



A hús c. folyóiratban megjelent cikkek szerzők szerint

1953. VII. 1.—1963. III. 31. (2009/1—2, 59. oldal)

ÁBRAHÁM CS.—LAKOS ZS.—MIKA J.—VADÁNÉ KOVÁCS M.—SZŰCS E.: A sertésszállítás veszteségei és csökkentésük (2002/2, 87. oldal)*

ALARCON-ROJO, A.—DRANSFIELD, E.: A kalciumionok hatása a marhahús állományára érlelés alatt (1996/4, 197. oldal)*

ALFÖLDI L.—DOMOKOS Z.—TŐZSÉR J.: Adatok charolais tehének kondíciójának alakulásáról (1999/2, 110. oldal)*ALPÁRI Á.: Az SGS Hungária Kft. tapasztalatai a

ALVINCZ J.—BALOGH Á.—CSÁNKY ZS.—SZAJKÓ P.—SZEDERKÉNYI E.: Válságok és lehetséges kezelésük a gabona-hús vertikumban (1993/2, 104. oldal)*

AMBRUS Z.-NÉ: Beszámoló a 2. Csabai Kolbászfesztiválról (1998/4, 256. oldal)

ANG, C. Y. W.—LIU, F.—HUANG, Y. W.: Katalázaktivitás mint a panírozott, hőkezelt csirkehúspogácsák hőkezelési véghőmérsékletének indikátora (2000/4, 215. oldal)*

ARADI I.: A húsfeldolgozás és az élelmiszer-kereskedelem kapcsolatrendszerének és kilátásai (2009/1—2, 55. oldal)

ARNETH, W.: Egészségesebben táplálkoznak vagy élnek-e a vegetáriánusok? (2006/1, 12. oldal)

ARNETH, WOLFGANG: Hosszabb ideig él, aki a megfelelő ételt eszi? 1. A „lipidelmélet” — eredete, alapjai, hatása (2007/1, 29. oldal)

ARNETH, WOLFGANG: Hosszabb ideig él, aki a megfelelő ételt eszi? 2. A „lipidelmélet” — a nagy epidemiológiai tanulmányok (2007/2, 76. oldal)

ARNETH, WOLFGANG: Hosszabb ideig él, aki a megfelelő ételt eszi? 3. A „lipidelmélet” — a klinikai intervenciók vizsgálatok eredménye (2007/3, 151. oldal)

BAGINÉ HUNYADI Á.—JANKÓNÉ FORGÁCS J.: Néhány szabadtartásra alkalmas tyúk genotípus főbb vágási tulajdonságának értékelése (2008/3—4, 97. oldal)

BALIKA S.: A blonde d'aquitaine húsmarha története és hazai eredményei 1979—1989 között I. (1991/3, 39. oldal)*

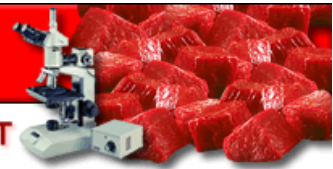
BALIKA S.: A blonde d'aquitaine húsmarha története és hazai eredményei 1979—1989 között II. (1991/4, 43. oldal)*

BALOG G.: A magyar húsiparról a dán húsipar és az ANUG'93 élelmiszer-ipari kiállítás ürügyén. (1994/1, 45. oldal)*

BALOG G.: Verseny a fogyasztókért — a szemük láttára (1994/1, 52. oldal)

BALOGH J.: Új előírások a marhahúscímkézésre — további információk a fogyasztóknak 2002. január 1-től (2001/4, 232. oldal)

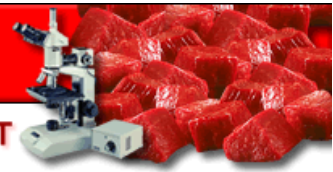
BALOGH R.: A paprika vákuumkonzervációs rendszere (2003/3, 155. oldal)



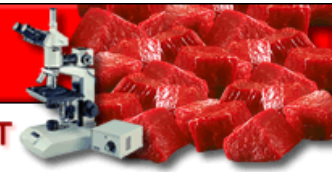
- BALOGH S.: Élelmiszer-fogyasztás az Európai Unióban (2002/4, 221. oldal)*
- BÁNÁTI D.: A húsipar előtt álló feladatok az Európai Unióhoz való csatlakozás előtt (1998/1, 36. oldal)*
- BÁNÁTI D.: Élelmiszer-biztonsági riasztások az Európai Unióban. A RASFF rendszer 2007. évi tapasztalatai (2008/3—4, 86. oldal)
- Bánáti Diána: A termékek szabad áramlásának biztosítása vagy a fogyasztók egészségének védelme? (2005/4, 248. oldal)
- BARNA J.: A szív- és érrendszeri betegségekből eredő halálozás elemzése — állati eredetű zsír helyett étolaj? (1996/1, 27. oldal)*
- BARNA M.: A hús szerepe a gyermekek táplálkozásában (2000/1, 13. oldal)*
- Barna Mária: A hús szerepe a várandós és szoptató anyák, valamint a gyermekek táplálkozásában (2005/2, 86. oldal)
- BARNA T.: La Synergie '90 (1991/1, 47. oldal)
- BÁRTFAI Z.-NÉ: ÁNTSZ-ellenőrzések tapasztalatai a húsipari üzemekben (2002/4, 215. oldal)*
- BÁTORI L.: Néhány nyugat-európai ország mezőgazdasági piaci rendtartása (1991/2, 45. oldal)*
- BAUER, FRIEDRICH. Burenwurst, frankfurti és lengyel kolbász — kulináris utazás Ausztria kolbászkülönlegességei nyomában (2007/2, 99. oldal)
- BEKE GY.: A Magyar Táplálkozástudományi Társaság 27. Vándorgyűlése (2002/4, 207. oldal)
- BEKE GY.: Megjelent a Hűtőipari kézikönyv új kiadása (2003/1, 60. oldal)
- BENE I.: ANUGA kiállítás, Köln, 1995 (1995/3, 185. oldal)
- BEREK G.: Állattenyésztésünk irányításában szerzett több évtizedes tapasztalatok (1993/2, 100. oldal)*
- BERNÁTH B.—HOLLÓ I.: A magyar szürke szarvasmarha szerepe a táj- és környezetvédelemben (2010/3—4, 103. oldal)
- BERNULÁNÉ DUBA I.: Nyitottunk, mint SZKTV; zártunk, mint „Bosznay László Emlékverseny” (1998/2, 121. oldal)
- BEZZEG J.-NÉ—SZLOVICSÁK G.: Beszámoló a 33. Szakma Kiváló Tanulója Versenyről (1992/2, 118. oldal)*
- BIHARI V.: Gasztronómiai trendek Magyarországon (2002/2, 112. oldal)*
- BÍRÓ GY.: A hús jelentősége az emberi táplálkozásban, a múlt tényei, a jelenlegi ajánlások és perspektívák (2000/1, 10. oldal)*
- BIRÓ GY.: Az élelmiszerek összetevőinek biológiai hasznosulása (2008/1—2, 18. oldal)
- BODROSSY L.: A vágóállatok szállításával és vágásával összefüggő gazdasági veszteségek (1993/3, 147. oldal)*
- BOZÓ S.: A húsmarhával kapcsolatos néhány újabb hazai kutatási eredmény (1998/4, 242. oldal)*
- BOZÓ S.: Húsirányú szarvasmarha-keresztelési munkáink tapasztalatai (1997/3, 161. oldal)*
- BOZÓ S.: Schandl József halálának huszadik évfordulója (1993/2, 102. oldal)*
- BOZÓ S.—SÁRDI J.—BÁRÁNY I.—BÖLCSKEY K.—GYÖRKÖS I.: Vágómarhák objektív minősítése, testösszetétele és SEUROP-besorolása (2000/3, 171. oldal)*



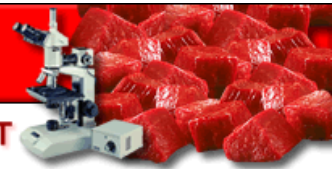
- BOZÓ S.—SÁRDI J.—KOLLÁR N.: Az élősúly, ivar és fajta hatása a hasított test összetételére (1991/1, 33. oldal)*
- BÖLCSEY K.—SÁRDI J.—BOZÓ S.: A fehér-kék belga fajtaival végzett haszonállat-előállító keresztezés hatása a hús néhány fontosabb összetevőjének alakulására (1998/1, 42. oldal)*
- BÖLCSKEY K.: A „zug”-apaállatok használatáról (2000/4, 242. oldal)
- BÖLCSKEY K.: Egyed Nyilvántartási és Azonosítási Rendszer (1997/2, 113. oldal)
- BÖLCSKEY K.: Ötödik tanácskozás a magyar húsmarhaágazatról (2000/4, 243. oldal)
- BÖLCSKEY K.: V. Országos Húsmarha-tenyésztési Tanácskozás Budapesten (2000/4, 243. oldal)
- BRANSCHIED, W.: Nagy a verseny – de vajon merre tart? Kansertéstenyésztés — az állatvédelem, húsipar és fogyasztói érdekek labirintusában (2009/3—4, 110. oldal)
- BRÁZDÁNÉ SEBESTYÉN J.: Szakmérnöki találkozó Baján (1993/3, 185. oldal)
- BRÁZDÁNÉ SEBESTYÉN J.—PERJÉS J.-NÉ: Húsérlelő tartály vizsgálata üzemi körülmények között (1992/4, 220. oldal)*
- BREUERNÉ TÓTH É.—EBERGÉNYI I.: A magyar húsipar rövid történeti áttekintése a Húsipari Múzeumban (1993/2, 114. oldal)
- BUCSKÓ M.: "Biztonságos termékek — hús és húskészítmények" (1991/2, 56. oldal)
- BUDAVÁRI J. V.: Általános irányzatok Európa és a FÁK élőállat- és húspiacain (1993/2, 108. oldal)*
- BUDAVÁRI J. V.: Közép- és Kelet-Európa élelmiszer-gazdasága fejlődésének 1996. évi tanulságai (1997/4, 215. oldal)*
- CASSENS, R. G.: Nátrium-nitrit alkalmazása pácolt húskészítményekben (1996/3, 138. oldal)*
- CUBINA, I.: Természetes nátrium- és kálium-laktát: a hús- és halfeldolgozó ipar sokoldalú adalékanyaga (1995/3, 139. oldal)*
- CZEGLÉDI-JANKÓ G.-NÉ.: A HUNGAROLAB megalakulása (1993/4, 245. oldal)
- CZEGLÉDI-JANKÓ G.-NÉ.: Lehet-e az élelmiszer "BIO"? (1993/4, 245. oldal)
- CZEGLÉDI-JANKÓ G.-NÉ.: A Hústudomány és Technológia 37. Nemzetközi Kongresszusa (1991/3, 48. oldal)
- CZEGLÉDI-JANKÓ G.-NÉ.: A minőségbiztosítás mint a termékfelelősségi kockázat csökkentésének eszköze (1994/3, 152. oldal)*
- CZEGLÉDI-JANKÓ G.-NÉ.: HUNGAROLAB-rendezvény (1994/2, 106. oldal)
- CZEGLÉDI-JANKÓ G.-NÉ.: Konferencia a laboratóriumi vizsgálatok minőségbiztosításáról (1994/1, 52. oldal)
- CZEGLÉDI-JANKÓ G.-NÉ.: Minőség és Piac. Gondolatok a minőség, minőségbiztosítás, minőségfelügyelet szerepéről a magyar húsiparban (1993/3, 158. oldal)*
- CZEGLÉDI-JANKÓ G.-NÉ.: Néhány gondolat a minőségügy új fejlődési irányairól (1991/1, 45. oldal)
- CZEGLÉDI-JANKÓ G.-NÉ.—NAGY E.: Lehetőségek a húsipari termékek nitráttartalmának meghatározására (1991/3, 29. oldal)*
- CS. NAGY GY.: Speciális partner az élelmiszer-higiéniában (1999/2, 93. oldal)*



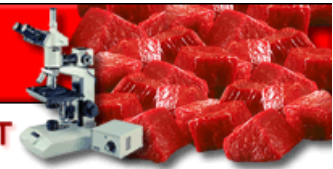
- CSABAINÉ MAKAI K.: Az automatikus azonosítás alkalmazási lehetőségei, különös tekintettel a vonalkódtechnikára — Beszámoló az AIM Europe '91 konferenciáról és kiállításról (1991/4, 58. oldal)
- CSAPÓ I.: „Eszi? Nem eszi?” Országos konferencia a gyermekétkeztetés aktuális kérdéseiről (1999/4, 219. oldal)
- CSAPÓ I.: „Oxidatív stressz” konferencia (2003/4, 215. oldal)
- CSAPÓ I.: 2. Közép-Európai Élelmiszer Kongresszus (2004/2, 132. oldal)
- CSAPÓ I.: A jó és a rossz zsírsavak (2004/3, 166. oldal)
- CSAPÓ I.: A Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXIX. Vándorgyűlése (2004/4, 284. oldal)
- CSAPÓ I.: A Szívbarát kör tudományos rendezvénye (1998/4, 208. oldal)
- CSAPÓ I.: Beszámoló a „Funkcionális élelmiszerek, étrend-kiegészítők, teák” című konferenciáról (2003/4, 216. oldal)
- CSAPÓ I.: Egészségmegőrző táplálkozás (1999/3, 168. oldal)
- CSAPÓ I.: Értékes termékek előállítása kevésbé értékes húsból (1997/3, 136. oldal)*
- CSAPÓ I.: Funkcionális élelmiszerek — új kihívás az élelmiszervegyészek számára (1999/4, 253. oldal)
- CSAPÓ I.: Funkcionális élelmiszerek trendje 2004-ben (2004/3, 169. oldal)
- CSAPÓ I.: Genetikailag módosított élelmiszerek előállítása és forgalomba hozatala (1999/1, 35. oldal)
- CSAPÓ I.: Hőkezelési műveletek hatása a húst alkotó szövetekre (1997/2, 75. oldal)*
- CSAPÓ I.: InterMeat nemzetközi húsipari kiállítás (2004/4, 269. oldal)
- CSAPÓ I.: Koleszterin I. (1999/1, 32. oldal)*
- CSAPÓ I.: Koleszterin II. (1999/2, 86. oldal)*
- CSAPÓ I.: Oxidatív stressz, szabad gyökök (2003/4, 214. oldal)
- CSAPÓ I.: Szénhidrátok helye az egészséges táplálkozásban (2000/2, 100. oldal)
- CSAPÓ I.: Szívbarát konferencia (1999/4, 220. oldal)
- CSAPÓ I.: Táplálékallergia-szimpózium (2004/2, 92. oldal)
- CSAPÓ I.: Transz-zsírsavak a tápértékcímken (2004/3, 165. oldal)
- CSAPÓ I.: Zsírsavak az állati szövetekben — irodalmi áttekintés (2004/4, 231. oldal)*
- CSAPÓ I.—ERDŐS Z.—INCZE K.—INCZE Z.—KÖRMENDY L.—MIHÁLYI GY.-NÉ—VADÁNÉ KOVÁCS M.—ZUKÁL E.: Beszámoló a Hústudomány és Technológia 42. Nemzetközi Kongresszusáról (1997/1, 7. oldal)*
- CSAPÓ I.—ERDŐS Z.—INCZE K.—VADÁNÉ KOVÁCS M.: A Hústudomány és Technológia 35. Nemzetközi Kongresszusa (1991/1, 7. oldal)*
- CSAPÓ I.—GASPARIKNÉ REICHARDT J.—INCZE K.—KOVÁCS Á.—KÖRMENDY L.—KROMMER J.—MIHÁLYI GY.-NÉ—VADÁNÉ KOVÁCS M.—ZUKÁL E.: Beszámoló a Hústudomány és Technológia 44. Nemzetközi Kongresszusáról (1999/3, 143. oldal)*
- CSAPÓ I.—GASPARIKNÉ REICHARDT J.—INCZE K.—KÖRMENDY L.—KROMMER J.—VADÁNÉ KOVÁCS M.—ZELENÁK L.—ZUKÁL E.—ZSARNÓCZAY G.: Beszámoló a Hústudomány és Technológia 49. Nemzetközi Kongresszusáról. (2004/1, 7. oldal)*



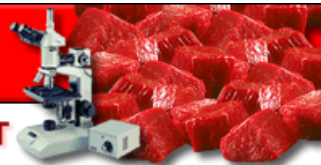
- CSAPÓ I.—GASPARIKNÉ REICHARDT J.—KORA M.—VADÁNE KOVÁCS M.: A Hústudomány és Technológia 36. Nemzetközi Kongresszusa (1991/2, 7. oldal)*
- CSAPÓ I.—INCZE K.—KLEFFLER T.—KOVÁCS Á.—KÖRMENDY L.—KROMMER J.— VADÁNE KOVÁCS M.—ZELENÁK L.—ZUKÁL E.: Beszámoló a Hústudományok és Technológia 46. Nemzetközi Kongresszusáról (2001/1, 9. oldal)*
- CSAPÓ I.—INCZE K.—KOVÁCS Á.—KÖRMENDY L.—KROMMER J.—VADÁNE KOVÁCS M.—ZELENÁK L.—ZUKÁL E.: Beszámoló a Hústudomány és Technológia 45. Nemzetközi Kongresszusáról (2000/2, 73. oldal)*
- CSAPÓ I.—INCZE K.—KOVÁCS Á.—MIHÁLYI GY.-NÉ—VADÁNE KOVÁCS M.—ZUKÁL E.: Beszámoló a Hústudomány és Technológia 43. Nemzetközi Kongresszusáról (1998/2, 71. oldal)*
- CSAPÓ I.—INCZE K.—RÉKASI K.-NÉ—VADÁNE KOVÁCS M.: A Hústudomány és Technológia 37. Nemzetközi Kongresszusa (1992/1, 14. oldal)*
- CSAPÓ I.—INCZE K.—RÉKASI K.-NÉ—VADÁNE KOVÁCS M.: Beszámoló a Hústudomány és Technológia 38. Nemzetközi Kongresszusáról (1992/4, 199. oldal)*
- CSAPÓ I.—KÖRMENDY L.: Vírusok az élelmiszerekben — irodalmi áttekintés (1996/2, 74. oldal)*
- CSAPÓ ILDIKÓ: A Hústudomány és Technológia 51. nemzetközi kongresszusa II. (2007/1, 7. oldal)
- CSAPÓ ILDIKÓ: A Hústudomány és Technológia 52. nemzetközi kongresszusa I. (2007/3, 135. oldal)
- CSAPÓ ILDIKÓ: Bioaktív anyagok a húsban I. (2006/3, 150. oldal)
- CSAPÓ ILDIKÓ: Húsok vastartalma és jelentősége a vasellátottság javításában (2005/4, 221. oldal)
- CSAPÓ ILDIKÓ—GASPARIKNÉ REICHARDT JUDIT—INCZE KÁLMÁN—KÖRMENDY LÁSZLÓ—VADÁNE KOVÁCS MÁRIA—ZELENÁK LEVENTE—ZUKÁL ENDRE—ZSARNÓCZAY GABRIELLA: Beszámoló a Hústudomány és Technológia 50. Nemzetközi Kongresszusáról (2005/1, 7. oldal)
- CSAPÓ ILDIKÓ—GASPARIKNÉ REICHARDT JUDIT—KORA MÁRIA—KOVÁCS ÁGNES—TÓTH SZILÁRD—VADÁNE KOVÁCS MÁRIA—ZELENÁK LEVENTE—ZUKÁL Endre: A Hústudomány és Technológia 51. nemzetközi kongresszusa I. (2006/4, 207. oldal)
- CSAPÓ ILDIKÓ—KÖRMENDY LÁSZLÓ: Hogyan lehet a húsipari késztermékek kémiai összetételéből a páclébevitelre és a hústartalomra következtetni (2006/3, 162. oldal)
- CSELÉDES KATALIN: A kóservágás és a csirkehús minősége (2007/3, 173. oldal)
- CSÉPÁNY Á.-NÉ: Élelmiszer-szabályozási információk (1999/1, 42. oldal)
- CSÉPÁNY Á.-NÉ: Élelmiszer-szabályozási információk II. (1999/2, 102. oldal)
- CSÉPÁNY Á.-NÉ: Hasznos tudnivalók — Mit kell tudnia egy kezdő vállalkozónak a HACCP-ről? (2000/3, 162. oldal)
- CSÉPÁNY Á.-NÉ: Nyershús-csomagolási szeminárium (2000/3, 200. oldal)
- CSÉPÁNY Á.-NÉ: Országos tanácskozás az élelmiszer-ágazatban (2000/1, 53. oldal)
- CSÉPÁNY Á.-NÉ: Scansmoke szimpózium (1999/4, 259. oldal)
- CSÉPES B.: Az EAN-UCC-rendszerről és annak alkalmazhatóságáról az élelmiszerek nyomon követése tekintetében (2003/4, 218. oldal)*



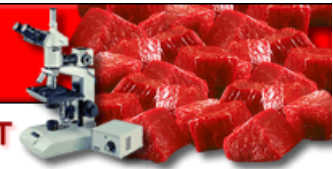
- CSERESZNYÁK V.—SOHÁR P.-NÉ: Élelmiszer-előállító helyen felhasznált tisztító- és/vagy fertőtlenítőszeres egészségügyi megítélésének szempontjai (2003/2, 87. oldal)*
- CSERHALMI ZS.—KATSARAS K.: Szójakészítmények hatása a hústermékek minőségére (1994/3, 132. oldal)*
- DAINELLI, D.: Aktív és intelligens csomagolási rendszerek (2004/3, 170. oldal)*
- DAUMAS, G. —MONZIOLS, M.: Komputertomográf a húságazat szolgálatában (2009/1—2, 29. oldal)
- DAUMAS, G.: A sertések objektív minősítésének újabb módzatai (2008/1—2, 40. oldal)
- DAUMAS, G.: A VCS 2000 elnevezésű képelemző használatát engedélyezték Franciaországban a vágott sertések objektív minősítésére (2008/3—4, 103. oldal)
- DAUMAS, G.: Milyen prediktorokat használunk a vágósertések minősítési módszereinek értékelésére? (2001/2, 109. oldal)*
- DAUMAS, G.: Vágósertések objektív minősítése a Közös Piac országaiban (1992/1, 48. oldal)*
- DAUMAS, G.: Vágósertések színhústartalmának összehasonlítása az Európai Unió országaiban (1995/3, 170. oldal)*
- DAUMAS, G.—CAUSEUR, D.—DHORNE, T.—SCHOLLHAMMER, E.: A vágott sertésfelek objektív minősítésére engedélyezett módszerek Franciaországban (1999/1, 51. oldal)*
- DAUMAS, G.—DHORNE, T.: Sertésfelek színhústartalmának becslése és értékelése (1998/1, 45. oldal)*
- DEBRECZENI S.: Elmaradt a húsipari „Szakma Kiváló Tanulója” (SZKT) 40. versenye (1999/2, 123. oldal)
- DINYA L.: Stratégiai lehetőségek és kihívások a húsiparban (1994/4, 214. oldal)*
- DOBY Á.—SZELEPCSÉNYI G.: A piacgazdaságra való áttérés és a nemzetközi szabványosítás várható tendenciái (1992/1, 41. oldal)*
- DOMOKOS Z.—TŐZSÉR J.: A túlzoltság szarvasmarha-tenyésztési vonatkozásai napjaink kutatási eredményeinek tükrében (2010/1—2, 52. oldal)
- DOREAU, A.: Módosított keményítők használata töltelékárúkból (1996/1, 40. oldal)*
- DÖMÖLKI LÍVIA: A fogyasztók elvárása az élelmiszerekkel szemben (2007/4, 223. oldal)
- DÚL UDÓ E.: Két húsfesztivál tapasztalatai — a szervező szemével (2001/4, 248. oldal)
- DÚL UDÓ E.: Új tradíció a látóhatáron, a NYÁRBÚCSÚZTATÓ FESZTIVÁL (2001/2, 123. oldal)
- EBERGÉNYI I.: Szemelvények a Budapesti Hentesek Ipartestületének 1934. évi évkönyvéből (1992/2, 115. oldal)*
- ÉDER T.: A húsipari ágazat gazdálkodási helyzete 2008 elején (2008/1—2, 48. oldal)
- ÉDER T.: Magyarország élelmiszeriparának helyzete a klímaváltozás és a bioenergia-felhasználás tükrében (2008/3—4, 105. oldal)
- EFFENBERGER, G.: Cellulóz alapú rostos műbél — a sokoldalú kolbászbél (1997/3, 143. oldal)*
- Egerszegi István: A mangalica jelene (2005/4, 243. oldal)
- ÉLIÁS I.—INCZE K.—ZSARNÓCZAY G.: Stefánia Napok (1997/2, 111. oldal)
- ENDER, K.—NÜRNBERG, K.—WEGNER J.—SEREGI J.: Mangalica sertések hús- és zsírtartalmának vizsgálata laboratóriumban (2002/4, 204. oldal)*



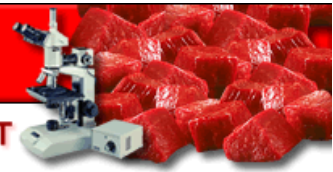
- ERDÉSZ S.: Minőség- és eredetjelző védjegy a magyar élelmiszerek számára (1993/3, 180. oldal)
- ERDŐS Z.: A Hústudomány és Technológia 1. Ázsiai és Csendesóceáni Kongresszusa — Peking, 1993. szeptember 24-28. (1993/3, 179. oldal)
- ERDŐS Z.: Élelmiszer-biztonsági szabványok (2004/3, 181. oldal)*
- ERDŐS Z.: Higiénia és HACCP (1993/3, 181. oldal)
- ERDŐS Z.: Higiénia-biztosítás (1997/2, 95. oldal)*
- ERDŐS Z.: Minőségügyi rendszerek a húsiparban (1991/2, 35. oldal)*
- ERDŐS Z.: Nemzetközi hússzabvány (1991/3, 49. oldal)
- ERDŐS Z.: Nemzetközi hússzabványok (1991/1, 46. oldal)
- ERDŐS Z.: Technogram (1992/1, 31. oldal)*
- ERDŐS Z.—CSÉPÁNY Á.—NÉ—LEHEL K.: Technogramok alkalmazása a húsipari technológiai folyamatok dokumentálására (1992/2, 91. oldal)*
- ERDŐS Z.—TOBIÁS ZS.: A húsérték elmélete és gyakorlati alkalmazása (1991/1, 17. oldal)*
- ESZES F.—HUSZKA T.: Megfontolások a húsipari pasztöröző hőkezelések modellezéséhez (1998/1, 11. oldal)*
- FÁBIÁN A.: A húsok és hústermékek mikrobiológiai vizsgálata (2000/4, 231. oldal)*
- FÁBRI I.: Az élelmiszer-minőségbiztosítás szempontjai (1995/3, 165. oldal)*
- FARKAS I.: Műbél szimpózium (2003/3, 189. oldal)
- FARKAS J.: A baktériumok stresszadaptációja és ennek élelmiszer-biztonsági jelentősége (2001/3, 139. oldal)*
- FARKAS J.: A mikrobiológiai minőségbiztosítás HACCP/VEKIP-rendszere (1991/2, 31. oldal)*
- FARKAS J.: Az élelmiszer-biztonság mikrobiológiai alapja és háttere (2001/4, 224. oldal)*
- FARKAS J.: Élelmiszer-biztonság: globális gondok — javítási törekvések (2003/3, 159. oldal)*
- FARKAS J.: Gyors módszerek szerepe a helyes gyártási és higiéniai gyakorlat felügyeletében (1994/4, 204. oldal)*
- FARKAS J.—ANDRÁSSY É.—MÉSZÁROS L.—BÁNÁTI D.: Enyhe antimikrobás tényezők kombinációinak hatása *Listeria monocytogenes* szaporodására (1992/3, 141. oldal)*
- FARKAS JÓZSEF: A szervezett magyar tartósítóiipari kutatás megteremtése: emlékeim a KOHIKI vezető kutatóiról (2006/3, 188. oldal)
- FARKASNÉ CSÖRÖGI E.: Szakma Kiváló Tanulója 36. országos verseny (1995/2, 115. oldal)
- FAZEKAS ILDIKÓ: Magyar TÉT — Táplálkozás, Életmód és Testmozgás Platform (2006/4, 218. oldal)
- FEHÉR L.: A vágósertés-minősítés továbbfejlesztése és egységesítése (2001/1, 44. oldal)*
- FEKETE G.: Beszámoló a 9. Húsipari Továbbképző Napokról (1998/4, 256. oldal)
- FEKETE G.: Élelmiszer-kiállítás a KÉKI-ben (1999/3, 194. oldal)
- FEKETE G.: XII. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia és Kiállítás (1998/3, 185. oldal)
- FÉSÜS L.: Száz éves az Állattenyésztési és Takarmányozási Kutatóintézet (1996/4, 214. oldal)*



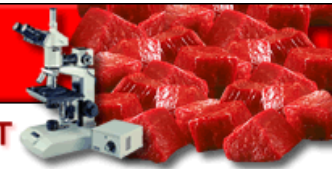
- FICZERE I.—ZENTAI A.—GÁL V.—CSEH J.: Nanotechnológia és nanotudomány: újszerű alkalmazások az élelmiszeriparban (2009/1—2, 5. oldal)
- FINTA K.: A bőrke mint állati eredetű adalékanyag (1996/4, 203. oldal)*
- FOGDEN, M.: A „Hús Egyenlet”: Definíció + Alkalmazás = Zűrzavar (2002/4, 208. oldal)*
- FOGDEN, M.: A hús EU-s definíciójának értelmezése (2003/1, 29. oldal)*
- FOLTÁNYI J.: 40 év a húsipari gépfejlesztés szolgálatában (1999/3, 190. oldal)*
- FÓRIÁN Z.: Élelmiszeripar 2008 (2004/4, 260. oldal)*
- FORMANEK Z.—FARKAS J.—ZUKÁL E.: Oxidációs folyamatok húsokban (2002/3, 135. oldal)*
- FORMANEK Z.—GERŐNÉ NAGY K.—VÉGH GY.: Élelmiszer-ipari felületek higiéniai állapotának ellenőrzése ATP-méréssel (1999/3, 170. oldal)*
- FREIXENET, L.: A hús pácolása porlasztásos befecskendezéssel. A páclényomás hatása a termékminőségre (1994/1, 27. oldal)*
- FRIEDRICH L.—SIRÓ I.—BALLA CS.: Védőgázos csomagolású friss húsok optimális gázösszetételének meghatározása (2006/2, 71. oldal)
- FRIEDRICH LÁSZLÓ: Nagy intenzitású, aktív ultrahang alkalmazása a pácolási technológiában (2007/1, 34. oldal)
- FÜZESI I.—HERDON M.: RFID-rendszerek perspektívái a húsiparban (2005/4, 229. oldal)
- GAÁL Ö.: Vitaminok és ásványi anyagok a húsokban és ezek élettani jelentősége (2000/1, 37. oldal)*
- GÁL V.—LUGASI A.—SZEITZNÉ SZABÓ M.: Új élelmiszerek, nanotechnológia, állatklónozás (2010/3—4, 90. oldal)
- GALLI M.: Környezetvédelem — a „gazdagok” kiváltsága vagy a „szegények” reménysége? (2004/3, 175. oldal)*
- GAMERO, J. L.—GARRIGA, L. F.: Összetevők és adalékanyagok a főtt sonka gyártásában (1995/1, 22. oldal)*
- GÁSPÁRDY A.—SÜTH M.—SZÉKELY KÖRMÖCZY P.—BÍRÓ G.—BODÓ I.: A bronzpulyka húsának biológiai és élvezeti értéke (2001/2, 83. oldal)*
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: A Tru-Test Kft. műszerbemutatója (1994/4, 229. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: Az ICoMST 50. kongresszusa, Helsinki, Finnország (2004/4, 266. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: ECCEAMST záró rendezvény (2003/4, 251. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: EFLA Kongresszusa 2002 (2002/4, 239. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: Élelmiszer-higiénikusok Társaságának Tudományos Nagygyűlése (2004/1, 71. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: Élelmiszeripari szempontból új lehetőséggel bíró baktériumkultúrák (1993/3, 141. oldal)*
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: KÉKI 288. Tudományos Kollokvium (1998/2, 125. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: KÉKI-kollokvium (2003/4, 255. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: Kínai-magyar tudományos és technológiai együttműködés (2004/2, 120. oldal)



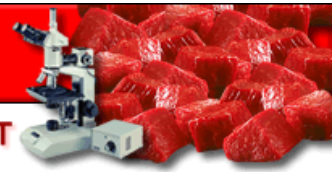
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: MÉTE jubileumi ülés (2002/2, 119. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: MÉTE ülés (2002/1, 62. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: MÉTE-záróülés (2003/1, 60. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: NOACK Szimpózium (1998/3, 184. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: PhD doktori értekezés a bifidobaktériumokról (2004/3, 213. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.: XIV. Élelmiszer-tudományi Konferencia (2002/3, 186. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.—DÚL UDÓ E.: A Leonardo da Vinci nemzetközi pályázat legújabb eredményeinek ismertetése (2003/3, 185. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.—INCZE K.—KLEFFLER T.—KOVÁCS Á.—KÖRMENDY L.—KROMMER J.—VADÁNE KOVÁCS M.—ZELENÁK L.—ZUKÁL E.: Beszámoló a Hústudomány és Technológia 47. Nemzetközi Kongresszusáról (2002/1, 7. oldal)*
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.—INCZE K.—KOVÁCS Á.—KÖRMENDY L.—KROMMER J.—VADÁNE KOVÁCS M.—ZELENÁK L.—ZUKÁL E.—ZSARNÓCZAY G.: Beszámoló a Hústudomány és Technológia 48. Nemzetközi Kongresszusáról (2003/1, 7. oldal)*
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.—INCZE K.—KOVÁCS Á.—KÖRMENDY L.—VADÁNE KOVÁCS M.: A Hústudomány és Technológia 53. nemzetközi kongresszusa (2008/1—2, 7. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.—KOVÁCS Á.: Hungalimentaria 2007 (2008/1—2, 26. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.—KÖRMENDY L.: Kombinált kezeléssel előállított húskészítmények I. A kombinált kezelés alapjai — új hústechnológiai eljárás (1994/4, 192. oldal)*
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.—KÖRMENDY L.: Kombinált kezeléssel előállított húskészítmények II. Szobahőfokon eltartható SSP termékek (1994/4, 195. oldal)*
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.—KROMMER J.—SZABÓ G.—TÓTH SZ.—INCZE K.: Hagyományos technológiával érlelt kolbászok mikrobiológiai és kémiai vizsgálata (2004/3, 151. oldal)*
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.—KROMMER J.—SZABÓ G.—TÓTH SZ.—INCZE K.: Patogén baktériumok előfordulása vágóhidakon és húsfeldolgozó üzemekben II. (2004/1, 40. oldal)*
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.—NAGY S.—NÉ—NÉMETH A.: A laktátok szerepe a húskészítmények eltarthatóságában (1993/1, 12. oldal)*
- GASPARIKNÉ REICHARDT J.—NAGY S.—NÉ—NÉMETH A.—SZABÓ G.: Modellkísérletek a laktátok húskészítményekben való alkalmazására II. (1995/4, 205. oldal)*
- GASPARIKNÉ REICHARDT JUDIT: A Hústudomány és Technológia 52. nemzetközi kongresszusa II. (2007/4, 191. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT JUDIT—TÓTH SZILÁRD—SZABÓ GÉZA: Húsüzemek higiéniai felmérő vizsgálatának eredményei 2005-ben és a nemzetközi vizsgálatok áttekintése (2006/4, 246. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT JUDIT—TÓTH SZILÁRD—SZABÓ GÉZA—SZALMA ISTVÁN: Húsüzemek nemzetközi higiéniai felmérő vizsgálatának újabb tapasztalatai és a hazai vizsgálatok eredményei 2004-ben (2005/3, 169. oldal)
- GASPARIKNÉ REICHARDT JUDIT—ZSARNÓCZAY GABRIELLA: Új típusú, eltarthatóságot növelő szerek húsipari alkalmazhatósága II. (2006/2, 99. oldal)



- GISPERT, M.—VALERO, A.—OLIVER, A.—DIESTRE, A.: Az intramuszkuláris zsír mint minőségi tényező: új módszerek és eredmények (1998/3, 135. oldal)*
- GÖRGÉNYI ZSUZSA: A lefoglalt termékek sorsa (2007/3, 172. oldal)
- GREINER E.—DOMONKOS A.: A vegetáriánus táplálkozás (1998/1, 7. oldal)*
- GREINER E.—DOMONKOS A.: A vegyes és a vegetáriánus étrend összehasonlító értékelése (2000/1, 30. oldal)*
- GUERN, L.: Védőbeszéd a húskészítmények táplálkozásbiológiai értéke mellett (1996/4, 191. oldal)*
- GULYÁS M. E.—ADRIÁN E.—KOSTYÁK S.—POZSONYINÉ KERÉKES J.: Antibiotikumrezisztencia-rezervoárok a környezetben (2010/3—4, 69. oldal)
- GUNDEL J.: Integrált sertéshústermelési lánc. A minőségbiztosítás "előszobájában" az állattenyésztés (1994/2, 77. oldal)*
- GYARMATI A.: Javaslat a fogyasztóvédelem koncepciójára (1996/1, 52. oldal)*
- HACCP-rendszerek auditálásai során (2003/1, 39. oldal)*
- HAIDEKKER B.: Új fejlesztési irányok a nagy záróképeségű műanyag csomagolóanyagok terén (2002/1, 34. oldal)*
- HAJDA Z.—LEHEL L.—VÁRHEGYI J.—KANYAR R.—VÁRHEGYI J.-NÉ—FÉBEL H.—KOVÁCS K.—MIKLÓS SZ.—SZABÓ F.: A vágott fél és a hús összetételének befolyásolása extenzív takarmányozással és nagy linolsavtartalmú napraforgómag etetésével angus keresztezett növendék bikáknál (2009/1—2, 26. oldal)
- HAJDUK PÉTER: Korszerű állatazonosítási eljárás alkalmazása a Magyar Juhtenyésztő Szövetség gyakorlatában (2007/1, 44. oldal)
- HAJÓS GY.: A húsfehérjék humánbiológiai megítélése (2000/1, 16. oldal)*
- HAJÓS GY.—FARKAS J.: Nagy hidrosztatikus nyomással történő kezelés hatása a húsfehérjékre (2003/2, 71. oldal)*
- HARTYÁNYI Z.—CSATÓ S.—H. HORVÁTH ZS.: Szárazárúk nedvességvándorlásának vizsgálata I. (1994/1, 20. oldal)*
- HASZUR A.: A szakmunkástanulók 35. országos versenye (1994/1, 53. oldal)
- HAVAS F.: 75 éves a „FLEISCHWIRTSCHAFT” (1996/4, 237. oldal)
- HAVAS F.: A bacon nyersanyagának bakteriológiai állapota (1998/2, 90. oldal)*
- HAVAS F.: A belföldi piacról a világpiacra (1996/4, 233. oldal)
- HAVAS F.: A fém- és papírpénzek bakteriológiai állapotáról (2001/3, 171. oldal)*
- HAVAS F.: A Schneeberger hentes dinasztia (2009/3—4, 128. oldal)
- HAVAS F.: A Sopron városi és vármegyei mészároosság a számok tükrében 1901-ben és 1948-ban (2010/3—4, 120. oldal)
- HAVAS F.: A Soproni virginálkönyv és a mészároosság (2006/4, 255. oldal)
- HAVAS F.: A Szívbarát Program első regionális konferenciája és termékbemutatója (1998/1, 61. oldal)
- HAVAS F.: A takarítás és fertőtlenítés hatékonyságának ellenőrzése mikrobiológiai módszerekkel (1996/2, 91. oldal)*
- HAVAS F.: A XI. Élelmiszer-higiéniái szimpózium (1993/4, 243. oldal)



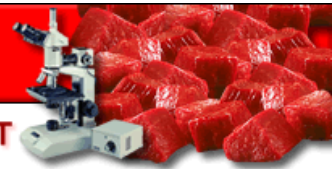
- HAVAS F.: Alumíniumtubusba töltött húskrém gyártása (1997/3, 132. oldal)*
- HAVAS F.: Az I. Stájer Húshigiéniai Szimpózium (1992/4, 241. oldal)
- HAVAS F.: Deák Ferenc igazságot oszt a Kapuváriaknak (2008/3—4, 110. oldal)
- HAVAS F.: Egy emlékkönyvből (2009/3—4, 130. oldal)
- HAVAS F.: Egy ismert győri hentescsaládról (2000/2, 125. oldal)*
- HAVAS F.: Győri születésű hentes a magyar óceánrepülés költségviselője (2003/3, 187. oldal)*
- HAVAS F.: Hagyományos főtt (pasztőrözött) sonka korszerű eljárással gyártva (2000/4, 223. oldal)*
- HAVAS F.: Hanság expo (2000/3, 194. oldal)
- HAVAS F.: Hatósági húsvizsgálók Sopronban, 1507-ben (2005/4, 261. oldal)
- HAVAS F.: Higiéniai monitoring gyorstesztel (1997/2, 90. oldal)*
- HAVAS F.: Kanadai bacon tárolási kísérleteinek tapasztalatai (1999/1, 39 oldal)*
- HAVAS F.: Kapuvári állatorvosok voltak (2009/1—2, 57. oldal)
- HAVAS F.: Kiállítás a győri Gyárvárosban (2000/4, 251. oldal)
- HAVAS F.: Kóser szalámi gyártása (1999/3, 192. oldal)*
- HAVAS F.: Látogatás Európa legnagyobb húsdaráló és húscsomagoló üzemében (1994/3, 145. oldal)*
- HAVAS F.: Marhahúsok mikrobaszámának becslése (2002/3, 162. oldal)*
- HAVAS F.: Mészárosnevek a középkori soproni iratokban (2005/3, 193. oldal)
- HAVAS F.: Mészárosok Sopron város közéletében az újkor első szakaszában (2006/2, 107. oldal)
- HAVAS F.: Nemzetközi gasztronómiai kiállítás (2001/1, 59. oldal)
- HAVAS F.: Sopron élelmiszer-ellátása a háború alatt és az azt követő években (1940—1949) (2008/3—4, 108. oldal)
- HAVAS F.: Sopron vágóhidjai (2009/3—4, 123. oldal)
- HAVAS F.: Sopron városi és megyei hallgatók a bécsi állatorvosi egyetemen a 19. század első felében (2008/1—2, 50. oldal)
- HAVAS F.: Tapasztalatok a fóliás sonka gyártása és laboratóriumi vizsgálata során (1992/3, 153. oldal)*
- HAVAS F.: Villámlátogatás egy finn vágóhídon (1995/1, 56. oldal)
- HAVAS F.: XXV. Állatorvosi Világkongresszus (1996/1, 57. oldal)
- HAVAS F.—BALOGH Z.: Sertésfelek mikrobaszámának becslése közepes és kis teljesítményű vágóhidakon (2004/4, 249. oldal)*
- HAVAS FERENC: A soproni mészáros története osztrák és magyar színpadokon (2007/1, 51. oldal)
- HAVAS FERENC: Adatok és történetek a soproni mészárospolgárság életéből az 1601 és 1849 közötti egynegyed évezred során (2007/2, 110. oldal)
- HAVAS FERENC: Magyar munkakönyv német bejegyzéssel a csonka Magyarországon (2007/4, 234. oldal)
- HECHELMANN, H.: Listeria monocytogenes előfordulása és kvantitatív kimutatása húsban, kenhető nyerskolbászban és vákuumcsomagolt, hőkezelt húskészítményben (2003/4, 207. oldal)*



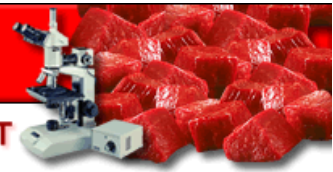
- HEINCINGER MÓNIKA: A sertéshús minőségének javítása hizósertések takarmányának E-, illetve C-vitamin-kiegészítésével (2007/4, 226. oldal)
- HOFMANN, K.: Mi a minőség? (1995/1, 31. oldal)*
- HOLDAMPF RITA: Kevesebb a nyeseadék: több hús, több haszon (2007/4, 216. oldal)
- HOLLÓ G.—ANTON I.—SOMOGYI T.—TAKÁCS I.—REPA I.—HOLLÓ I.: Különböző fajtájú növendékbikák CT-vizsgálattal megállapított vágóértéke (2010/3—4, 107. oldal)
- HOLLÓ G.—SEREGI J.—SEENGER J.—REPA I.: A mangalica sertés különbözőszöveiteinek zsírsavösszetétele az élőtömeg függvényében (2003/3, 145. oldal)*
- HOLLÓ G.—TÖZSÉR J.—SZŰCS E.—HOLLÓ I.—REPA I.: A számítógépes rétegvizsgálat alkalmazása a szarvasmarha vágóértékének becslésére (1998/4, 239. oldal)*
- HONIKEL, K. O.: A hús jelentősége a táplálkozásban (1993/2, 71. oldal)*
- HONIKEL, K. —O.: A túl sok mindig egészségtelen. Újabb tanulmányok a húsról és annak egészségügyi veszélyeiről (2009/3—4, 91. oldal)
- HONIKEL, K. O.: Az európai húskészítmények sokszínűsége és egészségügyi értéke (2005/3, 146. oldal)
- HONIKEL, K. O.—ARNETH, W.: A hús és a tojás koleszterintartalma (1997/3, 127. oldal)*
- HONIKEL, KARL-OTTO: A hús és a rák — hosszú időtartamú vizsgálatokból levonható következtetések (2007/3, 146. oldal)
- HOPPENBROCK, K. H.—HOTTELMANN, F. W.: Westfal-Lippe Mezőgazdasági Kamara által végzett ötödik sertésvégtermék-teszt (1991/4, 39. oldal)*
- HORACSEK M.: Áttekintés a tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról (2010/1—2, 28. oldal)
- HORNYÁK Z.—TÖRÖK M.—POLGÁR J. P.—SZABÓ F.—SZŰCS E.: Marhahús a világkereskedelemben I. (2006/4, 251. oldal)
- HORVÁTH E.: Húsipari termékek követelményei a „Kiváló Magyar Élelmiszer” védjegy elnyeréséhez (1999/4, 229. oldal)*
- HORVÁTH E.: Húsok és húskészítmények mikroelem összetétele (2000/1, 41. oldal)*
- HORVÁTH E.: Sertéshúsok és húskészítmények koleszterintartalma a hazai vizsgálatok tükrében (1999/2, 90. oldal)*
- HORVÁTH E.: Változások a Magyar Élelmiszerkönyv Húskészítmények fejezeteiben (2000/1, 47. oldal)*
- HORVÁTH E.—ÉLIÁS I.: Minta-előkészítő műveletek hatása a szarvasmarha- és libamáj fehérjének gélelektroforézises vizsgálatára (1994/2, 83. oldal)*
- HORVÁTH L.: A hússzakma kiváló tanulója 1997. évi verseny döntője (1997/2, 114. oldal)
- HORVÁTH ZS.—LAKNER Z.—VÍZVÁRI B.: Adalékok a húsipari vállalatok marketingstratégiájának kialakításához I. (2001/2, 115. oldal)*
- HORVÁTH ZS.—LAKNER Z.—VÍZVÁRI B.: Adalékok a húsipari vállalatok marketingstratégiájának kialakításához II. (2001/3, 181. oldal)*
- HORVÁTHNÉ ALMÁSSY K.: Élelmiszerek ballasztanyagai (1995/1, 13. oldal)*



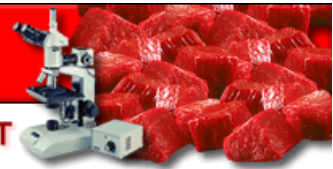
- Houben, J. H.: E-vitamin-kiegészítést tartalmazó takarmány hatása sertés- és marhahús minőségére (2001/2, 101. oldal)*
- INÁNCSY M.: Bemutatjuk a Budapesti Húsnagykereskedelmi Közös Vállalatot (1991/1, 41. oldal)*
- INCZE A.: A vízaktivitás fogalma az élelmiszeriparban (1991/4, 19. oldal)*
- INCZE A.: Az ESS-FOOD HUNGARIA Kft. elősegíti a magyar húsipar további integrációját a világkereskedelemben (1991/4, 60. oldal)
- INCZE A.: IFFA '92 (1992/1, 65. oldal)
- INCZE A.: Néhány gondolat az élelmiszeripari tisztítórendszerekről (1991/2, 29. oldal)*
- INCZE A.: Rövid beszámoló az IFFA-ról (1992/2, 116. oldal)
- INCZE A.—MOLNÁR E.: IFFA '92 (1992/3, 158. oldal)*
- INCZE K.: „Egészségmegőrző táplálkozás” című konferencia (2000/4, 253. oldal)
- INCZE K.: 130 éves a PICK Szalámigyár (1999/4, 258. oldal)
- INCZE K.: 3. Karlsruhei Táplálkozási Szimpózium (1998/4, 250. oldal)
- INCZE K.: 35. Kulmbachi Hét (2000/2, 123. oldal)
- INCZE K.: 36. Kulmbachi Hét (2001/1, 55. oldal)
- INCZE K.: 39. Kulmbachi Hét (2004/2, 117. oldal)
- INCZE K.: 50 éves az OÉTI (1999/4, 260. oldal)
- INCZE K.: 75 éves a RINGA Rt. Kapuvári üzeme (1999/4, 258. oldal)
- INCZE K.: 75 éves a Wolff Walsrode (2003/4, 259. oldal)
- INCZE K.: A 38. Kulmbachi Hét és a 2. Vágástechnológiai Workshop (2003/2, 115. oldal)
- INCZE K.: A BSE (kergetmarhakór) és következményei (1996/2, 71. oldal)*
- INCZE K.: A fermentálás, pácolás és hőkezelés fejlődése a húsiparban (1993/2, 90. oldal)*
- INCZE K.: A Hústudomány és Technológia 48. Nemzetközi Kongresszusa (2002/4, 233. oldal)
- INCZE K.: A McDonald's cég jubileumi sajtótájékoztatója (2003/2, 89. oldal)
- INCZE K.: A Német Mezőgazdasági Társaság húskészítmény-seregszemléje (2004/1, 60. oldal)
- INCZE K.: A PINI-Hungary Kft. névváltozása (2000/2, 129. oldal)
- INCZE K.: A Szívbarát program sajtótájékoztatója (1998/4, 209. oldal)
- INCZE K.: A Zalahús Rt. jubileuma (2000/4, 253. oldal)
- INCZE K.: Az állattenyésztési kutatás szerepe az ágazat fejlesztésében (2000/4, 252. oldal)
- INCZE K.: Az élelmiszerek QS-jelzése (2004/3, 186. oldal)
- INCZE K.: Az írországi Országos Élelmiszer-ipari Kutatóközpont (1993/1, 58. oldal)
- INCZE K.: Beszámoló a 30. Kulmbachi Hétről (1995/2, 107. oldal)
- INCZE K.: Beszámoló a 31. Kulmbachi Hétről (1996/3, 171. oldal)
- INCZE K.: Beszámoló a 32. Kulmbachi Hétről (1997/1, 47. oldal)
- INCZE K.: Beszámoló a 33. Kulmbachi Hétről (1998/2, 118. oldal)
- INCZE K.: Beszámoló a Chicagóban 1997. október 28-ától 29-ig tartó Húsipari Kutatási Konferenciáról (1997/4, 223. oldal)



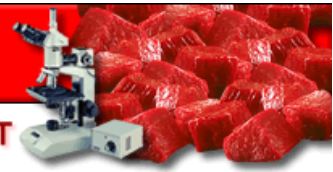
- INCZE K.: Beszámoló az "51st Easter School" és "OECD Workshop" tudományos rendezvényekről (1991/2, 54. oldal)
- INCZE K.: Bio-Rad-sajtótájékoztató a BSE-tesztekről (2001/4, 252. oldal)
- INCZE K.: BSE hírek (2003/1, 44. oldal)
- INCZE K.: BSE-hírek (2001/4, 230. oldal)
- INCZE K.: BSE-hírek (2002/3, 165. oldal)
- INCZE K.: BSE-hírek (2002/4, 217. oldal)
- INCZE K.: BSE-hírek (2003/3, 165. oldal)
- INCZE K.: BSE-hírek (2003/4, 230. oldal)
- INCZE K.: Élelmiszer-biztonsági kockázat-e a lépfene (2001/3, 174. oldal)
- INCZE K.: Élelmiszer-ipari Világkiállítás (1998/3, 179. oldal)
- INCZE K.: Előzetes beszámoló a Hústudomány és Technológia 39. Nemzetközi Kongresszusáról — Calgary, 1993. augusztus 1-6. (1993/3, 177. oldal)
- INCZE K.: Emberi megbetegedést okozó E. coli (1997/4, 183. oldal)*
- INCZE K.: Encyclopedia of Meat Sciences (2004/4, 283. oldal)
- INCZE K.: Érdekességek a nemzetközi sajtóból (2001/4, 232. oldal)
- INCZE K.: EU-s hírek (2003/3, 167. oldal)
- INCZE K.: EU-s Hírek (2003/4, 233. oldal)
- INCZE K.: Food Micro '96. Technológia, Biztonság, Eltarthatóság (1996/3, 177. oldal)
- INCZE K.: Húskészítménygyártás és élelmiszer-biztonság az EU-csatlakozás előtt (1999/1, 46. oldal)*
- INCZE K.: Ismét a BSE-ről (2001/2, 75. oldal)*
- INCZE K.: Kiút az útvesztőből (1992/3, 185. oldal)
- INCZE K.: Kulmbachi Hét (1992/3, 183. oldal)
- INCZE K.: Kulmbachi Hét (1999/2, 120. oldal)
- INCZE K.: Kulmbachi Hét (2002/3, 181. oldal)
- INCZE K.: Kulmbachi Hét 1994. (1994/2, 102. oldal)
- INCZE K.: Különböző, az élelmiszer-biztonság témakörébe tartozó hírek a külföldi szaklapokban (2002/3, 167. oldal)
- INCZE K.: McDonald's sajtótájékoztató (2003/4, 259. oldal)
- INCZE K.: McDonald's sajtótájékoztató (2004/2, 132. oldal)
- INCZE K.: Mikrobiológiai kutatások az Országos Húsipari Kutatóintézetben 1959-1999 között (1999/2, 127. oldal)*
- INCZE K.: Nemzetközi élelmiszer-tudományi konferencia Szegeden (1996/2, 116. oldal)
- INCZE K.: Nemzetközi szakmai hírek (2004/1, 61. oldal)
- INCZE K.: Nemzetközi szakmai hírek (2004/2, 121. oldal)
- INCZE K.: Nemzetközi szakmai hírek (2004/3, 204. oldal)
- INCZE K.: Nemzetközi szakmai hírek (2004/4, 269. oldal)
- INCZE K.: Nemzetközi tanácskozás az adalékanyagok alkalmazásáról (1993/4, 244. oldal)



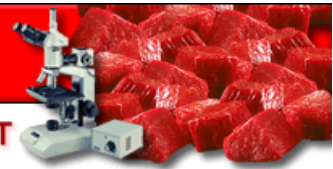
- INCZE K.: Nyers, fermentált és szárított húskészítmények I. (1991/3, 9. oldal)*
- INCZE K.: Nyers, fermentált és szárított húskészítmények II. (1992/1, 9. oldal)*
- INCZE K.: Szakmai tanácskozás az adalékanyagok alkalmazásáról (1999/4, 259. oldal)
- INCZE K.: Szobahőmérsékleten tárolható készítmények (1994/4, 187. oldal)*
- INCZE K.: Tudományos tanácskozás a korszerű táplálkozásról (1994/3, 177. oldal)
- INCZE K.: Twinning Project szakmai tanácskozás (2004/3, 214. oldal)
- INCZE K.: Új nitrit-nitrát törvény? (2004/2, 85. oldal)*
- INCZE K.: Újabb eredmények a húsipari kutatásban (2003/2, 74. oldal)*
- INCZE K.: Újabb eredmények a húsipari kutatás-fejlesztésben (1999/2, 79. oldal)*
- INCZE K.: Uniós hírek (2004/2, 139. oldal)
- INCZE K.—CSAPÓ I.: Húsok zsír- és koleszterintartalma és zsírsavképe (2000/1, 19. oldal)*
- INCZE K.—INCZE Z.—VADÁNÉ KOVÁCS M.: A Hústudomány és Technológia 40. Nemzetközi Kongresszusa (1995/2, 69. oldal)*
- INCZE K.—KLOSZ T.—KORA M.—MIHÁLYI GY.-NÉ—RÉKASI K.-NÉ—VADÁNÉ KOVÁCS M.: A Hústudomány és Technológia 41. Nemzetközi Kongresszusa (1996/1, 7. oldal)*
- INCZE K.—KORA M.: 2. Húsipari Tudományos Napok (1992/2, 122. oldal)
- INCZE K.—KÖRMENDY L.: Az Élelmiszertudomány és Technológia 9. Világkongresszusa (1995/3, 183. oldal)
- INCZE K.—NÉMETH A.—VADÁNÉ KOVÁCS M.: A Hústudomány és Technológia 39. Nemzetközi Kongresszusa (1994/1, 7. oldal)*
- INCZE K.—ZUKÁL E.—ZSARNÓCZAY G.: 50 éves az Országos Húsipari Kutatóintézet (2009/3—4, 78. oldal)
- INCZE KÁLMÁN: Az egészségesnek tartott étrend mikrobiológiai és táplálkozási kockázatai (2006/1, 7. oldal)
- INCZE KÁLMÁN: Mi újság a húsipari kutatás-fejlesztésben? (2005/3, 143. oldal)
- INCZE KÁLMÁN—KORA MÁRIA—NAGY SÁNDORNÉ: A füstölés jelölésével kapcsolatos problémák és javaslatok azok megoldására (2006/1, 27. oldal)
- INCZE Z.: „Az elfelejtett reggeli” — FOODAPEST '98 Sajtótájékoztató (1998/2, 120. oldal)
- INCZE Z.: AKERLUND and RAUSING GROUP Húsipari Szimpóziuma (1996/3, 179. oldal)
- INCZE Z.: ANUGA — Nemzetközi Élelmiszer-ipari Kiállítás és Vásár (1993/2, 110. oldal)
- INCZE Z.: ANUGA '95, Köln — Sajtótájékoztató (1995/2, 112. oldal)
- INCZE Z.: ANUGA '95, Köln (1995/3, 185. oldal)
- INCZE Z.: Anuga FoodTec — Sajtótájékoztató (1996/2, 117. oldal)
- INCZE Z.: Beszámoló a „származás pontos nyomonkövetése a szarvasmarha és sertéshús példáján” című fórumról (1997/3, 168. oldal)
- INCZE Z.: Előzetes beszámoló a Hústudomány és Technológia 40. Nemzetközi Kongresszusáról — Hága, 1994. augusztus 29-szeptember 2. (1994/4, 223. oldal)
- INCZE Z.: ExpoFood '95, Milánó — Sajtótájékoztató (1995/2, 114. oldal)



- INCZE Z.: InterMopro, InterCool és InterMeat szakkiállítások (1996/2, 116. oldal)
- INCZE Z.: UKBA '95 (1995/1, 61. oldal)
- INCZE Z.: VII. Kelet-Nyugat Expo (1997/2, 110. oldal)
- INCZE Z.: Zalahús Rt. sajtótájékoztató (1998/1, 61. oldal)
- INCZE Z.: ZALAHÚS Rt. sajtótájékoztató (1998/3, 187. oldal)
- INCZE Z.—TÁRNOK I.—ZELENÁK F.: Beszámoló az IFFA Nemzetközi Húsipari Szakkiállításról (1998/4, 210. oldal)*
- ITTZÉS A.—ZUKÁL E.: Többváltozós folyamatszabályozás alkalmazási lehetőségei a húsiparban (1999/3, 179. oldal)*
- JAKSA E.: Az eltérő intenzitású takarmányozás hatása a sertések teljesítményére (1994/3, 156. oldal)*
- JAKSA E.: Lehetőség új paraméterek bevonására a sertések hústermelő képességének növelésére irányuló szelekcióban (1993/4, 227. oldal)*
- JANKÓ F.: A Ringa Húsipari Vállalat Kapuvári Gyárának világbanki finanszírozású rekonstrukciója 1988-91-ben (1991/3, 24. oldal)*
- JOERGENSEN, N. C.: A dán serteshústermelési modell (1991/2, 39. oldal)*
- JUHÁSZ GY.: Sikeres audit a HERZ Szalámigyár Részvénytársaságnál (1997/3, 169. oldal)
- JUHÁSZ P.—SZABÓ M.—SZERDAHELYI K.: Lehetséges jövőképek az élelmiszer-gazdaságban (1999/3, 184. oldal)*
- KÁRPÁTI GY.: Töredékek a húsipar közelmúltjának történetéből II. (1992/1, 58. oldal)*
- KÁRPÁTI GY.: Töredékek a húsipar közelmúltjának történetéből III. (1992/2, 114. oldal)*
- KÁSSA T.: Észtországi húsfeldolgozó üzemek (1993/1, 56. oldal)
- KÁSSA T.: Nemes szalámi és a minőségbiztosítás (1996/1, 59. oldal)
- KATSARAS, K.: Eletronmikroszkópos vizsgálatok — betekintés a hús és a húskészítmények finom szerkezetébe (1994/3, 123. oldal)*
- KAZÁR GY.: A Húsipari Állatorvosi Ellenőrző Szolgálat (HÁESZ) szervezete és működése
- KECSKÉS A.: Agrárszakemberek továbbképzése Schleswig-Holsteinben (1992/4, 245. oldal)
- KECSKÉS A.: Ami odáig nem volt — FOODAPEST (1992/4, 245. oldal)
- KECSKÉS A.: Az Európai Unió húspiaca — termelés, jövedelmezőség, fogyasztás (1994/3, 166. oldal)*
- KECSKÉS A.: Élelmiszer-csomagolás és környezetvédelem (1994/2, 105. oldal)
- KECSKÉS A.: Elsők között Európában a PICK (1994/4, 238. oldal)
- KECSKÉS A.: FOODAPEST — Európa egyik élenjáró szakkiállítása (1994/4, 230. oldal)
- KECSKÉS A.: Hatnak a piaci törvények (1992/4, 246. oldal)
- KECSKÉS A.: Imázsteremtés hatékony eszköze a PR (1994/4, 231. oldal)
- KECSKÉS A.: Piackutatás a hazai húspiacon (1991/4, 53. oldal)*
- KECSKÉS A.: Termékazonosítás és gazdasági jelentősége (1992/2, 106. oldal)*
- KECSKÉS K.: Élelmiszerek nyomon követése. Az EAN-UCC-rendszer kínálta lehetőségek (2004/4, 243. oldal)*



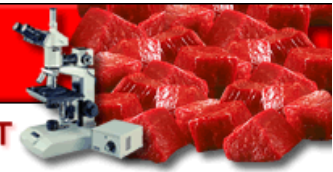
- KELLY, C.: Az étrendi zsír és szív- és érrendszeri betegségek (2002/3, 143. oldal)*
- KERÉKES L.: Állatfajok húsának azonosítása hőkezelt húskészítményekben automatizált enzim-immunanalitikai eljárással (1993/4, 224. oldal)*
- KERESZTFALVI SZILVIA—NÉMETH BEA—SÓSNÉ GAZDAG MÁRIA: Az ISO 2200 szabvány előnyei és gyakorlati összehasonlítása az egyéb élelmiszer-biztonsági rendszerekkel (2006/1, 36. oldal)
- KISKÓ G.—GASPARIKNÉ REICHARDT J.—NÉMETH A.—FARKAS J.: Lactobacillus sake és Leuconostoc gelidum által termelt bakteriocinek listeria-gátló hatásának vizsgálata (1995/1, 7. oldal)*
- KISS I.: 50 éves a Toldi Miklós Élelmiszeripari Középiskola, Szakiskola és Kollégium (2003/4, 260. oldal)
- KISS I.—EMBER I.: A táplálkozás és a rák I. (2000/2, 92. oldal)*
- KISS I.—EMBER I.: A táplálkozás és a rák II. (2000/3, 152. oldal)*
- KISS J.: Agrár-csatlakozásunk mérlege (2003/2, 108. oldal)*
- KISZELJOV, V.: A termelés hatékonyságának komplex mutatója a beruházások hatékonyságát minősítő rendszerben (1997/3, 165. oldal)*
- KLEFFLER T.: „Bábolna a minőségért és az élelmiszer-biztonságért” konferencia (2001/3, 173. oldal)
- KLEFFLER T.: „Szívbarát” konferencia (2002/1, 33. oldal)
- KLEFFLER T.: 303. Tudományos Kollokvium (2001/2, 122. oldal)
- KLEFFLER T.: A táplálékallergia és -intolerancia húsipari vonatkozásai (2001/3, 142. oldal)*
- KLEFFLER T.: A Táplálkozástudományi Munkabizottság ülése (2002/1, 32. oldal)
- KLEFFLER T.: Beszámoló az MTA Táplálkozástudományi Munkabizottságának üléséről (2000/4, 220. oldal)
- KLEFFLER T.: EANS-konferencia (2001/3, 149. oldal)
- KLEFFLER T.: Élelmi rostok a középpontban (2001/3, 147. oldal)*
- KLEFFLER T.: Konferencia a táplálkozás és a kardiovaszkuláris betegségek kapcsolatáról (2000/3, 158. oldal)
- KLEFFLER T.: Konferencia a táplálkozás és az egészséges csontozat közötti kapcsolatáról (2001/2, 90. oldal)
- KLEFFLER T.: Konferencia középiskolások táplálkozás-egészségügyi helyzetéről (2001/1, 31. oldal)
- KLEFFLER T.: Ökológiai termelés, biotermékek (2010/1—2, 16. oldal)
- KLEFFLER T.—NAGY S.-NÉ: Supro-szeminárium a szójáról (2001/2, 91. oldal)
- KLOSZ T.: A dán sertéshústermelés és vágóhídi feldolgozás 1992. évi főbb statisztikai adatai I. (1994/2, 100. oldal)
- KLOSZ T.: A dán sertéshústermelés és vágóhídi feldolgozás 1992. évi főbb statisztikai adatai II. (1994/3, 174. oldal)
- KLOSZ T.: A kulmbachi referenciamódszer elsajátítására szolgáló tanfolyam az Országos Húsipari Kutatóintézetben (1992/3, 185. oldal)
- KLOSZ T.: A minőségbiztosítás mint a mezőgazdaság és a húsipar közös feladata (1994/2, 80. oldal)*
- KLOSZ T.: A vágójuhok E-U-R-O-P minősítése (1994/4, 212. oldal)*



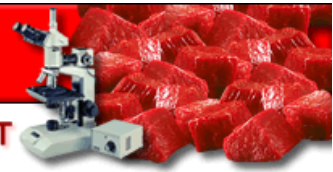
- KLOSZ T.: A vágósertések húsipari értékének vizsgálata a színhústartalom alapján I. (1992/4, 229. oldal)*
- KLOSZ T.: Kétnapos szakmai tanácskozás Kaposvárott a Pannon Agrártudományi Egyetemen (1995/2, 117. oldal)
- KLOSZ T.: Munkaértekezlet a Dán Húsipari Kutatóintézet a hazai vágósertés minősítési és átvételi rendszer kidolgozása témában (1991/2, 53. oldal)
- KLOSZ T.: Sertésstenyésztési tanácskozás és nemzetközi mezőgazdasági és élelmiszer-ipari vásár Debrecenben (1994/3, 177. oldal)
- KLOSZ T.: Sikeres dán-magyar együttműködés a vágósertések vágás utáni hazai minősítési rendszer alapjainak kidolgozásában (1993/3, 184. oldal)
- KLOSZ T.—KÖRMENDY L.—PUSZTAI Á.-NÉ—TÍMÁR L.—NÉMETH A.: Műszerekkel történő vágósertés minősítési módszer mérési pontjainak vizsgálata a hazai sertésállományon I. (1995/1, 40. oldal)*
- KLOSZ T.—KÖRMENDY L.—PUSZTAI Á.-NÉ—TÍMÁR L.—NÉMETH A.: Műszerekkel történő vágósertés-minősítési módszer mérési pontjainak vizsgálata a hazai sertésállományon II. (1995/4, 226. oldal)*
- KLOSZ T.—PUSZTAI Á.-NÉ—TÍMÁR L.—NÉMETH A.: A vágósertések húsipari értékének vizsgálata a színhústartalom alapján II. (1993/1, 40. oldal)*
- KLOSZ T.—PUSZTAI Á.-NÉ—TÍMÁR L.—NÉMETH A.: A vágósertések húsipari értékének vizsgálata a színhústartalom alapján III. (1993/3, 164. oldal)*
- KLOSZ T.—PUSZTAI Á.-NÉ—TÍMÁR L.—NÉMETH A.: A vágósertések nemes húsrészeinek tömege és a féltestekből kitermelhető színhústartalom közötti összefüggések vizsgálata (1993/4, 231. oldal)*
- KOBOLÁK J.: A miosztatin fehérje húsminőségét befolyásoló hatása (2002/3, 171. oldal)*
- KONARZEWSKI, M.: Az ember: húsevő vagy vegetáriánus? (2002/2, 75. oldal)*
- KOPASZ ÁRPÁD: Paprikával fűszerezett hagyományos ételeink (2006/2, 111. oldal)
- KORA M.: „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban 2001” című konferencia (2001/3, 186. oldal)
- KORA M.: 10. Húsipari Továbbképző Napok (1999/4, 259. oldal)
- KORA M.: 10. Húsipari Tudományos Napok (2000/2, 127. oldal)
- KORA M.: 11. Húsipari Tudományos Napok (2000/4, 255. oldal)
- KORA M.: 11. Húsipari Tudományos Napok (2002/1, 123. oldal)
- KORA M.: 12. Húsipari Tudományos Napok (2002/2, 121. oldal)
- KORA M.: 13. Húsipari Tudományos Napok (2003/2, 124. oldal)
- KORA M.: 14. Húsipari Továbbképző Napok (2003/4, 261. oldal)
- KORA M.: 4. Húsipari Tudományos Napok (1994/2, 108. oldal)
- KORA M.: 6. Húsipari Tudományos Napok (1996/2, 112. oldal)
- KORA M.: 7. Húsipari Tudományos Napok rendezvény az OHKI Kft.-ben (1997/1, 50. oldal)
- KORA M.: 8. Húsipari Továbbképző Napok (1997/4, 228. oldal)



- KORA M.: 9. Húsipari Tudományos Napok és az OHKI fennállásának 40 éves jubileumának ünnepi ülése (1999/2, 130. oldal)
- KORA M.: A dán húsipari kutatás eredményei (1993/3, 178. oldal)
- KORA M.: A húsipari technológiai folyamatok minőségi és élelmiszer-biztonsági elemzése IV. (1995/3, 147. oldal)*
- KORA M.: A TermékTanács szerepe (2000/2, 130. oldal)
- KORA M.: ANUGA SPEZIAL-lal kibővítet ANUGA (2000/4, 248. oldal)
- KORA M.: Hasznos gyakorlati információ a segédanyagok OÉTI-engedélyének megújításával kapcsolatban (2002/2, 84. oldal)
- KORA M.: Húsipari Továbbképző Napok (2002/4, 246. oldal)
- KORA M.: Húsipari Továbbképző Napok (2004/4, 281. oldal)
- KORA M.: Húsipari Tudományos Napok (2004/2, 133. oldal)
- KORA M.: Jogszabály-értelmezés (2003/2, 95. oldal)
- KORA M.: Megjelent az új rendelet az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről (1999/1, 50. oldal)
- KORA M.: MEHIB sajtótájékoztató (1999/3, 198. oldal)
- KORA M.: Mezőgazdasági Könyvhónap (2003/1, 63. oldal)
- KORA M.: Minőségbiztosítás helyett minőségirányítás (2001/1, 42. oldal)*
- KORA M.: Sajtófogadás 1999. április 16. (1999/2, 129. oldal)
- KORA M.: Szeminárium a nyomkövethetőségről (2004/2, 137. oldal)
- KORA M.—CSÉPÁNY Á.-NÉ: A sertésbőrke tulajdonságai és feldolgozási lehetőségei I. A sertésbőrke kémiai összetétele és funkcionális tulajdonságai a sertéstípus és a testtáj függvényében (1992/4, 214. oldal)*
- KORA M.—CSÉPÁNY Á.-NÉ: A sertésbőrke tulajdonságai és feldolgozási lehetőségei II. A feldolgozási mód hatása a bőrkepép funkcionális tulajdonságaira (1993/1, 17. oldal)*
- KORA M.—CSÉPÁNY Á.-NÉ: Bélbe töltött termékek pasztörözése a hőkezelési egyenérték alapján I. (1991/2, 21. oldal)*
- KORA M.—CSÉPÁNY Á.-NÉ—MOLNÁR E.: Bélbe töltött termékek pasztörözése a hőkezelési egyenérték alapján II. (1991/4, 29. oldal)*
- KORA M.—VIRÁGOS É.: Az új jogszabályokkal kapcsolatos néhány észrevétel (2004/2, 103. oldal)
- KORA M.—VIRÁGOS É.: Csomagolás a hulladékgazdálkodás szemszögéből (2003/1, 33. oldal)*
- KORA MÁRIA: A 178/2002 EK rendelet értelmezése az EU munkabizottságának útmutatója alapján (2005/1, 42. oldal)
- KOVÁCS Á.: 300. KÉKI Kollokvium (2000/4, 251. oldal)
- KOVÁCS Á.: A dioxinokról (1999/3, 167. oldal)
- KOVÁCS Á.: A Hungaricum Club megalakulása (2000/4, 250. oldal)
- KOVÁCS Á.: A hús szerepe az egészséges táplálkozásban (2000/4, 221. oldal)
- KOVÁCS Á.: A Húsipari Szakma Kiváló Tanulója verseny (2002/3, 185. oldal)



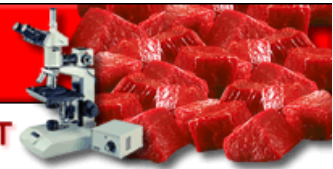
- KOVÁCS Á.: A Magyar Tudomány Napja a KÉKI-ben (1997/4, 227. oldal)
- KOVÁCS Á.: A mikotoxinokról. Néhány szárazáru mikotoxin-vizsgálata (2009/3—4, 85. oldal)
- KOVÁCS Á.: A XIII. Élelmiszer-tudományi konferencia (2000/2, 129. oldal)
- KOVÁCS Á.: Áttekintés az élelmiszer-bevonó anyagok felhasználásáról hústermékeknél (1997/4, 190. oldal)*
- KOVÁCS Á.: Az „EASTMEAT” nemzetközi program oktatási moduljai (2003/1, 58. oldal)
- KOVÁCS Á.: Beszámoló a „Food Ingredients Central and Eastern Europe” szakkonferenciáról (1999/3, 194. oldal)
- KOVÁCS Á.: Beszámoló a 8. Húsipari Továbbképző Napokról (1998/1, 58. oldal)
- KOVÁCS Á.: Beszámoló a 9. UKBA nemzetközi cukrászati, sütőipari és gasztronómiai szakkonferenciáról (1999/1, 63. oldal)
- KOVÁCS Á.: Beszámoló a Harmadik Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferenciáról (1998/3, 183. oldal)
- KOVÁCS Á.: Beszámoló a Millenniumi Állatorvosi Napokról (2000/4, 240. oldal)
- KOVÁCS Á.: Beszámoló a VII. Nemzetközi Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakkonferenciáról (1998/3, 186. oldal)
- KOVÁCS Á.: Beszámoló az első „Labortechnika” szakkonferenciáról (1999/1, 63. oldal)
- KOVÁCS Á.: Beszámoló az orlandói (Florida) élelmiszer-technológiai kiállításról (1998/1, 55. oldal)
- KOVÁCS Á.: Élelmiszer Világnap (2000/4, 250. oldal)
- KOVÁCS Á.: Leonardo da Vinci nemzetközi pályázat (2002/2, 116. oldal)
- KOVÁCS Á.: Magyarország Európa szívében (2001/4, 242. oldal)
- KOVÁCS Á.: Mezőgazdasági Könyvhónap (2001/1, 62. oldal)
- KOVÁCS Á.: Tájékoztató az ECCEAMST-pályázat magyarországi eredményeiről (2001/1, 58. oldal)
- KOVÁCS Á.: Tápanyag-kombinációk az egészség védelmében (2002/1, 31. oldal)
- KOVÁCS Á.—NAGY S.-NÉ—ZSARNÓCZAY G.: SUPRO szójaizolátumok tulajdonságainak összehasonlítása vörösáru típusú termékekben (1999/3, 175. oldal)*
- KOVÁCS Á.—ZSARNÓCZAY G.: Az „Aprored” vérpor húsipari alkalmazhatósága (2000/2, 101. oldal)*
- KOVÁCS Á.—ZSARNÓCZAY G.: Húskészítmények reológiai tulajdonságainak változása a mérési hőmérséklet függvényében (1999/2, 73. oldal)*
- KOVÁCS Á.—ZSARNÓCZAY G.: Színezékek húsipari alkalmazhatóságának vizsgálata (1999/4, 223. oldal)*
- KOVÁCS ÁGNES: A Hústudomány és Technológia 51. nemzetközi kongresszusa III. (2007/2, 71. oldal)
- KOVÁCS ÁGNES: A policiklikus aromás szénhidrogének (2006/3, 168. oldal)
- KOVÁCS ÁGNES: Hagyományos, regionális húskészítmények és fogyasztói igények (2007/2, 90. oldal)
- KOVÁCS G.—WÁGNER L.—FARKAS G.—HUSVÉTH F.: A nyúlhúsfogyasztás hazai szokását meghatározó tényezők (2010/3—4, 117. oldal)



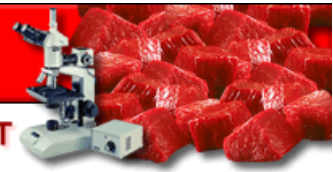
- KOVÁCS J.: A vágósertések minőségjavításának lehetőségei a sertésenyésztésben (1992/3, 171. oldal)*
- KOVÁCS J.: Az integráció hiányának ellentmondásai a hazai sertésenyésztésben (1998/3, 169. oldal)*
- KOVÁCS P.—ZSÉDELY E.—KOVÁCS Á.—TÓTH T.—SCHMIDT J.: A biodízel-előállítás során keletkező glicerintetetésének hatása a sertéshús minőségére (2010/1—2, 46. oldal)
- KÖPPEL, E.—BAJOMI D.: Hatékony fertőtlenítés az élelmiszeriparban a TEGO-B 51 amfolitikus fertőtlenítőszer alkalmazásával (1993/1, 29. oldal)*
- KÖRMENDY L.: A félsertések színhústartalmának meghatározására szolgáló új referenciamódszer az Európai Unió országaiban (1997/2, 104. oldal)*
- KÖRMENDY L.: A hőkezelés tervezése a húsiparban (2008/3—4, 69. oldal)
- KÖRMENDY L.: A hús fagyasztása során végbemenő fizikai folyamatok (1997/2, 70. oldal)*
- KÖRMENDY L.: A vizsgálati anyag homogenitásának jelentősége a körteszteknél (2009/1—2, 21. oldal)
- KÖRMENDY L.: Az elmúlt negyven év kémiai-biológiai jellegű húskutatásairól (2000/3, 190. oldal)*
- KÖRMENDY L.: Pácolt, pasztörözött húskészítmények elégséges hőkezeléséről (1997/2, 85. oldal)*
- KÖRMENDY L.—BALOGH J.: BSE-vágástechnológiába illeszkedő új külföldi gépfeljesztések (2003/1, 36. oldal)
- KÖRMENDY L.—KLOSZ T.: A becslő egyenletek alkalmazásának kérdései a vágóállatok objektív minősítésében (1991/1, 37. oldal)*
- KÖRMENDY L.—KORA M.: A hús és húskészítmények foszfortartalma és annak határértéke (2008/3—4, 82. oldal)
- KÖRMENDY L.—KORA M.: Adatlapok használata a húsipari anyagnormák tervezéséhez (2010/3—4, 77. oldal)
- KÖRMENDY L.—LOCSMÁNDINÉ SEBESTYÉN A.—NAGY E.—MELEG I.: A sertéskaraj lényegi összetételi adatai közötti kapcsolatok függése a genotípustól (2004/3, 158. oldal)*
- KÖRMENDY L.—MELEG I.—NAGY E.: Sertéskaraj összetételének vizsgálata a genotípustól és az ivartól függően (2003/4, 199. oldal)*
- KÖRMENDY L.—NAGY E.—VADÁNE KOVÁCS M.: Összefüggés a nyers sertéshús víz-, zsír- és fehérjetartalma között (2002/2, 71. oldal)*
- KÖRMENDY L.—ZELENÁK L.: A predikciós egyenletek összehasonlításának néhány kérdése a vágósertések színhústartalmának becslésére szolgáló egyenlet példáján (2002/2, 105. oldal)*
- KÖRMENDY L.—ZUKÁL E.—KOVÁCS Á.: A készítmények hústartalmának megállapítására szolgáló QUID-érték-számítás néhány problémájáról (2009/1—2, 16. oldal)
- KÖRMENDY L.—ZUKÁL E.: Vizsgálati módszerek felülbírálatára és összehasonlító értékelése a matematikai-statisztikai szemlélet tükrében I. (1999/1, 20. oldal)*
- KÖRMENDY L.—ZUKÁL E.—NAGY E.: Vizsgálati módszerek felülbírálatára és összehasonlító értékelése a matematikai-statisztikai szemlélet tükrében II. (1999/4, 207. oldal)*
- KÖVÉR GY.—HORN P.—KOVÁCH G.—PÁSZTHY GY.: Computer tomográfiával nyert adatok és a vágóértékadatok összefüggése sertéseknél (1993/4, 235. oldal)*



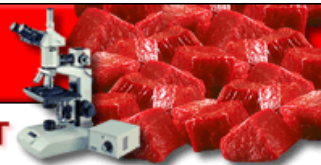
- KRATOCHWILL P.: Rendszeresen ellenőrzött, kiváló magyar termék (1995/4, 231. oldal)*
- KROMMER J.: 60 éves a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem (2000/1, 54. oldal)
- KROMMER J.: A húsok jelentősége az egészséges táplálkozásban (2001/2, 89. oldal)
- KROMMER J.: Beszámoló a „Food Micro 2002” Nemzetközi Szimpóziumról (2002/4, 229. oldal)
- KROMMER J.: Élelmiszer-biztonsági munkaértekezlet (2002/3, 187. oldal)
- KROMMER J.: Élelmiszer-kutatók és Technológusok Táplálkozástudományi Találkozója (2000/3, 188. oldal)
- KROMMER J.: Gyors és automatizált módszerek az élelmiszer-mikrobiológiában (2001/2, 122. oldal)
- KROMMER J.: Hungalimentaria 2001 (2001/1, 63. oldal)
- KROMMER J.: Hungalimentaria '99 (1999/2, 126. oldal)
- KROMMER J.: Hűtőlánccal az élelmiszerek minőségéért és biztonságáért (1999/2, 125. oldal)
- KROMMER J.: KÉKI 297. Tudományos Kollokvium (2000/1, 54. oldal)
- KROMMER J.: KÉKI 299. Tudományos Kollokvium (2000/4, 250. oldal)
- KROMMER J.: Kutatási ösztöndíjjal Hollandiában (1999/1, 59. oldal)
- KROMMER J.: Lippay János—Vas Károly Tudományos Ülésszak (1998/3, 187. oldal)
- KROMMER J.: Mikrobiológia Nagygyűlés (2000/3, 196. oldal)
- KROMMER J.: Mikrobiológiai Nagygyűlés (1998/3, 186. oldal)
- KROMMER J.: Mikrobiológiai Nagygyűlés (2001/3, 188. oldal)
- KROMMER J.: Molekuláris biológia és a bélmikroflóra (2001/4, 240. oldal)
- KROMMER J.: Rendezvény a BSE-ről (2001/1, 59. oldal)
- KROMMER J.: Tenyésztői egyesületek rendezvénye (2000/1, 54. oldal)
- KROMMER J.: ÚJ kihívások a közétkeztetésben (2000/3, 200. oldal)
- KROMMER J.: Vas Károly Emlékülés — 306. Tudományos Kollokvium (2001/4, 250. oldal)
- KROMMER J.—GASPARIKNÉ REICHARDT J.: Patogén baktériumok előfordulása vágóhidakon és húsfeldolgozó üzemekben I. (2003/4, 225. oldal)*
- KROMMER J.—INCZE K.: Probiotikus mikroorganizmusok élelmiszerekben (2001/3, 135. oldal)*
- KROMMER J.—SZABÓ G.: Környezeti tényezők hatása a tejsavbaktériumok szaporodására és bakteriocintermelésére (1998/3, 141. oldal)*
- KROMMER J.—SZABÓ G.—TÓTH SZ.—INCZE K.: Escherichia coli O157:H7 túlélésének vizsgálata szárazáruban (2001/4, 199. oldal)*
- KROMMER J.—SZABÓ G.—ZSARNÓCZAY G.: Bakteriocintermelő tejsavbaktériumok alkalmazása szárazárúk biztonsága érdekében (2000/4, 236. oldal)*
- KROMMER J.—SZABÓ G.—ZSARNÓCZAY G.: Bakteriocintermelő tejsavbaktériumok alkalmazása szárazárugyártásnál (2001/2, 71. oldal)*
- KUN L.: Élelmiszer-biztonság, termék nyomon követésére teljes körű szoftveres és eszközmegoldás (2004/4, 240. oldal)*
- KÜBLER, W.: A húsjelentősége a tápanyagbevitel szempontjából (1995/2, 101. oldal)*
- LACZAY PÉTER: Az Európai Unió új élelmiszer-higiéniai szabályozása: áttekintés (2006/1, 42. oldal)



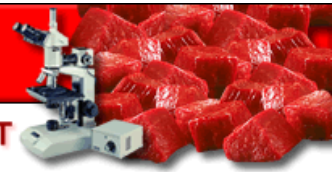
- LAKNER Z.: Adalékok a húsipari vállalatok piacorientált minőségi stratégiájának megalapozásához (1998/3, 172. oldal)*
- LAKNER Z.—BÁNÁTI D.—SZABÓ E.—KASZA GY.: A magyar fogyasztó és az élelmiszerek biztonsága (2003/1, 49. oldal)*
- LAKNER Z.—BÍRÓ O.: A magyar baromfiipar az átalakuló társadalmi-gazdasági erőterben (2004/3, 196. oldal)*
- LAKNER Z.—BORDA S.: Vásárlók megkérdezésén alapuló primer piackutatás (1993/1, 47. oldal)*
- LAKNER Z.—KECSKÉS A.: A marketingeszközök alkalmazásának lehetőségei és feltételei a húsipari vállalatok gyakorlatában (1995/1, 49. oldal)*
- LAKNER Z.—STUMMER I.: Adalékok a magyar húsipar versenyképességének értékeléséhez (1996/4, 220. oldal)*
- LAKNER Z.—STUMMER I.—KÓBOR K.: A világ hústermelésének és húskereskedelmének néhány főbb tendenciája (1994/1, 42. oldal)*
- LAKNER Z.—VÍZVÁRI B.: A magyar gabona-hús vertikum fejlesztésének néhány társadalmi-gazdasági összefüggése (2000/3, 178. oldal)*
- LÁNG I.: Gondolatok a magyar agrárgazdaság jövőképeinek tudományos megalapozásáról (1995/3, 177. oldal)*
- LÁSZTITY RADOMIR: Fejlesztési trendek az élelmiszer-csomagolásban (2007/4, 218. oldal)
- LEISTNER, L. F.: A Listeria monocytogenes-szel szemben megkövetelt 0-toleranciáról szárazárúk esetén (2003/3, 135. oldal)*
- LEISTNER, L. F.: A termékbiztonság — korszerű felfogásban (1993/1, 7. oldal)*
- LENGYEL A.—PÁSZTHY GY.—KÖVÉR GY.—HORN P.: Computer tomográfiával nyert adatok és a vágóérték összefüggése juhokban (1994/1, 39. oldal)*
- LOMBAI GY.: Húskészítmények mikrobiológiai minőség alakulása 1992—1996 (1997/1, 41. oldal)*
- LUGASI A.: A vadhúsok szerepe a táplálkozásban, tekintettel kémiai összetételükre és egyes élelmiszer-biztonsági szempontokra (2006/2, 85. oldal)
- LUGASI A.: Az új élelmiszerek engedélyezése az Európai Unió 258/97/EK rendeletében foglaltak szerint (2006/1, 33. oldal)
- LUGASI A.—FARKAS J.—BÖLCSKEY K.—HÓVÁRI J.—BODÓ I.: Az oxidációt fokozó eljárások hatása a lipid-peroxidációra különböző genotípusú szarvasmarhák húsában (2000/3, 145. oldal)*
- LUGASI ANDREA: A nyúlhús szerepe az emberi táplálkozásban (2007/3, 157. oldal)
- MAGYAR A.: A strucchús (2008/3—4, 75. oldal)
- MAGYAR S.-NÉ: Az AMC szerepe a húsipar marketingtevékenységében (2000/2, 117. oldal)*
- M^aVIVES, J.: Érelőberendezések sonka- és kolbászfélék gyártására (1995/3, 154. oldal)*
- MAYER Á.: Humán forrásból izolált bifidobaktériumok tesztelése az emésztőrendszert szimuláló TIM-modellekben (2004/4, 223. oldal)*
- MAYER O.: A pácolás korszerűsítése pácológépekkel II (1991/1, 23. oldal)*
- MENCZEL L.-NÉ: A magyar húsipar útja az uniós csatlakozásig (2004/2, 110. oldal)*



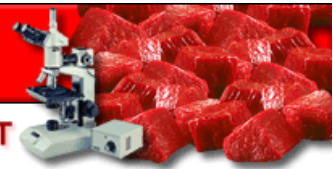
- MENCZEL L.-NÉ: UECBV közgyűlés Budapesten (2001/2, 120. oldal)
- MIETSCH F.—HALÁSZ A.—FARKAS J.: Húsfehérjék változásának vizsgálata fagyasztva tárolás alatt (1993/1, 10. oldal)*
- MIHÁLYI GY.-NÉ: 8. Húsipari Tudományos Napok rendezvény az OHKI Kft.-ben (1998/2, 124. oldal)
- MIHÁLYI GY.-NÉ: A nyers hús pigmentjei és színtabilitása (1993/4, 199. oldal)*
- MIHÁLYI GY.-NÉ: IFTEC — Nemzetközi Élelmiszer-technológiai Konferencia és Kiállítás (1993/1, 55. oldal)
- MIHÁLYI GY.-NÉ: Kerekasztal-megbeszélés a sertéshúsfogyasztásról (1997/3, 171. oldal)
- MIHÁLYI GY.-NÉ: Transz-zsírsavak élelmiszereinkben (1997/4, 187. oldal)*
- MIHÁLYI GY.-NÉ: Új, korszerű irányzat a húskészítmények fejlesztésében (1993/3, 139. oldal)*
- MOLNÁRNÉ STADLER K.: Nemzetközi tendenciák a sertéshús-termelési minőségirányításban (1997/3, 146. oldal)*
- MONSPARTNÉ SÉNYI J.: Az élelmiszer-csomagolás fejlesztését befolyásoló tendenciák (2004/2, 98. oldal)*
- MONZIOLS, M.—DAUMAS, G.: A szöveti szétválasztással és a röntgen-komputertomográfia segítségével nyert eredmények összehasonlítása a sertés testtájainak hústartalom-meghatározásánál (2010/3—4, 101. oldal)
- NÁBRÁDI A.—SZÜCS I.: Gazdasági tartalékok a sertéságazatban (2004/1, 47. oldal)*
- NAGY B.—SZENTLÉLEKI A.—TŐZSÉR J.: A holland texel juh külföldi és hazai tenyésztési eredményeinek értékelése (2010/3—4, 98. oldal)
- NAGY E.: „Védőgázos csomagolás alkalmazásának előnyei” című tanácskozást szervezett a KÉKI Csomagolási Centrum, az OMFB támogatásával, 1997. október 31-én a BUDATRANSPACK '97 kiállítás kapcsán. (1997/4, 225. oldal)
- NAGY E.: A szabványosítás szerepe a francia húsiparban (1992/3, 167. oldal)*
- NAGY E.: ANUGA 1997 (1998/1, 56. oldal)
- NAGY E.: FachPack 2001 -- Csomagolás-, jelölés- és raktározástechnikai szakvásár (2002/1, 58. oldal)
- NAGY E.: Hasznos gyakorlati információ a húsipari termékek csomagolásával kapcsolatban (2002/2, 91. oldal)
- NAGY E.: Interpack 2002 — Sajtótájékoztató (2001/4, 242. oldal)
- NAGY E.: Sajtótájékoztató az „Interpack '99: — a harmadik évezred csomagolástechnikája” elnevezésű szakvásárról (1999/1, 63. oldal)
- NAGY E.—ÉLIÁS I.: Gyors nyersanyagösszetétel-vizsgálatok lehetősége a húsiparban (1996/1, 44. oldal)*
- NAGY E.—KÖRMENDY L.: Hús zsírtartalmának meghatározása magmágneses rezonancia spektroszkópia (NMR) technikával (2000/3, 165. oldal)*
- NAGY E.—KÖRMENDY L.: Húsipari termékek foszfortartalmának meghatározása részlegesen roncsolt mintákból (1994/3, 147. oldal)*
- NAGY E.—KÖRMENDY L.—CZEGLÉDI-JANKÓ G.-NÉ: Hús és húskészítmények nedvességtartalmának meghatározása "Ultra X" mikrohullámú készülékkel (1991/1, 29. oldal)*



- NAGY E.—KÖRMENDY L.—ÉLIÁS I.: Lehetőségek a húsipari termékek kötőszövetmentes izomfehérje tartalmának meghatározására (1994/1, 35. oldal)*
- NAGY E.—NAGY S.-NÉ—SZABÓ L.: A húsiparban használt belek kezelése II. Műbelek (2001/4, 213. oldal)*
- NAGY K.—PÁSZTHY GY.—GULYÁS L.: Hústermelési paraméterek vizsgálata a rábacsécsényi sertés törzstenyészetben (2010/3—4, 111. oldal)
- NAGY S.-NÉ.: Hasznos gyakorlati tanácsok (2003/2, 94. oldal)
- NAGY S.-NÉ.: A Magyar Élelmiszerkönyv 2-13 irányelvgyűjteményének második módosítása (2003/1, 37. oldal)
- NAGY S.-NÉ.: Adalékanyagok a kritika kereszttüzében (1993/4, 213. oldal)*
- NAGY S.-NÉ.: Adalékanyag-szimpózium (1997/4, 227. oldal)
- NAGY S.-NÉ.: Beszámoló a "Kulmbachi Hét"-ről (1993/3, 135. oldal)*
- NAGY S.-NÉ.: FOODAPEST '98 (1998/4, 255. oldal)
- NAGY S.-NÉ.: Hasznos gyakorlati tanács (2003/3, 154. oldal)
- NAGY S.-NÉ.: Hasznos információ az érlelésgyorsítás kémiai módszerével kapcsolatban (2002/3, 154. oldal)
- NAGY S.-NÉ.: Hungaro Casing szakmai nap (2003/4, 259. oldal)
- NAGY S.-NÉ.: InterMeat 2000 (2001/1, 57. oldal)
- NAGY S.-NÉ.: Interpack, Düsseldorf (2002/3, 182. oldal)
- NAGY S.-NÉ.: Kombinált húsipari keverékek kifejlesztése (2001/3, 161. oldal)*
- NAGY S.-NÉ.: Nem húseredetű fehérjék, hidrokolloidok és fehérje-hidrokolloid keverékek vizsgálata (2002/3, 148. oldal)*
- NAGY S.-NÉ.: Szakmai Konferencia az Élelmiszertörvényről és a kapcsolódó rendeletekről (2004/2, 138. oldal)
- NAGY S.-NÉ.: Természetes és természetazonos antioxidánsok vizsgálata (2001/2, 96. oldal)*
- NAGY S.-NÉ.: Új, magyar műbél bemutatása (1997/2, 113. oldal)
- NAGY S.-NÉ.—BALOGH J.: Az új évezred első nemzetközi élelmiszer-ipari vására, SALIMA 2002 (2002/2, 117. oldal)
- NAGY S.-NÉ.—GASPARIKNÉ REICHARDT J.—KORA M.: A Foodapest szakmai programjai 2002 (2002/4, 243. oldal)
- NAGY S.-NÉ.—GASPARIKNÉ REICHARDT J.—KROMMER J.: Laktát, valamint laktát-acetát keverék technológiai, érzékszervi és mikrobiológiai hatásának tanulmányozása (2001/4, 216. oldal)*
- NAGY S.-NÉ.—KOVÁCS Á.—ZELENÁK L.: Modellkísérlet a SUPRO szójaizolátumok tulajdonságainak összehasonlítására (1998/4, 217. oldal)*
- NAGY S.-NÉ.—NAGY E.: Fűszerkeverékek összetétele és jelölése (2002/1, 37. oldal)*
- NAGY S.-NÉ.—NAGY E.—VISNYEI T.: A húsiparban használt belek kezelése I. (2000/3, 159. oldal)*
- NAGY S.-NÉ.—RÉKASI K.-NÉ.: BioSpringer élesztőkivonat vizsgálat (1996/2, 87. oldal)*
- NAGY S.-NÉ.—RÉKASI K.-NÉ.: Eltarthatóságot növelő, természetes anyagok összehasonlítása (1996/3, 149. oldal)*



- NAGY S.-NÉ—RÉKASI K.-NÉ: Különböző adalékanyagok húsipari alkalmazhatóságának vizsgálata (1995/4, 208. oldal)*
- NAGY S.-NÉ—RÉKASI K.-NÉ: Modellkísérletek a laktátok húskészítményekben való alkalmazására I. (1995/3, 135. oldal)*
- NAGY SÁNDORNÉ: Összetevők jelölési problémái az adalékanyagok szemszögéből (2005/2, 89. oldal)
- NAGY T.: Lehetséges-e megállítani az állattenyésztési ágazatokban a kedvezőtlen folyamatokat? (1993/4, 238. oldal)*
- NARCIS, G.: Hidrosztatikus, nagynyomású technológia alkalmazása húskészítmények gyártásánál (2006/2, 97. oldal)
- NÉMETH A.: Az új-zélandi húsipar (1994/4, 219. oldal)
- NÉMETH A.: Nyomon követés az élelmiszer-előállítás folyamatában (2004/1, 37. oldal)*
- NÉMETH A.—GASPARIKNÉ REICHARDT J.—FARKAS J.—BALOGH I.—ANDRÁSSY É.: Tejsavbaktériumok által termelt bakteriocinek kimutatása és jellemzése (1993/4, 202. oldal)*
- NÉMETH A.—GASPARIKNÉ REICHARDT J.—RALOVICH B.: Patogén baktériumok előfordulása vágóhidakon és húsfeldolgozó üzemekben (1992/2, 96. oldal)*
- NIINIVAARA, F. P.: Starterkultúrák alkalmazása fermentált és szárított húskészítmények előállításában (1991/4, 9. oldal)*
- NYÁRS L.: A baromfiipar különleges termékei I. Pulykahús (2006/2, 101. oldal)
- NYÁRS L.: A baromfiipar különleges termékei II. Víziszárnyasok (2006/3, 178. oldal)
- NYÁRS L.: A magyar sertéságazat versenyhelyzete az Európai Unióban (2005/1, 54. oldal)
- NYÁRS L.: A sertéságazat helyzete és kilátásai Romániában (2008/1—2, 42. oldal)
- OLÁH GÁBOR: Szelénben gazdag csirkehús a HER-CSI-HÚS Kft.-nél (2005/1, 35. oldal)
- OLIVER, M. A.—GISPERT, M.—COLL, C.—GUARDIA, D.—DIESTRE, A.: A vágás előtti tényezők hatása a sertéshús technológiai minőségére — spanyolországi tanulmány (2002/1, 51. oldal)*
- ORBÁNNÉ NAGY M.: A húszágazat versenyképessége és piaci kilátásai a csatlakozás után (2001/1, 48. oldal)*
- ORBÁNNÉ NAGY M.: A sertéshús világkereskedelmének tendenciái és a magyar export kilátásai (1999/4, 246. oldal)*
- ÓVÁRY M.—HOLLÓ G.—ÁBRAHÁM CS.—CSAPÓ J.—SEENGER J.—HOLLÓ I.—SZŰCS E.: Az íz szerepe a hús élvezeti értékében (2005/4, 215. oldal)
- ŐSZ K.: Az élelmiszer-minőség szabályozásának aktuális kérdései (2002/2, 101. oldal)*
- ŐSZ K.: Mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredetvédelme, a különleges tulajdonság tanúsítása (2003/3, 177. oldal)*
- ŐSZ K.—JÓKÚTI A.: Új szabályok az élelmiszerek jelölésében (2005/4, 237. oldal)
- PADOS GY.: A magas koleszterinszint diétája (1994/2, 63. oldal)*
- PAJOR F.—FEHÉR É.—PÓTI P.—TŐZSÉR J.: Német húsmarinó jerkék hosszú hátizom területének értékelése ultrahangos módszerrel (2008/3—4, 93. oldal)



- PAJOR F.—PÓTI P.—LÁCZÓ E.—TŐZSÉR J.: Real-time scannerrel végzett ultrahangos mérések hazai eredményei juh fajban (2005/3, 176. oldal)
- PAJOR F.—SLONINA N.—PÓTI P.: Lenmagetetés hatása a hosszú hátizom zsírsavösszetételére magyar merinó kosbárányokban (2009/3—4, 112. oldal)
- PALLÓNÉ KISÉRDI I.: Élelmiszer-minőségi előírások az Európai Unióban és hazai alkalmazásuk lehetőségei (1998/1, 32. oldal)*
- PALLÓNÉ KISÉRDI I.: Különleges élelmiszerek minőségi követelményei az EU-ban és hazai alkalmazásuk lehetőségei (1998/2, 105. oldal)*
- PALLÓNÉ KISÉRDI I.: Magyarország bekapcsolódása a hagyományos, tájjellegű élelmiszereket összegyűjtő és hasznosító EUROTERRÓIRS programba (1998/3, 157. oldal)*
- PALOTÁSNÉ GYÖNGYÖSI Á.: Az élelmiszer-gazdaság változó dimenziói (2003/4, 239. oldal)*
- PATAKI B.: A lóhústermelés fejlesztésének lehetőségei (1994/2, 91. oldal)*
- PEDERSEN, H. E.—TAISBAK, P.: Szójafehérje-koncentrátumok alkalmazása húskészítményekben és vegetáriánus termékekben (1995/4, 217. oldal)*
- PERJÉS J.-NÉ: Korszerű húsipari takarítási technológiák (1991/2, 25. oldal)*
- PETÓ O.-NÉ: Irányítási rendszerekre vonatkozó szabványok az élelmiszer-előállítás területén (2005/4, 240. oldal)
- PETŐ S.: Melléktermékek gazdaságos hasznosítása (1991/4, 57. oldal)
- PETRÓ O.-NÉ: Az ISO-ról és a nemzetközi élelmiszerszabványokról (2004/4, 247. oldal)*
- PETRÓ T.—GYÖRKÖS I.—BÖLCSKEY K.: Egy érdeklődésre érdemes húsmarha fajta: a lincoln red (2004/4, 257. oldal)*
- PINTÉR N.: Az ISO 9001:2000 szabványon alapuló minőségirányítási rendszer és a HACCP-rendszerek egyesítése az ISO 15161:2001 szabvány segítségével (2003/2, 98. oldal)*
- PIROS L.: Az élelmiszer- és dohányipar 2000. évi teljesítményének értékelése (2001/4, 236. oldal)*
- PIROS L.: Az élelmiszer- és italipar 2004. évi teljesítménye (2005/3, 180. oldal)
- POLYÁK É.—JUNG ZS.—SZABÓ SZ.—MARTON K.—FALUDY A.—FIGLER M.: Különböző sertésfajták fogyasztásának összehasonlító vizsgálata felsőfokú intézmények hallgatói között (2010/1—2, 13. oldal)
- POPP J.—NYÁRS L.: A sertéshús-feldolgozás versenyképessége Magyarországon (2009/1—2, 48. oldal)
- RALOVICH B.: A hazai húsfeldolgozás környezetvédelmi vonatkozásai (1991/2, 47. oldal)*
- RALOVICH B.: Beszámoló a Szekszárdon 1991. október 10-én rendezett „Környezetvédelmi problémák és megoldásuk a húsiparban” című szimpóziumról (1991/3, 51. oldal)
- RALOVICH B.—KOVÁCS S.: Élelmiszerek közvetítette kórokozó baktériumok jellemzése és jelentősége Magyarországon I. A megbetegedések megelőzésének a lehetősége (1991/4, 35. oldal)*
- RALOVICH B.—KOVÁCS S.: Élelmiszerek közvetítette kórokozó baktériumok jellemzése és jelentősége Magyarországon II. Leggyakoribb baktériumok (1992/1, 37. oldal)*
- RALOVICH B.—KOVÁCS S.: Élelmiszerek közvetítette kórokozó baktériumok jellemzése és jelentősége Magyarországon III. Egyéb kórokozó baktériumok (1992/2, 98. oldal)*



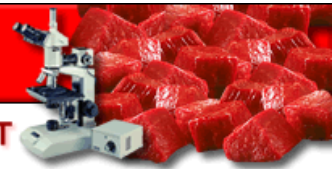
- REGIUSNÉ MÖCSÉNYI Á.—SÁRDI J.: Növendék marhák vágóértékének alakulása melléktermék etetésekor (1993/1, 33. oldal)*
- RÉKASI K.-NÉ.: Élelmiszeripari kiállítás Pármában (1992/2, 117. oldal)
- RÉKASI K.-NÉ.: A magyar lakosság táplálkozásának helyzete (1996/2, 117. oldal)
- RÉKASI K.-NÉ.: Állatszállítás az Európai Unióban: szigorúbb szabályozás (1995/3, 186. oldal)
- RÉKASI K.-NÉ.: Élelmiszer-tudományi konferencia (1994/2, 107. oldal)
- RÉKASI K.-NÉ.: Konferencia az egészséges táplálkozásról (1994/4, 229. oldal)
- RÉKASI K.-NÉ.: Veszélyt rejtő PES (1995/1, 61. oldal)
- RÉKASI K.-NÉ—INCZE Z.—MIHÁLYI GY.-NÉ—FARKAS J.: Krioprotektív anyagok hatása a húsfehérjék denaturációjára (1992/2, 75. oldal)*
- RÉKASI K.-NÉ—MIHÁLYI GY.-NÉ.: A zsírtartalom csökkentésének lehetőségei a húskészítményekben (1993/4, 209. oldal)*
- RÉKASI K.-NÉ—MIHÁLYI GY.-NÉ—FARKAS J.: A feldolgozási módok hatása sertésbőrke tulajdonságaira (1992/2, 84. oldal)*
- RÉKASI K.-NÉ—MIHÁLYI GY.-NÉ—KÖRMENDY L.: A polifoszfátok hatása húskészítményekben (1991/3, 15. oldal)*
- RÉKASI K.-NÉ—MIHÁLYI GY.-NÉ—KÖRMENDY L.: A véralvadásgátló anyagokról (1993/3, 151. oldal)*
- RÉKASI K.-NÉ—MIHÁLYI GY.-NÉ—NAGY ER.—KÖRMENDY L.: Sütőzsír előállítási lehetőségének vizsgálata (1991/2, 16. oldal)*
- RICHERT, S.—KESEL, G.: A továbbfejlesztett SUPRO 500 E tulajdonságainak vizsgálata (1996/3, 158. oldal)*
- RODLER I.: Hús és húsipari termékek biztonságának szerepe az élelmiszer-biztonság javításában I. (2002/2, 92. oldal)*
- RODLER I.: Hús és húsipari termékek biztonságának szerepe az élelmiszer-biztonság javításában II. (2002/3, 156. oldal)*
- RÓZSAHEGYI P.—TAKÁCS I.—NAGY GY.—PÁSZTHY GY.: Gazdasági állatok computer tomográfiai vizsgálatának néhány módszertani kérdése (1993/3, 168. oldal)*
- S. NAGY S.: Húsipari szakmunkástanulók 34. országos versenye (1993/2, 124. oldal)
- SÁNTA I.-NÉ.: Hírek a MÉTE Nyugdíjas Klub életéről (2004/4, 281. oldal)
- SÁRDI J.—KOLLÁR N.: A tehének csontoshús-tartalmának és vágóértékének összefüggései (1992/2, 103. oldal)*
- SAS B.: A hús és egyéb állati eredetű élelmiszerek kémiai szennyező anyagainak hazai és nemzetközi szabályozása I. (1992/3, 163. oldal)*
- SAS B.: A hús és egyéb állati eredetű élelmiszerek kémiai szennyező anyagainak hazai és nemzetközi szabályozása II. (1992/4, 223. oldal)*
- SCHARNER, E.: A húsipar fejlődése Kelet-Németországban (1997/2, 106. oldal)*



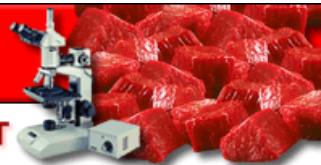
- SCHARNER, E.—MÜLLER, T.—DOUREL, G.: Húsok és húskészítmények színmérése (1998/4, 199. oldal)*
- SCHNEIDER, W.: Húskészítmények frissességének megőrzése és eltarthatóságának növelése TARI termékek felhasználásával (1996/1, 38. oldal)*
- SCHÖBERL E.: A hús és húskészítmények szerepe a cöliákias betegek táplálkozásában (2003/4, 213. oldal)*
- SCHÖBERL E.: FIBREX- új növényi rost a húsipar számára (2010/3—4, 73. oldal)
- SCHÖBERL E.: Szójahéj felhasználásának lehetősége a húsiparban (1991/4, 25. oldal)*
- SEENGER J.—ÁBRAHÁM CS.—KLAUS E.—SZŰCS E.: Porhanyósságmeghatározási módszerek összehasonlítása marhahúsnál (2003/3, 141. oldal)*
- SEREGI J.: Környezetkímélő állattenyésztés — minőségi ártermelés a Tiszától az EU piacáig (2004/1, 70. oldal)
- SEREGI J.—HOLLÓ G.—CSAPÓ J.—ZSARNÓCZAY G.—KOVÁCS Á.—PUSZTAI P.: Állattenyésztési lehetőségek a vidékért, a környezetért, az életminőségért (2008/1—2, 36. oldal)
- SESSELMANN, U.—BRUNNER, E.—ZELLNER, M.: Húskészítményekben használt színezékek (1996/4, 207. oldal)*
- SIKET PÉTER: A hatósági élelmiszer-ellenőrzések tapasztalatai (2007/3, 165. oldal)
- SIKI J.: Megemlékezés Stéberl Andrásról (1888-1948) elhalálózása 50. évfordulója alkalmából (1998/4, 252. oldal)
- SIMON A.-NÉ: Gondolatok a nyers hús csomagolásáról (1992/1, 26. oldal)*
- SINKA D.—ZSARNÓCZAY G.—GASPARIKNÉ REICHARDT J.: Új típusú, eltarthatóságot növelő szerek húsipari alkalmazhatósága I. (2005/2, 98. oldal)
- SKRIBA ZOLTÁN: Vegyszer helyett UV sugárzás (2007/2, 81. oldal)
- SOHÁR P.-NÉ: A húsiparban használható élelmiszer-adalékanyagok (1998/1, 18. oldal)*
- SOLOMON, J.: Az előrecsomagolt, szeletelt „deli” húsok védelme az oxidációs avasodástól (2005/2, 91. oldal)
- SOLTÉSZ J.: Előrecsomagolt friss húsok négynapos európai szimpóziuma (2003/2, 93. oldal)*
- SÓLYOMVÁRI N.—GÖBÖLÖS K.—HADÚR A.: Világbanki beruházás a Szekszárdi Húsipari Vállalatnál (1991/3, 21. oldal)*
- SOMOGYI S.: Fenntartható állattartás — a jövő kihívása (1996/2, 99. oldal)*
- SOMOGYI S.—NOVKOVIC N.: A sertéshústermelési lánc optimalizálása (1994/2, 96. oldal)*
- STIEBING, A.—KARNITZSCHKY, I.: Újszerű nyershúscsomagolás vákuum nélkül (1997/1, 35. oldal)*
- SURAI, PETER F.—MÉZES MIKLÓS—DVORSKA, J. E.: Szelénben gazdag hús: jó lehetőség az emberek szelénellátottságának javítására (2005/1, 28. oldal)
- SZABÓ F.—FARKAS V.—FEKETE ZS.—FÖRDŐS A.—ZSUPPÁN ZS.—KANYAR R.—TÖRÖK M.—KISS B.—POLGÁR J. P.—BENE SZ.: Különböző genotípusú növendék bikák hizlalási és vágási eredménye (2008/3—4, 88. oldal)
- SZABÓ G.: Prionbetegségek (2001/2, 112. oldal)*



- SZABÓ G.—GASPARIKNÉ REICHARDT J.—KROMMER J.: Az E. coli O157:H7 vizsgálati módszerének alkalmazása húskészítményeknél (1999/2, 107. oldal)*
- SZABÓ M.: Élelmiszer-biztonság és egészség — hogyan tovább? (2002/2, 97. oldal)*
- SZABÓ M.: Húsok és húskészítmények élelmiszer-biztonsági vonatkozásai (2001/1, 38. oldal)*
- SZABÓ M.: Kedvezőtlen változások a hazai élelmiszer-fogyasztásban (1998/4, 244. oldal)*
- SZABÓ M.: Külföldi tőkebefektetések a magyar élelmiszeriparban (2000/4, 244. oldal)*
- SZAKÁLY Z.—SZENTE V.—SZIGETI O.—POLERECZKI ZS.: A magyar szürke szarvasmarha és a mangalica húsának és termékeinek fogyasztói megítélése (2009/1—2, 37. oldal)
- SZALAI M.: Környezetvédelmi előírások hatása a csomagolásra (1992/1, 60. oldal)*
- SZALAI M.—MOLNÁR E.: Új csomagolási módok: az aktív és az intelligens csomagolás (2001/1, 32. oldal)*
- SZALAI M.—MOLNÁR E.—TANNINEN, T.—MÁRK I.—MÁRK I.-NÉ: Nyers húsok védőgáz csomagolása (2000/2, 105. oldal)*
- SZÁZADOS I.: 1999-ben volt 75 éves a kapuvári húsüzem — könyvismertetés (2000/1, 55. oldal)
- SZÁZADOS I.: A házi disznóvágás és a húsvizsgálat (2001/4, 245. oldal)*
- SZÁZADOS I.: A lépfene (2002/1, 48. oldal)*
- SZÁZADOS I.: A múlt emlékei. Egy régi jegyzet ismertetése (2003/2, 120. oldal)*
- SZÁZADOS I.: A Salmonella-előfordulás gyakorisága érleléssel, szárítással és starterkultúrával előállított szárazáru-készítményekben (1998/4, 225. oldal)*
- SZÁZADOS I.: A szarvasmarhák paratuberculosis mint zoonózis? (2003/3, 173. oldal)*
- SZÁZADOS I.: Győri húsos emlékek — Dr. Havas Ferenc könyvének ismertetése (2004/2, 129. oldal)
- SZÁZADOS I.: Salmonella-előfordulás sütni való kolbászban 1978—1996-ban (1997/4, 201. oldal)*
- SZÁZADOS I.: Szalmonellák előfordulásának vizsgálata vágóhídon a HACCP elvek alapján (1996/3, 160. oldal)*
- SZÁZADOS I.—SZÁZADOS M.: Szalmonellózisban beteg vágóállatok előfordulása, különös tekintettel a rendes vágás során levágott sertésekre (1998/2, 98. oldal)*
- SZEGEDYNÉ FRICZ Á.—HORACSEK M.: Tájékoztató az 1924/2006/EK rendelet 13. cikk (1) bekezdése alá tartozó funkcionális állítások értékelésének jelenlegi állásáról (2009/3—4, 93. oldal)
- SZEITZNÉ SZABÓ M.: Élelmiszer-biztonság és a fogyasztói tudatosság (2010/3—4, 85. oldal)
- SZEITZNÉ SZABÓ M.: Élelmiszer-eredetű lisztériaferőzések megelőzése az élelmiszerláncban (2009/3—4, 105. oldal)
- SZELEPCSÉNYI G.: A minőségszabályozás új formái az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás területén (1995/4, 221. oldal)*
- SZENES E.-NÉ—KORA M.: XXXVI. Konzervipari Napok (2004/2, 135. oldal)
- SZENTE VIKTÓRIA: A fogyasztói magatartástrendek elemzése a fő élelmiszer-fejlesztési irányok esetében (2007/2, 103. oldal)
- SZERDAHELYI K.: Agrárfórum az ágazat belső egységének a megteremtésére (1999/2, 125. oldal)
- SZERDAHELYI K.: ANUGA 2003 (2003/4, 250. oldal)



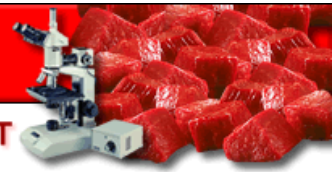
- SZERDAHELYI K.: HUNGARICUM-konferencia Szegeden (2001/4, 251. oldal)
- SZERDAHELYI K.: Húspiaci kilátások (1998/2, 114. oldal)*
- SZERDAHELYI K.: IFFA 2001, FRANKFURT (2001/2, 120. oldal)
- SZERDAHELYI K.: Interjú Varga Gyula agrárközgazdással (1996/3, 167. oldal)*
- SZERDAHELYI K.: McDonald's - sajtótájékoztató (2001/1, 60. oldal)
- SZERDAHELYI K.: McDonald's- és LOBA-sajtóút Bábolnára (2002/3, 189. oldal)
- SZERDAHELYI K.: Sajtótájékoztató az Országos Húsipari Kutatóintézetben (2002/3, 189. oldal)
- SZERDAHELYI K.: Sajtótájékoztató az Országos Húsipari Kutatóintézetben (2003/1, 61. oldal)
- SZERDAHELYI K.: Sorskérdések a húsiparban hazánk uniós csatlakozásával kapcsolatban (2004/1, 54. oldal)*
- SZERDAHELYI K.: Szimpózium az Országos Húsipari Kutatóintézetben (2003/1, 62. oldal)
- SZERDAHELYI K.: Új telephelyen a HUNGARO CASING Kft. (2003/1, 57. oldal)
- SZERDAHELYI K.: Válságkezelés és új pályára állítás lehetősége a húsiparban (1993/3, 170. oldal)*
- SZERDAHELYI K.—ZÁDORI L.: A magyar húsvetikum helye, szerepe, gondjai és lehetőségei (2002/3, 174. oldal)*
- SZERDAHELYI K.—ZELENÁK F.: Gondolatok a beruházási döntések előkészítéséhez (1992/1, 52. oldal)*
- SZERETŐ E.: A hús világpiaci helyzete, a magyar húsexport kilátásai (1992/4, 232. oldal)*
- SZIGETI T. J.: Az élelmiszerek nitrát- és nitrittartalmának élelmiszer-biztonsági megítélése (2010/1—2, 33. oldal)
- SZIJÁRTÓ GY.-NÉ: Baromfi-csomagolástechnikai szimpózium a PACKFORUMON (2003/3, 189. oldal)
- SZOVÁTAY A.—ZLAMÁL V.: a húshigiénia első oktatója (1803—1886) (2006/3, 187. oldal)
- SZOVÁTAY ADRIENNE: Száz éve született Csiszár Vilmos (2007/1, 53. oldal)
- SZÖLLŐSI R.: Az élelmiszer-jelölésre vonatkozó uniós politika és jogszabályi környezet várható változásai (2009/3—4, 100. oldal)
- SZŰCS E.: Beszámoló az Európai Állattenyésztők Szövetsége Edinburghben (Skócia) 1994. szeptember 2. és 10. között tartott 45., éves kongresszusán az állatiermék-fogyasztás és a humán populáció egészségi állapota közötti kapcsolatot tárgyaló üléséről (1995/1, 57. oldal)
- SZŰCS E.: Nemzetközi szimpózium a hasított marha és a marhahús minősítéséről (1992/1, 45. oldal)*
- SZŰCS E.: Spanyolországi tapasztalatok a marhahús minőségére ható tényezők kutatásában (1993/2, 118. oldal)
- SZŰCS E.—VADÁNE KOVÁCS M.—TRAN ANH TUAN: Eltérő genotípusú hízősertések hasított testének értékelése Fat-O-Meater szűrőszondás minősítő műszerrel (1997/3, 153. oldal)*
- TABAJDINÉ PINTÉR V.—BOROS I.—FEKETE Z.—MÉRŐ GY.-NÉ—HERMAN A.: Hús-készítmények kazeintartalmának meghatározása (1993/4, 221. oldal)*
- TABAJDINÉ PINTÉR V.—SAS B.: A penészgombák élelmiszer-ipari jelentősége és leküzdésük problémái (1996/4, 210. oldal)*
- TAKÁCS P.: 25 éves a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Élelmiszeripari Kara (1997/4, 225. oldal)



- TAKÁCS P.: Az „AGRO-QUALITÁS 21” Kutatási Program III. Konferenciája (1997/4, 228. oldal)
- TAKÁCS P.: Termékbiztonság — Minőség — Fogyasztóvédelem (1998/3, 184. oldal)
- TAKÁCS Z.—VERSTREKEN, J.-D.: PES — egy természetes alapú adalékanyag (1998/1, 23. oldal)*
- TAMÁS K.: Az FKGP agrárgazdasági koncepciójának új vonásai (1995/4, 235. oldal)*
- TANAI A.—ZSÉDELY E.—PERÉDI J.—TÓTH T.—SCHMIDT J.: Konjugált linolsav- és lenolaj-kiegészítés hatásai a brojlercsirkék zsírájának zsírsavösszetételére (2010/1—2, 39. oldal)
- TOBIÁS ZS.: A húsipari technológiai folyamatok minőségi és élelmiszer-biztonsági elemzése I. (1994/1, 24. oldal)
- TOBIÁS ZS.: A húsipari technológiai folyamatok minőségi és élelmiszer-biztonsági elemzése III. A nyersanyag technológia (1994/4, 200. oldal)*
- TOBIÁS ZS.: Egységes módszer a vágóállatok színhústartalmának meghatározására (1991/2, 41. oldal)*
- TOBIÁS ZS.: Minőségbiztosítás a "CSB" számítógépes rendszer támogatásával (1993/2, 119. oldal)
- TOBIÁS ZS.: Minőségbiztosítás a német húsiparban (1993/1, 22. oldal)*
- TOBIÁS ZS.: Német Húsipari Továbbképző Napok (1992/3, 184. oldal)
- TOLDI GY.: Szelekciós célok és kritériumok a juhok hústermelő képességének és vágóértékének javítására Franciaországban (1997/2, 98. oldal)*
- TOLDI GY.—LENGYEL A.—HANCZ CS.—URECZKY J.: Összefüggések a juh vágott test S/EUROP-minősítése és a komputertomográfiával (CT) mért paraméterek között (2001/3, 175. oldal)*
- TOLDI GY.—MEZŐSZENTGYÖRGYI D.—LENGYEL A.: Juh vágott testek S/EUROP-minősítésének megbízhatósága (1999/4, 235. oldal)*
- TOLDI GY.—PÁSZTHY GY.—LENGYEL A.: Miért van szükség a juhok E-U-R-O-P minősítésére (1995/1, 45. oldal)*
- TOLDI GY.—RÓZSAHEGYI P.—MOLINARI, A.: Mesterségünk címere az E-U-R-O-P vágójuh minősítése. Látogatás Franciaország legnagyobb juhvágóhidján (1994/3, 161. oldal)*
- TOLLAS J.: A Kaposvári Húskombinát műszaki vállalkozása (1992/3, 177. oldal)*
- TORJÁKNÉ AMBERGER T.: Versenyfelügyeleti és szabályozási kérdőjelek az élelmiszerszektor és a kereskedelem kapcsolataiban (2005/2, 106. oldal)
- TORZSÁSNÉ KOVÁCS M.: Vemag H 501 típusú dörzsfüstgenerátor üzembe helyezésének tapasztalatai (1997/4, 199. oldal)*
- TÓTH Á.—SZIGETI J.—ÁSVÁNYI-MOLNÁR N.—FÉBEL H.: A nyomonkövethetőség új lehetősége az élelmiszeriparban RFID-technológia segítségével (2009/3—4, 95. oldal)
- TÓTH SZ.: A patogén Escherichia coli törzsek fontosabb csoportjai, élelmiszer-ipari előfordulásuk, kimutatásuk (2006/3, 143. oldal)
- TÓTH SZ.: Sporolactobacillus törzsek jellemzése (2002/4, 199. oldal)*
- TÓTH SZ.—GASPARIKNÉ REICHARDT J.—SZABÓ G.: Húsüzemekben izolált Listeria monocytogenes törzsek jellemzői (2006/3, 172. oldal)



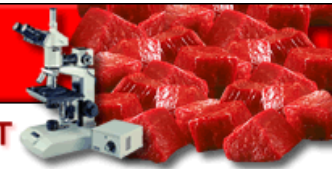
- TÓTH T.—BOROS CS. T.—ZSÉDELY E.—VIRÁG GY.—SCHMIDT J.: A vágási életkor és vágótömeg növelésének hatása biotakarmányon hizlalt mangalica sertés húsának és hátszalonnájának kémiai összetételére és táplálkozási értékére (2009/3—4, 117. oldal)
- TÖRÖK MÁRTON: Marhahús a világkereskedelemben II. (2007/1, 47. oldal)
- TŐSINÉ LAK B.: ISO 9000 — a bizalom záloga (1993/2, 98. oldal)*
- TŐZSÉR J.: Néhány gondolat a kék-belga szarvasmarhafajta nemesítéséről és teljesítményéről (1994/2, 86. oldal)*
- TŐZSÉR J.: Videókép-analízis alkalmazása a húsmarhák testméretének értékeléséhez (2000/2, 113. oldal)*
- TŐZSÉR J.—AGABRIEL, J.—DOMONKOS Z.: Húshasznosítású tehenek kondíciópontozásának módszere Franciaországban (1995/4, 223. oldal)*
- TŐZSÉR J.—AGABRIEL, J.—HIDAS A.—MÉZES M.—TÖRÖK M.—HOLLÓ I.—SZŰCS E.—VADÁNÉ KOVÁCS M.—MIHÁLYFI I.: Holstein-fríz fajtájú növendékbikák zsírsejtjeinek változása a hizlalási időszak alatt (1996/4, 217. oldal)*
- TŐZSÉR J.—AGABRIEL, J.—MÉZES M.: Holstein-fríz fajtájú növendék bikák hizlalásvégi élőtömegének és tömeggyarapodásának kapcsolata a zsírsejtek méretével (1997/4, 205. oldal)*
- TŐZSÉR J.—DOMOKOS Z.—BOTTURA, C.—MASSIMILIANO, A.—SZENTLÉLEKI A.—ZÁNDOKI R.: Az aubrac fajta jellemzése és használatának lehetősége Magyarországon (2006/1, 47. oldal)
- TŐZSÉR J.—DOMOKOS Z.—SZENTLÉLEKI A.—BOTTURA, C.—ALBERTI, M.: A szív és a tüdő tömegének összefüggése néhány testmérettel aubrac és charolais hízóbikákban (2009/1—2, 33. oldal)
- TŐZSÉR J.—HIDAS A.—AGABRIEL, J.—MÉZES M.: Módszertani tanulmány a zsírsejtek méretének megállapítására húsmarhában (1998/2, 111. oldal)*
- TŐZSÉR J.—HIDAS A.—AGABRIEL, J.—MÉZES M.—TÖRÖK M.: Az adipocytá morfometria szarvasmarha-tenyésztésben történő alkalmazásának lehetőségei és a módszer jellemzése (1996/1, 49. oldal)*
- TŐZSÉR J.—HOLLÓ G.—HOLLÓ I.—MOSONI P.—DOMOKOS Z.—REPA I.—SEREGI J.—BÖLCSKEY K.: A marhahús márványozottságának objektív értékelése vágás utáni videokép-elemző programmal (2004/3, 190. oldal)*
- TŐZSÉR J.—HOLLÓ I.—HOLLÓ G.—HIDAS A.—SZŰCS E.: A kivágott faggyú mennyiségének becslése teheneknél a vágási tömeg, a hasított test melegen mért tömege és a zsírsejtek átmérője alapján (2001/4, 233. oldal)*
- TŐZSÉR J.—MINORICS R.—BAKUS G.—SZENTLÉLEKI A.—DOMOKOS Z.—ZÁNDOKI R.—KOVÁCS T.: A szarvasmarha hosszú hátizma területének mérése ultrahangképek alapján, kétféle módszerrel (2005/1, 46. oldal)
- UDOVECZ G.: A magyar állattenyésztés adottságai és esélyei az európai integrációban (1998/1, 52. oldal)*
- UDOVECZ G.: A sertéságazat versenyképessége Magyarországon (2009/1—2, 44. oldal)
- ÚJVÁRI I.: A 2004. évi Szakma Kiváló Tanulója Verseny (2004/2, 131. oldal)



- VADÁNÉ KOVÁCS M.: A genetikailag módosított élelmiszerek és takarmányok biztonságosságának vizsgálata (2000/3, 194. oldal)
- VADÁNÉ KOVÁCS M.: A sertéshús post mortem állományváltozása (1991/4, 13. oldal)*
- VADÁNÉ KOVÁCS M.: Az állatok vágás előtti kezelésével, kábításával és vágásával kapcsolatos anatómiai és fiziológiai ismeretek (2006/4, 236. oldal)
- VADÁNÉ KOVÁCS M.: BioFach 2004 (2004/1, 60. oldal)
- VADÁNÉ KOVÁCS M.: Gyorshűtés és medencecsonti függesztés hatása a sertésizmok állományára és a fóliás sonka minőségére (1993/2, 75. oldal)*
- VADÁNÉ KOVÁCS M.: Még jobb hagyományos élelmiszerek a jövő században (1999/4, 256. oldal)
- VADÁNÉ KOVÁCS M.: Sertések vágás előtti kábítása (1992/3, 144. oldal)*
- VADÁNÉ KOVÁCS M.: Vágás utáni elektromos stimulálás (1992/2, 82. oldal)*
- VADÁNÉ KOVÁCS MÁRIA: Magyar szürke és charolais tinók temperamentuma és húsminősége (2007/4, 230. oldal)
- VAGYON L.—GIB E.—JUHÁSZ ZS.: A computer tomográf (CT) és a Fat-o-Meater (FOM) vágóértékbecslő pontosságának összehasonlító vizsgálata sertéseknél (1994/4, 208. oldal)*
- VAJDA BOLDIZSÁR: A genetikailag módosított élelmiszerek jelölése, ellenőrzése (2005/3, 166. oldal)
- VAJDA BOLDIZSÁR—MAJOR PÉTER—BÉKI EMESE—NESZLÉNYI KÁLMÁN—SZEITZNÉ SZABÓ MÁRIA: Húsipari termékekben található GM szója mennyiségének felmérése (2006/3, 175. oldal)
- VARGA GY.: Az Európai Közösséghez való közeledés néhány agrárgazdasági kérdése (1991/3, 45. oldal)*
- VARGÁNÉ TOMBÁ CZ ZS.—KEMÉNY Z.: Tájékoztató a 2003. évi Húsipari Szakma Kiváló Tanulója Versenyről (2003/2, 123. oldal)
- VÁRHEGYI JÓZSEFNÉ: A marhahús megítélése humán egészségügyi szempontból. Irodalmi összefoglaló (2007/4, 210. oldal)
- VÁRKONYI GÁBOR: Beszámoló a „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2006” konferenciáról (2007/1, 41. oldal)
- VARRÓ GY.-NÉ: IISA-SHIBA minőségdíjat kapott a PICK SZEGED Rt. (1998/1, 57. oldal)
- VARRÓ GY.-NÉ: Tanúsított minőségbiztosítási rendszer a PICK Szeged Rt-nél (1996/1, 61. oldal)
- VARRÓ GY.-NÉ—BOROS I.-NÉ: A PICK SZEGED Rt-nél szerzett tapasztalatok a minőségbiztosítási és az élelmiszer-biztonsági rendszer működtetése során (2000/2, 110. oldal)*
- VASS L.-NÉ: Fűszerkeverékek a húsfeldolgozás szolgálatában (1993/3, 155. oldal)*
- VÉN CSILLA: A húsérés befolyásolása nagy intenzitású, aktív ultrahang alkalmazásával (2007/2, 85. oldal)
- VERÉB E.: A SEALED AIR CRYOVAC felavatta új csomagolóanyag-gyártó központját (2004/4, 284. oldal)
- VERÉB E.: PACKFORUM (2004/4, 267. oldal)
- VINKLER K.—TÓTH S.: A fűtési/hűtési rendszerek hidraulikai szabályozása (2001/3, 166. oldal)*



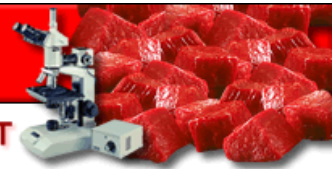
- VIRÁGOS É.: A húsipari technológiai folyamatok minőségi és élelmiszerbiztonsági elemzése II. (1994/3, 140. oldal)*
- VIRÁGOS É.: Konferencia az ISO 22000-es szabványtervezetéről (2004/3, 212. oldal)
- VIRSINGER GY.—DÉVAINÉ MEGGYES Á.: Az engedélyezett, állati eredetű élelmiszert előállító üzemek felmérésének és ellenőrzésének tapasztalatai a Pest megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás gyakorlatában (2004/4, 253. oldal)*
- VÍZVÁRI B.—BACSI ZS.—STUMMER I.—LAKNER Z.: Adalékok a sertésvertikum gazdaságmatematikai modellezéséhez I. (1999/1, 56. oldal)*
- VÍZVÁRI B.—BACSI ZS.—STUMMER I.—LAKNER Z.: Adalékok a sertésvertikum gazdaságmatematikai modellezéséhez II. (1999/2, 113. oldal)*
- VOGEL, U.: Füstölés egy kicsit másképp (1997/1, 32. oldal)*
- VOGEL, U.—BÄRWINKEL, K.: Irányított füstölés - biztonságosan és gazdaságosan (2005/1, 37. oldal)
- VÖNEKI O.-NÉ: A húsfeldolgozó szakma „40. Szakma Kiváló Tanulója” országos versenye Kiskunfélegyházán (2000/1, 53. oldal)
- VÖRÖS L.: Szakma Kiváló Tanulója 37. országos verseny (1996/2, 113. oldal)
- WAGENHOFFER ZS.: A marhahús-világpiac alakulása 2003-ban (2004/2, 108. oldal)*
- WAGENHOFFER ZS.: Az állati eredetű termékek fogyasztásának várható alakulása a világban (2003/2, 104. oldal)*
- WÁGENHOFFER ZS.: Jelentés a húsmarhatenyésztők keszthelyi tanácskozásáról (1999/4, 241. oldal)*
- WAGENHOFFER ZS.: Mennyiben változott az EU marhahús-külkereskedelme a GATT-megállapodások óta? (2003/4, 237. oldal)*
- WALTHER, H.—WEISENFELS, M.: Darálási technika a gyakorlatban (2002/2, 81. oldal)*
- WEBER, H.: Hőkezelt töltelékes hentesárak eltarthatósága és érzékszervi tulajdonságai. Mikrobiológiai szempontok és azok szerepe (2004/1, 32. oldal)*
- WILD, D.: A hús és húskészítmények toxikológiai vonatkozásai (1998/3, 160. oldal)*
- XARGAYO, M.—LAGARES, J.: Számítógéppel irányított húsmasszírozás (1994/2, 72. oldal)*
- XARGAYO, M.—LAGARES, J.—FREIXENET, L.—FERNANDEZ, E.: Nagyobb izomdarabokból álló húsrészek töltése (1996/2, 81. oldal)*
- ZÁDORI L.: A Vágóállat és Hús Terméktanács szerepe a termékpálya öngazgatásában (2002/1, 55. oldal)*
- ZÁDORI L.: Az elektronikus nyomon követés eszközrendszere — a P2P-projekt eredményei (2006/3, 159. oldal)
- ZÁDORI L.: P2P-projekt: nyomon követés a sertés termékláncban (2006/1, 31. oldal)
- ZAJKÁS G.: A húsok szerepe az egészségmegőrző táplálkozásban (1998/4, 205. oldal)*
- ZAJKÁS G.: Az elhízás kezelése és az Atkins-diéta (2004/2, 88. oldal)*
- ZAJKÁS G.: Idült nem fertőző betegségek és a húsfogyasztás közötti kapcsolat (2000/1, 24. oldal)*
- ZELENÁK F.: 50 éves a Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület (1999/2, 122. oldal)



- ZELENÁK F.: ANUGA FoodTec kiállítás és vásár (1997/2, 109. oldal)
- ZELENÁK F.: Húsipari gépek és berendezések biztonságtechnikai megfelelőségének tanúsítása (2001/3, 169. oldal)*
- ZELENÁK F.: IFFA '95 (1995/4, 241. oldal)
- ZELENÁK F.: Svédországi tanulmányút (1996/2, 105. oldal)
- ZELENÁK F.: Tanulmányúton Dániában (1998/4, 247. oldal)
- ZELENÁK L.: A Magyar Ökológiai Gazdálkodásért Társaság alakuló közgyűlése (2003/4, 258. oldal)
- ZELENÁK L.: A Magyar Tudomány Napja 2000 (2000/4, 252. oldal)
- ZELENÁK L.: A Magyar Tudomány Napja 2002 (2002/4, 240. oldal)
- ZELENÁK L.: A Magyar Tudomány Napja 2003 (2003/4, 258. oldal)
- ZELENÁK L.: A szalámi- és nyerskolbászgártás, valamint a libafeldolgozás technológiája— nemzetközi szimpózium (2000/3, 195. oldal)
- ZELENÁK L.: Biotermékek, a biotermékek jelentősége (2003/2, 81. oldal)*
- ZELENÁK L.: Élelmezési Világnap 2002 (2002/4, 241. oldal)
- ZELENÁK L.: MÉTE-tájékoztató az EU-csatlakozásról (2003/2, 122. oldal)
- ZELENÁK L.: Nemzeti Kutatási és Fejlesztési Programok Konferenciája (2003/4, 258. oldal)
- ZELENÁK L.: Nyomonkövethetőség 2005 (2004/4, 266. oldal)
- ZELENÁK L.: Sajtótájékoztató a „Magyar Baromfi Bajorországban” című rendezvényről (2003/3, 190. oldal)
- ZELENÁK L.: Sajtótájékoztató az Állattenyésztők Szakmai Kiállításáról (2003/2, 126. oldal)
- ZELENÁK L.: Tudósítás a 2. Nemzetközi Sertésenyésztési Tanácskozásról (2002/4, 218. oldal)*
- ZELENÁK L.: XV. Biokultúra Tudományos Napok (2002/4, 245. oldal)
- ZELENÁK L.—KÖRMENDY L.: Az ellenőrző módszer jelentősége a vágóhídi színhústartalom-becslésre használt „on-line” készülék kalibrálásánál (2003/1, 46. oldal)*
- ZELENÁK L.—NAGY S.-NÉ: Növényi alapú „hústermékutánzatok” kifejlesztése (2000/4, 226. oldal)*
- ZELENÁK L.—VADÁNÉ KOVÁCS M.A—NAGY S.-né: Húskészítmények mangalicahúsból (2006/1, 20. oldal)
- ZELENÁK L.—VADÁNÉ KOVÁCS M.—KÖRMENDY L.: Magyar szürke marha húsminőségének vizsgálata (2004/2, 79. oldal)*
- ZISKÓ G.: A Húscéh Szakmai Napja (2003/2, 97. oldal)
- ZISKÓ G.: Beszámoló a Húscéh 2004. október 13.-án tartott konzultációjáról (2004/4, 282. oldal)
- ZISKÓ G.: Beszámoló a Húscéh Szakmai Napról (2003/4, 256. oldal)
- ZISKÓ G.: McDonald's sajtótájékoztató (2004/3, 215. oldal)
- ZISKÓ G.: Tanácskozás az uniós csatlakozással járó kül- és belkereskedelmi szabályozásról (2004/2, 114. oldal)
- ZUKÁL E.: Az Országos Húsipari Intézet (első) 40 éve (1999/1, 10. oldal)*
- ZUKÁL E.: Élelmiszer-biztonsági ülés (2004/1, 71. oldal)
- ZUKÁL E.: Gondolatok az élelmiszer-biztonságról (2003/1, 43. oldal)



- ZUKÁL E.—KÖRMENDY L.: A „Húsipar” — fél évszázad a magyar húsipar szellemi szolgálatában (2004/1, 69. oldal)
- ZUKÁL E.—KÖRMENDY L.—NAGY S.-NÉ—TÖRÖK N.: QUID — hoz-e változást az új jelölési rendszer (2004/2, 95. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.: „Funkcionális élelmiszerek, probiotikumok” munkaértekezlet (2003/2, 125. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: 73. OMÉK—I. Húsfesztivál (2000/3, 199. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: A hús szerepe a táplálkozásunk történetében (2009/1—2, 13. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: A Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXV. Vándorgyűlése (2000/3, 158. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: A szelén szerepe a környezetben és egészségvédelemben (1997/4, 226. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: A szelén szerepe az egészségvédelemben (1999/4, 215. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.: Allergén anyagok feltüntetése a címkén (2001/4, 231. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: ANUGA 2001 (2002/1, 58. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: Átadták a SPAR húsüzemét (2004/4, 285. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: Az Európai Kutatási Térség és Magyarország (2002/4, 233. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: Baromfiipari Szimpózium (1997/2, 112. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: Bemutatjuk a HUNGERIT Rt-t (2003/1, 56. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: Biotechnológia 2003 Magyarország (2003/2, 126. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: Élelmi rostot (oligofruktóz) tartalmazó funkcionális húskészítmény kifejlesztése (2004/1, 26. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.: Foodapest 2000 (2000/4, 254. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: FOODAPEST '96 (1996/4, 236. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: Funkcionális húskészítmények, különös tekintettel a többszörösen telítetlen zsírsavakra (2001/4, 207. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.: Fűszerek és fűszerkivonatok alkalmazása a húsiparban (1998/1, 27. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.: GASTROSHOW'97 (1997/2, 110. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: GMO szója (2001/3, 188. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: Gyümölcsstartalmú húskészítmények kifejlesztése (2006/2, 91. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: I. Élelmiszer-ipari Tisztítástechnológiai Konferencia (2001/3, 187. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: I. Húsipari Tisztítás-technológiai Konferencia (2002/2, 118. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: Ízfokozó anyagok alkalmazása a húsiparban (1998/2, 94. oldal) *
- ZSARNÓCZAY G.: Kényelmi húskészítmények (2001/2, 93. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.: KERRES-szeminárium (2001/2, 123. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: Konzervipari Napok (2003/2, 123. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: Különböző állatfajok kimutatására szolgáló módszer vizsgálata (2004/2, 104. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.: Lippay János-Ormos Imre-Vas Károly Tudományos Ülésszak (2004/1, 72. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: MTA Tudományos Ülés (2002/2, 123. oldal)



- ZSARNÓCZAY G.: NOACK szimpózium (1997/2, 113. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: SIAL 2000 (2000/4, 248. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: SIAL 2000 (2003/2, 119. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: Táplálkozási Fórum VIII. Tudományos Konferenciája (2002/3, 191. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: Tensid-Chemie Napok (1997/4, 226. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: Tisztítás-fertőtlenítés a húsiparban (2002/1, 43. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.: UKBA'96 (1996/1, 60. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: UKBA'98 (1998/1, 60. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: V. Medi-Clean Tisztítás-technológiai Konferencia (2003/4, 257. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.: X. Tisztítás-takarítási Konferencia és Kiállítás (2002/4, 239. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.—GERENDAI D.: A takarmányok hatása a bronzpulyka húsának minőségére és összetételére (2010/1—2, 5. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.—INCZE K.: Gyümölcsök húsipari felhasználhatóságának vizsgálata (2005/2, 79. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.—INCZE K.—VÉGH ZS.: Gyümölcstartalmú húskészítmények kifejlesztése (2005/3, 157. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.—INCZE K.—ZUKÁL E.—MÁRK I.: Csökkentett zsírtartalmú szárazkolbász kifejlesztése (2001/3, 150. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.—INCZE K.—ZUKÁL E.—MÁRK I.: Különböző starterkultúrák hatása a szárazárúk tulajdonságaira (2000/4, 209. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.—INCZE K.—ZUKÁL E.—MÁRK I.: Nehéz és normál sertésekből készült fermentált szárazárúk vizsgálata (2003/3, 149. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.—JÓNÁS G.: Mustármagliszt húsipari alkalmazhatóságának vizsgálata (2006/4, 227. oldal)
- ZSARNÓCZAY G.—KÖRMENDY L.: Az új foszfataz próbával végzett nemzetközi korteszt eredményei (1996/3, 135. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.—KÖRMENDY L.: Dobozolt sonkák elégséges hőkezelésének meghatározása (1993/2, 84. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.—KÖRMENDY L.: Laktát dehidrogénáz mint indikátor enzim a húskészítmények főttiségének ellenőrzésére (1997/2, 63. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.—KÖRMENDY L.: Új módszer húskészítmények hőkezelésének ellenőrzésére a foszfataz próba alapján (1992/3, 135. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.—KÖRMENDY L.: Vörösárúk maradék foszfatazaktivitását befolyásoló tényezők vizsgálata (1995/4, 199. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.—NAGY S.-NÉ—KOVÁCS Á.—TAKÁCS P.—ZELENÁK L.: Globinfehérje húsipari alkalmazhatóságának vizsgálata (1998/3, 148. oldal)*
- ZSARNÓCZAY G.—ZELENÁK L.: Hús- és baromfiipari alapanyagok zsír- és koleszterintartalmának vizsgálata (2003/1, 23. oldal)*



ZSIGÓ J.: A bor, táplálkozás és egészség (2003/3, 191. oldal)

ZSILINSZKY L.: Az egyedazonosítás és -nyilvántartás új rendszere (ENAR) a szarvasmarhatartásban és -tenyésztésben (1997/4, 209. oldal)*