

Dr Abrankó László

publikációs lista (lezárva 2017.06)

Nemzetközi, referált tudományos folyóirat közlemények

1. Ifie, I.; Abrankó, L.; Villa-Rodriguez, J. A.; Papp, N.; Ho, P.; Williamson, G.; Marshall, L. J., The effect of ageing temperature on the physicochemical properties, phytochemical profile and α -glucosidase inhibition of *Hibiscus sabdariffa* (roselle) wine. *Food Chemistry* **2017**. (IF = 4.052)
2. Abrankó, L.; Clifford, M. N., An unambiguous nomenclature for the acyl-quinic acids commonly known as chlorogenic acids. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* **2017**. (nyomtatás alatt) (IF = 2.875)
3. Van Rymenant, E.; Abrankó, L.; Tumova, S.; Grootaert, C.; Van Camp, J.; Williamson, G.; Kerimi, A., Chronic exposure to short-chain fatty acids modulates transport and metabolism of microbiome-derived phenolics in human intestinal cells. *Journal of Nutritional Biochemistry* **2017**, 39, 156-168. (IF = 4.668)
4. Varga, L.; Engel, R.; Szabó, K.; Abrankó, L.; Gosztola, B.; Zámoriné Németh, É.; Sárosi, S., Seasonal variation in phenolic content and antioxidant activity of *Glechoma hederacea* L. harvested from six Hungarian populations. *Acta Alimentaria* **2016**, 45, 268-276. (IF = 0.333)
5. Vass, A.; Rácz, B. A.; Abrankó, L., Applicability of ultra performance convergence chromatography, a new generation of supercritical fluid chromatography, for the analysis of pesticide residues. *Periodica Polytechnica: Chemical Engineering* **2016**, 60, 69-73. (IF = 0.460)
6. Szalóki-Dorkó, L.; Stéger-Máté, M.; Abrankó, L., Effects of fruit juice concentrate production on individual anthocyanin species in elderberry. *International Journal of Food Science & Technology* **2016**, 51, 641-648. (IF = 1.504)
7. Nagy, Á.; Abrankó, L., Profiling of hydroxycinnamoylquinic acids in plant extracts using in-source CID fragmentation. *Journal of Mass Spectrometry* **2016**, 51, 1130-1145. (IF = 2.541)
8. Engel, R.; Szabo, K.; Abranko, L.; Rendes, K.; Fuzy, A.; Takács, T., Effect of Arbuscular Mycorrhizal Fungi on the Growth and Polyphenol Profile of Marjoram, Lemon Balm, and Marigold. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* **2016**, 64, 3733-3742. (IF = 2.857)
9. Villa-Rodriguez, J.; Kerimi, A.; Abranko, L.; Williamson, G., German Chamomile (*Matricaria chamomilla*) Extract and Its Major Polyphenols Inhibit Intestinal α -glycosidases in vitro. (**abstract**) *The FASEB Journal* **2015**, 29. (IF = 5.299)
10. Szalóki-Dorkó, L.; Stéger-Máté, M.; Abrankó, L., Evaluation of colouring ability of main European elderberry (*Sambucus nigra* L.) varieties as potential resources of natural food colourants. *International Journal of Food Science & Technology* **2015**, 50, 1317-1323. (IF = 1.504)
11. Engel, R.; Szabó, K.; Abrankó, L.; Sárosi, S.; Füzy, A.; Takács, T., Effect of fertilization and arbuscular mycorrhizal fungi on active substances of marjoram. (**abstract**) *Planta Medicina* **2015**, 81, PW144. (IF = 1.990)
12. Papp, N.; Blázovics, A.; Fébel, H.; Salido, S.; Altarejos, J.; Fehér, E.; Kocsis, I.; Szentmihályi, K.; Abrankó, L.; Hegedűs, A.; Stefanovits-Bányai, É., Antihyperlipidemic Effects of Sour Cherries Characterized by Different In Vitro Antioxidant Power and Polyphenolic Composition. *Plant Foods for Human Nutrition* **2015**. (IF = 2.276)
13. Kocsis, M.; Abrankó, L.; Ayaydin, F.; Csepregi, K.; Papp, N.; Teszlák, P.; Jakab, G., Main Leaf Polyphenolic Components of Berry Color Variant Grapevines and Their Acclimative Responses to Sunlight Exposure. *Applied Sciences* **2015**, 5, 1955-1969. (IF = 1.726)
14. Abrankó, L.; Szilvássy, B., Mass spectrometric profiling of flavonoid glycoconjugates possessing isomeric aglycones. *Journal of Mass Spectrometry* **2015**, 50, 71-80. (IF = 2.541)
15. Abrankó, L.; Nagy, Á.; Szilvássy, B.; Stefanovits-Bányai, É.; Hegedűs, A., Genistein isoflavone glycoconjugates in sour cherry (*Prunus cerasus* L.) cultivars *Food Chemistry* **2015**, 166, 215-222. (IF = 4.052)
16. Szalóki-Dorkó, L.; Csizmadia, G.; Abrankó, L.; Stéger-Máté, M., Examination of Anthocyanin Content of Some Elderberry Cultivars Grown in Hungary. *Acta Horticulturae* **2015**, 1061, 79-86.
17. Szalóki-Dorkó, L.; Légrádi, F.; Abrankó, L.; Stéger-Máté, M., Effects of food processing technology on valuable compounds in elderberry (*Sambucus nigra* L.) varieties. *Acta Biol Szeged* **2014**, 58, 45-48.
18. Szilvássy, B.; Rak, G.; Sárosi, S.; Novák, I.; Pluhár, Z.; Abrankó, L., Polyphenols in the Aqueous Extracts of Garden Thyme (*Thymus vulgaris*) Chemotypes Cultivated in Hungary. *Natural Product Communications* **2013**, 8, 605-608. (IF = 0.924)
19. Szabó, A.; Gyepes, A.; Nagy, Á.; Abrankó, L.; Györfi, J., The effect of UVB radiation on the vitamin D2 content of white and cream type Button mushrooms (*Agaricus bisporus* Lange/Imbach) and Oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus* (Jacq.) P. Kumm). *Acta Alimentaria* **2012**, 41, 187-196. (IF = 0.475)

20. Polgár, L.; García-Reyes, J. F.; Fodor, P.; Gyepes, A.; Dernovics, M.; Abrankó, L.; Gilbert-López, B.; Molina-Díaz, A., Retrospective screening of relevant pesticide metabolites in food using liquid chromatography high resolution mass spectrometry and accurate-mass databases of parent molecules and diagnostic fragment ions. *Journal of Chromatography A* **2012**, *1249*, 83-91. (IF = 4.612)
21. Katona, R.; Abrankó, L.; Zsolt, S., Comparison of sample preparation techniques for multielemental analysis of wine samples by ICP-MS. *Acta Alimentaria* **2012**, *41*, 83-91. (IF = 0.475)
22. Pfeiffer, P.; Pedryc, A.; Papp, N.; Abrankó, L.; Stefanovits-Bányai, É.; Hegedus, A., Molecular genetics of the flavonoid biosynthesis in two apricot genotypes. In *Acta Horticulturae*, **2012**; 966, 107-112.
23. Abrankó, L.; García-Reyes, J. F.; Molina-Díaz, A., Systematic Bottom-Up Approach for Flavonoid Derivatives Screening in Plant Material using Liquid Chromatography High Resolution Mass Spectrometry. *Analytical and Bioanalytical Chemistry* **2012**, *403*, 995-1006. (IF = 3.659)
24. Hegedus, A.; Pfeiffer, P.; Papp, N.; Abrankó, L.; Blazovics, A.; Pedryc, A.; Stefanovits-Bányai, E., Accumulation of Antioxidants in Apricot Fruit through Ripening: Characterization of a Genotype with Enhanced Functional Properties. *Biological Research* **2011**, *44*, 339-344. (IF = 1.029)
25. Abrankó, L.; García-Reyes, J. F.; Molina-Díaz, A., In-source fragmentation and accurate mass analysis of multiclass flavonoid conjugates by electrospray ionization-time-of-flight mass spectrometry. *Journal of Mass Spectrometry* **2011**, *46*, 478-488. (IF = 3.268)
26. Rak, G.; Fodor, P.; Abrankó, L., Three-step HPLC-ESI-MS/MS procedure for screening and identifying non-target flavonoid derivatives. *International Journal of Mass Spectrometry* **2010**, *290*, 32-38. (IF = 2.009)
27. Papp, N.; Szilvássy, B.; Abrankó, L.; Szabó, T.; Pfeiffer, P.; Szabó, Z.; Nyéki, J.; Ercisli, S.; Stefanovits-Bányai, É.; Hegedús, A., Main quality attributes and antioxidants in Hungarian sour cherries: identification of genotypes with enhanced functional properties. *International Journal of Food Science & Technology* **2010**, *45*, 395-402. (IF = 1.223)
28. Kmellar, B.; Abrankó, L.; Fodor, P.; Lehotay, S. J., Routine approach to qualitatively screening 300 pesticides and quantification of those frequently detected in fruit and vegetables using liquid chromatography tandem mass spectrometry (LC-MS/MS). *Food Additives and Contaminants Part A - Chemistry Analysis Control Exposure and Risk Assessment* **2010**, *27*, 1415-1430. (IF = 2.230)
29. Jaitz, L.; Siegl, K.; Eder, R.; Rak, G.; Abrankó, L.; Koellensperger, G.; Hann, S., LC-MS/MS analysis of phenols for classification of red wine according to geographic origin, grape variety and vintage. *Food Chemistry* **2010**, *122*, 366-372. (IF = 3.458)
30. Hegedús, A.; Engel, R.; Abrankó, L.; Balogh, E.; Blázovics, A.; Hermán, R.; Halász, J.; Ercisli, S.; Pedryc, A.; Stefanovits-Bányai, É., Antioxidant and Antiradical Capacities in Apricot (*Prunus armeniaca* L.) Fruits: Variations from Genotypes, Years, and Analytical Methods. *Journal of Food Science* **2010**, *75*, C722-C730. (IF = 1.733)
31. Engel, R.; Stefanovits-Bányai, É.; Abrankó, L., Simultaneous Determination of the Free Forms of B Group Vitamins and Vitamin C in Various Fortified Food Products. *Chromatographia* **2010**, *71*, 1069-1071.
32. Engel, R.; Abrankó, L.; Stefanovits-Bányai, É.; Fodor, P., Simultaneous determination of water soluble vitamins in fortified food products. *Acta Alimentaria* **2010**, *39*, 48-58. (IF = 0.379)
33. Hegedús, A.; Papp, N.; Pfeiffer, P.; Abrankó, L.; Hermán, R.; Pedryc, A.; Blázovics, A.; Stefanovits-Bányai, É., Antioxidant characterization of perspective apricot hybrids. *Acta Biol Szeged* **2009**, *53*, 46-47.
34. Uveges, M.; Abrankó, L.; Fodor, P., Optimization of GC-ICPMS system parameters for the determination of butyltin compounds in Hungarian freshwater origin sediment and mussel samples. *Talanta* **2007**, *73*, 490-497. (IF = 3.374)
35. Abrankó, L.; Kmellar, B.; Fodor, P., Comparison of extraction procedures for methylmercury determination by a SPME-GC-AFS system. *Microchemical Journal* **2007**, *85*, 122-126. (IF = 1.800)
36. Quétel, C. R.; Snell, J. P.; Aregbe, Y.; Abrankó, L.; Jokai, Z.; Brunori, C.; Morabito, R.; Hagan, W.; Azemard, S.; Wyse, E.; Fajon, V.; Horvat, M.; Logar, M.; Donard, O. F. X.; Krupp, E.; Entwisle, J.; Hearn, R.; Schantz, M.; Inagaki, K.; Takatsu, A.; Grinberg, P.; Willie, S.; Dimock, B.; Hintelmann, H.; Zhu, J.; Gonzalez, E. B.; Centineo, G.; Alonso, J. E. G.; Sanz-Medel, A.; Bjorn, E., Methylmercury in tuna: demonstrating measurement capabilities and evaluating comparability of results worldwide from the CCQM P-39 comparison. *Journal of Analytical Atomic Spectrometry* **2005**, *20*, 1058-1066. (IF = 3.640)
37. Jokai, Z.; Abrankó, L.; Fodor, P., SPME-GC-pyrolysis-AFS determination of methylmercury in marine fish products by alkaline sample preparation and aqueous phase phenylation derivatization. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* **2005**, *53*, 5499-5505. (IF = 2.507)
38. Abrankó, L.; Jokai, Z.; Fodor, P., Investigation of the species-specific degradation behaviour of methylmercury and ethylmercury under microwave irradiation. *Analytical and Bioanalytical Chemistry* **2005**, *383*, 448-453. (IF = 2.695)

39. Yang, L.; Mester, Z.; Abrankó, L.; Sturgeon, R. E., Determination of total chromium in seawater by isotope dilution sector field ICPMS using GC sample introduction. *Analytical Chemistry* **2004**, *76*, 3510-3516. (IF = 5.450)
40. Stefanka, Z.; Abrankó, L.; Dernovics, M.; Fodor, P., Characterisation of a hydraulic high-pressure sample introduction assisted flow injection - inductively coupled plasma time-of-flight mass spectrometry system and its application to the analysis of biological samples. *Talanta* **2004**, *63*, 705-712. (IF = 2.532)
41. Abrankó, L.; Yang, L.; Sturgeon, R. E.; Fodor, P.; Mester, Z., Solid phase microextraction for the determination of chromium in sea-water. *Journal of Analytical Atomic Spectrometry* **2004**, *19*, 1098-1103. (IF = 3.926)
42. Abrankó, L.; Stefanka, Z.; Fodor, P., Possibilities and limits of the simultaneous determination of As, Bi, Ge, Sb, Se, and Sn by flow injection-hydride generation-inductively coupled plasma-time-of-flight mass spectrometry (FI-HG-ICP-TOFMS). *Analytica Chimica Acta* **2003**, *493*, 13-21. (IF = 2.210)

Nem referált tudományos közlemények

1. Balogh, E.; Hegedűs, A.; Stefanovits-Bányai, É.; Engel, R.; Abrankó, L., A szamóca és málna antioxidáns kapacitásának kialakításában szerepet játszó vegyületek meghatározása. *Élelmiszer Tudomány Technológia* **2010**, *64*, 5-9.
2. Engel, R.; Stefanovits-Bányai, É.; Abrankó, L., Simultaneous determination of water-soluble vitamins in supplemented cereal by liquid chromatography. *Gyógyszerészet* **2009**, *53*, S113.
3. Belovai, J.; Abranko, L.; Engel, R., B12 vitamin mérési lehetőségei HPLC-ICP-MS mérőrendszerrel. *Olaj, Szappan. Kozmetika* **2009**, *58*, 47-50.
4. Abrankó, L., Nagyhatékonyságú mintabeviteli technikák fejlesztése az elemanalitikában. *Élelmezésipar* **2007**, *56*, 220.
5. Abrankó, L.; Mester, Z.; Fodor, P., A szilárdfázisú mikroextrakciós technika (SPME) alkalmazása a nyomelem-analitikában. *Magy Kém. Lapja* **2006**, *61*, 141-146.
6. Prohaska, T.; Brunner, M.; Galler, P.; Boulyga, S.; Stingeder, G.; Horacek, M.; Abranko, L.; Fodor, P.; Stefánka, Z.; Katona, R., Spectrochemical Fingerprints for Authenticity Studies of Botanical, Biological and Horticultural Materials. *ICP Information Newsletter* **2008**, *33*, 183-184.

Konferencia prezentációk

Konferencia előadások

1. Abrankó, L. *Zsír-sav-Koenzim A tioészterek UHPLC-MS/MS vizsgálata: újabb lépés a polifenolok valódi biológiai hatásainak megismeréséhez*, Elvásztástudományi Vándorgyűlés, Kecskemét, 2016.11.09.
2. Abrankó, L., Neutral loss vs targeted SRM scan? The example of fatty-acyl-Coenzyme A profiling in biological samples. In Thermo User Meeting: London, UK, 2016.
3. Szkiba, Z.; Papp, N.; Van de Wiele, T.; Abrankó, L. In *Bioaccessibility study of fruit polyphenols using an in vitro digestion model and HPLC-ESI-Q-TOFMS profiling*, 32nd Informal Meeting on Mass Spectrometry, Balatonszárszó, Hungary, 11-14 May, 2014; Balatonszárszó, Hungary, 2014; p 76.
4. Abrankó, L.; Papp, N. In *Kávé, illetve kajszi-nektár fogyasztásából származó klorogénsavak felszívódása és metabolizmusa in vivo körülmények között*, MSZKT, Budapest, április 18., 2014; Budapest, 2014.
5. Abrankó, L. In *Célzott és kereső tömegspektrometriás vizsgálati eljárások*, 353. MTA-KÉKI Tudományos Kollokvium, Budapest, November 29, 2013; Budapest, 2013.
6. Szilvássy, B.; Abrankó, L., Izomer aglikonokkal rendelkező flavonoid-glikokonjugátumok tömegspektrometriás profilozása. In *MKE Tömegspektrometriás Társaság Szakmai Nap*, Budapest, 2012.
7. Abranko, L.; Nagy, Á.; Hegedűs, A., Genistein izoflavon: egy ismeretlen ismerős a meggyben (*Prunus cerasus* L.) In *MKE 1. Nemzeti Konferencia*, Adányiné Kisbocskói, N.; Wölfling, J., Eds. Magyar Kémikusok Egyesülete: Sopron, 2011; p 50.
8. Abrankó, L.; Ipolyi, I.; Stefánka, Z.; Fodor, P. In *Az induktív csatolású plazma-repülési idő tömegspektrometria (ICP-TOFMS) analitikai alkalmazhatósága*, Magyar Spektrokémiai Vándorgyűlés, Siófok, 2002; Siófok, 2002.

9. Abrankó, L.; García-Reyes, J. F. In *In-source Fragmentation and a Systematic Bottom-up Approach for Untargeted Flavonoid Derivatives Screening by Electrospray Ionization Mass Spectrometry*, Euroanalysis 2011, Beograd, 2011; Beograd, 2011.
10. Balogh, E.; Rak, G.; Stefanovits-Bányai, É.; Hegedűs, A.; Abranko, L. In *Application of a flavonoid aglycon tagging MS/MS method for finding characteristic differences in berry fruits grown in Hungary*, International Mass Spectrometry Conference, Bremen, Germany, 30 Aug-4 Sept, 2009; Bremen, Germany, 2009.
11. Abranko, L.; Brunner, M.; Katona, R.; Jaitz, L.; Rak, G.; Fodor, P.; Hann, S.; Prohaska, T.; Stefánka, Z., Élelmiszerek eredet-meghatározása tömegspektrometriás módszerekkel. In *Magyar Spektrokémiai Vándorgyűlés*, Nyíregyháza, 2008.
12. Abranko, L.; Jokai, Z.; Kmeľlar, B.; Fodor, P., Method development for mercury speciation studies in fish samples intended for human consumption. . In *XII HUNGARIAN-ITALIAN SYMPOSIUM ON SPECTROCHEMISTRY ENVIRONMENTAL POLLUTION AND HUMAN HEALTH*, Pécs, 2005.
13. Abranko, L.; Fodor, P., Felszín alatti vízminták hasonlóságának többváltozós statisztikai módszerrel történő vizsgálata, nyomelemanalitikai mérési adatok alapján. In *XII. Konferencia a felszín alatti vizekről* Balatonföldvár, 2005.
14. Abranko, L.; Mester, Z.; Fodor, P., Evaluation of a semi-quantitative method for methylmercury determination from biological samples by solid phase microextraction-thermal desorption-atom fluorescent detection (SPME-TD-AFS). In *International Conference on Trace Element Speciation in Biomedical, Nutritional and Environmental Sciences* München, 2004.
15. Abranko, L.; Mester, Z.; Fodor, P. In *Szilárd fázisú mikroextrakciós technika (SPME) nyomelemanalitikai alkalmazhatósága*, Analitikai Vegyészkonferencia, 47. Magyar Spektrokémiai Vándorgyűlés, Balatonföldvár, 2004; Balatonföldvár, 2004.
16. Dernovics, M.; Bodó, E. T.; Ipolyi, I.; Sörös, C.; Stefánka, Z.; Abranko, L.; Fodor, P., A szelén módosulatanalítika szerepe és alkalmazása élelmiszerekben és táplálékkiegészítőkben. In *Mikroelemek a táplálékláncban (Trace Elements in the Food Chain)*, Simon, L.; Szilágyi, M., Eds. Bessenyei György Könyvkiadó: Nyíregyháza, 2003; pp 371-380.
17. Abranko, L.; Stefánka, Z.; Fodor, P. In *As, Bi, Ge, Sb, Se és Sn szimultán hidridfejlesztéses meghatározásának lehetőségei és korlátjai, kis mintatérfogató, tranziens mintabevitelt alkalmazó ICP-MS technikával*, Magyar Spektrokémiai Vándorgyűlés, Siófok, 2003; Siófok, 2003.

Poszter prezentációk, illetve társszerző által előadott konferencia előadások

1. Villa-Rodriguez, J. A.; Ford, L.; Kerimi, A.; Abranko, L.; Rayner, C.; Williamson, G., Potential effects of Chamomile (poly)phenols to modulate carbohydrate digestion and absorption: targeted analysis on (Z),(E)-methoxycinnamic acid glucoside, apigenin and apigenin 7-O-glucoside. In *Food Bioactives & Health 2016*, Norwich, UK, 2016; p 241.
2. Van Rymenant, E.; Grootaert, C.; Pitart, J.; Possemiers, S.; Van der Saag, H.; Matthijs, B.; Noten, B.; Jacobs, G.; Voorspoels, S.; Kerimi, A.; Abrankó, L.; Tumova, S.; Williamson, G.; Van Camp, J. In *Prebiotic effects of hesperidin during in vitro digestion stimulate polyphenol transport in Caco-2 cells*, Food Bioactives and Health 2016, Norwich, UK, 12-15 September, 2016, 2016; Norwich, UK, 2016; p 145.
3. Van Rymenant, E.; Grootaert, C.; Matthijs, B.; Pitart, J.; Scheirlinck, I.; Possemiers, S.; Van der Saag, H.; Noten, B.; Jacobs, G.; Voorspoels, S.; Kerimi, A.; Abranko, L.; Williamson, G.; Van Camp, J. In *Prebiotic effects of hesperidin during in vitro digestion stimulates polyphenol transport in Caco-2 cells*, 6th Annual Belgian Nutrition Society Congress, Brussels, 15 April, 2016, 2016; Brussels, 2016.
4. Mayta-Apaza, A.; Pottgen, E.; De Bodt, J.; Abranko, L.; Van de Wiele, T.; Lee, S.-O.; Carbonero, F. In *Modulation of the Gut Microbiota by Tart Cherries Consumption: In vitro and Human Dietary Intervention Studies*, International Association of Food Protection, IAFP 2016 St.Louise, Missouri USA, 31 July-3 August 2016, 2016; St.Louise, Missouri USA, 2016; p 191.
5. Abranko, L.; Williamson, G.; Schothorst, E. M.; Keijer, J.; Kerimi, A. In *Chronic effects of dietary fatty acid composition on hepatic lipid metabolism*, Food Bioactives & Health 2016, Norwich, UK, 13-15 September, 2016, 2016; Norwich, UK, 2016; p 194.
6. Abrankó, L.; Williamson, G.; Kerimi, A., A novel approach for the investigation of key lipid intermediates and the effect of quercetin. In *7th International Conference on Polyphenols and Health*, Tours, France, 2015; p 215.

7. Villa-Rodriguez, J. A.; Kerimi, A.; Abrankó, L.; Williamson, G., German chamomile extract and its major polyphenols inhibit carbohydrate digestion and absorption in vitro. In *7th International Conference on Polyphenols and Health*, Tours, France, 2015; p 111.
8. Van Rymenant, E.; Kerimi, A.; Abranko, L.; Grootaert, C.; Van Camp, J.; Williamson, G., Short chain fatty acids affect hesperetin transport and phase II metabolism in Caco-2 cells. In *7th International Conference on Polyphenols and Health*, Tours, France, 2015; p 100.
9. Szalóki-Dorkó, L.; Abrankó, L.; Stéger-Máté, M. In *Colour stability of elderberry concentrates in natural yoghurt*, Food Science Conference Budapest, 18-19 November, 2015; Budapest, 2015; pp 229-232.
10. Kocsis, M.; Csepregi, K.; Hideg, É.; Papp, N.; Abrankó, L.; Teszlák, P.; Jakab, G., Phenolic profile and antioxidant capacity of leaves, berry skins and seeds of Goher white (*Vitis Vinifera* L.) In *19th GiESCO Meeting* Gruissan, France, 2015.
11. Engel, R.; Szabó, K.; Abrankó, L.; Füzy, A.; Takács, T.; Farkas, E. In *Active substances: from lichens to herbs*, 2nd Young lichenologists' workshop in Hungary, Vácrátót, 2015.10.12-2015.10.15, 2015; Edit, F.; Nóra, V., Eds. Vácrátót, 2015; p 8.
12. Engel, R.; Szabó, K.; Abrankó, L.; Füzy, A.; Takács, T. In *Különböző eredetű arbuskuláris mikorrhiza gombák hatása a majoránna, a citromfű és a körömvirág hatóanyag - termelésére*, X. Magyar Ökológus Kongresszus, Veszprém, 2015.08.12-2015.08.14, 2015; Judit, P.; András, L.; Csilla, S.-K., Eds. Veszprém, 2015; p 50.
13. Engel, R.; Szabó, K.; Abrankó, L.; Füzy, A.; Takács, T., Effect of arbuscular mycorrhizal fungi and fertilization on polyphenol profiles of marjoram, lemon balm and marigold. In *7th International Conference on Polyphenols and Health*, Tours, France, 2015; p 295.
14. Szalóki-Dorkó, L.; Légrádi, F.; Abrankó, L.; Stéger-Máté, M. In *Effects of food processing technology on valuable compounds in Elderberry (*Sambucus nigra* L.) varieties*, International Conference on Science and Technique Based on Applied Fundamental Research (ICOSTAF) Szeged, Hungary, 2014; Szeged, Hungary, 2014.
15. Stefanovits-Bányai, É.; Pfeiffer, P.; Papp, N.; Abrankó, L.; Hegedűs, A., Identification and Transcriptional Profiling of Candidate Flavonoid Biosynthesis Genes in Two Apricot Genotypes Differing in Polyphenolic Contents. In *Plant Biology Europe FESPB/EPSO Congress 2014*, Dublin, Ireland, 2014; p 201.
16. Papp, N.; Hegedűs, A.; Stefanovits-Bányai, É.; Abrankó, L. In *A meggy polifenolos komponenseinek azonosítása, OXIDATÍV STRESSZ SZEREPE NÉPBETEGLSÉGEKBEK, A Magyar Szabadgyök-Kutató Társaság rendezvénye*. Munkaértekezlet. , Budapest, 2014.04.18, 2014; Blázovics, A.; Somogyi, A., Eds. Budapest, 2014; p 17.
17. Papp, N.; Hegedűs, A.; Stefanovits-Bányai, É.; Abrankó, L., Differences in the flavonoid profile of Hungarian sour cherry genotypes. In *Plant Biology Europe FESPB/EPSO Congress 2014*, Dublin, Ireland, 2014; p 201.
18. Kocsis, M.; Papp, N.; Abrankó, L.; Csepregi, K.; Radványi, L.; Martin Pour, N.; Hideg, É.; Jakab, G. In *Changes in grapevine leaf anatomy and polyphenolic composition during adaptive responses to different solar irradiation*, 11th Congress of the Hungarian Society of Plant Biology, Szeged, Hungary, 27-29 August, 2014; Szeged, Hungary, 2014.
19. Hegedűs, A.; Papp, N.; Abrankó, L.; Stefanovits-Bányai, É. In *A gyümölcsök antioxidáns vegyületeinek valódi hatása*, MSZKT, Budapest, április 18., 2014; Budapest, 2014.
20. Hegedűs, A.; Papp, N.; Abrankó, L.; Blázovics, A.; Stefanovits-Bányai, É. In *A gyümölcsök bioaktív vegyületeinek hatása különböző betegségekben*, Oxidatív stressz és betegségek, Budapest, 2014.11.06-2014.11.07, 2014; Budapest, 2014; p 35.
21. Szalóki-Dorkó, L.; Stéger-Máté, M.; Abrankó, L. In *Variety dependent anthocyanin profiles of elderberry (*Sambucus nigra* L) cultivars*, Food Science Conference 2013, Budapest, 2013; Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar: Budapest, 2013.
22. Nagy, Á.; Besnyő, D.; Hegedűs, A.; Abrankó, L. In *Comprehensive screening of polyphenol content of apricot fruits (*Prunus armeniaca*) cultivated in Hungary*, Food Science Conference 2013, Budapest, 2013; Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar: Budapest, 2013.
23. Hegedűs, A.; Papp, N.; Abrankó, L.; Blázovics, A.; Fébel, H.; Kocsis, I.; Stefanovits-Bányai, É. In *Gyümölcsök szerepe a korszerű táplálkozásban*, Természetes eredetű hatóanyagok a modern orvoslásban, Budapest, 2013.10.06-2013.10.07, 2013; Szent István Egyetemi Kiadó: Budapest, 2013; pp 81-85.
24. Dorkó, L.; Stéger-Máté, M.; Abrankó, L., Investigation of Elderberry (*Sambucus nigra* L.) cultivars, distinguished sources of natural food colorants. In *7th World Congress on Polyphenols Applications*, Edeas, M.; Scheiber, A., Eds. ISANH: Bonn, Germany, 2013; p 39.
25. Dorkó, L.; Stéger-Máté, M.; Abrankó, L., Investigation of elderberry (*Sambucus nigra* L.) cultivars a distinguished source of natural food colorant. In *II. Interdisciplinary Doctoral Conference*, Pécs, Hungary, 2013; pp 255-256.
26. Dorkó, L.; Cszimadia, G.; Abrankó, L.; Stéger-Máté, M., Examination of anthocyanin content of some elderberry varieties in Hungary. In *The First International Symposium on Elderberry*, Columbia, Missouri, USA, 2013.

27. Abrankó, L.; Papp, N. In *In vivo metabolites of chlorogenic acid coming from coffee or apricot consumption*, Food Science Conference 2013, Budapest, 2013; Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar: Budapest, 2013.
28. Nagy, Á.; Abrankó, L. Zöld kávébab (*Coffea Arabica* L.) kinasav-származékainak folyadékkromatográfiás-tömegspektrometriás feltérképezése. In *Táplálkozástudományi Kutatások II*, Kaposvár, 2012.
29. Nagy, Á.; Abrankó, L. Liquid chromatography-high-resolution mass spectrometric profiling of chlorogenic acids in green coffee beans of *Coffea arabica* L. In *Pumpaya 2012*, Podesdorf, Austria, 2012.
30. Dorkó, L.; Stéger-Máté, M.; Abrankó, L. Bodzalé, mint természetes élelmiszerszínezék. In *Táplálkozástudományi Kutatások II* Kaposvár, 2012.
31. Szilvássy, B.; Sárosi, S.; Novák, I.; Pluhár, Z.; Abranko, L., Kakukkfűvek vizes kivonatában található nem-illó polifenolok vizsgálata. In *MKE 1. Nemzeti Konferencia*, Adányiné Kisbocskói, N.; Wölfling, J., Eds. Magyar Kémikusok Egyesülete: Sopron, 2011.
32. Szilvássy, B.; Sárosi, S.; Novák, I.; Abranko, L. In *Effects of different drying treatments on phenolic acids in Thymes (Thymus vulgaris)*, Euroanalysis 2011, Belgrade, Serbia, 2011. Sept 12-15, 2011; Belgrade, Serbia, 2011.
33. Szilvássy, B.; Abrankó, L. In *Mass spectrometric profiling of flavonoid glycoconjugates having isomeric aglycone nuclei* International Conference on Polyphenols and Health, ICPH 2011, Barcelona 2011; Barcelona 2011.
34. Pfeiffer, P.; Pedryc, A.; Papp, N.; Abrankó, L.; Stefanovits-Bányai, É.; Hegedus, A. In *Molecular genetics of the flavonoid biosynthesis in two apricot genotypes*, XV International Symposium on Apricot Breeding and Culture, Jerevan, Armenia, 2011.06.20-2011.06.24, 2011; Jerevan, Armenia, 2011; p 40.
35. Nagy, Á.; Hegedus, A.; Abrankó, L. In *Profiling of flavonoids in Hungarian Apricot (Prunus Armeniaca L.) using liquid chromatography-mass spectrometry*, Euroanalysis 2011, Beograd, 2011; Beograd, 2011; p 29.
36. Nagy, Á.; Hegedus, A.; Abranko, L. Magyarországon termesztett kajszik (*Prunus armeniaca* L.) flavonoid-készletének feltérképezése HPLC-ESI-MS/MS módszerrel. In *MKE 1. Nemzeti Konferencia*, Adányiné Kisbocskói, N.; Wölfling, J., Eds. Magyar Kémikusok Egyesülete: Sopron, 2011; p 244.
37. Nagy, Á.; Abrankó, L. In *Untargeted Mass Spectrometric Profiling of Quinic Acid Conjugates by HPLC-ESI-qTOFMS*, International Conference on Polyphenols and Health, ICPH 2011, Barcelona 2011; Barcelona 2011.
38. Kmellar, B.; Polgár, L.; Abrankó, L.; Fodor, P., Mátrixhatások zöldség-gyümölcs termékek növényvédőszer maradványainak HPLC-ESI-(QQQ)-MS/MS technikával történő meghatározása során. In *Hungalimentaria* Budapest, 2011.
39. Abrankó, L.; Nagy, Á.; Hegedus, A. In *Identification of genistein isoflavone glycoconjugates in special sour cherry cultivars*, International Conference on Polyphenols and Health, ICPH 2011, Barcelona 2011; Barcelona 2011.
40. Papp, N.; Hegedus, A.; Abrankó, L.; Nyéki, J.; Szabó, T.; Stefanovits-Bányai, É.; Szabó, Z., Influence of cultivars, cultivation plot and year-effects on fruit quality attributes and antioxidant capacity of stone fruits. In *6th International Congress on Pigments in Food: Chemical, Biological and Technological Aspects*, Budapest, Hungary, 2010.
41. Hegedus, A.; Papp, N.; Pfeiffer, P.; László, A.; Nyéki, J.; Szabó, T.; Pedryc, A.; Stefanovits-Bányai, É.; Szabó, Z., A huge genetic potential is available for health-related uses of stone fruits. In *6th International Congress on Pigments in Food: Chemical, Biological and Technological Aspects*, Budapest, Hungary, 2010.
42. Rak, G.; Szilvássy, B.; Balogh, E.; Stefanovits-Bányai, É.; Fodor, P.; Hegedus, A.; Abranko, L., Identifying the sources of the outstanding antioxidant properties of a special Hungarian sour cherry. In *The 4th International Conference on Polyphenols and Health*, Harrogate, England, 2009.
43. Rak, G.; Balogh, E.; Fodor, P.; Abranko, L. In *Development of a three-step LC-MS/MS procedure for identifying non-target flavonoid derivatives*, International Mass Spectrometry Conference, Bremen, Germany, 30 Aug-4 Sept, 2009; Bremen, Germany, 2009.
44. Nagy, Á.; Rak, G.; Szilvássy, B.; Hegedus, A.; Abranko, L., Characterization of compounds providing the total antioxidant capacity in apricot (*Prunus armeniaca* L.) cultivars and hybrids grown in Hungary. In *The 4th International Conference on Polyphenols and Health*, Harrogate, England, 2009.
45. Kmellar, B.; Polgár, L.; Abranko, L.; Fodor, P., Combination of a screening and a quantitation method for the determination of 300 target pesticides by HPLC-MS/MS, achievements and pitfalls. In *2nd Latin American Pesticide Residue Workshop – LAPRW 2009*, Santa Fé, Argentina, 2009.
46. Katona, R.; Brunner, M.; Stefánka, Z.; Abranko, L.; Prohaska, T., Food authenticity studies via multi-elemental and isotopic pattern using inductively coupled plasma mass spectrometry. In *European Winter Plasma Conference*, Graz, Austria, 2009.
47. Hegedus, A.; Tordai, E.; Balogh, E.; Engel, R.; Abranko, L.; Papp, N.; Szilvássy, B.; Hermán, R.; Pedryc, A.; Stefanovits-Bányai, É., Variations in antioxidant and antiradical capabilities of a wide range of apricot (*Prunus armeniaca* L.) cultivars and hybrids. In *Young Scientists Meeting - Future trends in phytochemistry in the global era of agri-food and health*, Los Alcázares, Murcia, Spain, 2009.

48. Hegedűs, A.; Papp, N.; Pfeiffer, P.; Abranko, L.; Hermán, R.; Pedryc, A.; Blázovics, A.; Stefanovits-Bányai, É. In *Antioxidant characterization of perspective apricot hybrids*, 5th Congress of the Hungarian Society for Free Radical Research, 2009; 2009.
49. Brunner, M.; Schweigkofler, S.; Abranko, L.; Prohaska, T., Sulfur isotope ratio measurements by (MC)-ICPMS - boon or bane? In *European Winter Plasma Conference*, Graz, Austria, 2009.
50. Belovai, J.; Engel, R.; Stefanovits-Bányai, É.; Abranko, L., B12-vitamin mérési lehetőségei HPLC-ICP-MS mérőrendszerrel. In *MSZKT és MTA Mikroelem Munkabizottság Munkaértekezlete*, Budapest, 2009.
51. Balogh, E.; Szilvássy, B.; Rak, G.; Engel, R.; Stefanovits-Bányai, É.; Hegedűs, A.; Abranko, L., Characterisation of selected compounds contributing to the antioxidant status of red and black currants grown in Hungary. In *Young Scientists Meeting - Future trends in phytochemistry in the global era of agri-food and health*, Los Alcázares, Murcia, Spain, 2009.
52. Prohaska, T.; Brunner, M.; Galler, P.; Boulyga, S.; Stingeder, G.; Horacek, M.; Abranko, L.; Fodor, P.; Stefánka, Z.; Katona, R., Spectrochemical Fingerprints for Authenticity Studies of Botanical, Biological and Horticultural Materials. . In *Winter Conference on Plasma Spectrochemistry*, Temecula, California, 2008.
53. Katona, R.; Brunner, M.; Zsolt, S.; Abranko, L.; Prohaska, T., Food authenticity studies via multi-elemental and isotopic pattern using inductively coupled plasma mass spectrometry. In *ESAS 2008*, Weimar, 2008.
54. Brunner, M.; Swoboda, S.; Irrgeher, J.; Horacek, M.; Stefánka, Z.; Katona, R.; Abranko, L.; Prohaska, T., Echtheits- und Herkunftsbestimmung von Lebensmitteln mittels Multielement- und Isotopenfingerprints. In *Lebensmittelchemikertage*, Eisenstadt, Austria, 2008.
55. Brunner, M.; Swoboda, S.; Boulyga, S.; Galler, P.; Horacek, M.; Stefánka, Z.; Abranko, L.; Prohaska, T., Food Authenticity Studies and Determination of the Geographic Origin of Asparagus and Paprika Samples Using Sr Isotope Ratio Measurements and Multi Elemental Analysis by ICP-MS. In *Massenspektrometrische Diskussionsveranstaltung*, Vienna, Austria, 2008.
56. Üveges, M.; Abranko, L.; Fodor, P., INVESTIGATION OF DRY PLASMA CONDITIONS IN GC-ICPMS COUPLED SYSTEM In *European Winter Conference on Plasmaspectrochemistry*, Taormina, 2007.
57. Rak, G.; Abranko, L.; Fodor, P., MULTI-ELEMENT ANALYSIS OF HUNGARIAN WINES BY COLLISION CELL ICP-MS AND THEIR CLASSIFICATION ACCORDING TO GEOGRAPHICAL ORIGIN, . In *European Winter Conference on Plasmaspectrochemistry* Taormina, 2007.
58. Katona, R.; Abranko, L.; Fodor, P.; Stefánka, Z., Borok nyomelem-tartalmának meghatározása ICP-MS technikával: különböző minta-előkészítések összehasonlítása. In *Centenárium Vegyészkonferencia* Sopron, 2007.
59. Engel, R.; Abranko, L.; Stefanovits-Bányai, É.; Fodor, P., Simultaneous Determination Of Water-Soluble Vitamins In Supplemented Cereal By Liquid Chromatography. In *5th International Congress on Food technology*, Thessaloniki, Greece, 2007.
60. Engel, R.; Abranko, L.; Fodor, P., VÍZBEN OLDÓDÓ VITAMINOK MEGHATÁROZÁSA VITAMINOZOTT ÉLELMISZEREK BEN HPLC-UV TECHNIKÁVAL, . In *Centenárium Vegyészkonferencia*, Sopron, 2007.
61. Abranko, L.; Fodor, P., Elemental fingerprinting for geographical identification of Hungarian red spice paprika powder. . In *XXXV. CSI*, Xiamen, 2007.
62. Üveges, M.; Abranko, L.; Alonso, J. E. G.; Fodor, P., Optimization of GC-ICPMS for the determination of organotin compounds in Hungarian freshwater environmental samples. In *13th Biennial National Atomic Spectroscopy Symposium*, Glasgow, UK, 2006.
63. Üveges, M.; Abranko, L.; Fodor, P., Characterisation of a new analytical hyphenated technique: GC-splitting effluent-FID/ICP-MS for the determination of pesticides. In *European Winter Conference on Plasmaspectrochemistry*, Budapest, 2005.
64. Rak, G.; Béres, I.; Bognár, Á.; Abranko, L.; Fodor, P., Borok Pb-izotóp arányainak mérése ICP-TOFMS technikával. In *Lippay János – Ormos Imre – Vas Károly Tudományos Ülésszak*, Budapest, 2005.
65. Jokai, Z.; Abranko, L.; Fodor, P., Determination of methylmercury in tuna fish in the framework of CCQM P-39 intercomparison and investigation of the limitations of ethylmercury as internal standard. In *European Winter Conference on Plasmaspectrochemistry*, Budapest, 2005.
66. Abranko, L.; Fodor, P., Investigation of the similarity of ground water samples based on multivariate statistical evaluation of trace element chemistry data obtained by ICP-TOFMS. In *European Winter Conference on Plasmaspectrochemistry*, Budapest, 2005.
67. Sörös, C.; Abranko, L.; Dernovics, M.; Üveges, M.; Fodor, P., The role of As, Hg, Se, and Sn speciation in food analysis. In *CE Food* Budapest, 2004.
68. Mester, Z.; Guo, X.; Sturgeon, R. E.; Gardner, G.; Yang, L.; Maxwell, P.; Bancon-Montigny; Abranko, L., Volatile Metal Derivatives. In *87th Canadian Chemistry Conference and Exhibition* London, ON, Canada, 2004.

69. Jókai, Z.; Abranko, L.; Fodor, P., Magyarországon fogyasztott halak metil higany tartalmának mérése SPME-GC-AFS rendszeren. In *Analitikai Vegyészkonferencia, 47. Magyar Spektrokémiai Vándorgyűlés*, Balatonföldvár, 2004.
70. Jókai, Z.; Abranko, L.; Fodor, P., Determination of methylmercury in freshwater fish and marine food samples by alkaline sample preparation followed by SPME-GC-AFS detection, I. In *International Conference on Trace Element Speciation in Biomedical, Nutritional and Environmental Sciences* München, 2004.
71. Abranko, L.; Mester, Z.; Fodor, P. In *Fast and cost efficient semi-quantitative screening method for methylmercury determination from fish samples by solid phase microextraction-thermal desorption-atom fluorescent detection (SPME-TD-AFS)*, International Conference on Mercury as a Global Pollutant, Ljubljana, 2004; RMZ-Materials and Geoenvironment Ljubljana, 2004; pp 1853-1856.
72. Abrankó, L.; Dernovics, M.; Jókainé Szatura, Z.; Fodor, P.; Schaffer, R.; Sörös, C.; Üveges, M. In *The role of arsenic, tin and mercury speciation in food related samples in Hungary*, 2nd Central European Congress of Food, Budapest, 2004.04.26-2004.04.28, 2004; Budapest, 2004.
73. Stefánka, Z.; Abrankó, L.; Dernovics, M.; Bings, N. H.; Fodor, P. In *Induktív csatolású plazma repülési idő tömegspektrométer alkalmazási lehetőségei a nyomelem analitikában tranziens jelek esetén*, Magyar Spektrokémiai Vándorgyűlés, Siófok, 2003; Siófok, 2003.
74. Abranko, L.; Stefánka, Z.; Kápolna, E.; Fodor, P., Flow Injection ICP Time-of-Flight Mass Spectrometry Coupled to Hydraulic High Pressure Nebulizer for the Analysis of Low Volume Biological Samples, . In *European Winter Conference on Plasma Spectrochemistry*, Garmisch-Partenkirchen, 2003.

Hazai könyv/Jegyzet

1. Abranko, L., Étrendkiegészítők C-vitamintartalmának meghatározása HPLC-UV eljárással. In *Hagyományos, gyors és automatizált módszerek alkalmazása élelmiszerek kémiai vizsgálatára*, 2011.
2. Abranko, L., Analitikai mérési eredmények értelmezése. In *Élelmiszer-biztonság és -minőség 3. : Fogyasztóvédelem és élelmiszer-vizsgálat*, Csaba, B.; István, S., Eds. 2006.
3. Abranko, L., Analitikai mérési eredmények értelmezése. In *Élelmiszer-analitikai mérések minőségbiztosítása*, Kápolna, E.; Hegedűs, A., Eds. Mezőgazda Kiadó: Budapest, 2006; pp 30-39.