

PUBLIKÁCIÓS LISTA

Nagy András

Könyvrészlet

RÉMOND D., PEYRON M.A., PUJOS E., SÉBÉDIO J.L., SALT L., SZERDAHELYI E., **NAGY A.**, GELENCSÉR É., MACKIE A. (2013): Acting on micro- and macrostructure of meat, cooking conditions can modify the nutritional potential of meat proteins. In: The DREAM project book of results. Publisher: University of Ljubljana, Biotechnical faculty, Jamnikarjeva 101, 100 Ljubljana, Slovenia, ISBN 978-961-6379-26-7, 59-62.

HALÁSZ, A., **NAGY, A.** (2010): Chemical and biological properties of food components: Influence of food matrix and gut microflora on immune response and absorption of food allergens. -in: JEDRYCHOWSKI, L., WICHERS, H.J. (Ed.), Chemical and biological properties of food allergens. CRC Press - Taylor and Francis Group, Boca Raton, ISBN:978-1-4200-5855-0, 74-78.

GELENCSÉR, **NAGY, A.** (2008): Food safety assessment of herbicide resistant wheat, in: Bánáti, D., Gelencsér É. (eds.) Genetically modified plants in the food chain, Food Safety booklets V. Budapest: Központi Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet, ISBN:978-963-286-389-4 pp. 1-160.

Folyóiratcikkek

IF-es folyóiratcikk

WATANABE D., ADANYI N., TAKACS K., MACZO A., **NAGY A.**, GELENCSE E., PACHNER M., LAUTER K., BAUMGARTNER S., VOLLMANN J. (2017): Development of soybeans with low P34 allergen protein concentration for reduced allergenicity of soy foods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 97 (3), 1010-1017.

DOMINGOS-LOPES M.F.P., **NAGY A.**, STANTON C., ROSS P.R., GELENCSE E., SILVA C.C.G. (2017): Immunomodulatory activity of exopolysaccharide producing *Leuconostoc citreum* strain isolated from Pico cheese. *Journal of Functional Food* 33 pp. 235-243.

MAJER-BARANYI K., ADÁNYI N., **NAGY A.**, BUKOVSKAYA O., SZENDRŐ I., SZÉKÁCS A. (2015): Label-free immunosensor for monitoring vitellogenin as a biomarker for exogenous oestrogen compounds in amphibian species. *International Journal of Environmental Analytical Chemistry* 95 (6), 481-493.

TAKÁCS E, **NAGY A**, GELENCSÉR É, SZÉKÁCS A. (2015): Internal quality control of an enzyme-linked immunoassay for Cry1Ab toxin detection applied in animal tissues. *Acta Alimentaria*, 44 (4), 593-600.

ADÁNYI N., MAJER-BARANYI K., **NAGY A.**, NÉMETH GY., SZENDRŐ I., SZÉKÁCS A. (2013): Optical waveguide light-mode spectroscopy immunsensor for detection of carp vitellogenin. *Sensors and Actuators B-Chemical*, 176, 932-939.

BUZOIANU S.G., WALSH M., REA M.C., O'DONOVAN O., GELENCSE E., UJHELYI G., SZABO E., **NAGY A.**, ROSS R. P., GARDINER G. E., LAWLOR P. G. (2012): Effects of Feeding Bt Maize to Sows during Gestation and Lactation on Maternal and Offspring Immunity and Fate of Transgenic Material. *PLOS ONE*, 7 (10), 47-51.

NAGY-GASZTONYI, M., **NAGY A.**, NÉMETH-SZERDAHELYI, E., PAUK, J., GELENCSÉR É. (2010): The activities of amylases and α -amylase inhibitor in wide-range herbicide resistant wheat lines. *Czech J. Food Sci.*, 28 (3), 217-224.

NAGY, A., MARCINIÁK-DARMOCHWAŁ, K., KRAWCZUK, S., MIERZEJEWSKA, D., KOSTYRA, H., GELENCSÉR, É. (2009): Influence of Glycation and Pepsin Hydrolysis on Immunoreactivity of Albumin/Globulin Fraction of Herbicide Resistant Wheat Line *Czech J. Food Sci.* 27 (5), 320-329.

NAGY, A., PAUK, J., TAKÁCS, K., GELENCSÉR, É. (2008): Nutritional evaluation of the proteins of broad range herbicide resistant spring wheat (*Triticum aestivum* L.) lines. II. Resistance to digestion of marker proteins in rat model. *Acta Alimentaria*, 37 (2), 159-166.

NAGY, A., BARÁTH, Á., PAUK, J., GELENCSÉR, É. (2006): Nutritional evaluation of the proteins of broad range herbicide resistant spring wheat lines (*Triticum aestivum* L.). I. Protein quality. *Acta Alimentaria*, 35 (3), 335-362.

NAGY, A., JEDRYCHOWSKI, L., GELENCSÉR, É., WRÓBLEWSKA, B., SZYMKIEWICZ, A. (2005): Induction of specific mucosal immune responses by viable or heat denatured probiotic bacteria of *Lactobacillus* strains. *Acta Alimentaria*, 34 (1), 33-39.

NEM IF-es folyóiratcikk

LÁSZTITY, R., HALÁSZ, A., ZALÁN, ZS., NAGY, A., HEGYI, F., GELENCSÉR, É. (2010): Probiotikus tejsavbaktériumok felhasználhatók-e a kenyérgyártásban? Sütőiparosok, Pékek. 57 (2), 25-26.

NAGY, A., JEDRYCHOWSKI, L., GELENCSÉR, É., WRÓBLEWSKA, B., SZYMKIEWICZ, A. (2002): Immunomodulative effect of *Lactobacillus salivarius* and *Lactobacillus casei* strains. *Pol. J. Food and Nutr. Sci.* 11/52 (2), 122-124.

Konferencia kiadványok

Magyar nyelvű (abstract)

GELENCSÉR É., TAKÁCS K., SZABÓ E., NAGY A., CZUKOR B., CSERHALMI ZS., FERENCZI S., HEGYI F., KLUPÁCS A., FALUSI J. (2016): Hüvelyes magvak a fenntartható jövőért. Magyar Tudományos Akadémia, Kémiai Tudományok Osztálya, Élelmiszertudományi Tudományos Bizottság 365. Tudományos Kollokviuma, 2016. november 25.

GELENCSÉR É., TAKÁCS K., NAGY A., SZERDAHELYI E., CZUKOR B., CSERHALMI ZS. (2016): A hüvelyes magvak jelentősége és szerepük a táplálkozásban. Új analitikai eljárások hazai szójafajták antinutritív fehérjéinek jellemzésére. Az MTA Táplálkozástudományi Bizottságának és az ÉTB Élelmiszeralitika és Minőség Munkabizottságának közös ülése. Budapest: 2016. 09. 15.

GELENCSÉR É., SZABÓ E., TAKÁCS K., NAGY A., KLUPÁCS A., FERENCZI S., CZUKOR B., FALUSI J., CSERHALMI ZS. (2016): Hazai nemesítésű, nagy hozamú és csökkentett tripszin inhibitor tartalmú, új szójafajták táplálkozási célú vizsgálata MTTT Vándorgyűlés, Esztergom, 2016. október 6-8.

GELENCSER, É., TAKÁCS, K., MACZÓ, A., NAGY A., (2014): Hüvelyes fehérjék bioaktív komponensei. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXIX. Vándorgyűlése, Hajdúszoboszló, 2014. 10. 09-11

NAGY A., ZALÁN ZS., BARÁTH Á., HALÁSZ A., GELENCSÉR É. (2009): Probiotikus baktériumtörzsek alkalmazása az immunválasz befolyásolásában. 337. MTA ÉKB-KÉKI-MÉTE Tudományos kollokvium, nov. 27, Budapest.

GELENCSÉR É., TAKÁCS K., SZAMOS J., NAGY A. (2009): Búzafehérje allergének. 334. MTA ÉKB-KÉKI-MÉTE Tudományos kollokvium, máj. 6, Budapest.

GELENCSÉR, É., NAGY, A., UJHELYI, G., POLGÁR, M., (2007): Szójafehérjék allergén kockázata. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXII. Vándorgyűlése- Kecskemét, 2007. október 18-21., Összefoglalók, p. 8.

TAKÁCS K., NAGY A., SZANICS E., HALÁSZ Á., GELENCSÉR É. (2007): Gabonaallergének kimutatása és immunreaktivitásuk vizsgálata. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXII. Vándorgyűlése Kecskemét, 2007. október 18-20. Összefoglalók, p. 31.

GELENCSER, É., POLGÁR M., HAJÓS, GY., NAGY, A., TAKÁCS, K., HALÁSZ, A., PAUK, J., JENES B. (2007): Genetikailag módosított növényi élelmiszerek allergén kockázata. A MAKIT XXXV. Kongresszus- Balatonalmádi, 2007 május 17-19., A Magyar Allergológiai és Klinikai Immunológiai Társaság hivatalos folyóirata X évf. (2), p. 62-63.

NAGY, A., GELENCSER, É. (2005): Lényegi egyenértékűség vizsgálata transzformált búzavonalakon. LOV Tudományos Ülésszak, 2005. október 19-20., Budapest. Összefoglalók, p. 214-215.

NAGY, A., MARCINIÁK-DARMOCHWAŁ, K., KOSTYRA, H., GELENCSER, É., WRÓBLEWSKA, B. (2005): Totális gyomirtószere rezisztens transzgenikus búza fehérjék nem enzimátikus glikációjának vizsgálata. Műszaki Kémiai Napok, 2005. április 26-28., Veszprém. Előadások és poszterek kivonata, p. 83.

NAGY, A., GELENCSER, É., PAUK, J., MIHÁLY, R. (2004): Herbicid rezisztens búza élelmiszerbiztonsági kockázatának vizsgálata. 317. Tudományos Kollokvium, 2004. október 7., Szeged. Előadások kivonata, p. 4.

Nemzetközi konferencia (full paper)

SZERDAHELYI E., CSEHI B., NAGY A., KRISZTINA TAKÁCS K., FRIEDRICH L., GELENCSER É. (2015): Stability of imidazole dipeptides during food processing. Food Science Conference 2015, 18-19th November, Budapest. In: Engelhardt Tekla, Dalmadi István, Baranyai László, Mohácsi-Farkas Csilla (szerk.) - Integration of science in food chain: Book of proceedings. pp. 31-34. (ISBN:978-963-503-603-5)

SZERDAHELYI. E., A. NAGY., A. D. ALARCON-ROJO., H. JANACUA-VIDALES., E. GELENCSER (2013): Bioactive dipeptides in meat and meat products., 6th International CUCCAL Meeting on Safety, Quality and Functionality of Food Industry and Food Service. 4-8th November, 2013 Cancun, Mexico, Proceeding and Abstract book: TLC-071

PAUK, J., GELENCSER, É., ÁCS, E., HAJÓS, GY., MIHÁLY, R., NAGY, A., KISS, E. (2003): Agronomical and biological evaluation of wide-range herbicide (ppt) resistant spring wheat (*Triticum aestivum* L.). 10th Int. Wheat Genet. Symp., 1-6 September 2003, Paestum, Italy. Proceedings, p. 313-316.

Nemzetközi konferencia (abstract)

MACZÓ A., NAGY A., GELENCSER É. (2015): Bab alfa-amiláz inhibitorok, mint potenciális bioaktív fehérjék. *A Magyar Táplálkozástudományi Társaság XL. Vándorgyűlése, Esztergom, 2015. október 8-10. Előadás és poszter összefoglalók.* Esztergom, 2015. október 8-10. Magyar Táplálkozástudományi Társaság. Budapest, Szentkirályi u. 14. Szerk.: Bíró L., Gelencsér É., Lugasi A., Rurik I. ISBN 978-615-5606-00-7., p. 49.

NAGY A., GELENCSER É. (2015): GM növények takarmány- és élelmiszer-biztonsági kockázat. GMO nyomonkövetés és jelölés vs „GMO mentes védjegy”. Takarmány és élelmiszerbiztonsági kihívások és kockázatok. *17. Nemzetközi Takarmányozási Szimpózium.* Kaposvár, Magyarország. 2015. szeptember 4. 17. 55-71.

SZERDAHELYI, E., CSEHI, B., NAGY, A., TAKÁCS, K., FRIEDRICH, L., GELENCSER, É. (2015): Stability of imidazole dipeptides during food processing. 4th International Conference on Food Digestion, Naples, Italy, March 17-19. 2015.

TAKÁCS, K., NAGY, A., SZERDAHELYI, E., MACZÓ, A., RIMAC BRNCIC, S., GELENCSER, É. (2015): Mechanically deboned turkey meat with improved digestibility and biological value; 4th International Conference on Food Digestion ; March 17-19; 2015, Naples, Italy, Proceedings, P41; p. 102

NAGY, A., MACZÓ, A., F. HEGYI, E. SZABÓ, K. TAKÁCS, E. SZERDAHELYI, É. GELENCSER (2015): *In vivo* digestibility of common bean derived alpha-amylase inhibitors.; 4th International Conference on Food Digestion; March 17-19; 2015, Naples, Italy, Proceedings, P42; p. 103

NAGY, A., SZERDAHELYI, E., GELENCSER, E. (2013): Rat model for evaluation of gut resistance of meat originated carnosine. In: From Model Foods to Food Models: The DREAM Project International

Conference. 24-26 June, Nantes, France. Book of Abstracts, p.63, P2.08. ISBN 978-961-6379-21-2
Publisher: University of Ljubljana, Biotechnical Faculty Jamnikarjeva 101 1000 Ljubljana, Slovenia

SZERDAHELYI, E., NAGY, A., KOROMPAI, E., GELENCSÊR, É. (2013): Determination of meat originated imidazole dipeptides by CZE. In: CECE 2013. 10th International Interdisciplinary Meeting on Bioanalyses. Pécs, Hungary, April 25-27, 2013. Program and Abstract Book. p18.

SZERDAHELYI, E., KOROMPAI, E., NAGY, A., ALARCON-ROJO, A.D., JANACUA-VIDALES, H., MARCOLINI, E., GELENCSÊR, É. (2013): Biologically active dipeptides in raw and processed meat samples. In: 2nd International Conference on Food Digestion. Madrid, Spain, 6-8 March. Book of Abstract.

TAKÁCS K, GELENCSÊR É., NAGY A., DENONI I. (2013): Effect of pepsin digestion on antigenic properties of prolamins in wheat –based spaghetti products. 2nd International Conference on Food Digestion, Madrid, Spain, 6- 8 March, 2013), page 155, Poster: P105

NAGY, A., SZERDAHELYI, E., HEGYI, F., TAKÁCS, K., GELENCSÊR, É. (2013): Release and absorption of carnosine using in vivo rat model. In: 2nd International Conference on Food Digestion. Madrid, Spain, 6-8 March. Book of Abstract.

NAGY, A., SZERDAHELYI, E., SZAMOS, J., GELENCSÊR, É. (2012): Release and absorption of carnosine during digestion. International Food, Agricultural and Gastronomy Congress; February, 15-19, 2012, Belek, Antalya, Proceedings and abstracts of the IFAG Congress, p. 183-184.

NAGY, A., SZERDAHELYI, E., SZAMOS, J., GELENCSÊR, É. (2012): In vivo digestion of bioactive peptide (carnosine) using rat model. 1st International Conference on Food Digestion; March 19-21; 2012, Cesena, Italy, Proceedings and Abstracts, p. 78

NAGY A., TAKÁCS K., GELENCSÊR É. (2011): Resistance to digestion of Wheat Germ Agglutinin. 2nd Management Committee & Working Groups Meeting. Le Croisic, France, October 19-21. 2011.

TAKÁCS K., NAGY A., GELENCSÊR É., SZAMOS J., MACZÓ A. (2012): Identification of serpin as a potential allergic marker of wheat contamination COST Action FA 1005, INFOGEST (Improving health properties of food by sharing our knowledge on the digestive process) (3rd Management Committee & Working Groups Meeting). Leatherhead, Anglia, October 2-4. 2012.

MACZÓ A., TAKÁCS K., NAGY A., GELENCSÊR É, SZAMOS J. (2010): Identification of serpin as a potential allergic marker of wheat contamination. 9th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop. Budapest-martonvásár, Hungary, 25-27 May 2010. Book of abstracts. p. 45

HALÁSZ, A., ZALÁN, ZS., NAGY, A., HEGYI, F., GELENCSÊR, É. (2009): Can probiotic LAB strains be used to improve nutritional quality of bread. Előadás - in: 5th International Congress FLOUR-BREAD '09 Abstract book, p. 30

NAGY, A., TAKÁCS, K., PAUK, J., GELENCSÊR, É. (2006): Identification of potential allergenic proteins from broad range herbicide resistant spring wheat lines. 1st EurChem Congress -27-31. August, 2006., Budapest, Hungary- Abstract book: p. 212

TAKÁCS, K., NAGY, A., MÁRTA D., PAUK, J., GELENCSÊR, É. (2006): Quantification of three major allergen factors of wheat. The SAFE Consortium International Congress on Food Safety. First International Congress, Nutrition and Food Safety: Evaluation of Benefits and Risks, 11-14. June 2006., Budapest, Hungary, Book of abstracts, p. 98.

NAGY, A., SZABÓ, E., HAJÓS, GY., PAUK, J., GELENCSÊR, É. (2006): Qualitative and quantitative composition of herbicide treated transgenic wheat lines. The SAFE Consortium International Congress on Food Safety, First International Congress, Nutrition and Food Safety: Evaluation of Benefits and Risks, 11-14 June 2006, Budapest. Book of Abstract, p. 96-97.

NAGY, A., GELENCSÊR, É. (2005): Food safety assessment of herbicide resistant wheat. 4th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, 29 June-1 July 2005, Vienna. Book of Abstracts, p. 58.

NAGY, A., GELENCSÉR, É., PAUK, J., MIHÁLY, R. (2004): Nutrition assessment of herbicide resistant wheat. 2nd Central European Meeting, 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 17-20 October 2004, Opatija, Croatia. Book of Abstracts, p. 164.

GELENCSÉR, É., NAGY, A. (2004): Mice model to demonstrate beneficial adjuvant effects of legume lectins. 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 17-20 October 2004, Opatija, Croatia. Book of Abstracts, p. 175.

GELENCSÉR, E., NAGY, A., TAKÁCS, K. PAUK, J. (2004): Gut resistance of the potential allergenic proteins presented in transformed wheat lines. 2nd Central European Congress on Food Proceeding, 26-28 April 2004, Budapest. Book of Abstracts, p. 185.

NAGY, A., KOSTYRA, H., GELENCSÉR, É., MARCINIAK-DARMOCHWAŁ, K., WRÓBLEWSKA, B. (2004): Non-enzymatic glycation of soluble wheat proteins of herbicide resistant transformed wheat lines as a source of immunogenic and allergenic products. 2nd Central European Congress on Food Proceeding, 26-28 April 2004, Budapest. Book of Abstracts, p. 192.

TAKÁCS, K., NAGY, A., NÉMEDI, E., POLGÁR, M., GELENCSÉR, É. (2004): Gut resistance of WGA and the IgE-binding epitopes of the wheat albumine-globuline. 9th International Symposium on Immunological, Chemical and Clinical Problems of FOOD ALLERGY, 18-21. April, 2004., Budapest, Book of abstracts, Poster No. 39, p. 140.

GELENCSÉR, É., NAGY, A., JÁNOSI, A., HAJÓS, GY., SZABÓ E., PAUK, J. (2003): Biological evaluation of transformed wheat. Novas Perspectivas sobre Conservacao, 22-25 June 2003, Lisboa. Book of Abstracts, p. 845.

TAKÁCS, K., NAGY, A., GELENCSÉR, É. (2003): The extend of the gut resistance of wheat germ agglutinin. The SAFE Consortium: FOSARE Seminar Series 2. "Food allergy and intolerance, including to predict allergenicity" Conference -19-20. June. 2003., Brussels, Belgium- Book of abstracts, p. 35.