

Cserhalmi Zsuzsanna közleményei

2017

1. Szalóki-Dorkó L, Cserhalmi Zs
Pulzáló elektromos térerő újszerű kutatási területei.
ÉLELMISZER - TUDOMÁNY TECHNOLÓGIA 71:(1) pp. 6-10. (2017)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
2. Ferenczi S., Tóth K., Cserhalmi Zs., Czukor, B.
Légáramú előszáritással kombinált mikrohullámú vákuumszáritás kinetikai,
technológiai és műszaki vizsgálata.
ÉLELMISZER - TUDOMÁNY TECHNOLÓGIA 71:(1) pp. 11-20. (2017)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
3. Szalóki-Dorkó L., Cserhalmi Zs.
Pulzáló elektromos térerő hatásának vizsgálata egyes édesítőszerrekre.
ÉLELMISZER - TUDOMÁNY TECHNOLÓGIA 71:(2) pp. 5-8. (2017)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos

2016

4. Bata-Vidács Ildikó , Baka Erzsébet , Tóth Ákos , Luzics Szabina , Cserhalmi Zsuzsanna , Ferenczi Sándor , Kukolya József , Adányi Nóra , Székács András
Decontamination of spice paprika
In: [sn] (szerk.)
SPICED Symposium Spices and Herbs – A Risk-Free Taste Experience?: Abstracts .
120 p.
Konferencia helye, ideje: Berlin , Németország , 2016.06.01 -2016.06.02.
Berlin: Federal Institute for Risk Assessment, 2016. p. 53.
(ISBN:978-3-943963-42-7)
Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
5. Ferenczi S , Cserhalmi Zs , Vidács I
Microwave treatment of paprika powder in order to maintain color and improve
microbiological status.
In: [sn] (szerk.)
SPICED Symposium Spices and Herbs – A Risk-Free Taste Experience?: Abstracts .
120 p.
Konferencia helye, ideje: Berlin , Németország , 2016.06.01 -2016.06.02.
Berlin: Federal Institute for Risk Assessment, 2016. p. 120.
(ISBN:978-3-943963-42-7)
Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
6. Hidvégi Hedvig , Cserhalmi Zsuzsanna , Fehér József , Lugasi Andrea , Fekete-
Frojimovics Zsófia , Magyarné Horváth Kinga
Kétféle hőkezelés hatása a magyar szürkesharposzta fajtából származó hátszínekre
In: Alkalmazott Tudományok III. Fóruma -3rd Forum of Applied Sciences: Nemzetközi
tudományos konferencia . 190 p.

Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2016.03.10 -2016.03.11.
Budapest: pp. 147-148.

Befoglaló mű link(ek): [📄 Teljes dokumentum](#)

Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos

7. Hidvégi Hedvig , Cserhalmi Zsuzsanna , Sándor Dénes , Gundel János , Lugasi Andrea
Érzékszervi és állomány vizsgálatok kétféle technológiával hőkezelt szarvasmarha
hátszínben

In: Bíró Lajos , Gelencsér Éva , Lugasi Andrea , Rurik Imre (szerk.)

A 60 éves Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLI. vándorgyűlése: Program és az
előadások kivonatai . Konferencia helye, ideje: Esztergom , Magyarország , 2016.10.06
-2016.10.08. Budapest: Magyar Táplálkozástudományi Társaság, 2016. p. 35.

(ISBN:978-615-5606-02-1)

Befoglaló mű link(ek): [Egyéb URL](#)

Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos

8. Szalóki-Dorkó L , Szatmári M , Nagyné Gasztonyi M , Batáné Vidács I , Cserhalmi Zs
Pulzáló elektromos térerő és a hagyományos hőkezelés hatásának vizsgálata céklalé
tulajdonságaira a tárolás során.

ÉLELMISZER - TUDOMÁNY TECHNOLÓGIA LXX:(1) pp. 16-20. (2016)

Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos

2015

9. Éva Kónya , Magdolna Gasztonyi Nagy , Nóra Adányi , Tibor Halasi , Zsuzsanna
Cserhalmi , Attila Kiss

Study of wheat and pseudo-cereal flours with regard to plausible pastry-industrial
implications

In: Weegels P , Tömösközi S , Auger F (szerk.)

CEREALS&EUROPE SPRING MEETING: FINAL PROGRAMME . Konferencia
helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2015.04.27 -2015.04.29. Budapest: Budapest
University of Technology and Economics, pp. 41-42.

Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos

10. Ferenczi Sándor , Czukor Bálint , Cserhalmi Zsuzsanna

Mikrohullámú vákuumszárítással készült gyümölcs és zöldség snackek antioxidáns-
aktivitása és polifenol-tartalma

In: Bíró Lajos , Gelencsér Éva , Lugasi Andrea , Rurik Imre (szerk.)

A Magyar Táplálkozástudományi Társaság XL. Vándorgyűlése: PROGRAMFÜZET,
ELŐADÁS ÉS POSZTER ÖSSZEFOGLALÓK . Konferencia helye, ideje: Esztergom
, Magyarország , 2015.10.08 -2015.10.10. Budapest: Magyar Táplálkozástudományi
Társaság, 2015. p. 20.

(ISBN:978-615-5606-00-7)

Befoglaló mű link(ek): [Teljes dokumentum](#)

Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos

11. Hidvégi Hedvig , Cserhalmi Zsuzsanna , Fekete-Frojimovics Zsófia , Gundel János ,
Lugasi Andrea

Kétféle hőkezelés hatása különböző szarvasmarha fajtákból származó hátszínekre

- In: Alkalmazott Tudományok II. Fóruma: Absztraktkötet . 154 p.
Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2015.03.12 -2015.03.13.
Budapest: Budapesti Gazdasági Főiskola, p. 125. 1 p.
Befoglaló mű link(ek): [Teljes dokumentum](#)
Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
12. Hidvégi Hedvig , Cserhalmi Zsuzsanna , Fehér József , Magyarné Horváth Kinga , Schmidt Katalin , Sándor Dénes , Gundel János , Lugasi Andrea
Eltérő hőkezelések hatása szarvasmarha hátszín és pecsenye kacsamell érzékszervi tulajdonságaira és műszerrel mérhető porhanyósságára
In: Bíró Lajos , Gelencsér Éva , Lugasi Andrea , Rurik Imre (szerk.)
A Magyar Táplálkozástudományi Társaság XL. Vándorgyűlése: PROGRAMFÜZET, ELŐADÁS ÉS POSZTER ÖSSZEFOGLALÓK . Konferencia helye, ideje: Esztergom , Magyarország , 2015.10.08 -2015.10.10. Budapest: Magyar Táplálkozástudományi Társaság, 2015. p. 22.
(ISBN:978-615-5606-00-7)
Befoglaló mű link(ek): [Teljes dokumentum](#)
Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
13. Ildikó Bata-Vidács , Erzsébet Baka , Olívia Csernus , Ákos Tóth , Szabina Luzics , Sándor Varga , Zsuzsanna Cserhalmi , Sándor Ferenczi , József Kukolya
The effect of microwave, radio frequency treatment, and steaming on the contaminating microflora and colour of spice paprika powder
In: Szabó D (szerk.)
17th International Congress of the Hungarian Society for Microbiology . Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2015.07.08 -2015.07.10. Budapest: Akadémiai Kiadó, pp. 133-134.
(Acta Microbiologica et Immunologica Hungarica) 62 ., Supplement
Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
14. Király G , Dalmadi I , Batáné Vidács I , Cserhalmi Zs
Nagy hidrosztatikus nyomás és a hagyományos hőkezelés hatásának vizsgálata sárgarépa levek esetében
ÉLELMISZER - TUDOMÁNY TECHNOLÓGIA LXIX:(4) pp. 9-16. (2015)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
15. Kiss A , Nagy-Gasztonyi M , Adányi N , Cserhalmi Zs , Némédi E
Fokozott antioxidáns aktivitású élelmiszerek kifejlesztését támogató, komplex vizsgálatok

Magyar Táplálkozástudományi Társaság XL. Vándorgyűlése, Esztergom, Magyarország, 2015. október 8-10. , Magyar nyelvű előadás (2015)
Egyéb /Nem besorolt /Tudományos
16. Kiss Attila , Nagyné Gasztonyi Magdolna , Adányi Nóra , Cserhalmi Zsuzsanna
Természetes antioxidáns források komparatív analízise ízesített vizek kifejlesztésének megalapozására
In: Adányiné Kisbocskói Nóra , Demeter Ádám , Farkas Etelka , Kardos Zsuzsanna , Nyitrai László , Simonné Sarkadi Lívია , Wölfling János (szerk.)

MKE 2. Nemzeti Konferencia program és előadás összefoglalók . Konferencia helye, ideje: Hajdúszoboszló , Magyarország , 2015.08.31 -2015.09.02. Budapest: Magyar Kémikusok Egyesülete (MKE), 2015. p. 197.

(ISBN:978-963-9970-57-1)

Befoglaló mű link(ek): [OSZK](#), [Egyéb URL](#)


Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos

17. Kónya É , Halasi T , Forgó P , Cserhalmi Zs , Adányi N , Kiss A
New possibilities for prediction of cereals' and pseudo - cereals' chemical and technological parameters by near - infrared spectroscopy
In: John Kaposos , Maria Ochsenkühn - Petropoulou (szerk.)
9th International Conference on Instrumental Methods of Analysis - Modern Trends and Applications. Book of abstracts . Konferencia helye, ideje: Kalamata , Görögország , 2015.09.20 -2015.09.24. p. 151.
Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
#hozzárendelt szerző ismeretlen
18. Lilla Szalóki-Dorkó , Márta Szatmári , Magdolna Nagy-Gasztonyi , Ildikó Bata-Vidács , Mónika Stéger-Máté , Zsuzsanna Cserhalmi
Comparison of PEF-treated and heat-treated elderberry juice properties during storage
In: Engelhardt Tekla , Dalmadi István , Baranyai László , Mohácsi-Farkas Csilla (szerk.)
Food Science Conference 2015 - Integration of science in food chain: Book of proceedings . Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2015.11.18 - 2015.11.19. Budapest: Corvinus University of Budapest, 2015.
(ISBN:978-963-503-603-5)
Könyvrészlet /Konferenciaközlemény /Tudományos
Cikk azonosító vagy Kezdő oldal ismeretlen
19. Márta Szatmári , Lilla Szalóki-Dorkó , Zsuzsanna Cserhalmi
Effect of pulsed electric field and heat pasteurization on beetroot juice properties during storage.
In: Damijan Miklavčič , Peter Kramar , Tomaž Jarm (szerk.)
1st World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine and Food & Environmental Technologies: Programme and book of abstracts . Konferencia helye, ideje: Portoroz , Szlovénia , 2015.09.06 -2015.09.10.
Ljubljana: Založba In Trgovina Fakultete za elektrotehniko, 2015.
(ISBN:978-961-243-284-3)
Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
Cikk azonosító vagy Kezdő oldal ismeretlen
20. Márta Szatmári , Lilla Szalóki-Dorkó , Ildikó Bata-Vidács , Magdolna Gasztonyi , Zsuzsanna Cserhalmi
Pulsed Electric Field preservation of neutral and acidified red beet juices – Research for the optimal settings
In: Engelhardt Tekla , Dalmadi István , Baranyai László , Mohácsi-Farkas Csilla (szerk.)
Food Science Conference 2015 - Integration of science in food chain: Book of proceedings . Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2015.11.18 -

2015.11.19. Budapest: Corvinus University of Budapest, 2015. pp. 237-240.
(ISBN:978-963-503-603-5)
Könyvrészlet /Konferenciaközlemény /Tudományos

21. Nagy-Gasztonyi M , Adányi N , Cserhalmi Zs., Kiss A
Comparative analysis of natural antioxidant components to develop aromatised waters
EUROFOODChem, Madrid, 2015. 13-16 October. , Poszter (2015)
Egyéb /Nem besorolt /Tudományos
22. Sándor Ferenczi , Bálint Czukor , Zsuzsanna Cserhalmi
Parameters of microwave vacuum drying and pre-drying affecting bulk density and
antioxidant activity of combined microwave vacuum dried apple snack
In: Dermesonlouoglou E , Giannou V , Gogou E , Taoukis P (szerk.)
29th EFFoST Conference Food Science Research and Innovation: Delivering
sustainable solutions to the global economy and society . Konferencia helye, ideje:
Athén , Görögország , 2015.11.10 -2015.10.12. Athens: European Federation of Food
Science and Technology, 2015. pp. 715-718.
(ISBN:978-618-82196-1-8)
Könyvrészlet /Konferenciaközlemény /Tudományos
23. SZÜCS, V. , SZABÓ, E. , FERENCZI, S. , CSERHALMI, ZS.
Mikrohullámú vákuumszárítással készült alma termékek fogyasztói kedveltségének
vizsgálata conjoint elemzés alapján
ÉLELMISZER - TUDOMÁNY TECHNOLÓGIA LXIX:(1) pp. 7-13. (2015)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos

2014

24. Ferenczi S , Czukor B , Cserhalmi Zs
Antioxidant capacity of microwave vacuum drying on different cultivars apples.
In: Gábor Keszthelyi-Szabó , Cecilia Hodúr , Judit Krisch (szerk.)
ICoSTAF'14: International Conference on Science and Technique Based on Applied
and Fundamental Research . 56 p.
Konferencia helye, ideje: Szeged , Magyarország , 2014.04.25 Szeged: Szegedi
Tudományegyetem Mérnöki Kar, 2014. p. 21. 1 p.
(ISBN:978-963-306-276-0)
Befoglaló mű link(ek): [OSZK](#), [Egyéb URL](#)
Könyvrészlet /Konferenciaközlemény /Tudományos
25. Ferenczi S , Czukor B , Cserhalmi Z
Evaluation of microwave vacuum drying combined with hot-air drying and compared
with freeze- and hot-air drying by the quality of the dried apple product
PERIODICA POLYTECHNICA-CHEMICAL ENGINEERING 58:(2) pp. 111-
116. (2014)
Link(ek):  [DOI](#), [Scopus](#)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
26. Ferenczi Sándor , Czukor Bálint , Cserhalmi Zsuzsanna
Az atmoszférikus, a liofilezési és a mikrohullámú vákuumszárítási műveletek hatása az
alma bioaktív összetevőire és tulajdonságaira


In: Lugasi A. , Gelencsér É. (szerk.)

Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXIX. Vándorgyűlése . Konferencia helye, ideje: Hajdúszoboszló , Magyarország , 2014.10.09 -2014.10.11. (Magyar Táplálkozástudományi Társaság)

Budapest: Magyar Táplálkozástudományi Társaság, 2014. p. 22.

(ISBN:978-963-88108-9-2)

Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos

27. Sándor FERENCZI , Bálint CZUKOR , Zsuzsanna CSERHALMI
Antioxidant capacity of microwave vacuum drying on different cultivars of apples
ANNALS OF FACULTY OF ENGINEERING HUNEDOARA - INTERNATIONAL JOURNAL OF ENGINEERING 12:(4) pp. 91-94. (2014)
Link(ek):  [Teljes dokumentum](#)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
28. V Szűcs , Zs Cserhalmi , S Ferenczi , E Szabó
Consumer acceptance of combined hot-air and microwave vacuumdried apple pieces.
ACTA UNIVERSITATIS SAPIENTIAE ALIMENTARIA 7: pp. 109-119. (2014)
Magyarország:
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
29. SZŰCS, V. , FERENCZI, S. , CSERHALMI, ZS. , SZABÓ, E.
Consumer acceptance of microwave vacuum dried apple: Results of a conjoint analysis
In: Gábor Keszthelyi-Szabó , Cecilia Hodúr , Judit Krisch (szerk.)
ICoSTAF'14: International Conference on Science and Technique Based on Applied and Fundamental Research . 56 p.
Konferencia helye, ideje: Szeged , Magyarország , 2014.04.25 Szeged: Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kar, 2014. p. 46.
(ISBN:978-963-306-276-0)
Befoglaló mű link(ek): [OSZK](#), [Egyéb URL](#)
Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
- 2013
30. Cserhalmi Zsuzsanna , Hartványi Piroska
PEF technológiai kutatások
ÉLELMISZER - TUDOMÁNY TECHNOLÓGIA 67:(3) pp. 4-9. (2013)
Link(ek): [Matarka](#)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
31. Ferenczi S , Czukor B , Cserhalmi Zs. , Zakar A
Evaluation of pretreatment and parameters of pre-drying on microwave vacuum drying combined with hot-air pre-drying technology.
In: Food Science Conference 2013 . Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2013.11.07 -2013.11.09. Budapesti Corvinus Egyetem, p. 286. 1 p.
Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
32. Kardos Gy-né , Léder F -né , Czukor B , Cserhalmi Zs
Rádiófrekvenciás (RF) hőkezelés alkalmazása gabonapelyhek előállítására
ÉLELMISZER - TUDOMÁNY TECHNOLÓGIA 67:(2) pp. 15-21. (2013)

Link(ek): [Egyéb URL](#)

Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos

2012

33. Ferenczi Sándor , Czukor Bálint , Cserhalmi Zsuzsanna
Légárammal kombinált mikrohullámú vákuumszárítás III.: Különböző szárítási módszerekkel készült alma szárítmányok összehasonlító vizsgálata
ÉLELMISZER - TUDOMÁNY TECHNOLÓGIA 66:(1) pp. 25-29. (2012)
Link(ek): [Egyéb URL](#)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos

34. Léder F , Adányiné K N , Daood H , Kardos Gy , Cserhalmi Zs
Pseudo-cereáliák szerepe az egészséges táplálkozásban
ÉLELMISZER - TUDOMÁNY TECHNOLÓGIA 66:(3) pp. 12-17. (2012)
Link(ek): [Teljes dokumentum](#)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos

2011

- 35 Ferenczi Sándor , Czukor Bálint , Cserhalmi Zsuzsanna
Légárammal kombinált mikrohullámú vákuumszárítás II.: Jonatán alma légáramú előszárítással kombinált mikrohullámú vákuumszárítási kísérletei
ÉLELMISZER - TUDOMÁNY TECHNOLÓGIA 65:(2) pp. 15-20. (2011)
Link(ek): [Matarka](#)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
- 36 Hartyani P , Dalmadi I , Cserhalmi Z, Kantor DB , Toth-Markus M , Sass-Kiss A
Physical-chemical and sensory properties of pulsed electric field and high hydrostatic pressure treated citrus juices
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES 12:(3) pp. 255-260. (2011)
Link(ek): [DOI](#), [WoS](#)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos

37. Kardos-Neumann Ágnes , Cserhalmi Zsuzsanna , Tóth-Márkus Mariann , Korbász Margit , Beczner Judit , Vámos-Falusi Zsuzsanna
A nyári szarvasgomba (*Tuber aestivum*) eltarthatósági idejének növelésére irányuló kísérletek
ÉLELMISZER - TUDOMÁNY TECHNOLÓGIA 65:(1) pp. 18-25. (2011)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos

2010

38. Czukor B , Cserhalmi Zs
Rádiófrekvenciás hőkezelés kutatás-fejlesztése a KÉKI-ben
In: Bánáti D (szerk.)
KÉKI Élelmiszer-biztonsági Kötetek VI.: Új élelmiszeripari technológiák alkalmazási lehetősége és fogyasztói megítélése . Budapest: Környezet- és Élelmiszertudományi Kutatóintézet (KEKI), 2010. pp. 50-62.
Könyvrészlet /Műhelytanulmány része /Tudományos

39. Ferenczi Sándor , Czukor Bálint , Cserhalmi Zsuzsanna
Légárammal kombinált mikrohullámú vákuumszárítás I.
ÉLELMISZER - TUDOMÁNY TECHNOLÓGIA 64:(3) pp. 15-22. (2010)
Link(ek): [Egyéb URL](#)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
40. Hartyáni P , Dalmadi I , Cserhalmi Zs., Jäger , Knorr
Physico-chemical and sensory properties of pulsed electric field – and high pressure treated apple and orange juice
In: BerlinFood2010, European PhD Conference in Food Science and Technology .
Konferencia helye, ideje: Berlin , Németország , 2010.09.08 -2010.09.10. Paper cd 13.
Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
41. Hartyáni P , Dietrich K , Cserhalmi Zs., Dalmadi I
Gyümölcslevek kéméletes tartósítási technológiája
In: ÉTKB-KÉKI-MÉTE 341. Tudományos Kollokvium, Összefoglalók . Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2010.11.26 p. 4.
Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
42. HARTYÁNI P. , CSERHALMI ZS., BÁNÁTI D.
HHP és PEF technológiai kutatások a KÉKI-ben.
In: Bánáti Diána (szerk.)
Élelmiszer-biztonsági Kötetek VI . Budapest: Központi Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet, 2010. pp. 31-49.
(ISBN:978-963-7358-11-1)
Könyvrészlet /Szaktanulmány /Tudományos
- 2009
43. Cserhalmi Z
MAIN TRENDS AND RESEARCH RESULTS AT THE UNIT OF TECHNOLOGY
ACTA ALIMENTARIA HUNGARICA 38:(Supplement) pp. 117-125. (2009)
Link(ek): [DOI](#), [WoS](#)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
44. Cserhalmi Zs., Czukor B , Kardos Gyné , Hartyáni P , Daood H , Adányiné Kisbocskói N
Egészséges táplálkozást szolgáló dzsem termékek kifejlesztése
In: Barta József (szerk.)
Lippay János – Ormos Imre – Vas Károly Tudományos Ülésszak [János Lippay – Imre Ormos – Károly Vas Scientific Conference]: Összefoglalók: Élelmiszertudományi Kar [Abstracts: Faculty of Food Science] . 262 p.
Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2009.10.28 -2009.10.30.
Budapest: Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, pp. 86-87.
Befoglaló mű link(ek): [Egyéb URL](#), [Egyéb URL](#)
Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
45. Cserhalmi Zsuzsanna , Czukor Bálint , Kardos-Neumann Ágnes , Hartyáni Piroska , Adányiné Kisbocskói Nóra , Daood Hussein

Mérsékelt cukor és jelentős mikroösszetevő tartalmú dzsemek gyártmányfejlesztési vizsgálatai I.

ÉLELMEZÉSI IPAR 63:(7) pp. 212-216. (2009)

Link(ek): [Matarka](#)

Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos

46. Cserhalmi Zsuzsanna, Czukor Bálint , Kardos-Neumann Ágnes , Hartyáni Piroska , Adányiné Kisbocskói Nóra , Daood Hussein , Batáné Vidács Ildikó , Vásárhelyiné Perédi Katalin , Vámosné Falusi Zsuzsanna

Mérsékelt cukor és jelentős mikroösszetevő tartalmú dzsemek gyártmányfejlesztési vizsgálatai II.

ÉLELMEZÉSI IPAR 63:(8) pp. 236-240. (2009)

Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos

47. Hartyáni P , Cserhalmi Zs, Kardos-Neumann Á , Tóth-Márkus M , Sass-Kiss Á
Investigation of some physical-chemical parameters of pulsed electric field treated fruit juices.

In: Novel Technologies and Food Quality . Konferencia helye, ideje: Girona , Spanyolország , 2009.04.27 -2009.04.29. Girona: p. 88.

Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos

Second International Congress: Novel Technologies and Food Quality, Safety and Health.

48. Hartyáni P , Cserhalmi Zs, Tóth-Márkus M , Sass-Kiss Á , Vámos-Falusi Zs
Sensory and physical-chemical analysis of pulsed electric field treated citrus fruit juices.

In: Sensory and physical-chemical analysis of pulsed electric field treated citrus fruit juices. . Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2009.11.11 -2009.11.13. Budapest: p. 105.

Egyéb konferenciaközlemény /Konferenciaközlemény /Tudományos

EEFoST Conference, new Challenges in Food Preservation, Processing, Safety, Sustainability.

49. Kardos Gyné , Léder Fné , Czukor B , Cserhalmi Zs

Gabonapelyhek előállításának korszerűsítése rádiófrekvenciás technikával

In: Barta József (szerk.)

Lippay János – Ormos Imre – Vas Károly Tudományos Ülésszak [János Lippay – Imre Ormos – Károly Vas Scientific Conference]: Összefoglalók: Élelmiszertudományi Kar [Abstracts: Faculty of Food Science] . 262 p.

Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2009.10.28 -2009.10.30.

Budapest: Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, pp. 236-237.

Befoglaló mű link(ek): [Egyéb URL](#), [Egyéb URL](#)

Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos

50. Kardos Gyné , Cserhalmi Zs, Tóthné Márkus M , Adányiné Kisbocskói N , Beczner J , Korbász M

Tartósítási és tárolási technológiák hatása a nyári szarvasgomba minőségére.

In: Tartósítási és tárolási technológiák hatása a nyári szarvasgomba minőségére. .
Konferencia helye, ideje: Székesfehérvár , Magyarország , 2009.10.08 -2009.10.10.
Székesfehérvár: p. 1.

Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos

2008

51. Beczner J , Ágoston R , Cserhalmi Zs. , Batáné V I , Szekér K
Alicyclobacillus acidoterrestris II.: A kezelések hatása a baktériumra
**ÁSVÁNYVÍZ ÜDÍTŐITAL GYÜMÖLCSLÉ: ALKOHOLMENTES
ITALOK** 9:(3) pp. 52-56. (2008)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
52. Hartyányi P , Cserhalmi Zs. , Kántor D B , Dalmadi I , Tóth-Márkus M , Sass-Kiss Á
Study of pulsed electric field treated fruit juices
In: Hodur C , Kovács E T , Gál J , Gyimes E (szerk.)
International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business:
ICoSTAF 2008: Tudomány és technika az agrár- és élelmiszergazdaságban . 367 p.
Konferencia helye, ideje: Szeged , Magyarország , 2008.11.05 -2008.11.06.
Szeged: Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kar, 2008. pp. 202-203.
(ISBN:963-482-676-8)
Befoglaló mű link(ek): [OSZK](#), [autopszia](#)
Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
Besorolás: Konferenciaközlemény

2007

53. Cserhalmi Zs. , Kardos Gyné , Tóthné M M , Beczner J , Korbász M
Szarvasgomba minőségi tulajdonságai
In: Zámboriné Németh Éva (szerk.)
Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly Tudományos Ülésszak: Kertészettudomány .
367 p.
Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2007.11.07 -2007.11.08.
(Budapesti Corvinus Egyetem)
Budapest: BCE Élelmiszertudományi Kar, 2007. pp. 174-175.
(ISBN:978-963-06-3270-6)
Befoglaló mű link(ek): [OSZK](#), [Egyéb katalógus](#)
Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
54. Cserhalmi Zsuzsanna
Pulzáló elektromos térő élelmiszer-ipari alkalmazása
In: Balla Cs , Siró I (szerk.)
Élelmiszer-biztonság és -minőség II.: Élelmiszer-technológiák . 357 p.
Budapest: Mezőgazda Kiadó, 2007. pp. 140-049.
(ISBN:978-963-286-388-7)
Könyvrészlet /Felsőoktatási tankönyv része /Oktatási
55. Cserhalmi Zsuzsanna
Nagyfeszültségű pulzáló elektromos térő alkalmazása a gyümölcsfeldolgozásban
In: Barta J (szerk.)

A gyümölcsfeldolgozás technológiái . 396 p.
Budapest: Mezőgazda Kiadó, 2007. pp. 336-357.
(ISBN:978-963-286-395-5)
Könyvrészlet /Szaktanulmány /Tudományos

56. Czukor B , Hartyáni P , Kardos Gyné , Cserhalmi Zs. , Daood H , Nagyné G M , Sassné K Á , tóthné M M
Zöldségek, gyümölcsök biológiailag aktív anyag tartalmának vizsgálata a feldolgozási technológiák során
In: Kovács Ildikó , Lelovics Zsuzsanna (szerk.)
Magyar Táplálkozástudományi Társaság 32. vándorgyűlése program, előadások és poszterek összefoglalói . 51 p.
Konferencia helye, ideje: Kecskemét , Magyarország , 2007.10.18 -2007.10.20.
(Magyar Mesterséges Táplálási Társaság)
Budapest: Magyar Táplálkozástudományi Társaság, 2007. p. 21.
(ISBN:978 963 06 3242 3)
Befoglaló mű link(ek): [OSZK](#), [Teljes dokumentum](#)
Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos

57. HARTYÁNI P , BÁNÁTI D , CSERHALMI ZS
Kíméletes új élelmiszeripari technológiák
KONZERVÚJSÁG 3-4: pp. 66-77. (2007)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
Függő idéző: 1 Összesen: 1

1. * *Tóth A, Bánáti Diána, Vámosné Falusi Zs*

Consumer perception of vegetable juices produced by high pressure treatment.
In: International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, ICoSTAF2008. Szeged, Magyarország: 2008.11.05-2008.11.06. (2008.), pp. 436-440 . ISBN: 978-963-482-908-9
Egyéb konferenciaközlemény

58. HARTYÁNI P , BÁNÁTI D , CSERHALMI ZS
Kíméletes új élelmiszeripari technológiák
ÉLELMEZÉSI IPAR 8: pp. 225-232. (2007)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
KONZERVÚJSÁG 3-4:pp.66-77(2007)

59. Hartyáni P , Cserhalmi Zs. , Kántor D
Investigation of PEF treated juices
In: NovelQ Training and Career Development (TCD) . Konferencia helye, ideje:
Zaragoza , Spanyolország , 2007.09.05 -2007.09.07. p. 11.
Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos

2006

60. Cserhalmi Z
Non-Thermal Pasteurization of Fruit Juice Using High Voltage Pulsed Electric Fields
In: YH Hui , József Barta , P Cano , T Gusek , J Sidhu , N Sinha (szerk.)

Handbook of Fruits and Fruit Processing . 697 p.
Oxford (Iowa): Blackwell Publishing, 2006. pp. 95-114.
(ISBN:081-381-981-4)
Link(ek): [DOI](#), [Scopus](#)
Könyvrészlet /Könyvfejezet /Tudományos

61. Cserhalmi Zs, Mészáros L , Vásárhelyiné Perédi K
Kíméletes tartósító eljárásokkal kezelt gyümölcslevek cukorösszetételének vizsgálata
ÉLELMÉZÉSI IPAR 60:(1) 3 p. Paper 23. 3 p. (2006)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
62. Cserhalmi Zs
Pulzáló elektromos térerő élelmiszer-ipari alkalmazása
In: Pásztorné Huszár K , Kiss I (szerk.)
Élelmiszer-biztonság és Minőség Felnőtt Fokon sorozat a felnőttképzéshez .
Budapest: Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar; Mezőgazda
Kiadó, 2006. pp. 66-75.
Könyvrészlet /Oktatási anyag része /Oktatási
63. Kiszter A , Schuster-Gajzágó I , Léder Fné , Czukor B , Cserhalmi Zs
Preliminary experiments for food industrial utilization of myrosinase inactivated
mustard flour.
In: Diána Bánáti (szerk.)
Nutrition and food safety: evaluation of benefits and risks : The SAFE Consortium
International Congress on Food Safety: First International Congress . 121 p.
Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2006.06.11 -2006.06.14. p. 128.
(The SAFE Consortium International Congress on Food Safety ; 1.)
Egyéb konferenciaközlemény /Konferenciaközlemény /Tudományos
The SAFE Consortium International Congress on Food Safety, First International
Congress Nutrition and Food Safety: Evaluation of Benefits and Risks.
64. Léder Fné , Kardos Gyné , Schusztér Mné , Czukor B , Cserhalmi Zs, Székács A
Ökotermesztésből származó gabonák, mint élelmiszer alapanyagok
In: Kovács Ildikó , Lelovics Zsuzsanna (szerk.)
Magyar Táplálkozástudományi Társaság 31. vándorgyűlése program, előadások és
posztterek összefoglalói . 72 p.
Konferencia helye, ideje: Keszthely , Magyarország , 2006.10.05 -2006.10.07.
(Magyar Táplálkozástudományi Társaság)
Budapest: Magyar Táplálkozástudományi Társaság, 2006. p. 40.
(ISBN:978 963 06 9821 4)
Befoglaló mű link(ek): [OSZK](#), [Teljes dokumentum](#)
Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
Besorolás: Absztrakt

2005

65. Cserhalmi Zs, Lechner N , Sass Á , Tóth M
Pulzáló elektromos térerővel kezelt citruslevek vizsgálata

ÁSVÁNYVÍZ ÜDÍTŐITAL GYÜMÖLCSLÉ: ALKOHOLMENTES

ITALOK 6:(1) pp. 17-19. (2005)

Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos

66. Cserhalmi Zs, Mészáros L , Sass Á , Tóth M
Nagy hidrosztatikus nyomással kezelt gyümölcslevek vizsgálata
ÁSVÁNYVÍZ ÜDÍTŐITAL GYÜMÖLCSLÉ: ALKOHOLMENTES
ITALOK 6:(2) pp. 29-32. (2005)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
67. Cserhalmi Zs, Lechner N
Pulzáló elektromos térerővel kezelt zöldséglevek vizsgálata
ÉLELMEZÉSI IPAR 59:(10) pp. 271-274. (2005)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
68. Cserhalmi Zs, Lechner N , Sass Á , Tóth M
Pulzáló elektromos térerővel kezelt gyümölcs- és zöldséglevek fizikai és kémiai tulajdonságainak vizsgálata
In: Maráz Anna (szerk.)
Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly Tudományos Ülésszak. Összefoglalók: Élelmiszertudomány [Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly. Scientific Conference. Abstracts] . 287 p.
Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2005.10.19 -2005.10.20.
Budapest: BCE Élelmiszertudományi Kar, 2005. pp. 58-59.
(ISBN:9635033427)
Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
Besorolás: Konferenciaközlemény
69. Cserhalmi Zs, Lechner N , Sass Á , Tóth M
Pulzáló elektromos térerővel kezelt gyümölcs- és zöldséglevek fizikai és kémiai tulajdonságainak vizsgálata.
In: Lippay-Ormos-Vas Scientific Conference . Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2005.10.19 -2005.10.20. p. 112.
Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
Konzervújság 2005/4.
- 2004
70. Beczner Judit , Cselhalmi Zsuzsanna, Ágoston Réka , Batáné Vidács Ildkó , Szekér Krisztina
Effect of combined treatments on spores of Bacillus cereus and Alicyclobacillus acidoterrestris
In: 2nd Central European Congress of Food . Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2004.04.26 -2004.04.28. p. 241.
Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
71. Cserhalmi Zs, Sass Á , Tóth M , Lechner N
Study of pulsed electric field treated citrus juices
In: 2nd Central European Congress of Food . Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2004.04.26 -2004.04.28. p. 251.

Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos

72. Cserhalmi Zs., Mészáros L , Sass Kis Á , Tóth-Márkus M
Study of fruit juices treated by new preservation techniques.
In: Study of fruit juices treated by new preservation techniques. . Konferencia helye,
ideje: Montpellier , Franciaország , 2004.03.07 -2004.03.11. Montpellier: pp. 180-186.
Egyéb konferenciaközlemény /Konferenciaközlemény /Tudományos
73. Cserhalmi Zsuzsanna , Sass Ágnes , Tóth Mariann
Pulzáló elektromos térerővel kezelt gyümölcslevek vizsgálata
ÉLELMEZÉSI IPAR 58:(1) pp. 22-27. (2004)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
74. Cserhalmi Zsuzsanna , Mészáros László , Sass Kiss Ágnes , Tóth Mariann
Nagy hidrosztatikus nyomással kezelt gyümölcslevek vizsgálata
ÉLELMEZÉSI IPAR 58:(9) pp. 265-270. (2004)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
75. Kardos Györgyné , Cserhalmi Zsuzsanna , Czukor Bálint
Csontfeltárási eljárások kidolgozása sertéscsontra, talajjavítás céljára
ÉLELMEZÉSI IPAR 59:(3) pp. 82-85. (2004)
Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos
76. Lechner N , Cserhalmi Zs
Pulsedelectric field (PEF) processing effects on physical and chemical properties of
vegetable juice.
In: Pulsedelectric field (PEF) processing effects on physical and chemical properties of
vegetable juice. . Konferencia helye, ideje: Brussels , Belgium , 2004.01.22 -
2004.01.23. Brussels: p. 1.
Egyéb konferenciaközlemény /Konferenciaközlemény /Tudományos
Fosare seminar series 4 "Novel (mild) preservation technologies in relation to food
safety"
- 2003
77. Beczner Judit , Cserhalmi Zsuzsanna
A gyümölcslevek romlását okozó Alicyclobacillus acidoterrestris
In: Hungalimentaria 2003. április 23-24., Budapest, Tudományos konferencián
elhangzott előadások és poszterek összefoglalói . Konferencia helye, ideje: Budapest ,
Magyarország , 2003.04.23 -2003.04.24. p. 14.
Egyéb konferenciaközlemény /Konferenciaközlemény /Tudományos
78. Cserhalmi Zs. , Sass Á , Tóth M
Pulzáló elektromos térerővel kezelt gyümölcslevek fizikai és kémiai tulajdonságainak
vizsgálata
In: Simon Gergely (szerk.)
Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly Tudományos Ülésszak: Összefoglalók :
Kertészettudomány . 697 p.
Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2003.11.06 -2003.11.07.

Budapest: BKÁE Kertészettudományi Kar, 2003. pp. 60-61.
(ISBN:963-7712-69-0)
Befoglaló mű link(ek): [OSZK](#)
Könyvrészlet /Absztrakt / Kivonat /Tudományos
Besorolás: Konferenciaközlemény

79. Cserhalmi Zs., Beczner J

The Effect of pulsed electric fields technology on the survival of *Saccharomyces cerevisiae* in model systems and fruit juices

In: 23rd International Specialised Symposium on Yeasts, 26-29 August, 2003: Book of Abstracts . Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2003.08.26 - 2003.08.29. p. 159.

Egyéb konferenciaközlemény /Absztrakt / Kivonat /Tudományos

80. Cserhalmi Zsuzsanna , Beczner Judit

Saccharomyces cerevisiae inaktiválása pulzáló elektromos térrel

ÉLELMEZÉSI IPAR 57:(11) pp. 337-342. (2003)

Folyóiratcikk /Szakcikk /Tudományos

2002

81. Beczner Judit , Cserhalmi Zsuzsanna , Egyedi Beatrix , Szekér Krisztina

A PEF és a nizin hatása a gyümölcslevek romlását okozó *Alicyclobacillus acidoterrestris*-re

In: Minárovits J (szerk.)

A Magyar Mikrobiológiai Társaság 2002. évi nagygyűlése . 145 p.

Konferencia helye, ideje: Balatonfüred , Magyarország , 2002.10.08 -2002.10.10.

Budapest: Országos Közegészségügyi Központ, p. 13..

Befoglaló mű link(ek): [OSZK](#)

Egyéb konferenciaközlemény /Konferenciaközlemény /Tudományos

82. Cserhalmi Zsuzsanna, Batáné Vidács Ildikó, Beczner Judit, Czukor Bálint

Inactivation of *Saccharomyces cerevisiae* and *Bacillus cereus* by pulsed electric fields technology.

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES 3: pp. 41-45. (2002)

2001

83. Beczner J , Vidács I , Cserhalmi Zs

Combined effect of pulsed electric field, heat treatment and irradiation on some bacteria.

In: 11th World Congress of Food Science and Technology, April 22-27 2001, Seoul, Korea . Konferencia helye, ideje: Soul , Dél-Korea , 2001.04.22 -2001.04.27.

Seoul: p. 179.

84. Beczner J , Cserhalmi Zs , Vidács I

Effect of pulsed electric field, nisin and/or irradiation on *Bacillus cereus* spores and *Listeria monocytogenes* cells

- In: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods, 5-7 December 2001, Berlin, Germany . Konferencia helye, ideje: Berlin , Németország , 2001.12.05 -2001.12.07. Berlin: p. 302.
85. Beczner Judit , Cserhalmi Zsuzsanna
A pulzáló elektromos térerő, a nizin és az ionizáló sugárzás hatása néhány baktériumra
In: Az 50 éves Magyar Mikrobiológiai Társaság 2001. évi jubileumi Nagygyűlése . Konferencia helye, ideje: Balatonfüred , Magyarország , 2001.10.10 -2001.10.12. p. 12.
86. Bogracheva T , Cserhalmi Zs , Czukor B , Fornal J , Schuster-Gajzágó I , Kovács T E , Lewandowicz G , Soral-Smietana M
Processing
In: Hedley C L (szerk.)
Carbohydrates in Grain Legume Seeds . [hiányzó városnév]: CAB International, 2001. pp. 89-116.
87. Cserhalmi Zs , Márkus Zs , Czukor B , Baráth Á , Tóth M
Physico-chemical properties and food utilization possibilities of RF treated mustard seed.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES 1: pp. 251-254. (2001)
88. Cserhalmi Zs , Czukor B , Tóth M , Daood H
Pulsed electric field processing effects on physical and chemical properties of fruit juices
In: 11th World Congress of Food Science and Technology, April 22-27 2001, Seoul, Korea . Konferencia helye, ideje: Soul , Dél-Korea , 2001.04.22 -2001.04.27. Seoul: p. 140.
89. Cserhalmi Zs , Deáky Z
Cigánka
In: Farnadi É , Cserhalmi Zs , Csoma Zs , Némethyné Uzoni H , Sipos B , Szabó E (szerk.)Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye I. kötet: Dél-Alföld, Észak-Alföld, Észak-Magyarország . 415 p. Budapest: Keszler Marketing Kft., 2001. p. 79. (Hagyományok Ízek Régiók; 2.) 1., Magyarország Hagyományos És tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye (ISBN:9632129547)
90. Cserhalmi Zs , Sári Zs
Libatepertő
In: Farnadi É , Cserhalmi Zs , Csoma Zs , Némethyné Uzoni H , Sipos B , Szabó E (szerk.)
Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye I. kötet: Dél-Alföld, Észak-Alföld, Észak-Magyarország . 415 p. Budapest: Keszler Marketing Kft., 2001. p. 87. (Hagyományok Ízek Régiók; 2.) 1., Magyarország Hagyományos És tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye (ISBN:9632129547)
91. Cserhalmi Zs , Sári Zs
Orosházi libamáj

In: Farnadi É , Cserhalmi Zs , Csoma Zs , Némethyné Uzoni H , Sipos B , Szabó E (szerk.)Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye I. kötet: Dél-Alföld, Észak-Alföld, Észak-Magyarország . 415 p. Budapest: Keszler Marketing Kft., 2001. pp. 100-103.

(Hagyományok Ízek Régiók; 2.) 1., Magyarország Hagyományos És tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye (ISBN:9632129547)

92. Cserhalmi Zs, Szűcs J

Libazsír

In: Farnadi É , Cserhalmi Zs , Csoma Zs , Némethyné Uzoni H , Sipos B , Szabó E (szerk.)Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye I. kötet: Dél-Alföld, Észak-Alföld, Észak-Magyarország . 415 p. Budapest: Keszler Marketing Kft., 2001. pp. 114-115. (Hagyományok Ízek Régiók; 2.) 1., Magyarország Hagyományos És tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye (ISBN:9632129547)

93. Cserhalmi Zs, Romsics I

Káposztás kolbász

In: Farnadi É , Cserhalmi Zs , Csoma Zs , Némethyné Uzoni H , Sipos B , Szabó E (szerk.)Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye II. kötet: Dél-Dunántúl, Közép-Dunántúl, Közép-Magyarország, Nyugat-Dunántúl . 365 p. Budapest: Keszler Marketing Kft., 2001. pp. 21-22. (Hagyományok Ízek Régiók; 2.) 2., Magyarország Hagyományos És tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye (ISBN:9632129555)

94. Cserhalmi Zs, Romsics I

Stifolder vastagkolbász

In: Farnadi É , Cserhalmi Zs , Csoma Zs , Némethyné Uzoni H , Sipos B , Szabó E (szerk.)Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye II. kötet: Dél-Dunántúl, Közép-Dunántúl, Közép-Magyarország, Nyugat-Dunántúl . 365 p. Budapest: Keszler Marketing Kft., 2001. pp. 24-27. (Hagyományok Ízek Régiók; 2.) 2., Magyarország Hagyományos És tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye (ISBN:9632129555)

95. Cserhalmi Zs, Romsics I

Szajmóka

In: Farnadi É , Cserhalmi Zs , Csoma Zs , Némethyné Uzoni H , Sipos B , Szabó E (szerk.)Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye II. kötet: Dél-Dunántúl, Közép-Dunántúl, Közép-Magyarország, Nyugat-Dunántúl . 365 p. Budapest: Keszler Marketing Kft., 2001. pp. 27-28. (Hagyományok Ízek Régiók; 2.) 2., Magyarország Hagyományos És tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye (ISBN:9632129555)

96. Cserhalmi Zs, Horváth S

Parasztsonka

In: Farnadi É , Cserhalmi Zs , Csoma Zs , Némethyné Uzoni H , Sipos B , Szabó E (szerk.)Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye II. kötet: Dél-Dunántúl, Közép-Dunántúl, Közép-

Magyarország, Nyugat-Dunántúl . 365 p. Budapest: Kesztlér Marketing Kft., 2001. pp. 211-213. (Hagyományok Ízek Régiók; 2.) 2.., Magyarország Hagyományos És tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye (ISBN:9632129555)

97. Cserhalmi Zs., Czukor B , Vidács I , Tóth M , Daood H
Physical and chemical properties and microbiological state of PEF treated apple-juice.
In: Physical and chemical properties and microbiological state of PEF treated apple-juice. . Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2001.04.03 Budapest: p. 13.
98. Czukor B , Schuster-Gajzágó I , Márkus Zs , Cserhalmi Zs., Gelencsér É , Gundel J , Adányi N
Investigation of nutritional value of myrosinase inactivated mustard seed flour
In: Nutrition 2001. Book of abstracts of the 17th International Congress . Konferencia helye, ideje: Vienna , Ausztria , 2001.08.27 -2001.08.31. Vienna: p. 1.
99. Czukor B , Cserhalmi Zs., Schuster-Gajzágó I , Márkus Zs
Development and application of radio frequency heat treatment technology for soybean
In: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods, 5-7 December 2001, Berlin, Germany . Konferencia helye, ideje: Berlin , Németország , 2001.12.05 -2001.12.07. Berlin: p. 203.
100. Farnadi É , Cserhalmi Zs., Csoma Zs , Némethyné Uzoni H , Sipos B , Szabó E (szerk.)
Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye I. kötet: Dél-Alföld, Észak-Alföld, Észak-Magyarország Budapest: Kesztlér Marketing Kft., 2001. 415 p.
(Hagyományok Ízek Régiók; 2.)
1.. , Magyarország Hagyományos És tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye (ISBN:9632129547)
101. Farnadi É , Cserhalmi Zs., Csoma Zs , Némethyné Uzoni H , Sipos B , Szabó E (szerk.)
Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye II. kötet: Dél-Dunántúl, Közép-Dunántúl, Közép-Magyarország, Nyugat-Dunántúl Budapest: Kesztlér Marketing Kft., 2001. 365 p. (Hagyományok Ízek Régiók; 2.) 2.. , Magyarország Hagyományos És tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye (ISBN:9632129555)

2000

102. Beczner Judit , Vidács Ildikó , Cserhalmi Zsuzsanna
Kíméletes technológiák mikrobiológiai vonatkozása
In: Szigeti T (szerk.)
XIII. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia előadásainak összefoglalója . Konferencia helye, ideje: Székesfehérvár , Magyarország , 2000.10.25 -2000.10.26. Székesfehérvár; Budapest: p. 73.

103. Cserhalmi Zs, Vidács I , Beczner J , CzukorB
Inactivation of *Saccharomyces cerevisiae* and *Bacillus cereus* by pulsed electric fields technology
In: Nutritionists meet Food Scientists and Technologists, 12-14 April 2000, Porto, Portugal . Konferencia helye, ideje: Porto , Portugália , 2000.04.12 -2000.04.14. p. 101.
104. Cserhalmi Zs, Márkus Zs , Czukor B , Baráth Á , Tóth M
Physicochemical properties and food utilization possibilities of RF treated mustard seed
In: Nutritionists meet Food Scientists and Technologists, 12-14 April 2000, Porto, Portugal . Konferencia helye, ideje: Porto , Portugália , 2000.04.12 -2000.04.14. p. 100.
105. Cserhalmi Zsuzsanna, Czukor Bálint
Nagyfeszültségű pulzáló elektromos térerő élelmiszeripari alkalmazhatósága I.
ÉLELMEZÉSI IPAR 54:(3) pp. 77-82. (2000)
106. Cserhalmi Zsuzsanna, Czukor Bálint
Nagyfeszültségű pulzáló elektromos térerő élelmiszeripari alkalmazhatósága II.
ÉLELMEZÉSI IPAR 54:(4) pp. 105-110. (2000)
107. Cserhalmi Zsuzsanna, Czukor Bálint , Vidács Ildikó , Tóth Mariann , Daood Hussein
Új élelmiszer tartósító eljárással kezelt almale vizsgálata: (Nagyfeszültségű pulzáló elektromos térerő)
ÉLELMEZÉSI IPAR 54:(11) pp. 334-337. (2000)
108. Cserhalmi Zsuzsanna, Czukor Bálint
Nagyfeszültségű pulzáló elektromos térerős technika alkalmazása az élelmiszeriparban
In: Filka Judit (szerk.)
Műszaki Kémiai Napok 2000 . 267 p.
Konferencia helye, ideje: Veszprém , Magyarország , 2000.04.25 -2000.04.27.
Veszprém: Kaposvári Egyetem Műszaki Kémiai Kutatóintézet, 2000. pp. 67-71.
(ISBN:963-00-2831-X)
109. Cserhalmi Zsuzsanna, Czukor Bálint
Új élelmiszer tartósító eljárás: Pulzáló elektromos térerő
In: Z Alainé Kovács Éva (szerk.)
A "Lippay János - Vas Károly" Tudományos Ülésszak előadások és poszterek összefoglalói: Kertészettudomány . 613 p.
Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 2000.11.06 -2000.11.07.
Budapest: Szent István Egyetem, Kertészettudományi Kar, 2000. pp. 178-179.
(ISBN:963 9256 18 8; 963 9256 19 6)
110. Czukor B , Léder I , Hajós Gy , Kisbocskói N , Cserhalmi Zs
Production of nutrient enriched foods: Foods on spelt base
In: Nutritionists meet Food Scientists and Technologists, 12-14 April 2000, Porto, Portugal . Konferencia helye, ideje: Porto , Portugália , 2000.04.12 -2000.04.14. p. 128.
111. Márkusné B Zs , Czukor B , Schuszterné G I , Cserhalmi Zs

Hüvelyes magvak dielektromos hőkezelése

In: Filka Judit (szerk.)

Műszaki Kémiai Napok 2000 . 267 p.

Konferencia helye, ideje: Veszprém , Magyarország , 2000.04.25 -2000.04.27.

Veszprém: Kaposvári Egyetem Műszaki Kémiai Kutatóintézet, 2000. p. 66.

(ISBN:963-00-2831-X)

112. Schusterné-Gajzágó I , Márkus Pné , Léder Fné , Cserhalmi Zs , Czukor B
Mirozináz enzim inaktivált mustármag liszt polifenol-tartalmának és különböző
élelmiszer-feldolgozási célokra történő alkalmazhatóságának vizsgálata.
TÁPLÁLKOZÁS ALLERGIA DIÉTA 5:(4) p. 38. (2000)

1999

113. Biacs P , Czukor B , Vásárhelyiné Perédi K , Szabó E , Kővári K , Cserhalmi Zs ,
Várkonyi G , Halász A
Környezetirányítási rendszerek a hazai élelmiszeriparban.
pp. 1-60.
Zöldbelépő, EU-csatlakozásunk környezeti szempontú vizsgálata Magyarországon az
ezredfordulón, MTA kutatási program. , BKE Környezetgazdaságtani és
Technológiai Tanszék (1999)
114. Cserhalmi Zsuzsanna
Vegyes fehérje-rendszerek fiziko-kémiai tulajdonságai: KÉKI Témabeszámolók
ÉLELMÉZÉSI IPAR 53:(7) p. 219. (1999)
115. Cserhalmi Zsuzsanna , Czukor Bálint
Vegyes fehérje-rendszerek víz- és zsírkötőképessége
ÉLELMÉZÉSI IPAR 53:(9) pp. 271-274. (1999)
116. Cserhalmi Zsuzsanna , Czukor Bálint
Nagyfeszültségű pulzáló elektromos térerő élelmiszeripari alkalmazhatósága: KÉKI
Témabeszámolók
ÉLELMÉZÉSI IPAR 53:(10) p. 313. 1 p. (1999)
117. Cserhalmi Zsuzsanna , Czukor Bálint
Investigation of Pulsed Electric Field treated Apple juice.
In: European Conference on Emerging Food Science and Technology . Konferencia
helye, ideje: Tampere , Finnország , 1999.11.22 -1999.11.24. p. 104.

1998

118. Cserhalmi Z , Czukor B , Gajzago-Schuster I
Emulsifying properties, surface hydrophobicity and thermal denaturation of pea
protein fractions
ACTA ALIMENTARIA HUNGARICA 27:(4) pp. 357-363. (1998)
Független idéző: 8 Nem vizsgált idéző: 7 Összesen: 15
119. Cserhalmi Zs , Éliás I , Tóthné Szita K
Hús és baromfiipar környezetvédelmi kérdései. Zöldbelépő, EU-csatlakozásunk
környezeti szempontú vizsgálata Magyarországon az ezredfordulón.

pp. 1-58.
(1998)

120. Cserhalmi Zs, Horváth E , Magyar K
Az alapanyag feldolgozás és a piacra jutás minőségi ugrópontjai a baromfiipari termékeknél in: "Agro-21" füzetek: Az agrárgazdaság jövőképe (1998)
121. Cserhalmi Zs, Schuster-Gajzágó I , Czukor B
Effect of germination on antinutritive factors of pea.
In: Effect of germination on antinutritive factors of pea. . Konferencia helye, ideje: Valladolid , Spanyolország , 1998.10.14 -1998.10.19. Valladolid: p. 391.
122. Cserhalmi Zsuzsanna , Czukor Bálint
Vegyes fehérje-rendszerek emulgeáló tulajdonságainakvizsgálata: Kollokviumi referátum
ÉLELMEZÉSI IPAR 52:(4) p. 118. (1998)

1997

123. Belton PS , Bogracheva T , Cserhalmi Z , Czukor B , Grant A , Lambert N , Wellner N
NMR and FTIR studies of hydrated pea proteins
FOOD HYDROCOLLOIDS 11:(4) pp. 485-491. (1997)
124. Cserhalmi Zs , Katsaras K
Szójafehérje készítmények mikroszerkezetének tanulmányozása.
In: Szójafehérje készítmények mikroszerkezetének tanulmányozása. . Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 1997.10.14 -1997.10.15. Budapest: p. 1.
125. Cserhalmi Zsuzsanna , Czukor Bálint
Csontfehérje élelmiszeripari alkalmazhatóságának lehetőségei
ÉLELMEZÉSI IPAR 51:(10) p. 313. 1 p. (1997)
126. Cserhalmi Zsuzsanna , Czukor Bálint
Vegyes fehérje-rendszerek emulgeáló tulajdonságai
ÉLELMEZÉSI IPAR 51:(11) pp. 334-338. (1997)
127. Cserhalmi Zsuzsanna , Czukor Bálint
Study of proteins interactions
ACTA ALIMENTARIA HUNGARICA 26:(3) pp. 293-294. (1997)

1996

128. Cserhalmi Zs , Czukor B , Schuster-Gajzágó I
Technofunctional properties of pea proteins fractions
In: Concerence on Plant Proteins from European Crops, Nantes . Konferencia helye, ideje: Nantes , Franciaország , 1996.11.25 -1996.10.27. Nantes: p. 134.
129. Cserhalmi Zs , Czukor B , Schuster-Gajzágó I
Technofunctional properties of pea protein fractions.

In: Technofunctional properties of pea protein fractions. . Konferencia helye, ideje: Nantes , Franciaország , 1996.11.25 -1996.11.27. Nantes: pp. 133-137.

1995

130. Cserhalmi Zs , Czukor B
Effect of extrusion technology on some technofunctional properties.
In: Effect of extrusion technology on some technofunctional properties. . Konferencia helye, ideje: Copenhagen , Dánia , 1995.07.09 -1995.07.13. Copenhagen: p. 366.
131. Czukor B , Cserhalmi Zs , Gajzágó I
Study of technofunctional properties of protein fraction of pea and soy varieties
In: Farkas I (szerk.)
9th World Congress of Food Science and Technology: July 30 - August 4, 1995 : Budapest, Hungary: Abstracts of lectures and posters vol. 1. . 143 p.
Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 1995.07.30 -1995.08.04.
Budapest: p. 127.

1994

132. Cserhalmi Zsuzsanna , Czukor Bálint
Az extrudálás hatása a búzadara egyes technofunkciós tulajdonságaira
ÉLELMEZÉSI IPAR 48:(9) pp. 263-266. (1994)
133. Cserhalmi Zsuzsanna , Czukor Bálint
Az extrudálás hatása a rizs egyes technofunkciós tulajdonságaira
ÉLELMEZÉSI IPAR 48:(11) pp. 325-328. (1994)
134. Cserhalmi Zsuzsanna , Czukor Bálint , Biró Ené
Zabalapú élelmiszertermékek helye és szerepe táplálkozásunkban
KONZERVÚJSÁG 42:(3) pp. 99-101. (1994)
135. Cserhalmi Zsuzsanna , Katsaras K
Szójakészítmények hatása a hústermékek minőségére
A HÚS: A MAGYAR HÚSIPAR SZAKMAI FOLYÓIRATA : AZ ORSZÁGOS HÚSIPARI KUTATÓINTÉZET FOLYÓIRATA 4:(3) pp. 132-139. (1994)
136. Cserhalmi Zsuzsanna , Katsaras K
Szójafehérje készítmények funkciós tulajdonságainak és mikroszerkezetének összehasonlító vizsgálata
ÉLELMEZÉSI IPAR 48:(10) pp. 300-305. (1994)
137. Katsaras K , Cserhalmi Zs
Some functional properties and microstructure of soy protein product.
In: Some functional properties and microstructure of soy protein product. . Konferencia helye, ideje: Hága , Hollandia , 1994.08.28 -1994.09.02. p. n.a..
138. Petres J , Cserhalmi Zs , Czukor B
Application of response surface analysis in food technology research: Lippay János Scientific Session, Budapest, 1992.
ACTA ALIMENTARIA HUNGARICA 22:(3) p. 239. 1 p. (1994)

1993

139. Ormainé Cserhalmi Zsuzsanna, Czukor Bálint
Az extrudálás hatása a kukorica egyes technofunkciós tulajdonságaira
ÉLELMEZÉSI IPAR 47:(1) pp. 6-9. (1993)
140. Ormainé Cserhalmi Zsuzsanna, Czukor Bálint
Az extrudálás hatása néhány gabonaféle fehérje emészthetőségére és lizintartalmára:
Növényi eredetű élelmiszeranyagok
In: Biró Gy, Barna M (szerk.)
Magyar Táplálkozástudományi Társaság XVIII. Vándorgyűlése, Keszthely, 1992 .
Konferencia helye, ideje: Keszthely, Magyarország, 1992 (Magyar
Táplálkozástudományi Társaság) Budapest: Magyar Táplálkozástudományi
Társaság, pp. 86-90.

1992

141. Petres J, Ormainé Cserhalmi Zs, Czukor B
Hatásfelület analízis alkalmazása az élelmiszer-technológiai kutatásban
In: Voit Pál (szerk.)
A Lippay János Tudományos Ülésszak előadásai és posztereik, Kertészet . 565 p.
Konferencia helye, ideje: Budapest, Magyarország, 1992.11.04 -1992.11.05.
Budapest: Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, 1992. pp. 209-211.
(Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Kiadványai)
2/2., Kertészet
(ISBN:9637712208)

1991

142. Ormainé Cserhalmi Zs, Czukor B
Extrusion cooking of corn and rice
In: ICC Symposium: Cereal Based Foods: New Developments . Konferencia helye,
ideje: Prague, Csehszlovákia, 1991.06.10 -1991.06.13. Prague: p. 9.
143. Ormainé Cserhalmi Zs, Czukor B
Protein additives effect on textural properties of comminuted meat products.
In: Protein additives effect on textural properties of comminuted meat products. .
Konferencia helye, ideje: Kulmbach, Németország, 1991.09.01 -1991.09.06. pp.
704-708.
144. Ormainé Cserhalmi Zsuzsanna, Czukor Bálint
Az extrudálás hatása a kukorica és a rizs fehérjeemészthetőségére és
aminosavtartalmára
ÉLELMEZÉSI IPAR 45:(5) pp. 168-171. (1991)
145. Ormainé Cserhalmi Zsuzsanna, Czukor Bálint
Az extrudálás hatása a kukorica és a rizs fehérjeemészthetőségére és
aminosavtartalmára
GABONAIPAR 38:(1) pp. 20-23. (1991)

1990

146. Horváth E, Ormainé Cserhalmi Zs

Rekonstruált hús és a korszerű táplálkozás: A társadalmi étkezés szerepe és lehetőségei az egészséges táplálkozásban
In: Biró Gy , Barna M (szerk.)
Magyar Táplálkozástudományi Társaság XVI. Vándorgyűlése, Budapest, 1989 .
Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 1989 (Magyar Táplálkozástudományi Társaság)
Budapest: Magyar Táplálkozástudományi Társaság, pp. 87-88.

147. Ormainé Cserhalmi Zs., Horváth E
Élelmiszeripari fehérje adalékanyagok technofunkciós tulajdonságai: A társadalmi étkezés szerepe és lehetőségei az egészséges táplálkozásban
In: Biró Gy , Barna M (szerk.)
Magyar Táplálkozástudományi Társaság XVI. Vándorgyűlése, Budapest, 1989 .
Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 1989 (Magyar Táplálkozástudományi Társaság)
Budapest: Magyar Táplálkozástudományi Társaság, pp. 97-101.

1989

148. Horváth E , Ormainé Cserhalmi Zs., Czukor B
Functional properties of air-classified yellow pea (*Pisum sativum*) fractions
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE 49:(4) pp. 493-497. (1989)
149. Ormainé Cserhalmi Zs., Horváth E
Kísérletek diabetikus száraztészta előállítására: Nemzeti Táplálkozási politika
In: Biró Gy , Barna M (szerk.)
Nemzeti táplálkozási politika: A Magyar Táplálkozástudományi Társaság XV. vándorgyűlése : Bükkfüdő, 1988 . 206 p.
Budapest: MOTESZ, 1989. pp. 102-104.
(ISBN:963-7124-27-6)

Előadások, előadáskivonatok, poszterek és a vándorgyűlés keretében zajlott 9. Magyar-csehszlovák bilaterális szimpózium anyaga Váltakozva magyar, angol és német nyelven

150. Ormainé Cserhalmi Zs., Petres J , Czukor B
Fehérjetartalmú adalékanyagok alkalmazási lehetőségei húskonzervek előállításához
KONZERV ÉS PAPRIKAIPAR 37:(3) pp. 89-91. (1989)

1988

151. Antal M , Nagy K , Szépvölgyi J , Ormainé Cserhalmi Zs., Czukor B
Extrudált kukoricaliszt táplálkozásélettani vizsgálata: Táplálkozás-egészségtan II.
In: Magyar Táplálkozástudományi Társaság XIV. Vándorgyűlése, Hajdúszoboszló, 1987 . Konferencia helye, ideje: Hajdúszoboszló , Magyarország , 1987
Budapest: Magyar Táplálkozástudományi Társaság, pp. 85-87.
152. Halász A , Szalmáné Pfeiffer I , Ormainé Cserhalmi Zs., Czukor B
Élesztő alapú ízfokozó fehérjeanyagok konzervipari felhasználása
KONZERV ÉS PAPRIKAIPAR 36:(4) pp. 143-147. (1988)

153. Horváth E , Ormainé Cserhalmi Zs
 Characterization of soy- and pea protein fractions
ACTA ALIMENTARIA HUNGARICA 17: p. 376. 1 p. (1988)
154. Ormainé Cserhalmi Zs , Kucsora I
 Measurment of emulsifying capacity.
 In: Lásztity R (szerk.)
 Proceedings of International Seminar on Functional Properties of Food Proteins .
 Konferencia helye, ideje: Budapest , Magyarország , 1988.09.07 -1988.09.09.
155. Ormainé Cserhalmi Zsuzsanna , Horváth E , Petres J , Czukor Bálint
 Extrudálás az élelmiszeriparban II.
ÉLELMEZÉSI IPAR 42: pp. 366-370. (1988)

1987

156. Czukor B , Petres J , Horváth E , Ormainé Cserhalmi Zs , Szabó Zs , Senkálzskyné Ákos É
 Utilization of plant proteins in food manufacture: 6th Conference on Food Science,
 Budapest, 1986
ACTA ALIMENTARIA HUNGARICA 16: p. 291. (1987)
157. Gelencsér É , Petres J , Ormai Zs , Gyebroczi J , Czukor B
 Biological value of wheat flour for fortified with various levels of lysine and
 soyprotein isolate
 In: 5th European Nutrition Conference on Nutrition Sciences for Human Health,
 Warsaw: Human Nutrition Committee of Polish Academy of Sciences and Polish
 Society of Nutritional Sciences . Konferencia helye, ideje: Varsó , Lengyelország ,
 1987 Warsaw: p. 18.
158. Horváth E , Ormainé Cserhalmi Zs , Senkálzskyné Ákos É
 Gyártmányfejlesztés csökkentett zsír- és rosttartalmú felvágottfélék előállítására
 In: Magyar Táplálkozástudományi Társaság XIII. Vándorgyűlése, Székesfehérvár,
 1986 . Konferencia helye, ideje: Székesfehérvár , Magyarország , 1886 (Magyar
 Táplálkozástudományi Társaság)
 Budapest: Magyar Táplálkozástudományi Társaság, pp. 39-42.
159. Horváth E , Ormainé Csrhalmi Zs
 Characterization of soy and pea protein fractions
 In: International Biochemical Symposium on Food Proteins: Structure, modification
 and functional properties of proteins for human food. . Konferencia helye, ideje:
 Balatonszemes , Magyarország , 1987.10.06 -1987.10.10. p. 9.
160. Ormainé Cserhalmi Zsuzsanna , Kucsora I
 Fehérjealapú adalékok emulziókapacitásának meghatározása
ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK 33: pp. 194-199. (1987)
161. Ormainé Cserhalmi Zsuzsanna , Horváth E , Petres J , Czukor Bálint
 Extrudálás az élelmiszeriparban I.
ÉLELMEZÉSI IPAR 41: pp. 361-365. (1987)
162. Ormainé Cserhalmi Zsuzsanna , Horváth E , Petres J , Czukor Bálint

Fehérjetartalmú adalékanyagok technofunkciós tulajdonságai
ÉLELMEZÉSI IPAR 41: pp. 401-406. (1987)

163. Ormainé Cserhalmi Zsuzsanna, Horváth E
Kísérletek kedvező tápanyag összetételű száraztészta készítmények előállítására
In: Magyar Táplálkozástudományi Társaság XIII. Vándorgyűlése, Székesfehérvár,
1986 . Konferencia helye, ideje: Székesfehérvár , Magyarország , 1886 (Magyar
Táplálkozástudományi Társaság)
Budapest: Magyar Táplálkozástudományi Társaság, pp. 133-135.
164. Ormainé Cserhalmi Zsuzsanna
Az extrudálás alkalmazási lehetősége az élelmiszeriparban
In: Feyér Piroska (szerk.)
Lippay János Tudományos Ülésszak előadásai . Konferencia helye, ideje: Budapest ,
Magyarország , 1986.11.20 Budapest: Kertészeti és Élelmiszeripari
Egyetem, 1987. pp. 64-68.
I-II.
(ISBN:963-7711-95-3)
165. Ormainé Cserhalmi Zsuzsanna, Horváth E
Functional properties of the pea protein fractions. International Biochemical
Symposium on Food Proteins: Structure, modification and functional properties of
proteins for human food.
In: International Biochemical Symposium on Food Proteins: Structure, modification
and functional properties of proteins for human food. . Konferencia helye, ideje:
Balatonszemes , Magyarország , 1987.10.06 -1987.10.10. p. 14.
- 1986
166. Czukor B , Horváth E , Ormai Zs , Petres J , Vásárhelyiné Perédi K
Vozmosnosztyi iszpozovaniya szoi i podszolnecsnika v piscsevoj promüslennosztyi
dlja proizvodstva velkovih produktov.: Kombinirovannoje iszpolzovanie velkovih
preparatov sz celuj szozdanyija piscsevij biologicsenszkoj cennosztyi
In: KGST-KOC által rendezett tudományos tanácskozás . Konferencia helye, ideje:
Prague , Csehszlovákia , 1986 Prague: pp. 18-19.
167. Gelencsér É , Ormainé Cserhalmi Zs , Czukor B
Gabonafélék komplettálásánaklehetősége és vizsgálata in vitro és in vivo
kísérletekben
In: Magyar Táplálkozástudományi Társaság XII. Vándorgyűlésének anyaga .
Konferencia helye, ideje: Zalaegerszeg , Magyarország , 1985 (Magyar
Táplálkozástudományi Társaság)
Budapest: pp. 80-84.
168. Horváth E , Ormainé Cserhalmi Zs
Növényi fehérjékszerkezete és funkciós tulajdonságai
In: A Magyar Biokémiai Egyesület XXIV. Vándorgyűlés . Konferencia helye, ideje:
Gödöllő , Magyarország , 1986.07.01 -1986.07.04. p. 24.

1985

169. Czukor Bálint , Petres J , Horváth E , Ormainé Cserhalmi Zsuzsanna
A teljes olajtartalmú extrudált szójaliszt élelmiszeripari alkalmazásának lehetőségei
III.
ÉLELMEZÉSI IPAR 39: pp. 245-249. (1985)

1984

170. Ormai-Cserhalmi Zs., Bata Á , Sarudi I
Quantitative determination of zearalenone in red pepper
ACTA ALIMENTARIA HUNGARICA 13: pp. 183-188. (1984)

1983

171. BATA A , LASZTITY R , SARUDI I , CSERHALMI ZO
SCREENING-PROGRAM CONCERNING EVENTUAL OCCURRENCE OF
ZEARALENONE IN HUNGARIAN RED PEPPER
ZEITSCHRIFT FÜR LEBENSMITTEL-UNTERSUCH