



1988-tól 2005-ig  
megjelent  
Élelmiszerfizikai  
Közlemények  
magyar nyelvű  
tartalomjegyzékei

TARTALOM  
1988/1

	oldal
Előszó	3
Köszöntők	4
Célkitűzéseink	8
 <b>Eredeti cikkek</b>	
Nagy Gy., Kis L., Szabó L.: Tejminta radioaktív koncentrációjának gyors ellenőrzése	11
Szabó S. A.: Növényi élelmiszerek bórtartalmának meghatározása INNA módszerrel	23
 <b>Rövid közlemények</b>	
Kispéter J, Rózsa Zs, Kiss L, Beczner J: Élelmiszerek vizsgálata termolumineszcencia módszerrel	35
Felföldi J, Lénárd S.né: Intelligens élelmiszerfizikai mérőrendszerek összeállításának lehetőségei és előnyei	47
 <b>Átfogó dolgozatok</b>	
Kaffka K: A közeli infravörös spektroszkópia segítségével a mezőgazdaságban és az élelmiszeriparban elért eredmények az összetétel gyors és roncsolásmentes meghatározása területén	53
Szabó S. A.: Az élelmiszerek radioaktivitása	65
 <b>Események</b>	
1987. évi ESNA konferencia	81
Sugárzástechika szimpózium	89
Hazai műhely: KÉKI Élelmiszerfizikai Főosztály	95
Referátumok idegen nyelvű szaklapokból	97
Beszélgetés Farkas Józseffel	99
Útmutató a szerzők számára	110

TARTALOM  
1988/2

	oldal
Szerkesztői gondolatok	3
<b>Eredeti cikkek</b>	
Barabássy S., Farkas J.: Fűszerbors DSC vizsgálata	5
Mednyánszky Zs., Szabó S.A., Simon J.: Röntgensugárzás és fény- technikai berendezéssel történő kezelés hatása egyes kertészeti termékek tárolhatóságára	15
<b>Rövid közlemények</b>	
Rosza J.né: Szárzásteszták tojás-, zsír-, fehérje- és nedvesség- tartalmának meghatározása NIR technikával	25
Szabó S.A.: Élelmiszerek <sup>89</sup> Sr és <sup>90</sup> Sr tartalmának számítása	35
<b>Átfogó dolgozatok</b>	
Ember G.: Kutatás és fejlesztés az élelmiszeriparban	43
Szabó S.A.: Az élelmiszerek mesterséges eredetű radioaktivitása (Csernobil előtt)	61
<b>Hazai műhely</b>	
Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Főiskolai Kar, Szeged	79
<b>Események</b>	
Moszkvai NIR technikai szimpózium	83
1988. évi ESNA konferencia	85
Élelmiszer reológiai módszerek tudományos ülés	89
<b>Referátumok</b>	
Beszélgetés Kaffka Károllyal	105
Útmutató a szerzők számára	110

TARTALOM  
 Konferencia kiadvány  
 SUGÁRZÁSTECHNIKA AZ ÉLELMISZERGAZDASÁGBAN  
 3. szimpózium KÉE, Budapest, 1987. nov. 13.  
 1988/2a

	oldal
Bevezető gondolatok (Szabó S. András)	11
Megnyitó (Török Szilveszter)	13
<b>Plenáris előadások</b>	<b>14</b>
1. Biacs P., Kiss I., (Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet): A sugárzástechnika szerepe a biotechnológiában	14
2. Pál I. (Gödöllői Agrártudományi Egyetem): A sugárhatás szerepe a növényélettani folyamatokra	21
<b>Szekció előadások</b>	<b>29</b>
<b>I. szekció (Kis sugárdózisok, stimuláció). Szekcióelnök: Simon József (Qualitas-Agrolux)</b>	<b>29</b>
1. Simon J.: Beszámoló az ESNA stimulációs munkacsoport 1987. évi tevékenységéről és a tudományterület új kutatási eredményeiről	30
2. Szabó S. A.: A csernobili atomreaktor-baleset radiációs hatása a növényekre Magyarországon	32
3. Tejada M. A. J., Szabó S. A., Simon J., Hajdú F.: A fény- - stimuláció hatása egyes kertészeti növények aszkorbinsav- - tartalmára	34
4. Pál I.: A paprikanövény növekedésének, fejlődésének vizsgálata klímakamrában, eltérő fénykezelés hatására	36
5. Mednyánszky Zs., Tejada M. A. J., Szabó S. A.: Az enzimaktivitás változása egyes kertészeti termékeknél fénytechnikai berendezéssel történő kezelés után	39
6. Tejada M. A. J., Szabó S. A.: A fény stimuláció hatása a paradicsom fejlődésére	41
7. Gáspár S., Simon J.: Szántóföldi kis- és nagyparcellás kísérletek eredményei vetés előtti AGROLUX vetőmag kezelési technikával 1986-ban és 1987-ben	43

	oldal
8. Pál I.: Tájékoztató a Kisinyovban (1987. X. 12-16) rendezett KGST szemináriumról, melynek témája: A radio biotechnológia szerepe a növénytermesztésben	46
<b>II. szekció (Radiomutáció), Szekcióelnök: Pásztor Károly (DATE)</b>	<b>48</b>
1. Lazányi J.: Rekkurens szelekciós eljárás fenotípusosan nem értékelhető neutrális mutánsok gyakorlati felhasználására	49
2. Pepó P., Pepó P.: A neutron sugárzás alkalmazása a kukorica-nemesítésben	51
3. Kiss E., Bálint A.: Szelekciós vizsgálatok búzában <sup>15</sup> N izotóp felhasználásával	53
4. Pásztor K.: Gamma- és neutron besugárással folytatott alapanyag kutatások tapasztalatai	57
5. Kovács V., Virágh E., Gyurján I., Keresztes Á.: Árpamagok gyors neutronos besugárzása	60
6. Murányi I., Szalay Gy: Őszi árpa mutánsok előállítása krónikus gamma sugárással	64
<b>III. szekció (Sugárzásos tartósítás), szekcióelnök: Farkas József (KÉE)</b>	<b>66</b>
1. Farkas J.: Nemzetközi fejlődés az élelmiszer besugárzás bevezetése területén	67
2. Kálmán B.: Beszámoló az élelmiszer besugárzás Nemzetközi Tanácsadó Csoportjának munkájáról	68
3. Beczner J., Kiss I., Kispéter J.: Élelmiszerek besugárzottságának kimutatása kemilumineszcenciával	71
4. Kispéter J., Rózsa Zs., Kiss L., Beczner J.: Élelmiszerek besugárzottságának vizsgálata termolumineszcencia módszerrel	73
5. Farkas J., Koncz Á., Kristianová M., Sipőcz É., Sharif M. M.: Tájékoztató kísérletek egyes száraz adalékanyagok besugárzottságának kimutatására a keményítő sugárkárosodása alapján	75
6. Kovács E., Kovács J., Keresztes A.: Előkísérletek gyümölcsök sugárkezeltségének kimutatására	76
7. Farkas J., Andrásy É.: Gamma-sugárzás hatása baktérium spórák hőérzékenységre	79

	oldal
8. Tejada M. A. J.: Tápok fertőtlenítése besugárzással	81
9. Hargittai P., Kovács A.: Fűszerek csiraszám csökkenése elektron besugárzással	83
<b>IV. szekció (Radioökológia, izotóptechnika), szekcióelnök: Szabó S. András (KÉE)</b>	<b>86</b>
1. Figler J.: Az élelmiszerellenőrzés rendszere, különös tekintettel a Radioaktív szennyeződésre	87
2. Kiss B.: Az élelmiszerek radioaktív szennyezettségének vizsgálata	90
3. Daróczy S., Bolyós A., Dezső Z., Pázsit A., Nagy J., Nagy M.: A csernobili kihullás utólagos feltérképezésének lehetősége a mohák radioaktivitása alapján	92
4. Szabó S. A.: A környezeti kontamináció növekedésének hatása a növényzetre	95
5. Virágh E.: Az ICRF új dóziskorlátozási rendszere	97
6. Dombovári J., Oncsik M.: Talaj- és növény-kontaminációk hatásainak vizsgálata	99
7. Osztóics Ané, Füleky Gy., Varró T.: Az izotóphígítás elvének alkalmazása a talajok <sup>32</sup> P-izotóp cseréjében	101
8. Csajka M.: Élelmiszerek nyomelemeinek mérése neutron-aktivációs analízissel	106
9. Szabó S. A.: Növényi és talajminták vanádium tartalmának meghatározása INAA módszerrel	108
10. Sas B.: Klóramfenikol (CAP) nagy érzékenységű RIA meghatározása állati szövetekben	110
11. Szabó S. A.: Növényi minták bórtartalmának meghatározása roncsolásmentes neutronaktivációs módszerrel	113
12. Szerbin P., D. K. Popov: <sup>226</sup> Ra <sup>228</sup> Ra és <sup>228</sup> Th izotópok mezőgazdasági táplálékláncokban	115
13. Zsoldos L., Nagy B., Bernáth S., Palágyi E., Pais I.: Titán vegyületek felvételének és megoszlásának vizsgálata csirkéken	117
14. Pethes Gy., Rudas P.: Ismert mennyiségű radiocéziummal szennyezett takarmányok etetésének tapasztalatai növendék baromfin és nyúlra	120
Záró gondolatok (Szabó S. A.)	123

TARTALOM  
1989/1.

	oldal
Köszöntő	3
Szerkesztői visszatekintés	5
<b>Eredeti cikkek</b>	<b>11</b>
Fekete M: Szárastészta színének vizsgálata színmérő műszerrel	11
Szabó S. A, E. Damsgaard, K. Heydorn: Élelmiszerek vanádium tartalmának INAA (roncsolásmentes neutronaktivációs) meghatározása	21
<b>Rövid közlemények</b>	
Zana J, László P, Nyéki J: Reológiai vizsgálatok gyümölcsmintákon frukto méter segítségével	29
Szabó S. A.: Nukleáris módszerrel előállított mikroszűrők tejipari alkalmazása	37
<b>Átfogó dolgozatok</b>	
Kispéter J, László P: Élelmiszerfizika oktatása a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetemen	43
Szabó S. A, Kiss B: Az élelmiszerek radioaktív szennyezettsége Magyarországon a Csernobili atomreaktor-baleset következtében	49
Szabó S. A: Élelmiszerfizika oktatás és kutatás Törökországban	69
<b>Hazai műhely</b>	<b>79</b>
Beszélgetés Berényi Dénessel	83
Referátumok idegen nyelvű szaklapokból	91
„Lippay János” Tudományos Ülésszak, 1988	97
Útmutató a szerzők számára	110

TARTALOM  
1989/2.

	oldal
Szerkesztői gondolatok	3
<b>Eredeti cikkek</b>	7
Koncz Kné, Farkas J: Száraz adalékanyagok besugárzottságának kimutatása reológiai tulajdonságuk változása alapján	7
Szabó S. A, Mednyánszky Zs, Simon J: Fénytechnikai kezelés hatása gyümölcs és zöldség apadási veszteségeire	25
<b>Rövid közlemények</b>	
Benéné Ignác M: A csernobili atomerőműben bekövetkezett baleset hatása a magyarországi vadállomány radioaktív szennyezettségére	35
Szabó S. A: Nukleáris szűrők alkalmazása a söriparban	45
<b>Átfogó dolgozatok</b>	55
Erdélyi J, Ember G: Energiagazdálkodás az élelmiszeriparban	55
Szabó S. A: Élelmiszerfizika oktatás és kutatás Törökországban	75
<b>Hazai műhely</b>	83
László P: KÉE Fizika Tanszéki Csoport	83
Beszélgetés Beke Györggyel	85
NIR konferencia Japánban	90
Referátumok	97
Biofizikai vándorgyűlés Szegeden	100
Élelmiszer-minőség ellenőrző konferencia Szombathelyen	104
Útmutató a szerzők számára	110



TARTALOM  
1990/1.

	oldal
Szerkesztői visszatekintés	3
Gondolatok a folyóirat harmadik évfolyamához	8
 <b>Eredeti cikkek</b>	
Biacs P., Váradi M., Richter P., Szabó K., Adányiné Kisbocskó N.: Klorofil fluoreszcencia spektrumok alkalmazása fűszerpaprika őrlemény gyors minősítésére	11
Szabó S. A.: Nukleáris úton előállított mikroszűrő membránok alkalmazási lehetőségei a borászatban	23
 <b>Rövid közlemények</b>	
Horváth I.: Dimenzió nélküli számok alkalmazása élelmiszer reológiai vizsgálatokban	35
Szabó S.A.: A tej sugárszennyezettségének becslése a takarmány radioaktív kontaminációja alapján	45
 <b>Átfogó dolgozatok</b>	
Rontó Gy.: A biofizikáról az élelmiszerfizika ürügyén	57
Berszán G.: Eredmények és feladatok a húsipari műszaki fejlesztésben	69
Vas Károly, a kutató, a tudós	81
 <b>Események</b>	
1989. évi ESNA konferencia	87
ICPPAM, Rostok	89
INSTRUMA kiállítás, Belgium	91
VIII. Élelmiszer-tudományi Konferencia	92
Beszélgetés Rontó Györgyivel	111
Útmutató a szerzők részére	115

TARTALOM  
1990/2.

	oldal
Szerkesztői gondolatok	3
Szerkesztőbizottsági ülés	5
Sugárzástechnika szimpózium 1. körlevél	6
 <b>Eredeti cikkek</b>	
Pungor A, Tömösközi S, Lásztity R: A fehérjék habtulajdonságainak meghatározása	7
Erős-Kiss K, Kiss Zs: Dohánynövényi részek összetétel változásának vizsgálata az érés folyamán IR spektroszkópiás módszerrel	31
 <b>Rövid közlemények</b>	
Szabó S. A: Nukleáris szűrők szeszipari alkalmazása	43
Ember G: Élelmiszeripari üveg csomagolószerek káros mechanikai feszültségeinek észlelésére szolgáló lézeres üzemi vizsgáló berendezés	49
 <b>Átfogó dolgozatok</b>	
Kiss B, Szabó S. A: A hazai élelmiszerek radioaktív szennyezettsége a Csernobilt követő években	67
Szabó S. A: Élelmiszerfizikai oktatás és kutatás Törökországban III. rész	77
 <b>Hazai műhely</b>	
Hűtőipari fejlesztési és Minőségvizsgáló Intézet	83
MTA Izotópkutató Intézet	85
Beszélgetés Veres Árpáddal	89
 <b>Konferencia beszámolók</b>	
ESNA, Kassa 1990.	23
Nukleáris módszerek, Várna 1990.	28
ICAAA, Peking, Kína	41

TARTALOM  
1991/1.

	oldal
Köszöntő	3
Szerkesztői visszatekintés	7
 <b>Eredet cikkek</b>	
Tömösközi S, Pungor A, Lásztity R, Stefán P: Néhány növényi eredetű fehérje izolátum funkcionális tulajdonságainak vizsgálata	13
Mednyánszjy Zs, Szabó S. A, Simon J: Radiostimulációs technika alkalmazása az élelmiszergazdaságban	33
 <b>Rövid közlemények</b>	
László P, Zana J, Laknet Z: Összefüggés vizsgálat gyümölcsök reológiai jellemzői között	43
Benéné Ignác M, Stur D, Bán I: A vadon élő állatfajok csontszövetének <sup>90</sup> Sr aktivitása Magyarországon	53
Szabó S. A: Nukleáris módszerrel előállított mikroszűrő-membránok élelmiszeripari alkalmazhatóságának vizsgálata	63
 <b>Átfogó dolgozat</b>	
Tarján S: Élelmiszerek radioaktív szennyezettsége az élelmiszerfogyasztásból származó effektív egyenértékű dózis Magyarországon 1986 és 1990 között	71
Halászné Fekete M: Általános fizikaoktatás az USA-ban a Yale egyetemen	101
Szakmérnök képzés (minőségfejlesztés)	41
III. World Congress of Food Technology, Barcelona	61
Beszélgetés Lásztity Radomirral	105
 <b>Hazai műhely</b>	
BME Biokémiai és Élelmiszertechnológiai Tanszék	110
Útmutató a szerzők részére	112

TARTALOM  
1991/2.

	oldal
Szerkesztői gondolatok	3
<b>Eredeti cikkek</b>	
Tömösközi S, Pungor A, Lásztíty R, Stefán P: Néhány növényi eredetű fehérje izolátum funkcionális tulajdonságainak vizsgálata	5
Mednyánszky Zs, Szabó S..A, Simon J: Radiostimulációs technika alkalmazása az élelmiszergazdaságban I.	13
<b>Rövid közlemények</b>	
Kispéter J, Sz. Liszker, Kiss L, Mihail B.P: Tejfehérje koncentrátum por hővezetése	22
Szabó S. A: Élelmiszerfizika oktatás és kutatás Törökországban	30
<b>Átfogó dolgozat</b>	
Tarján S: Élelmiszerek radioaktív szennyezettsége az élelmiszer- fogyasztásból származó effektív egyenértékű dózis Magyarországon 1986 és 1990 között	38
R. Paul Singh: Élelmiszertudomány oktatás az Egyesült Államokban	53
Babella Gy: Tejipari kutatás és műszaki fejlesztés	64
Szabó S.A: 5 évvel Csernobil után	74
Beszélgetés Pálinkás Józseffel	94
<b>Hazai műhely</b>	
Új technológia a mezőgazdaság, élelmiszeripar szolgálatában	100
EFOST Konferencia, Brüsszel, Belgium	104
Útmutató a szerzők részére	111

TARTALOM  
1992/1.

	oldal
Köszöntő	3
Szerkesztői visszatekintés	5
 <b>Eredeti cikkek</b>	
Kovács E: Főtt tészták állományi pontszámának meghatározása mechanikai feszültség mérés alkalmazásával	9
Mednyánszky Zs, Szabó S.A, Simon J, Hajdú F: Radiostimulációs technika alkalmazása az élelmiszergazdaságban III.	21
 <b>Rövid közlemények</b>	
Benéné Ignác M: A vadon élő állatok <sup>137</sup> Cs aktivitása Európa országokban	33
Erdélyi M: Kertészeti termények hőfizikai adatai	41
 <b>Árfogó dolgozatok</b>	
Tarján S: Élelmiszerek radioaktív szennyezettsége az élelmiszer- fogyasztásból származó effektív egyenértékű dózis Magyarországon 1986 és 1990 között	53
Szabó S.A: Sugárzástechnikai eljárások és módszerek az élelmiszergazdaságban	69
Beszámoló az „Élelmiszer-minőség-ellenőrzés” IX. tudományos Konferenciáról	18
IX. Élelmiszertudományi Konferencia	32
Beszélgetés Hernádi Zoltánnal	106
Sugárzástechnika az élelmiszer- és mezőgazdaságban	111
Útmutató a szerzők részére	114

TARTALOM  
1992/2.

	oldal
Szerkesztői gondolatok	3
Szerkesztőbizottsági ülés Kecskeméten	5
 <b>Eredeti cikkek</b>	
Lásztity R, Major J: Burgonyás tésztakészítmények egyes technofunkcionális sajátosságainak vizsgálata	7
Szabó S.A, Simon J: Radiostimulációs technika alkalmazása az élelmiszergazdaságban IV.	21
 <b>Rövid közlemények</b>	
Zana J, Szöllösi Zs: Meggyfajták reológiai tulajdonságainak vizsgálata fruktométerrel	31
Kálmán B: Tíz éves az élelmiszer besugárzás nagyüzemi alkalmazása	41
 <b>Átfogó dolgozatok</b>	
Kispéter J: Termolumineszcencia módszer	49
Gasztonyi K: A fizikai alapozó ismeretek fontossága az élelmiszeranalitika oktatásánál	69
 <b>Konferenciák</b>	
International Conference on Food Physics	20
Nem ionizáló sugárzások	30
Vegyészkonferencia	79
International exhibition MAC'92, Milano	83
Lippay János Tudományos Ülésszak	95
NIR Konferencia, Haugesund, 1992	98

TARTALOM  
 Konferencia kiadvány  
 SUGÁRZÁSTECHNIKA AZ ÉLELMISZER- ÉS MEZŐGAZDASÁGBAN.  
 4. Szimpózium, KÉE Élelmiszeripari Főiskolai Kar, Szeged,  
 1992/2a

	oldal
Bevezető gondolatok (Kispéter József)	9
Megnyitó (Dinya László)	10
 <b>Plenáris előadás</b>	
Kőrösi F.: Az elektromágneses sugárzások mezőgazdasági élőszervezetekre gyakorolt hatásának elméleti alapjai, alkalmazásuk főbb irányvonalai	11
 <b>Mezőgazdasági szekció</b>	
<b>Szekcióelnök: Dombovári János, Simon József,      Szabó S. András, Zsoldos Ferenc</b>	41
1. Bujtás K: Növényi nehézfémek- és kálium-transzport egyidejű mérése kettős jelzés alkalmazásával	42
2. Dombovári J, Oncsik M: A növények <sup>134</sup> Cs aktivitása a szennyezési idő függvényében	48
3. Hajdú E., Kőrösi F., Jerzierska-Szabó E.: Borszőlőfajták sugár- érzékenységének tesztelése	50
4. Kurtács E, Kanyár B.: Az <sup>110</sup> Ag felvétele halakban laboratóriumi körülmények között	53
5. Mázikné Tőkei K.: Gamma-sugárzás hatása légszáraz és előáztatott állapotban kezelt borsófajták termésösszetevőire	57
6. Mednyánszky Zs., Szabó S.A.: Fénytechnikai kezelés hatása zöldség és gyümölcs tárolhatóságára	61
7. Mednyánszky Zs., Szabó S.A., Simon J.: A fénystimuláció hatása kertészeti növények beltartalmi paramétereire	64
8. Németh T., Baczó Gné.: A kukorica fejlődése bolygatatlan szerkezetű talajoszlopokban	66
9. Némethné Hoang T.S., Szerbin P., Stur D., Kőrösi F.: <sup>110</sup> Ag izotóp felvételét és eloszlását befolyásoló tényezők vizsgálata zöldborsó (Pisum sativum)-nál	69
10. Osztóics E., Füleky Gy.: A talajok <sup>32</sup> P-cseréjének kinetikája	72

	oldal
11. Pásztor K.: Gamma-sugarak mutagén hatása és felhasználásuk a kukorica alapanyag kutatásban	75
12. Simon J.: Stimokomplex technikával elért eredmények az üvegházi és szántóföldi termesztésben, valamint a szövettenyésztésben	78
13. Szabó S.A.: Radioökológiai kutatás egyes speciális kérdései	82
14. Szabó S.A., Mednyánszky Zs., Simon J.: A fénystimuláció hatása a kertészeti növények terméshozamára	86
15. Szerbin P., Koblinger-Bokori E., Fülöp N., Kovács L., Ugron A.: A csernobili reaktorbalesetből származó <sup>134,137</sup> Cs és <sup>90</sup> Sr izotóp vándorlása különböző talajtípusokban 1987-1990 között.	89
16. Tarján S.: A csernobili reaktorbaleset hatása a Magyarországon termelt élelmiszerekre (1986-1991-ig)	94
17. Zsoldos F., Vashegyi Á.: A nitrit toxicitását befolyásoló környezeti tényezők hatásának vizsgálata gabonaféléknél	100
<b>Élelmiszeripari szekció</b>	<b>103</b>
<b>Szekcióelnök: Kálmán Béla, László Péter</b>	
1. Bánáti D., Farkas J., Andrassy É.: Hűtve tárolt darálthús-készítmények eltarthatóságának és mikrobiológiai biztonságosságának növelése besugárzás és mikroba gátló fizikokémiai tényezők kombinációjával	104
2. Farkas J., Barabássy S., Somogyi L., Kaffka K.: Módszerek kutatása sugárkezelt élelmiszerek és száraz adalékanyagok besugárzottóságának kimutatására	109
3. Felföldi J., László P.: Dielektromos módszerek a burgonya besugárzottóságának mérésére	112
4. Gregus P.: Ultrahangok alkalmazhatósága az élelmiszeriparban	117
5. Huszti J.: Nukleáris mérési módszerek alkalmazása	120
6. Kálmán B.: A nagyüzemi élelmiszer besugárzás lehetőségei és problémái Magyarországon	122
7. Kispéter J., Kiss L., Horváth L.: Por alakú élelmiszerek besugárzottóságának vizsgálata TL- és ESR módszerrel	125
8. Kiss L., Becner J., Balla G.: Újabb eredmények az élelmiszer besugárzás területén a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézetben	128
9. Lénárd P.: Nukleáris módszerek a cukoriparban	133
10. Sveiczter A., Shadlia M., Kiss I.: Besugárzás hatása csomagolt, szeletelt marhahús eltarthatóságára	136



	oldal
11. Simon J.: Synergolux fertőtlenítő eljárás alkalmazása a mezőgazdaságban élelmiszeriparban és környezetvédelemben	140
<b>Posztterek</b>	143
1. Kőrösi F., Jezierska-Szabó E., Szőke P.: Röntgen-besugárzást követő, kijavító helyreállító és túlkompensáló folyamatok érvényesülése a babnövények ontogenezise folyamán I.	144
2. Kőrösi F., Jezierska-Szabó E., Szőke P.: Röntgen-besugárzást követő, kijavító helyreállító és túlkompensáló folyamatok érvényesülése a babnövények ontogenezise folyamán II.	147
3. Jezierska-Szabó E., Kőrösi F., Bojcennyuk L.: Polarizált fény hatása a búza embrió fejlődésére és növekedésére embrió- - kultúrában	149
4. Jezierska-Szabó E., Kőrösi F., Bojcennyuk L.: Gammasugárzás hatása a búza embrió fejlődésére és növekedésére embrió- - kultúrában	152
<b>Záró gondolat (Kispéter József)</b>	154
Nemzetközi Élelmiszerfizikai Konferencia	155

TARTALOM  
1993/1.

	oldal
<b>Eredeti cikkek</b>	
Biacs P., Váradi M., ifj. Biacs P., Tóth Á.: Fotoakusztikus spektroszkópia (PAS) és alkalmazása paprika vizsgálatra	9
Szabó S.A., Simon J., Mednyánszky Zs.: Radiostimulációs technika alkalmazása az élelmiszergazdaságban V.	27
Lásztity R., Major J.: Burgonyás tésztakésztítmények egyes technofunkcionális sajátságainak vizsgálata	35
<b>Rövid közlemények</b>	
Fekete Z.: Almafajták érésdinamikájának vizsgálata színméréssel	47
Erdélyi M.: Kertészeti termények hő fizikai adatai	59
<b>Átfogó dolgozatok</b>	
Szabó S.A.: Élelmiszerfizikai közlemények 1988-1992, 5 év az élelmiszerfizika szolgálatában	67
Pozsgai I.: Röntgen emissziós módszerek összehasonlító vizsgálata, valamint szerepük a növényi és állati eredetű anyagok összetétel analízisében	79
Beszélgetés László Péterrel	110
Nemzetközi NIR spektroszkópiai konferencia	116
Nemzetközi élelmiszerfizikai konferencia	117
Útmutató a szerzők részére	118

TARTALOM  
1993/2.

	oldal
<b>Eredeti cikkek</b>	
Szabó S.A.: Radiostimulációs technika alkalmazása az élelmiszer- gazdaságban VI.	7
Zana J., Horváth Dné., Szöllösi Zs.: Meggyfajták sajátosságainak vizsgálata színméréssel	15
<b>Rövid közlemények</b>	
Váradi M., Adányiné K.N.: Bioszenzor glükóz meghatározására	29
Barabássy S., Kaffka K.: Porított tejtermék keverékek roncsolás- mentes vizsgálati lehetőségei NIR technikával	41
<b>Átfogó dolgozatok</b>	
Gasztonyi K.: A fizikai alapozó ismeretek fontossága az élelmiszer- technológus képzésnél	55
Szabó S.A.: Fehérjetartalom meghatározás aktivációs analitikai módszerrel	69
Ács P.: Létünk a minőség	85
Beszélgetés Szőkefalvi-Nagy Zoltánnal	90
<b>Hazai műhely</b>	
Országos Élelmiszervizsgáló Intézet	94
A Magyar Tudományos Akadémia Műszaki Fizikai Kutató Intézete	99
11. Nemzetközi Biofizikai Kongresszus	103
Nemzetközi Élelmiszerfizikai Konferencia	106
TEMPUS tanulmányúton Hollandiában	66
Baromfiipari szakmérnök képzés	
Útmutató a szerzők részére	110

TARTALOM  
1994/1.

	oldal
Köszöntő	3
Szerkesztői visszatekintés	4
 <b>Eredeti cikkek</b>	
Nagy J., Lásztity R., Bisztriczki Z., Bajkai T.: Összehasonlító vizsgálat fehérjék habtulajdonságainak meghatározására horizontális és vertikális elrendezésű konduktív cella segítségével	9
Dénes D.G., Kiss L., Kispéter J.: Élelmiszeripari termékek hővezető képességének vizsgálata	27
 <b>Rövid közlemények</b>	
D.D. Christozov, G.A. Krustev: Szedimentáció stabilitás mérése a súlypont eltolódás nyomon-követésével	43
Szabó S.A.: Közel azonos $\gamma$ - energiájú izotópok meghatározása 2 méréssel kémiai elválasztás nélkül	53
Judák E., Beke J.: Nedvesség mérés mikrohullámú térben	61
 <b>Átfogó dolgozatok</b>	
Szabó S.A.: Élelmiszerfizika az élelmiszertudomány egy új, ígéretesen fejlődő területe	75
Beszélgetés Ember Gáborral	
 <b>Hazai műhely</b>	
Országos „Frédéric Joliot-Curie” Sugárbiológiai és Sugár- -egészségügyi Kutató Intézet	100
Útmutató a szerzők részére	108

TARTALOM  
1994/2.

	oldal
Szerkesztői gondolatok	3
<b>Eredeti cikkek</b>	
Kispéter J., Kiss L., Fekete-Tárkány Szűcs K., Horváth L.I.: Búza glutin besugárzottságának vizsgálata termolumineszcencia és ESR módszerrel	5
Salgó A., Dely-Szabó Gy., Fadil S.: Búzaminőség meghatározása közeli infravörös spektroszkópia módszerrel	15
<b>Rövid közlemények</b>	
Tóth Á., Biacs L.P., Váradi M., Biacs A.P.: PAS technika alkalmazása élelmiszervizsgálatra	27
Aralova G.D., Panchev I.N., Kirchen N.A.: Xantán oldatok reológiai jellemzőinek leírása többszörös regresszió modell segítségével	31
Felföldi J., Firtha F., Gyóri E.: Számítógépes látórendszer alkalmazása színértékelési feladatokra gyümölcsöknél	37
<b>Átfogó dolgozatok</b>	
Janky F., Török Z.: A magyar borászat műszaki fejlesztésének irányai	49
Szabó S.A.: Roncsolásmentes aktivációs módszerek alkalmazási lehetőségei az élelmiszeralitikában	57
Kurtács E., Szerbin P., Gucci J., Szabó Gy.: A vízi környezet: a Duna víz, -szedimentum, -biota radioaktív szennyezettségének vizsgálata	69
Beszélgetés Kispéter Józseffel	87
ESNA 25 év	90
<b>Hazai műhely</b>	
Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszék	93
Útmutató a szerzők részére	98

TARTALOM  
1995/1-2.

	oldal
Köszöntő	3
Szerkesztői visszatekintés	4
 <b>Eredeti cikkek</b>	
Barabás B.: A triptofán, mint NIR készülékek hullámhossz ellenőrző anyaga	11
Schöberl E.: Étkezési korpák funkcionális tulajdonságainak vizsgálata	21
Szabó S. A., Simon J.: Radiostimulációs technika alkalmazása az élelmiszergazdaságban	33
 <b>Rövid közlemények</b>	
Hadnagy A.: A tristimulusos színmérés előnyei a spektrofotométeres színméressel szemben	41
D. D. Chistozov, G. A. Krustev: A szedimentációs stabilitás értelmezésének kiterjesztése	49
Zsivánovits G.: Búzaminták acélosságának összefüggése a törőerővel	61
Kovács V., Giuliano M.: Radiokromatográfiai módszer alkalmazása a Se <sup>75</sup> szelenometionin farmako kinetikájának vizsgálatában	69
 <b>Átfogó dolgozatok</b>	
Perédi J.: A növényolajipar fejlődésének újabb irányai	81
Lásztity R.: A lipidek szerepe az élelmiszerek fizikai szerkezeti sajátságainak kialakításában	95
Mednyánszky Zs.: Az élelmiszerbesugárzás detektálási módszerei	113
Szabó S. A.: Aktivációs analitikai módszerek roncsolásmentes alkalmazásának lehetőségei élelmiszerek vizsgálatában	121
 <b>Hazai műhely</b>	
A tradíciók megőrzése és a megújulás lehetőségei az FM Műszaki Intézetben	129
Beszélgetés dr. Fekete Andrással	135
Útmutató a szerzők és a lektorok részére	145

TARTALOM  
 Konferencia kiadvány  
 SUGÁRZÁSTECHNIKA MEZŐ-ÉS ÉLELMISZERGAZDASÁGI  
 ALKALMAZÁSA. 5. Szimposium, Gödöllő, GATE, 1995. aug. 29-30.  
 1995/2a

	oldal
Bevezető Gondolatok (Kőrösi Ferenc)	1
Köszöntő (Kocsis Károly)	4
Plenáris előadás: Simon József: Gondolatok az élelmiszergazdasági sugárzástechnika múltjáról és jövőjéről	5
<b>Sugárzástechnika mezőgazdasági alkalmazása</b>	<b>13</b>
<b>I. szekció:</b> Ionizáló sugárzások hatásai Szekcióelnök: Kispéter József	
Kőrösi Ferenc, Hajdú Edit: A növények sugárérzékenysége, különös tekintettel a szőlőre	14
Szöke Pál, Kőrösi Ferenc, Hajdú Edit: Két szőlőfajta nettó fotoszintézisének változása röntgensugárzás hatására	25
<b>II-III. szekció:</b> Izotópjelzések technikák, nem ionizáló sugárzások hatásai Szekcióelnök: Simon József	<b>30</b>
Dombovári János, Oncsik Mária, Szilvássi László: Granulált herbicidek hatóanyag-kibocsátási görbéjének meghatározása <sup>14</sup> C izotópjelzéssel	31
Szendró Péter, Koltay Jenő, Vincze Gyula: Vetőmagok besugárzása elektromágneses kisülési térrel	36
Tolnay P, Simon J, Szabó S. A: Gyümölcsök eltarthatóságának vizsgálata SYNERGOLUX technika alkalmazása esetén	42
<b>IV. szekció:</b> Radiostimuláció Szekcióelnök: Simon József, Hajósné Novák Márta	<b>48</b>

	oldal
Némethné Hoang T. S, Thúróczy György, Szabó D. László: A nem-ionizáló sugárzások hatásának vizsgálata a vetőmagok csírázóképeségére	49
Mázikné Tőkei Katalin: Radiomutációs növénynemesítés	53
Pásztor Károly: Mutáns alapanyagok előállítása és felhasználása a kukorica nemesítésben	63
Pepó Péter, Pepó Pál, Tóth Szilárd: Ciklotron alkalmazási lehetőségek A növényi genotípusok diverzifikálásában	73
Hajósné Novák Márta, Dallmann Géza, H. Nagy Anna, Bálint Andor: Kolhicin kezeléssel és gamma besugárással előállított tetraploid kukorica vonalak morfológiai és biokémiai vizsgálata	78
<b>Sugárzástechnika élelmiszergazdasági alkalmazása</b>	<b>84</b>
<b>V. szekció:</b>	
Szekcióelnök: László Péter	
Szabó S. András, László Péter: Élelmiszertudomány, élelmiszerfizika, élelmiszergazdasági sugárzástechnika	85
Kispéter József: Élelmiszerek besugárzottságának kimutatása fizikai módszerekkel	93
Kis László, Kispéter József: Fehérjetartalmú élelmiszeripari termékek magas hőmérsékleti termolumineszcenciája	100
Felföldi József, Kiss Balázs, Kiss László I, Kispéter József: Besugárzottság vizsgálata impedancia módszerrel	102
Kiss István, Formanek Zoltán, Polyákné Fehér Katalin, Farkas József: Ionizáló sugárzás hatása sajtok érzékszervi és néhány kémiai tulajdonságára	109
Kovács Etelka: A besugárzás hatása a gyümölcsök reológiai jellemzőire	114



	oldal
Szabó S. A: Az aktivációs analízis alkalmazhatósága élelmiszerek vizsgálatára	122
Mednyánszky Zsuzsa, Szabó S. András, Korány Kornél: Sugárkezelt bors aromakomponenseinek vizsgálata GC-MS technikával	128
<b>VI, szekció: Radioökológia</b> Szekcióelnök: Szabó S. András	137
Szabó S. András, Szerbin Pével: A radioökológia néhány aktuális kérdése	138
Vincze Gyula: Integrált aktivitás meghatározása anyagcserére nyitott rendszereknél	144
Oncsik Mária, Dombovári János: Kontaminációs kísérletek lucerna növényvel	145
Zárógondolatok (Kőrösi Ferenc)	153
<sup>11</sup> nd International Conference on Food Physics	155

TARTALOM  
1996/1-2.

	oldal
Köszöntő	3
Szerkesztői visszatekintés	4
 <b>Eredeti cikkek</b>	
Gion B., Barta J.: Szárítmány előállítása csicsókából	5
László P., Wilko K.P. van Loon, Izaak A. van Hagenhem: Élelmiszeripari termékek hővezetési tényezőjének mérése	15
Balla Cs., Koncz Kné.: Kajszi érésmenetének vizsgálata a színeződés tükrében	23
 <b>Rövid közlemények</b>	
Felföldi J.: Gyümölcsök és zöldségfélék keménység jellemzése akusztikus tulajdonságaik alapján	35
Szabó S.A.: Paradicsomsűrítmény elemi összetételének meghatározása neutronaktivációs módszerrel	47
Koncz Kné., Sáray T., Jóri R.: Hűtve tárolt görögdinnye viszkozimetriás jellemzői	51
 <b>Átfogó dolgozatok</b>	
Sándor N., Németh Zs., Rácz Gy.: Élelmiszerek habzásának vizsgálati módszerei. I. Italok	63
Sándor N., Németh Zs., Rácz Gy.: Élelmiszerek habzásának vizsgálati módszerei. II. Fehérje oldatok	83
Szabó S.A.: Néhány gondolat az élelmiszerek radioaktivitásáról 10 évvel a csernobili atomerőmű baleset után	103
 <b>Hazai műhely</b>	
Az MTA Szegedi Biológiai Központ Biofizikai Intézete	115
II. Nemzetközi Élelmiszerfizikai Konferencia	117
Beszélgetés Ormos Pállal	119
Útmutató a szerzők és a lektorok részére	122

TARTALOM  
1997/1-2.

	oldal
Köszöntő	3
Szerkesztői visszatekintés	5
 <b>Eredeti cikkek</b>	
Balla Cs., Polyákné F. K.: Kertészeti termények méret és térfogat- változása fagyasztás során	7
László P., Zana J., Kristóf Lné: Uborkafajták reológiai és organoleptikus jellemzői	21
Kispéter J., Kiss L.I., Dénes D.G., Horváth L.I.: A fizikai módszerek alkalmazása a fekete bors besugárzottságának komplex vizsgálatára	31
 <b>Rövid közlemények</b>	
Szabó S.A., N.A. Gundorin: Állati eredetű minták makroelem összetételének roncsolás mentes vizsgálata aktivációs analízissel	39
Bajúsz-Kabók K., Kispéter J., Rauh J., Záhonyi-Racs P., Pintér E.: Reológiai módszer alkalmazása a fekete bors ionizáló kezelé- sének kimutatására	47
Kispéter J., Dékány I., Marosi T., Kiss L.I.: Tejfehérje koncentrátum por mikro szerkezetének vizsgálata kisszögű röntgensugár-szórással	55
 <b>Átfogó dolgozatok</b>	
Lakner Z.: Versenyképesség, minőség, élelmiszerfizika	63
Tolna P., Szabó S.A.: Az ionizáló sugárzással tartósított élelmiszerek megítélése a hazai felnőtt lakosság körében	77
Szabó S.A.: Élelmiszertudományi oktatás és kutatás az USA-ban, a Cornell Egyetemen	83
 <b>Hazai műhely</b>	
Bemutatkozik a Konzervtechnológia Tanszék	89
Élelmiszerfizikai fórum	95
Beszélgetés Szabó S. Andrással	97
Útmutató a szerzők és a lektorok részére	100

TARTALOM  
1998-1999/1-2.

	oldal
Köszöntő	3
Jubileumi Szerkesztőbizottsági ülés	4
Szerkesztői visszatekintés	5
Széleskörű Szerkesztőbizottsági ülés a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Fizika – Automatika Tanszékén	6
<b>Eredeti cikkek</b>	
László P., Vozáry E., Zana J.: Almafajták fizikai jellemzői a szedés és tárolás alatt	7
Nívódíjas cikkek	14
Kispéter J., Koncz A., Szín M.: A TL módszer alkalmazása különböző fűszerek és gyümölcsök ionizáló kezelésének kimutatására	15
Eszes F., Dóka O., Kispéter J.: Tojáspor hőmérsékletvezetési tényezőjének meghatározása	27
<b>Rövid közlemények</b>	
T. A. Rashevskaya: A pektin hatása a vizes és zsírfázisra vajban	39
Vozáry E.: Szobahőmérsékleten tárolt alma impedancia para- métereinek változása	45
Bajusz-Kabók K., Rauh J., Záhonyi-Racs P., Kispéter J.: Az ionizáló kezelés kimutatása szója fehérjékben reológiai módszerrel és hatása a késztermékre	53
<b>Átfogó dolgozatok</b>	
Szabó S. A., Tolnay P.: Élelmiszerfizikai közlemények 1993-1997, újabb 5 év az élelmiszerfizika szolgálatában	61
Kovács V., Ferenc Cs., Tarcsai Gy., Pásztor Sz. Mezei Zs.: A nehéz- fém (PB) meghatározása pixe (proton-induced- x-ray emission) módszer alkalmazásával a talaj-növény kapcsolatban	67
Nataliya S., Szabó S. A., László P.: Növények, növényi eredetű élelmiszerek fizikai vizsgálati módszerei	81
<b>Hazai műhely</b>	
Dóka O.: Élelmiszerfizikai vizsgálatok a Nyugat-Magyarországi Egyetem Mezőgazdaságtudományi Karán, Mosonmagyaróváron	87
Beszélgetés Kiss Istvánnal	91
1988-tól megjelent eredeti cikkek, rövid közlemények, átfogó dolgozatok jegyzéke	95
Útmutató a szerzők és a lektorok részére	111

TARTALOM  
2000-2003.

	oldal
Köszöntő	3
<b>Eredeti cikkek</b>	
Szabó S. A., Simon J., Tolnay P., László P., Meretei A., Zsivanovits G., Zana J.: Kiwi minták tartósító kezelése synergolux (nem ionizáló sugárzásos) technológiával	5
Nour-Banu: A fehérje koncentráció, a nátriumklorid és a polifoszfátok hatása nátriumkazeinát gélek viszkozitására	13
Lőrincz-Neményi: Akusztikai kavitáció kialakulásának koncentráció- függése szuszpenziókban	25
Neményi M., Lőrincz A.: Ultrahang akusztikus jelenségeinek koncentráció függése és ennek hatása a sejtroncsolásra	41
Seregély Zs., Kaffka K.: Polár minősítő rendszer (PQS) használata a NIR technikában	57
<b>Rövid közlemények</b>	
Yassine A.O. Othman: $^{137}\text{Cs}$ és $^{90}\text{Sr}$ transzfer tipikus szíriai talajból élelmiszer növényekre	73
O.S. Ferdes., O.G. Dului: Besugárzott élelmiszeripari enzimek EPR analízise	81
Zana J.: Színkedvelés vizsgálata almáknál	93
<b>Átfogó dolgozatok</b>	
Szabó S.A.: Trends of development in food physics	101
Szabó S.A.: 15 évvel a Csernobili baleset után	105
Lakner Z., Hajdú B.D.: Az elmélettől a gyakorlatig: az élelmiszerfizika eredményeinek alkalmazásainak társadalmi – gazdasági környezete	111
Útmutató a szerzőknek	125

TARTALOM  
2004-2005.

	oldal
Köszöntő	2
 <b>Eredeti cikkek</b>	
Muha Viktória, Felföldi József: Metodikai vizsgálatok dinamikus állománymérésben	3
Firtha Ferenc: Hiperspektrális mérés vezérlése és kalibrálása	13
Neményi Miklós, Lakatos Erika, Kovács Attila: Tej zsírgolyók változásának vizsgálata homogén mikrohullámú térben	29
Szabó S. András, Csóka Mariann, Varga Lajos: Különböző gyümölcsök házi aszalással történő tartósítása	43
Varga László: Fizikai módszerek alkalmazása az édesipari színezékek vizsgálatánál	49
H. Horváth Zsuzsa, Halászné, Fekete Mária, Záhonyiné Racs Pirooska, Kispéter József: A szemcseméret és a tárolás hatása a paprikaőrlemények színkoordinátáira	61
 <b>Rövid közlemények</b>	
Szabó S. András, Kacsánci Anna, Szabolcs Mariann, Tolnay Pál: Kiegyensúlyozott táplálkozás, korszerű diéta	71
Szabó S. András: Édes és keserű íz érzékszervi érzékelése során fellépő kölcsönhatások tanulmányozása	77
Bajúsz Ildikó - Bajúsz-Kabók Katalin - Fenyvessy József, Záhonyi-Racs Pirooska: Kenhető ömlesztett sajtok állományának vizsgálata:	85
 <b>Átfogó dolgozatok</b>	
Szabó S. András, Simon József, László Péter: Az élelmiszer biztonsági és élelmiszerfizikai szempontok növekvő jelentősége az ipari élelmiszertermelésben	93
Szabó S. András: A modern élelmiszerfizika fejlődésének tendenciái	97
 Útmutató a szerzőknek	