tárgyi Néprajzi Tanszék. Meghívott előadó. A magyar táplálkozáskultúra története. előadás. graduális.
- 1998-1999. II. félév az ELTE BTK Tárgyi Néprajzi Tanszék. Meghívott előadó. A magyar táplálkozáskultúra táji tagolódása. előadás. graduális.
- 1999-2000. I. félév a SZTE BTK Néprajz tanszék. Meghívott előadó. A magyar táplálkozáskultúra története. előadás. graduális.
- 1999-2000. II. félév a SZTE BTK Néprajz tanszék. Meghívott előadó. A magyar táplálkozáskultúra táji tagolódása előadás. graduális.
- 2015-2016. I. félév az ELTE BTK Tárgyi Néprajzi Tanszék. Meghívott előadó. A magyar táplálkozáskultúra története. előadás. graduális
- 2017-2018. 1. félév. Debreceni Tudományegyetem BTK Néprajz Tanszék. Meghívott előadó A magyar táplálkozáskultúra történeti áttekintése. előadás. postgraduális PhD kurzus
- 2018-2019. II. félév. Debreceni Tudományegyetem BTK Néprajz Tanszék. Néprajz Doktori Iskola. előadás. postgraduális PhD kurzus. Báti: A magyar táplálkozáskultúra közelmúltja és jelene.
- 2019/2020. I. ELTE Néprajztudományi Intézet. Báti: A magyar táplálkozáskultúra múltja és jelene. előadás. graduális
- 2019-től SZTE BTK Történettudományi Doktori Iskola oktatója.
- 2022-23. I. félév MOME Kerámia tervező szak. Báti: A magyar táplálkozáskultúra fogalmi és fordulópontjai, graduális képzés.

#### **Legfrissebb publikációk**

- 2022 *Báti: New Opportunities for Ethnographic Research on Food Culture*. In: Borsos, Balázs; Cseh, Fruzsina; Mészáros, Csaba (szerk.) *Reckoning and Framing : Current Status and Future Prospects of Hungarian Ethnography in the 21st Century*, Münster,

- Németország, New York, Amerikai Egyesült Államok : Waxmann Verlag Gmbh (2022) 329-343.
- 2021 Denes, Stefler; Daniel, Brett; Eszter, Sarkadi-Nagy; Ewa, Kopczynska; Stefan, Detchev; Aniko, Bati; Mircea, Scrob; Diane, Koenker; Bojan, Aleksov; Elodie, Douarin et al.: *Traditional Eastern European diet and mortality: prospective evidence from the HAPIEE study*. In: European Journal of Nutrition 60. pp. 1091-1100
2021. Ethnographia 1-4. szám szerkesztés
- 2021 Balogh Balázs-Fülemile Ágnes: Történeti idő és jelenlét. Néprajzi tanulmányok Kalotaszegről. Szerk. Bati A.-Klamár Zoltán. Életmód és tradíció 18. Sorozatszerk: Bati A.
- 2021 Schwarcz Gyöngyi: Lokalitas, etnicitás, gazdaság. Szerk: Balogné Tóth Katalin. Budapest, BTK NTI. Életmód és tradíció 19. Sorozatszerk: Bati A.
- 2021 Juhász Katalin – Bati Anikó: *Школьное питание во время пандемии: проблемы, вызовы, ответы, решения* [Iskolai közétkeztetés a pandémia idején: problémák, kihívások, válaszok, megoldások] In: IX Международный Интердисциплинарный Научно-Практический Симпозиум «Медицинская Антропология Перед Новыми Вызовами: Мир, Люди, Знания И Культуры В Эпоху Пандемии. <http://www.medanthro.ru/?p=5639>

### **A legfontosabb publikációk**

#### **Önálló kötet**

- 2008 Bati: *Régi és új elemek a cserépfalui konyhán*. Néprajzi Értekezések 1., Budapest, Magyar Néprajzi Társaság.
- 2018 Bati: *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról*. Budapest, BTK. Életmód és tradíció 16.
- 2019 Bati: *Ételek, ízek, emlékek. Régi és új elemek a cserépfalui konyhán*. Pdf ebook. Szerk. Borbély Sándor. Budapest, Magyar Néprajzi Társaság. 2019

#### **Tanulmányok**

- 2012 Bati: *The Role of Bread in Hungarian Nutrition*. Acta Ethnographica Hungarica 2. 253-261.
- 2013 Bati: *The Return of the Wood-fired Baking Oven in Hungary*. In: Lysaght Patricia (szerk.) *The Return of Traditional Food: (Lund Studies in Arts and Cultural Sciences 1.)*. Lund: Lund University, 2013. pp. 118-127.
- 2014 Bati: *Paradicsomlevestől a fűrjtojásig. A gyermekétkeztetés néprajzi vizsgálata budapesti példa nyomán*. In: Ethno-Lore: A Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutatóintézetének Évkönyve XXXI.: pp. 201-259.
- 2015 Bati: *A cooking know-how: virtual and personal transmission of skills (A Hungarian example)* In: Violetta Krawczyk-Wasilewska, Patricia Lysaght (szerk.) *Food and Internet. SIEF 20th International Ethnological Food Research conference*. Lodz; Frankfurt: Peter Lang Verlag, 2015. pp. 221-230.
- 2016 Bati: *Nemzedékváltás a konyhában. Egy gasztró-blogger munka közben*. In Mohay Tamás (szerk.): *Nemzedék, szerep, érték. Családi kapcsolatok, szokásrend, és értékváltások történeti alakulása a 20. században*. 307-316. p. Budapest: ELTE BTK Néprajzi Intézet.
- 2016 Bati: *Kemence, mikró, kemence. Tárgyegyüttesek változásai a konyhában*. In: Pap József-Tóth Árpád (szerk.): *Vidéki élet és vidéki társadalom Magyarországon. (Rendi társadalom-polgári társadalom 28.)* Budapest, 2016. 619-634. Kiadó: Hajnal István Kör
- 2017 Bati: *Organic farm: a chance for renewal. (An example from North-eastern Hungary)*. In: Silke Bartsch– Patricia Lysaght (eds): *Places of Food Production. Origin, Identity, Imagination*. 59-72. Fankfurt am Main: Peter Lang. 2017.

- 2017 *Báti: From Hernádszentandrás to BioSzentandrás. An Example of a Sustainable Bio-farm in Hungary.* In: Acta Ethnographica Hungarica 62:2. 277-295.
- 2017 *Báti: Organic Farm, Organic Food. Steps Towards a Sustainable Agriculture (with Hungarian and Slovenian Examples) – An Introduction to the thematic block.* Acta Ethnographica Hungarica 62: 2. 269-275.
- 2017 *А. Бати: Венгерская праздничная пища: традиции и инновации.* [A. Báti: Festive foods in Hungary: tradition and innovation]. In С.А. Арутюнов – Т.А. Воронина(отв. ред.): Праздничная и обрядовая пища народов мира. 509-518. р. Москва: Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. – М.: Наука. 2017. [In С.А. Арутюнов – Т.А. Воронина(ed): Festival and Ritual Food of the People of the World. 509-518. р. Moscow. N. N. Miklouho-Maclay Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences.]
- 2018 *Báti: Past and Present in Hungarian Food Culture.* In Aleksandra Drzal-Sierocka – Magdalena Tomaszewska-Bolalek (eds): Food in Central Europe. Past-Present-Memories. Gdansk: Wydawnictwo Nauowe Katedra. 17-28.
- 2019 *Báti – Juhász– Zentai – Varga: Szlovák hagyományrekonstrukció és örökségesítés Csömörön.* In: Ethno-Lore: A Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutatóintézetének Évkönyve. XXXVI. 81-122.
- 2019 *Báti: Renewal Program for School Food in Hungary.* In: Patricia, Lysaght; Antonia, Matalas (szerk.) Tradition and nutritional science in the modern food chain., American Farm School. pp. 190-200.
- 2020 *Báti: Menzareformok és szabályozások lehetőségei ma Magyarországon.* In: SIC ITUR AD ASTRA: 72 pp. 25-48.
- 2020 *Báti: A néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás új lehetőségei. A közétkeztetés vizsgálata* In: Cseh, Fruzsina; Mészáros, Csaba; Borsos, Balázs (szerk.) Számvetés és tervezés: A néprajztudomány helyzete és jövője a 21. században. Budapest, Magyarország: L'Harmattan Kiadó, MTA BTK Néprajztudományi Intézet. 241-260.
- 2020 *Báti – Umbrai: Népkonyhán enni Budapesten. Verziók és averziók a közétkeztetés történetéből (1860–1939).* Ethno-Lore: A magyar tudományos akadémia néprajzi kutatóintézetének évkönyve XXXVII: 55-96.

#### **Szerkesztői tevékenység:**

- 2005 *Báti Anikó-Berkes Katalin-Elter András-Nobilis Júlia (szerk): Parasztélet, kultúra, adaptáció.* Budapest, Akadémiai.
- 2010 *Bali János-Báti Anikó-Kiss Réka (szerk): Inde Aurum-Inde Vinum-Inde Salutem Paládi-Kovács Attila 70. születésnapjára.* Budapest, ELTE BTK-MTA NKI.
- 2010 *Báti Anikó-Csoma Zsigmond-Mészáros Márta (szerk.): Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól. Szerepük és helyük az egykori és a mai táplálkozáskultúrában.* Studia Caroliensia (11), 4.
- 2011 *Belényesy Márta: Fejezetek a középkori anyagi kultúra történetéből. I. Documentatio Ethnographica.* 26. szerk.: Báti Anikó, L'Harmattan-MTA Néprajzi Kutatóintézet, Budapest.
- 2012 *Belényesy Márta: Fejezetek a középkori anyagi kultúra történetéből. II. Documentatio Ethnographica.* 29. szerk.: Báti Anikó, L'Harmattan-MTA Néprajzi Kutatóintézet, Budapest
- 2012 *Ethno-Lore. MTA BTK Néprajztudományi Intézet Évkönyve 2012. XXIX. Szerk.: Báti Anikó-Sárkány Mihály*
- 2014 *Báti Anikó-Csoma Zsigmond szerk.: Középkori elemek a mai magyar anyagi kultúrában.* Budapest: Agroinform Kiadó.

- 2017 Báti, Anikó (szerk.) Acta Ethnographica 2017/2 vol. 62. A tematikus blokkhoz vendégszerkesztő: Anikó Báti A tematikus blokk címe: Organic Farm, Organic Food Steps Towards a Sustainable Agriculture (with Hungarian and Slovenian Examples) 267-388.
- 2013-2021. Ethnographia szerkesztője
- 2013-tól az Életmód és tradíció intézeti kiadvány sorozatszerkesztője:
- 2013 Paládi-Kovács Attila: Munkák, emberek, hiedelmek a Bódva mentén. Életmód és Tradíció 11. Szerk: Báti A. Budapest: MTA BTK.
- 2014 Szilágyi Miklós: Zsákmányolók és Zsákmányaik. Történeti néprajzi dolgozatok a vadászatról, vadfogásról és a természethasznosítás egyéb formáiról. Szerk: Báti A. Budapest: MTA Bölcsészettudományi Intézet. Életmód és Tradíció 12.
- 2014 Cseh Fruzsina: A kerékgyártó mesterség múltja Magyarországon. Szerk: Báti A. Budapest: MTA Bölcsészettudományi Intézet. Életmód és Tradíció 13.
- 2015 Karácsony-Molnár Erika: Dúsgazdagolás. Egy székelyföldi farsangi dramatikus játék. Szerk: Báti A. Budapest: MTA BTK Néprajztudományi Intézet. Életmód és tradíció 14.
- 2016 Mód László: Ártéri szőlőskertek az Alsó Tisza-mentén. Szerk: Báti A. Budapest: MTA BTK Néprajztudományi Intézet. Életmód és tradíció 15.
- 2018 Báti Anikó: Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról. Szerk: Cseh Fruzsina. Budapest, BTK Néprajztudományi Intézet. Életmód és tradíció 16.
- 2015 Muskovics Andrea Anna: Buda-vidék présház- és pincekultúrája. Építészeti és társadalomnéprajzi megközelítés (XIX–XX. század). Szerk: Babai Dániel. Budapest, BTK NTI. Életmód és Tradíció 17.
- 2021 Balogh Balázs-Fülemile Ágnes: Történeti idő és jelenlét. Néprajzi tanulmányok Kalotaszegről. Szerk. Báti A.-Klamár Zoltán. Életmód és tradíció 18.
- 2021 Schwarcz Gyöngyi: Lokalitas, etnicitás, gazdaság. Szerk: Balogné Tóth Katalin. Budapest, BTK NTI. Életmód és tradíció 19.

### **Egyéb tudományos értékű közlemények**

#### **Kiállítás**

- 2000 Rózsaszentmárton: tájház, állandó kiállítás rendezése
- 2019 Kiállítás a kiállításban. Rózsaszentmárton

#### **Fontosabb konferencia-előadások, prezentációk**

- 2010 *Báti: Sütemények: megújuló receptek.* Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól. Szerepük és helyük az egykori és a mai falusi-városi táplálkozáskultúrában. Magyar Néprajzi Társaság és a Kiskun Múzeum, 2010. május 26-27. Kiskunfélegyháza.
- 2012 *Báti: The return of the wood-fired baking oven.* SIEF 19th International Ethnological Food Research Conference. Lund, Svédország, 2012. aug. 15-18. The Return of Traditional Food.
2013. *Báti: 'Healthy' and 'Unhealthy' food culture in contemporary Budapest (Hungary).* Varsó, Lengyelország, 2013. június 5-9. University of Warsaw, Department of Ethnology and Cultural Anthropology 3. Annual Health in Transition. Challenges Of 21st Century: Past, Present And Future Of Medicine And Health Care In Post-Socialist World(s).
- 2013 *Báti: Ételmegvonás: böjt, diéta, evészavar.* In: Hajnal István Kör – Társadalomtörténeti Egyesület konferenciája: A test a társadalomban. Sümeg, 2013. augusztus 22–24.
- 2014 *Báti: A cooking know-how: virtual and personal transmission of skills (A Hungarian example)* In: SIEF 20th International Ethnological Food Research conference. Food and Internet. Lodz, Lengyelország, 2014.09.02-2014.09.06
- 2015 *Báti: Nemzedékváltás a konyhában. Esettanulmány egy gasztro-blogger példáján.* In: Családi kapcsolatok szokásrendszere konferencia. ELTE Néprajzi Intézet, Budapest.
- 2015 *Báti: Traditional Food as Symbol of the Past in Modern Hungarian Food Culture.* In: The Social Meaning of Food. Budapest, 2015. június 16-17. MTA Szociológiai Intézet

2016 *Báti: Organic Farm: A Chance for Renewal. (An Example from North-Eastern Hungary)*. SIEF 21st Ethnological Food Conference. Place of Food Production. Origin, Identity, Imagination. 2016. aug 31-szept. 2. Heidelberg, Németország.

2018 *Báti: Egy hagyományos munkáskerület, pesterzsébeti társasházi konyhák*. A konferencia címe: A munkáskultúra és az ipari táj átalakulása a rendszerváltás utáni Kelet-Közép-Európában. Helyszín: Eger. Időpont: 2018. szept. 20-21

2018 *Báti: A renewal program for school food (Budapest, Hungary)*. SIEF 22nd International Ethnological Food Research Conference. Tradition and nutritional science in the modern food chain. Kalamata, Görögország. 2018. szept. 26-29.

2020 *Báti: The impact of school meals on food culture and health in Hungary*. In: Az Orosz Orvosantropológiai Társaság online konferenciáján: VIII. симпозиума Ассоциации медицинских антропологов «МЕДИЦИНСКАЯ АНТРОПОЛОГИЯ НА ПОРОГЕ ТРЕТЬЕГО ДЕСЯТИЛЕТИЯ XXI ВЕКА: ОСНОВНЫЕ ИТОГИ, НОВЫЕ ИДЕИ И ПЕРСПЕКТИВЫ. Moszkva, 2020. 10. 15-17. online

2021 *Juhász – Báti: Школьное питание во время пандемии: проблемы, вызовы, ответы, решения* [Iskolai közétkeztetés a pandémia idején: problémák, kihívások, válaszok, megoldások] In: IX МЕЖДУНАРОДНЫЙ ИНТЕРДИСЦИПЛИНАРНЫЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ СИМПОЗИУМ «МЕДИЦИНСКАЯ АНТРОПОЛОГИЯ ПЕРЕД НОВЫМИ ВЫЗОВАМИ: МИР, ЛЮДИ, ЗНАНИЯ И КУЛЬТУРЫ В ЭПОХУ ПАНДЕМИИ. Moszkva, Oroszország, 2021. 10. 17-19. online

2022 *Báti: A közétkeztetésről néprajzos szemmel. Az NKFIH kutatás kérdései és válaszai. A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága*. Budapest, HTK, 2022. június 21-22.

2022 *Báti: The role of school food in Hungarian food culture*. Conference on School Meals. Western Norway University of Applied Sciences, Food and Meals in Kindergarten and School Research Group (Norvégia, Bergen, 2022. június 9-11.),

2022 *Báti: How can be school food tasty, healthy, popular, attractive and exemplary? A case study in Budapest (Hungary)*. SIEF Food Research Group: Food, People and the City. Comparative perspectives, MAS Museum, Antwerp, Belgium, 2022. szeptember 22-24.)

2022 *Báti: Sustainability and public catering*. CHARMEU nemzetközi mesterképzés mobilitási hét, Budapest, OGYÉI.

2022 *Báti: A gyermek közétkeztetés interdiszciplináris vizsgálata. Egy budapesti példa*. Magyar Táplálkozástudományi Társaság Vándorgyűlése, Szeged, 2022. október 20-22.

2022 *Báti: Gyümölcsfogyasztás a mai iskolás korú gyermek körében. A menza vizsgálat tanulságai*. Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztály által rendezett Csoma Zsigmond emlékülés

2022 *Báti Anikó–Juhász Katalin: Ételrendszer-elemek az örökségmegőrzés, örökségképzés és az önreprezentáció gyakorlataiban*. A BTK NTI keretében futó ELKH SA-35/2021 Örökségképzés, kulturális emlékezet, identitás című kutatási projekt keretében megrendezett konferencia.

### **Társadalmi tevékenység**

#### **Szervezeti tagságok, tisztségek**

1997-től Magyar Néprajzi Társaság tagja

2011-től MTA Köztisztület tagja

2009-2015. Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztály titkára

2015-től Magyar Néprajzi Társaság Elnökségében titkár, 3. ciklusban

2015-től Hajnal István Kör – Társadalomtörténeti Egyesület tagja

2018-tól SIEF tag

2022-től Magyar Táplálkozástudományi Társaság tagja