

Dr Szerdahelyi Emőke

publikációs lista

Idegen nyelvű, impakt faktoros folyóiratban megjelent közlemény

Némethné Szerdahelyi, E., Freudenreich, P. & Fischer, K.
Untersuchungen über den Gehalt biogener Amine in Schweinefleisch.
Fleischwirtschaft, (1993) 73, (7) 789-790 (impakt faktor: 0,090)

Hajós, Gy., Mátrai, B., **Szerdahelyi, E.** & Örsi, F.
Differences in the electrophoretic patterns of soluble pork proteins as a consequence of the rearing conditions
Meat Science (1995) 41, (1) 77-81 (impakt faktor: 2,275)

Szerdahelyi, E., Hajós, Gy. & Dworschák, E.
Untersuchungen über den einfluss der Haltungsbedingungen und des Genotypus auf das Elektrophoreseverhalten von Schweinefleischproteine
Nahrung (1997) 41, (5) 302-305 (impakt faktor: 0,969)

Hajós, Gy., Farkas, Sz., **Szerdahelyi, E.** & Polgár M.
Effect of methionine enrichment on the biological activities of food proteins
Acta Biologica Hungarica (1998) 49, 201-207 (impakt faktor: 0,593)

Hajós, Gy., Sass-Kiss, A., **Szerdahelyi, E.** & Bardocz, S.
Changes in Biogenic Amine Content of Tokaj Grapes, Wines and Aszu-wines
Journal of Food Science (2000) 65, (7) 1-3 (impakt faktor: 1,658)

Sass-Kiss, A., **Szerdahelyi, E.** & Hajós, Gy.
Study of Biologically active Amines in Grapes and Wines by HPLC
Chromatographia (2000) 51, 316-320 (impakt faktor: 1,195)

Matuz J., Póka R., Boldizsár I., **Szerdahelyi E.** & Hajós Gy. (2000)
Structure and potential allergenic character of cereal proteins II. potential allergens in cereal samples
Cereal Research Communications, (2000) 24, 433-442 (impakt faktor: 0,379)

Kovács, E. & Németh **Szerdahelyi, E.**
 β -galactosidase activity and cell wall breakdown in apricots
Journal of Food Science, (2002) 67, (6) 1-5 (impakt faktor: 1,658)

Beczner, J., Vidács, I., **Szerdahelyi E.** & Fonberg-Brozek M.
The effect of irradiation, heat and high hydrostatic pressure on bacterial spores
Acta Alimentaria, (2003) 32, 67-78 (impakt faktor: 0,444)

Tóth-Markus, M., Siddioqui, S., Kovács, E., Róth, E. & **Nemeth-Szerdahelyi E.**
Changes in flavour, cell wall degrading enzymes and ultrastructure of guava (*Psidium guajava* L.) during ripening
Acta Alimentaria, (2005) 34, (3) 259-266 (impakt faktor: 0,444)

Gil, M., Ramírez, J.A., Pla, M., Arino, B., Hernández, P., Pascual, M., Blasco, A., Guerrero, L., Hajós, Gy., **N. Szerdahelyi, E.** & Oliver, M. Á.
Effect of selection for grow rate on ageing myofibrils, meat texture properties and the muscle proteolytic potential of *m. longissimus* in rabbits
Meat Science (2006) 72, 121-129 (impakt faktor: 2,275)

Kovács., E, Merész, P., Kristóf, Z. & **Németh-Szerdahelyi E.**
Ripening and microstructure of apricot (*Prunus Armenica* L.)
Acta Alimentaria (2008) 37, (1) 23-39 (impakt faktor: 0,444)

Nagy-Gasztonyi, M., Nagy, A., **Németh-Szerdahelyi, E.**, Pauk, J. & Gelencsér, É. (2010)
The Activity of Amylases and α -Amylase Inhibitor in Wide-range Herbicide Resistant Wheat Lines.
Czech Journal of Food Science (2010) 28, (3) 217-224 (impakt faktor: 0,472)

Marcolini, E., Babini, E., Bordoni, A., Di Nunzio, M., Laghi, L., Maczó, A., Picone, G., **Szerdahelyi, E.**, Valli, V. & Capozzi, F.
Bioaccessibility of the bioactive peptide carnosine during in vitro digestion of cured beef meat.
Journal of Agricultural and Food Chemistry (2015) 63, (20) 4973-4978 (impakt faktor: 3,154)

Csehi, B., **Szerdahelyi, E.**, Pásztor-Huszár, K., B. Salamon, B., Tóth, A., Zeke, I., Jónás, G. & Friedrich, L. (2016)
Changes of protein profiles in pork and beef meat caused by high hydrostatic pressure treatment.
Acta Alimentaria (2016) 45, (4) 565-571 (impakt faktor: 0,357)

Magyar nyelvű folyóiratban megjelent közlemény

Harkay, T.-né., **Szerdahelyi, E.** & Ferenczy, A.
Kísérletek nátriumszegény ételek előállítására sópótlók alkalmazásával.
Konzervújság (1991) 2, (1) 21-24

Szerdahelyi, E., Fischer, K. & Freudenreich, P.
Sertéshús biogén aminosav tartalmának vizsgálata.
Élelmiszervi (1994) 48, (2) 73-76.

Szerdahelyi, E. Hajós, Gy. & Molnár, P
Tehéntej meghatározása hazai sajtokban izoelektromos fókuszálással
Élelmiszervizsgáló Közlemények (1995) 41 (3) 225-231

Szerdahelyi, E.

Kazein frakciók azonosítása anyatejben, tehéntejben és juhtejben
Élelmezési Ipar (1996) 50. (4) 123-125

Kovács, E. & Némethné Szerdahelyi, E.

A kajszi sejt-fal-változását előidéző biokémiai és mikroszerkezeti folyamatok
Kertgazdaság (1999) 31, 118-121

Szerdahelyi, E., Pósn, H., Csehi, B. & Gelencsér, É.

Bakteriális eredetű hőtűrő proteázok gátlása tejben
Élelmiszer Tudomány Technológia (2016) 70, (4) 8-12

Könyvfejezet**Hajós, Gy., Gelencsér, É., Szerdahelyi, E., Bardocz, S. & Pusztai A.**

Enzymatic modification as a tool for improving the quality of food proteins
in "COST 98 Effects of antinutrients of the nutritial value of legume diets" (Edited by S.
Bardocz, A. Pusztai) Official Publications of the European Communities, Brussels, 1996
Volume 1, pp 69-74

Hajós, Gy., Gelencsér, É., Szerdahelyi, E., Bardocz, S. & Pusztai A.

Enzymatic modification as a tool for alteration of safety and quality of soya proteins
in "COST 98 Effects of antinutrients of the nutritial value of legume diets" (Edited by S.
Bardocz, A. Pusztai) Official Publications of the European Communities, Brussels, 1996
Volume 3, pp 82-86

Szerdahelyi, E. Fischer, K.

Changes in biogenic amine content in pork meat during storage.
in „COST 917 Biogenically active amines in food” (edited by S. Bardocz, A. White and Gy.
Hajós) Official Publications of the European Communities, Brussels 2, 16-18 (1998)

Cuadrado, C., Burbano, C., Gelencsér, É., Pedrosa, M., Ayet, G., Muzquiz, M., Pusztai, A., Szerdahelyi, E., & Hajós, Gy.

Influence of germination on lentil lectin
COST 98 " Effects of antinutrients on the nutritional value of legume diets " (Eds: S. G.
Pierzynowsky, J. M. Gee, J. Svendsen) Official Publications of the European Communities,
Brussels, 9, 92-96 (2000)

Hajós, Gy., Szerdahelyi, E. & Gelencsér, E.

Effect of enzymatic modification on the biological activities of soybean lectins
COST 98 " Effects of antinutrients on the nutritional value of legume diets " (Eds: S. G.
Pierzynowsky, J. M. Gee, J. Svendsen) Official Publications of the European Communities,
Brussels, 9, 97-99 (2000)

Némethné Szerdahelyi, E. Tehéntej-kazein meghatározása sajtmintákban -in: Kukovics, S. (Ed), A tej szerepe a humán táplálkozásban Melánia Kiadó, (2009) pp. 393-396. ISBN 978-963-9740-15-0

Farkas, J., **Némethné Szerdahelyi, E.** & Szabó E. E. (2010) Táplálék allergén aktivitás csökkentése HHP kezelt hús modellben In: Új élelmiszeripari technológiák alkalmazási lehetősége és fogyasztói megítélése. Élelmiszer-biztonsági Kötetek VI, (Szerk.: Bánáti D.) Budapest, pp. 63-70. ISSN 1788-4500

Rémond, D., Peyron, M. A., Pujos, E., Sébédio, J. L., Salt, L., **Szerdahelyi, E.**, Nagy, A., Gelencser, E. & Mackie, A.: Acting on micro- and macrostructure of meat, cooking conditions can modify the nutritional potential of meat proteins in: THE DREAM Project Book of Results (2014) pp.59-62 ISBN 978-961-6379-26-7

Proceeding

Szökefalvi-Nagy Z. - Hajós Gy. - **Szerdahelyi E.** - Kispéter J. - Demeter I. - Kovács I.
Protein and metal ion distributions in Se enriched milk
Proceedings of the 1st International Conference on Food Physics.
Journal of Food Physics. Supplement 1994 Part 2. 93-95

Vidács, I., Beczner, J., **N. Szerdahelyi, E.**, Hajós, Gy.
Kombinált kezelések hatása a baktériumspórák túlélésére és fehérjéire
XXVI. Óvári Tudományos Napok, Pannon Agrártudományi Egyetem Mezőgazdaságtudományi Kar,
Mosonmagyaróvár 1996 szeptember 25.
Élelmiszer-minőség szekció, II. kötet 437-443

Szerdahelyi, E., Nagy, Alarcon-Rojo, A., Janacua-Vidales, H. & Gelencser, É.
Bioactive dipeptides in meat and meat products
International CUCCAL Meeting on Safety, Quality and Functionality of Food Industry and Food Service” 2013 Cancun, Mexico Nov. 4-8 pp.71.

Szerdahelyi, E., Csehi, B., Nagy, A., Takács, K., Friedrich, L. & Gelencsér, É.
Stability of imidazole dipeptides during food processing
Food Science Conference 2015 18-19th November Budapest, Book of proceedings pp.249 ISBN 978-963-503-603-5

Csehi, B., **N. Szerdahelyi, E.**, Pásztor-Huszár, K., Salamon, B., Tóth, A., Palotás, P. & Friedrich, L.
Changes of fproteins in raw pork and beef meatr caused by high hydrostatic pressure treatment
Food Science Conference 2015 18-19th November Budapest, Book of proceedings pp.31 ISBN 978-963-603-5

Konferencia absztrakt

Némethné Szerdahelyi, E. & Fischer, K.
Biogén aminok vizsgálata sertéshúsban.
Vegyészkonferencia 1992. jul. 6-8. Szombathely
Összefoglalók: AÉ-P-11

Szerdahelyi, E. & Bekes, A.
Húsfehérjék és biztonságos táplálkozás
I. Országos Agrár PhD Konferencia és Találkozó, Debrecen, 1995 Abstact Book 66-67

Szerdahelyi, E. & Hajós, Gy.
Differences in the electrophoretic patterns of cow's, ewe's and human milk
9th World Congress of Food Science and Technology, July 30 -August 4, 1995
Budapest, Abstracts Vol. II. p. 43

Szerdahelyi, E. & Hajós, Gy.
Distribution of iron proteins in meat and milk samples by electrophoretic methods
Proceedings of *EURO FOOD CHEM VIII*: Vienna, Austria, September 18-20, 1995
Vol. 3, p. 774

Vereczkei, G., Parlagh, I. & **Szerdahelyi, E.**
Separation, purification and characterisation of benzodiol oxidoreductase
Balaton Conference on High Performance Separation Techniques,
Siófok, September 6-8, 1995 Book of Abstracts p. 77

Hajós, Gy., **Szerdahelyi, E.**, Gelencsér, É. & Polgár, M.
Élelmiszerfehérje allergének
XI. Élelmiszertudományi Konferencia, Budapest, 1996 május 30-31. Abstracts p. 6.

Vidács, I., Beczner, J., **Némethné Szerdahelyi, E.** & Hajós Gy.
A kombinált kezelés hatása a baktérium spórák túlélésére és fehérjéire
XI. Élelmiszertudományi Konferencia, Budapest, 1996 május 30-31.
Abstracts p. 11

Szerdahelyi, E., Zárαι, B. & Hajós, Gy.
Húsfehérjék összetételének nyomonkövetése elektroforetikus és enzimes
vizsgálatokkal
MKE Vegyészkonferencia '96 Eger 1996. július 2-4. Előadásösszefoglalók 6. old.

Parlagh, I., **Szerdahelyi, E.** & Vereczkey, G.
Fungal biomass estimation by benzenediol : oxidoreductase in the case of *Pleurotus
ostreatus*.
Food Micro '96 16th International Symposium of the International Committee on Food
Microbiology and Hygiene, Budapest Aug. 27-30 1996 Book of Abstracts p.135

Vidács, I., Beczner, J., **Szerdahelyi, E.** & Hajós, Gy.
Effect of combined treatments on constituents of bacterial spores
Food Micro '96 16th International Symposium of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene, Budapest Aug. 27-30 1996 Book of Abstracts p. 3P6

Szerdahelyi, E., Hajós, Gy., Vidács, I. & Beczner, J.
Effect of irradiation of microbiological state and protein structure of chicken minced meat
Food Micro '96 16th International Symposium of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene, Budapest Aug. 27-30 1996 Book of Abstracts p. 3P5

Alarcon -Rojo, A., Gelencsér, É., Polgár, M., **Szerdahelyi, E.** & Hajós, Gy.
Selected groups of meat and meat products in case of protein allergy
ICACI XVI Mexico '97 Cancun Abstract book p. 254

Hajós, Gy., **Szerdahelyi, E.**, Gelencsér, É. & Polgár, M.
Cross-reactivity in cow's milk allergy
ICACI XVI Mexico '97 Cancun Abstract book p. 254

Gelencsér, É., Polgár, M., **Szerdahelyi, E.** & Hajós, Gy.
Screening individuals for cross-reactivity of selected food groups in case of cow's milk and egg white allergy
ICACI XVI Mexico '97 Cancun Abstract book p. 255

Sass-Kiss, Á., **Szerdahelyi, E.** & Hajós, Gy.
Study of biologically active amines in grapes and wines by HPLC
Balaton symposium '99 on High-Performance Separation Methods
September 1-3, 1999 Siófok Book of Abstracts L-06

Cuadrado, C., Burbano, C., Gelencsér, É., Pedrosa, M., Ayet, G., Muzquiz, M., Pusztai, A., **Szerdahelyi, E.** & Hajós, Gy.
Effect of germination on lentil lectin
COST 98 " Effects of antinutrients on the nutritional value of legume diets "
11th Workshop "Gut as a target of functional foods" Budapest, Hungary 23-26 September 1999 Abstract Book, p. 15

Hajós, Gy., Sass-Kiss, Á. & **Szerdahelyi, E.**
Changes of polyamine content of Tokaj grapes and wines
"Polyamines 2000 Biological and Clinical Perspectives" konferencia (Rimini, Olaszország 2000 június 1-4) Abstract Book C7.2

Alarcon-Rojo, A., Gelencsér, É., Polgár, M., **Szerdahelyi, E.** & Hajós, Gy.
Selected groups of meat and meat products in case of protein allergy
Nutritionists meet Food Scientists and Technologists, 12-14 April 2000 Porto, Portugal
Abstract Book p. 135

Sassné Kiss, Á., **Szerdahelyi, E.** & Hajós, Gy.
Biológiailag aktív aminok vizsgálata a Tokaj-Hegyaljai borvidék szőlőfajtáiban és boraiban
XIII. Élelmiszertudományi Konferencia Budapest, 2000. május 25-26
Előadásösszefoglalók p. 14

Szerdahelyi, E. & Izquierdo-Pulido, M.
Biológiaiailag aktív aminosavak friss és élelt húsmintákban
Vegyészkonferencia 2000. júl. 5-7. Debrecen Book of abstract

Szerdahelyi, E.
Effect of high pressure processing and γ -irradiation on the iron containing meat proteins
(Abstracts of Annual Symposium of the European Academy of Nutritional Sciences)
Táplálkozás Allergia Diéta 6, (3-4) 23

Gelencsér, É., Polgár, M., **Szerdahelyi, E.** & Hajós, Gy.
Cross-reactivity of cow's milk or egg white positive infant sera to selected food products
8th International Symposium on Immunological Chemical and Clinical Problems of Food
Allergy (Venezia, Italy March 11-13, 2001) Book of Abstract p. 60

Farkas, J., Hajós, Gy., Kaffka, K., Mészáros, L., Seregély, Zs. & **Szerdahelyi E.**
Studies on high pressure induced physicochemical changes in minced meat.
Poster No. 3.38- In: Abstract Book of EUROCAFT 2001, 5-7 December, Berlin, Germany.

Farkas, J., Hajós, Gy., **Szerdahelyi, E.**, Andrásy, É., Krommer, J. & Mészáros, L.
Protein changes in high pressure pasteurized raw sausage batter
Abstracts of ICOMST 2002 Aug 25-30 Rome

Némethné Szerdahelyi, E. & Gelencsér, É.
Húskban előforduló biológiaiailag aktív peptidek.
Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXV. Vándorgyűlése Balatonöszöd, 2010.09.30 –
10.02. 39.o. Előadás és poszter összefoglalók.
http://www.mtt.hu/portal/downloads/2010_vandor/absztrakt_%20kötet.pdf

Nagy, A., **Szerdahelyi, E.**, Szamos, J. & Gelencsér, É.
Release and absorption of carnosine during digestion
International Food, Agricultural and Gastronomy Congress; February, 15-19, 2012, Belek,
Antalya, Proceedings of the IFAG Congress p. 183-184.

Nagy, A., **Szerdahelyi, E.**, Szamos, J. & Gelencsér, É.
In vivo digestion of bioactive dipeptide (carnosine) using rat model
1st International Conference on Food Digestion; March 19-21; 2012, Cesena, Italy,
Proceedings p. 78

Szerdahelyi, E., Korompai, E. & Gelencsér, É.
Bioactive dipeptides in Hungarian meat products
1st International Conference on Food Digestion; March 19-21; 2012, Cesena, Italy
Proceedings p. 79

Szerdahelyi, E., Korompai, E., Nagy, A., Alarcon-Rojó, A., Janacua-Vidales, H., Marcolini, E.
& Gelencser, E.
Biologically active dipeptides in raw and processed meat samples.
2nd International Conference on Food Digestion. March 6-8, 2013. Madrid, Spain. Book of
Abstract https://colloque.inra.fr/cost_infogest_icfd2013.

Nagy, A., **Szerdahelyi, E.**, Hegyi, F., Takács, K., Korompai, E. & Gelencser, E.
Release and absorption of carnosine using in vivo rat model.
2nd International Conference on Food Digestion. March 6-8, 2013. Madrid, Spain. Book of
Abstract https://colloque.inra.fr/cost_infogest_icfd2013

Szerdahelyi, E., Nagy, A., Korompai, E. & Gelencser, E.
Determination of meat originated imidazole dipeptides by CZE.
International Interdisciplinary Meeting on Bioanalyses. March 19-21, 2013. Pécs, Hungary.
pp. 18.

Nagy, A., **Szerdahelyi, E.** & Gelencser, E.
Rat model for evaluation of gut resistance of meat originated carnosine.
From Model Foods to Food Models: The DREAM Project International Conference. June 24-26, 2013. Nantes, France. ISBN 978-961-6379-21-2 pp. 63.

Szerdahelyi, E., Nagy, A., Korompai, E., Alarcon-Rojo, A., Janacua-Vidales, H. & Gelencser, E.
Gut resistance of meat originated imidazole dipeptides
Peptide Chemistry Conference. November 3-6, 2012. Xaret, Mexico. pp. 16.

Nagy, A., **Szerdahelyi, E.**, Szamos, J. & Gelencser, E.
Release and absorption of carnosine during digestion.
10th International Food, Agricultural and Gastronomy Congress. February 15-19, Belek, Turkey, pp. 183-184.

Capozzi, F., E. Babini, Bordoni, A., Di Nunzio, M., Laghi, L., Marcolini, E., Picone, G., Valli, V., **Szerdahelyi, E.** & Maczó, A.
In vitro digestion of the processed meat product bresaola. 3rd Management Committee & Working Groups Meeting of COST Action FA 1005 October 2-4, 2012 Leatherhead, UK, pp.18

Csehi, B., **Szerdahelyi, E.**, Friedrich, L. & Pásztor-Huszár, K.
A study of changes caused by high hydrostatic pressure treatment of blood proteins
Műszaki Kémiai Napok 2015, Conference of Chemical Engineering 2015 Veszprém 2015. április 21-23. In: Mizsey Péter (szerk.) Műszaki Kémiai Napok 2015: Conference of Chemical Engineering 2015. 120 p. Veszprém: Pannon Egyetem, 2015. p. 18. (ISBN:978-963-396-072-01)

Szerdahelyi, E., Nagy A, Takács, K., Alarcon-Rojo, A., Janacua-Vidales, H. & Gelencsér É.
Bioactive dipeptides in dried meat products. 1st International Conference on Food Bioactives & Health. Norwich, Egyesült Királyság: 2016. 09. 13.- 2016. 09. 16.

Takács K, **Szerdahelyi, E.**, Nagy, A. & De Noni, I.
Examination of heat treatment effectiveness on the antigenic properties of spaghetti products. 1st International Conference on Food Bioactives & Health. Norwich, Egyesült Királyság: 2016. 09. 13.- 2016. 09. 16.

EI, S., Takács, K., **Szerdahelyi, E.** & De Noni, I
Potential inhibitory activity of *in vitro*-digested spaghetti against α -amylase and amyloglucosidase. 5th International Conference on Food Digestion. Rennes, France - 4-6 April 2017. p.141