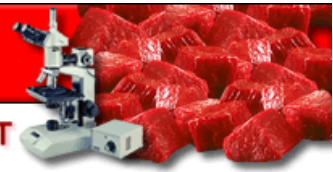
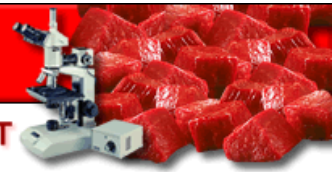


A hús c. folyóiratban megjelent cikkek tárgymutató szerint

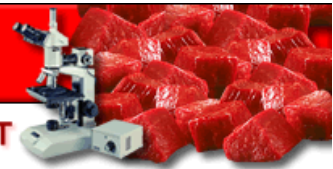
- 178/2002 EK rendelet értelmezése az EU munkabizottságának útmutatója alapján (2005/1, 42. oldal)
- A túl sok mindig egészségtelen. Újabb tanulmányok a húsról és annak egészségügyi veszélyeiről (2009/3—4, 91. oldal)
- Ábrázolása a húsipari technológiai folyamatoknak (1992/1, 31. oldal)
- Adalékanyagok - PES (1998/1, 23. oldal)
- Adalékanyagok a húsiparban (1998/1, 18. oldal)
- Adalékanyagok a kritika keresztüzében (1993/4, 213. oldal)
- Adalékanyagok és összetevők a főtt sonka gyártásában (1995/1, 22. oldal)
- Adalékanyagok szemszögéből az összetevők jelölési problémái (2005/2, 89. oldal)
- Adalékanyagok vizsgálata (1995/4, 208. oldal)
- Adalékok a húsipari vállalatok marketingstratégiájának kialakításához (2001/2, 115. oldal és 2001/3, 181. oldal)
- Adalékok a húsipari vállalatok piacorientált minőségi stratégiájának megalapozásához (1998/3, 172. oldal)
- Adalékok a magyar húsipar versenyképességének értékeléséhez és fejlesztéséhez (1996/4, 220. oldal)
- Adalékok a sertésvertikum gazdaságmatematikai modellezéséhez (1999/1, 56. oldal és 1999/2, 113. oldal)
- Adatlapok használata a húsipari anyagnormák tervezéséhez (2010/3—4, 77. oldal)
- Adatok charolais tehének kondíciójának alakulásáról (1999/2, 110. oldal)
- Adatok és történetek a soproni mészárospolgárság életéből az 1601 és 1849 közötti egynegyed évezred során (2007/2, 110. oldal)
- Adipocytá morfometria szarvasmarha-tenyésztésben történő alkalmazásának lehetőségei és a módszer jellemzése (1996/1, 49. oldal)
- Agrárcsatlakozásunk mérlege (2003/2, 108. oldal)
- Agrárgazdasági koncepciója az FKGP-nak (1995/4, 235. oldal)
- Agrárgazdaságunk jövőképe (1995/3, 177. oldal)
- Aktív és az intelligens csomagolás (2001/1, 32. oldal)
- Aktív és intelligens csomagolási lehetőségek húsknál és húskészítményeknél (2008/1—2, 23. oldal)
- Aktív és intelligens csomagolási rendszerek (2004/3, 170. oldal)
- Aktív és intelligens csomagolási rendszerek (2004/3, 170. oldal)
- Aktív ultrahang alkalmazása a húserés elősegítésére (2007/2, 85. oldal)
- Aktív ultrahang alkalmazása a pácolási technológiában (2007/1, 34. oldal)



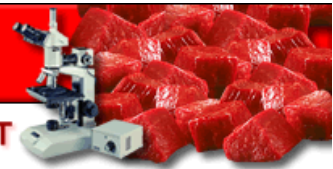
- Aktuális kérdései az élelmiszer-minőség szabályozásának (2002/2, 101. oldal)
- Állatfajok kimutatására szolgáló módszer vizsgálata (2004/2, 104. oldal)
- Alkalmazása technogramoknak a hústechnológiában (1992/2, 91. oldal)
- Alkalmazhatósága az „Aprored” vérpornak (2000/2, 101. oldal)
- Állatazonosítási eljárás alkalmazása a Magyar Juhtenyésztő Szövetség gyakorlatában (2007/1, 44. oldal)
- Állatfajok húsának azonosítása hőkezelt húskészítményekben automatizált enzim-immunanalitikai eljárással (1993/4, 224. oldal)
- Állatfajok kimutatására szolgáló módszer vizsgálata (2004/2, 104. oldal)
- Állati eredetű adalékanyag: bőrke (1996/4, 203. oldal)
- Állati eredetű élelmiszerek és a hús szennyező anyagai (1992/3, 163. oldal és 1992/4, 223. oldal)
- Állati eredetű élelmiszert előállító üzemek felmérésének és ellenőrzésének tapasztalatai a Pest megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás gyakorlatában (2004/4, 253. oldal)
- Állati eredetű élelmiszert előállító üzemek felmérésének és ellenőrzésének tapasztalatai a Pest megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás gyakorlatában (2004/4, 253. oldal)
- Állati eredetű termékek fogyasztásának várható alakulása a világban (2003/2, 104. oldal)
- Állati eredetű zsír helyett étolaj? (1996/1, 27. oldal)
- Állatklónozás, nanotechnológia, új élelmiszerek (2010/3—4, 90. oldal)
- Állatok vágás előtti kezelésével, kábításával és vágásával kapcsolatos anatómiai és fiziológiai ismeretek (2006/4, 236. oldal)
- Állattartás (1996/2, 99. oldal)
- Állattenyésztés adottságai és esélyei az európai integrációban (1998/1, 52. oldal)
- Állattenyésztési és Takarmányozási Kutatóintézet, 100 éves (1996/4, 214. oldal)
- Állattenyésztési lehetőségek a vidékért, a környezetért, az életminőségért (2008/1—2, 36. oldal)
- Állattenyésztésünk irányításában szerzett több évtizedes tapasztalatok (1993/2, 100. oldal)
- Általános irányzatok Európa és a FÁK élőállat- és húspiaccain (1993/2, 108. oldal)
- Alumíniumtubusba töltött húskrém gyártása (1997/3, 132. oldal)
- AMC szerepe a húsipar marketingtevékenységében (2000/2, 117. oldal)
- Angus keresztezett növendék bikák vágott testének és húsának összetétele extenzív takarmányozás és nagy linolsavtartalmú napraforgómag etetésének hatására (2009/1—2, 26. oldal)
- Antibiotikumrezisztencia-rezervoárok a környezetben (2010/3—4, 69. oldal)
- Antimikróbás tényezők kombinációinak hatása Listeria monocytogenesre (1992/3, 141. oldal)
- Antioxidánsok vizsgálata (2001/2, 96. oldal)
- ÁNTSZ-ellenőrzések tapasztalatai a húsipari üzemekben (2002/4, 215. oldal)
- ANUG'93 élelmiszer-ipari kiállítás ürügyén a magyar húsiparról (1994/1, 45. oldal)
- Aprored vérpor húsipari alkalmazhatósága (2000/2, 101. oldal)
- Ásványi anyagok és vitaminok a húsookban (2000/1, 37. oldal)
- Atkins-diéta (2004/2, 88. oldal)



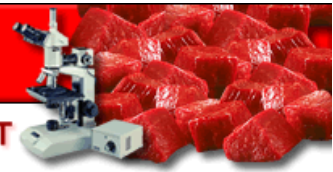
- Atkins-diéta (2004/2, 88. oldal)
- ATP-méréssel történő higiéniai állapot-ellenőrzés (1999/3, 170. oldal)
- Áttekintés a tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról (2010/1—2, 28. oldal)
- Áttekintés az élelmiszer-bevonó anyagok felhasználásáról hústermékeinknél (1997/4, 190. oldal)
- Aubrac és charolais hízóbikáknál a szív és tüdő tömegének összefüggése néhány testmérettel (2009/1—2, 33. oldal)
- Aubrac fajta jellemzése és használatának lehetősége Magyarországon (2006/1, 47. oldal)
- Ausztria kolbászkülönlegességei (2007/2, 99. oldal)
- Az előrecsomagolt, szeletelt „deli” húsok védelme az oxidációs avasodástól (2005/2, 91. oldal)
- Az ember: húsevő vagy vegetáriánus? (2002/2, 75. oldal)
- Bacon (kanadai) tárolási kísérleteinek eredménye (1999/1, 39. oldal)
- Bacon nyersanyagának bakteriológiai állapota (1998/2, 90. oldal)
- Bakteriocinek listeria-gátló hatása (1995/1, 7. oldal)
- Bakteriocintermelés és tejsavbaktériumok szaporodása (1998/3, 141. oldal)
- Bakteriocintermelő tejsavbaktériumok alkalmazása szárazárugyártásnál (2001/2, 71. oldal)
- Bakteriocintermelő tejsavbaktériumok alkalmazása szárazárúk biztonsága érdekében (2000/4, 236. oldal)
- Bakteriológiai állapota a baconnak (1998/2, 90. oldal)
- Bakteriológiai állapota a fém- és papírpénzeknek (2001/3, 171. oldal)
- Baktériumok kórokozó fajtái élelmiszerekben (1992/1, 37. oldal és 1992/2, 98. oldal)
- Baktériumok patogén fajtái húszemekben (1992/2, 96. oldal)
- Baktériumok stresszadaptációja és ennek élelmiszer-biztonsági jelentősége (2001/3, 139. oldal)
- Ballasztanyagok (1995/1, 13. oldal)
- Baromfi- és húsipari alapanyagok zsír- és koleszterintartalmának vizsgálata (2003/1, 23. oldal)
- Baromfiipar az átalakuló társadalmi-gazdasági erőterben (2004/3, 196. oldal)
- Baromfiipar az átalakuló társadalmi-gazdasági erőterben (2004/3, 196. oldal)
- Baromfiipar különleges termékei I. Pulykahús (2006/2, 101. oldal)
- Baromfiipar különleges termékei II. Víziszárnyasok (2006/3, 178. oldal)
- Becslése a kivágott faggyú mennyiségének a tehének vágási tömege, a hasított test tömege és a zsírszövetek átmérője alapján (2001/4, 233. oldal)
- Becslő egyenletek a vágóállatok objektív minősítésére (1991/1, 37. oldal)
- Bélbe töltött termékek pasztörözése a hőkezelési egyenérték alapján (1991/2, 21. oldal és 1991/4, 29. oldal)
- Belek kezelése a húsiparban (2000/3, 159. oldal és 2001/4, 213. oldal)
- Beruházás a Szekszárdi Húsipari Vállalatnál világbanki hitelből (1991/3, 21. oldal)
- Beruházási döntések előkészítése (1992/1, 52. oldal)
- Beruházások hatékonyságát minősítő rendszer (1997/3, 165. oldal)



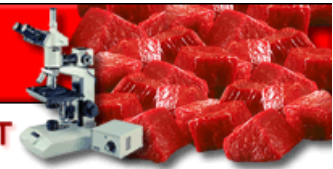
- Beszállítókkal szemben alkalmazott tisztességtelen forgalmazói magatartás tilalmáról szóló 2009. évi XCV. törvény a mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek vonatkozásában (2009/3—4, 122. oldal)
- Beszámoló a "Kulmbachi Hét"-ről (1993/3, 135. oldal)
- Beszámoló a „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2006” konferenciáról (2007/1, 41. oldal)
- Beszámoló a Hústudomány és Technológia 42. Nemzetközi Kongresszusáról (1997/1, 7. oldal)
- Beszámoló a Hústudomány és Technológia 43. Nemzetközi Kongresszusáról (1998/2, 71. oldal)
- Beszámoló a Hústudomány és Technológia 44. Nemzetközi Kongresszusáról (1999/3, 143. oldal)
- Beszámoló a Hústudomány és Technológia 45. Nemzetközi Kongresszusáról (2000/2, 73. oldal)
- Beszámoló a Hústudomány és Technológia 46. Nemzetközi Kongresszusáról (2001/1, 9. oldal)
- Beszámoló a Hústudomány és Technológia 47. Nemzetközi Kongresszusáról (2002/1, 7. oldal)
- Beszámoló a Hústudomány és Technológia 48. Nemzetközi Kongresszusáról (2003/1, 7. oldal)
- Beszámoló a Hústudomány és Technológia 49. Nemzetközi Kongresszusáról (2004/1, 7. oldal)
- Beszámoló a Hústudomány és Technológia 50. Nemzetközi Kongresszusáról (2005/1, 7. oldal)
- Beszámoló a Szakma Kiváló Tanulója versenyről (1992/2, 118. oldal)
- Beszámoló az IFFA Nemzetközi Húsipari Szakkiállításáról (1998/4, 210. oldal)
- Betegségek és a húsfogyasztás (2000/1, 24. oldal)
- Bikák zsírsejtjeinek változása a hizlalási időszak alatt (1996/4, 217. oldal)
- Bioaktív anyagok a húsban I. (2006/3, 150. oldal)
- Biodízel-előállítás során keletkező glicerintetésének hatása a sertéshús minőségére (2010/1—2, 46. oldal)
- Biológiai és élvezeti értéke a bronzpulykának (2001/2, 83. oldal)
- Biológiai hasznosulása az élelmiszerek összetevőinek (2008/1—2, 18. oldal)
- BioSpringer élesztőkivonatok vizsgálata (1996/2, 87. oldal)
- Biotakarmányon hizlalt mangalica sertés húsának és hátszalonnájának kémiai összetételére és táplálkozási értékére gyakorolt hatása a vágási életkor és vágótömeg növelésének (2009/3—4, 117. oldal)
- Biotermék, a biotermékek jelentősége (2003/2, 81. oldal)
- Biotermékek, ökológiai termelés (2010/1—2, 16. oldal)
- Biztonság érdekében alkalmazott bakteriocintermelő tejsavbaktériumok szárazáruknál (2000/4, 236. oldal)
- Biztonságos és gazdaságos irányított füstölés (2005/1, 37. oldal)
- Biztonságtechnikai megfelelés tanúsítása (2001/3, 169. oldal)
- Blonde d'aquitaine húsmarha hazai eredményei (1991/3, 39. oldal és 1991/4, 43. oldal)
- Bőrke mint állati eredetű adalékanyag (1996/4, 203. oldal)
- Bőrke tulajdonságai a feldolgozási módok hatására (1992/2, 84. oldal)
- Bőrke tulajdonságai és feldolgozási lehetőségei (1992/4, 214. oldal)
- Brojlersirkék zsírja zsírsavösszetétele konjugált linolsav- és lenolaj-kiegészítés függvényében (2010/1—2, 39. oldal)



- Bronzpulyka húsának biológiai és élvezeti értéke (2001/2, 83. oldal)
- Bronzpulyka húsának minősége és összetétele a takarmányozás függvényében (2010/1—2, 5. oldal)
- BSE (2001/2, 75. oldal)
- BSE (kergemarhakór) és következményei (1996/2, 71. oldal)
- Budapesti Hentesek Ipartestületének 1934. évi évkönyve (1992/2, 115. oldal)
- Budapesti Húsnagykereskedelmi Közös Vállalat (1991/1, 41. oldal)
- Burenwurst, frankfurti és lengyel kolbász (2007/2, 99. oldal)
- Cellulóz alapú rostos műbél - a sokoldalú kolbászbél (1997/3, 143. oldal)
- Charolais tehének kondíciójának alakulása (1999/2, 110. oldal)
- Computer tomográf (CT) és a Fat-o-Meater (FOM) vágóértékbecslő pontosságának összehasonlító vizsgálata sertéseknél (1994/4, 208. oldal)
- Computer tomográfias vizsgálata gazdasági állatoknak (1993/3, 168. oldal)
- Computer tomográfiával nyert adatok és a vágóérték összefüggése juhokban (1994/1, 39. oldal)
- Computer tomográfiával nyert adatok és a vágóértékadatok összefüggése sertéseknél (1993/4, 235. oldal)
- Cöliákiás betegek táplálkozása (2003/4, 213. oldal)
- CT-vizsgálattal megállapított vágóértéke növendékbikáknak (2010/3—4, 107. oldal)
- Csirkehús, szelénben gazdag a HER-CSI-HÚS Kft.-nél (2005/1, 35. oldal)
- Csomagolás a hulladékgazdálkodás szemszögéből (2003/1, 33. oldal)
- Csomagolás környezetvédelmi előírásai (1992/1, 60. oldal)
- Csomagolása nyers húsnak (1992/1, 26. oldal)
- Csomagolóanyagok fejlesztési irányai (2002/1, 34. oldal)
- Csontoshús-tartalom és vágóérték tehenekben (1992/2, 103. oldal)
- Csökkentése a veszteségeknek a sertések szállítása során (2002/2, 87. oldal)
- Csökkentett zsírtartalmú szárazkolbász kifejlesztése (2001/3, 150. oldal)
- Dán sertéshús-termelési modell (1991/2, 39. oldal)
- Darálási technika a gyakorlatban (2002/2, 81. oldal)
- Deák Ferenc igazságot oszt a Kapuváriaknak (2008/3—4, 110. oldal)
- Denaturációja húsfehérjéknek (1992/2, 75. oldal)
- Dobozolt sonkák elégséges hőkezelésének meghatározása (1993/2, 84. oldal)
- Dohány- és élelmiszeripar 2000. évi teljesítményének értékelése (2001/4, 236. oldal)
- Döntések előkészítése beruházásoknál (1992/1, 52. oldal)
- Dörzsfüstgenerátor üzembe helyezésének tapasztalatai (1997/4, 199. oldal)
- E- és C-vitaminnal történő takarmánykiegészítés a hízósertéseknél (2007/4, 226. oldal)
- E. coli O157:H7 vizsgálati módszerének alkalmazása húskészítményeknél (1999/2, 107. oldal)
- E. coli okozta emberi megbetegedések (1997/4, 183. oldal)
- EAN-UCC-rendszer kínálta lehetőségek (2004/4, 243. oldal)



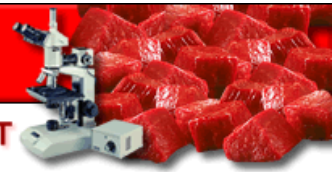
- EAN-UCC-rendszerről és annak alkalmazhatóságáról az élelmiszerek nyomon követése tekintetében (2003/4, 218. oldal)
- Egészség és élelmiszer-biztonság - hogyan tovább? (2002/2, 97. oldal)
- Egészségesebben táplálkoznak vagy élnek-e a vegetáriánusok? (2006/1, 12. oldal)
- Egészségesnek tartott étrend mikrobiológiai és táplálkozási kockázatai (2006/1, 7. oldal)
- Egészségmegőrző szerepe a húsoknak (1998/4, 205. oldal)
- Egészségre és tápanyag-összetételre vonatkozó állítások áttekintése (2010/1—2, 28. oldal)
- Egésztelen a túl sok. Újabb tanulmányok a húsról és annak egészségügyi veszélyeiről (2009/3—4, 91. oldal)
- Egészségügyi értéke és sokszínűsége az európai húskészítményeknek (2005/3, 146. oldal)
- Egészségvédelemben a szelén szerepe (1999/4, 215. oldal)
- Egy érdeklődésre érdemes húsmarha fajta: a lincoln red (2004/4, 257. oldal)
- Egy ismert győri hentescsaládról (2000/2, 125. oldal)
- Egyedazonosítás és -nyilvántartás új rendszere (ENAR) a szarvasmarhatartásban és -tenyésztésben (1997/4, 209. oldal)
- Élelmiszer-biztonsági szabványok (2004/3, 181. oldal)
- Elégséges hőkezelése a dobozolt sonkáknak (1993/2, 84. oldal)
- Elégséges hőkezelése a pácolt, pasztörözött készítményeknek (1997/2, 85. oldal)
- Elektromos stimulálás vágás után (1992/2, 82. oldal)
- Elektronikus nyomon követés eszközrendszere — a P2P-projekt eredményei (2006/3, 159. oldal)
- Élelmi rostok a középpontban (2001/3, 147. oldal)
- Élelmi rostot (oligofruktóz) tartalmazó funkcionális húskészítmény kifejlesztése (2004/1, 26. oldal)
- Élelmi rostot (oligofruktóz) tartalmazó funkcionális húskészítmény kifejlesztése (2004/1, 26. oldal)
- Élelmiszer- és dohányipar 2000. évi teljesítményének értékelése (2001/4, 236. oldal)
- Élelmiszer- és italipar 2004. évi teljesítménye (2005/3, 180. oldal)
- Élelmiszer-bevonó anyagok (1997/4, 190. oldal)
- Élelmiszer-biztonság és a fogyasztói tudatosság (2010/3—4, 85. oldal)
- Élelmiszer-biztonság és húskészítménygyártás az EU-csatlakozás előtt (1999/1, 46. oldal)
- Élelmiszer-biztonság javítása hús és húsipari termékek biztonsága érdekében (2002/2, 92. oldal és 2002/3, 156. oldal)
- Élelmiszer-biztonság mikrobiológiai alapja és háttere (2001/4, 224. oldal)
- Élelmiszer-biztonság, termék nyomon követésére teljes körű szoftveres és eszközmegoldás (2004/4, 240. oldal)
- Élelmiszer-biztonság, termék nyomon követésére teljes körű szoftveres és eszközmegoldás (2004/4, 240. oldal)
- Élelmiszer-biztonság: globális gondok - javítási törekvések (2003/3, 159. oldal)
- Élelmiszer-biztonsági és minőségi elemzése a húsipari technológiai folyamatoknak I. (1994/1, 24. oldal és 1994/3, 140. oldal és 1994/4, 200. oldal)



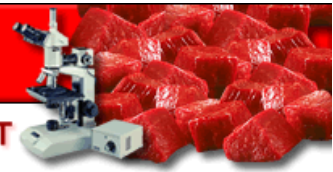
- Élelmiszer-biztonsági jelentősége a baktériumok stresszadaptációjának (2001/3, 139. oldal)
- Élelmiszer-biztonsági megítélése az élelmiszerek nitrát- és nitrittartalmának (2010/1—2, 33. oldal)
- Élelmiszer-biztonsági rendszer működtetése a PICK SZEGED Rt-nél (2000/2, 110. oldal)
- Élelmiszer-biztonsági riasztások az Európai Unióban. A RASFF rendszer 2007. évi tapasztalatai (2008/3—4, 86. oldal)
- Élelmiszer-biztonsági szabványok (2004/3, 181. oldal)
- Élelmiszer-biztonsági vonatkozásai a húsoknak és húskészítményeknek (2001/1, 38. oldal)
- Élelmiszer-csomagolás – fejlesztési trendek (2007/4, 218. oldal)
- Élelmiszer-csomagolás fejlesztését befolyásoló tendenciák (2004/2, 98. oldal)
- Élelmiszereink transz-zsírsavai (1997/4, 187. oldal)
- Élelmiszerek ballasztanyagai (1995/1, 13. oldal)
- Élelmiszerek biztonsága és a magyar fogyasztó (2003/1 49. oldal)
- Élelmiszerek eredetvédelme és a mezőgazdasági termékek, a különleges tulajdonság tanúsítása (2003/3, 177. oldal)
- Élelmiszerek jelölésére vonatkozó új szabályok (2005/4, 237. oldal)
- Élelmiszerek közvetítette kórokozó baktériumok (1991/4, 35. oldal)
- Élelmiszerek közvetítette kórokozó baktériumok (1992/1, 37. oldal és 1992/2, 98. oldal)
- Élelmiszerek nitrát- és nitrittartalmának élelmiszer-biztonsági megítélése (2010/1—2, 33. oldal)
- Élelmiszerek nyomon követése. Az EAN-UCC-rendszer kínálta lehetőségek (2004/4, 243. oldal)
- Élelmiszerek nyomon követése. Az EAN-UCC-rendszer kínálta lehetőségek (2004/4, 243. oldal)
- Élelmiszerek összetevőinek biológiai hasznosulása (2008/1—2, 18. oldal)
- Élelmiszerek szennyező anyagai (1992/3, 163. oldal és 1992/4, 223. oldal)
- Élelmiszerekben lévő vírusok (1996/2, 74. oldal)
- Élelmiszerekkel szembeni fogyasztói elvárás (2007/4, 223. oldal)
- Élelmiszer-ellenőrzések: a hatóság tapasztalatai (2007/3, 165. oldal)
- Élelmiszer-előállítás területén az irányítási rendszerekre vonatkozó szabványok (2005/4, 240. oldal)
- Élelmiszer-előállító helyen felhasznált tisztító- és/vagy fertőtlenítőszeres egészségügyi megítélésének szempontjai (2003/2, 87. oldal)
- Élelmiszer-eredetű hulladékok kezelése (2007/3, 172. oldal)¹⁷²
- Élelmiszer-eredetű lisztérfertőzések megelőzése az élelmiszerláncban (2009/3—4, 105. oldal)
- Élelmiszer-fejlesztési irányok és a fogyasztói magatartástrendek (2007/2, 103. oldal)
- Élelmiszer-fogyasztás alakulása (1998/4, 244. oldal)
- Élelmiszer-fogyasztás az Európai Unióban (2002/4, 221. oldal)
- Élelmiszer-gazdaság lehetséges jövőképei (1999/3, 184. oldal)
- Élelmiszer-gazdaság változó dimenziói (2003/4, 239. oldal)
- Élelmiszer-higiénia speciális partnere (1999/2, 93. oldal)
- Élelmiszer-higiéniái szabályozás az EU-ban: áttekintés (2006/1, 42. oldal)
- Élelmiszeripar 2008 (2004/4, 260. oldal)



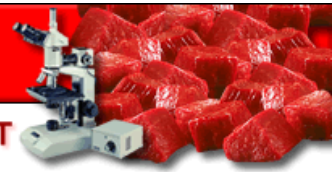
- Élelmiszeripar 2008 (2004/4, 260. oldal)
- Élelmiszer-ipari felületek higiéniai állapotának ellenőrzése ATP-méréssel (1999/3, 170. oldal)
- Élelmiszer-ipari jelentősége a penészgombáknak és leküzdésük problémái (1996/4, 210. oldal)
- Élelmiszeripari szempontból új lehetőséggel bíró baktériumkultúrák (1993/3, 141. oldal)
- Élelmiszer-ipari tisztítórendszerek (1991/2, 29. oldal)
- Élelmiszer-jelölésre vonatkozó uniós politika és jogszabályi környezet várható változásai (2009/3—4, 100. oldal)
- Élelmiszer-kereskedelem és húsfeldolgozás kapcsolatrendszere és kilátásai (2009/1—2, 55. oldal)
- Élelmiszerláncban előforduló élelmiszer-eredetű lisztérfertőzések megelőzése (2009/3—4, 105. oldal)
- Élelmiszer-minőség szabályozásának aktuális kérdései (2002/2, 101. oldal)
- Élelmiszer-minőségbiztosítás szempontjai (1995/3, 165. oldal)
- Élelmiszer-minőségi előírások az Európai Unióban és hazai alkalmazásuk lehetőségei (1998/1, 32. oldal)
- Élelmiszerszektor és a kereskedelem kapcsolataiban megjelenő versenyfelügyeleti és szabályozási kérdőjelek (2005/2, 106. oldal)
- Élelmiszer-biztonsági és minőségi elemzése a technológiai folyamatoknak (1995/3, 147. oldal)
- Élesztő kivonatok vizsgálata (1996/2, 87. oldal)
- Eletronmikroszkópos vizsgálatok (1994/3, 123. oldal)
- Elhízás kezelése és az Atkins-diéta (2004/2, 88. oldal)
- Ellenőrzés, jelölés a genetikailag módosított élelmiszereknél (2005/3, 166. oldal)
- Ellenőrzése húskészítmények hőkezelésének (1992/3, 135. oldal)
- Ellenőrző módszer jelentősége a vágóhídi színhústartalom-becslésre használt „on-line” készülék kalibrálásánál (2003/1, 46. oldal)
- Ellentmondásai az integráció hiányának (1998/3, 169. oldal)
- Elmúlt negyven év kémiai-biológiai jellegű húskutatásairól (2000/3, 190. oldal)
- Előkészítése beruházásoknak (1992/1, 52. oldal)
- Előrecsomagolt friss húsok négynapos európai szimpóziuma (2003/2, 93. oldal)
- Élő súly, ivar és fajta hatása a hasított marhatest összetételére (1991/1, 33. oldal)
- Élőtömeg és tömeggyarapodás kapcsolata Holstein-fríz növendék bikáknál a zsírsejtek méretével (1997/4, 205. oldal)
- Eltarthatóság és frissesség növelése TARI termékekkel (1996/1, 38. oldal)
- Eltarthatóságot növelő szerek húsipari alkalmazhatósága I. (2005/2, 98. oldal)
- Eltarthatóságot növelő, természetes anyagok összehasonlítása (1996/3, 149. oldal)
- Eltérő genotípusú hizósertések hasított testének értékelése Fat-O-Meater szúrósondás minősítő műszerrel (1997/3, 153. oldal)
- Eltérő intenzitású takarmányozás hatása a sertések teljesítményére (1994/3, 156. oldal)
- Élvezeti és biológiai értéke a bronzpulykának (2001/2, 83. oldal)



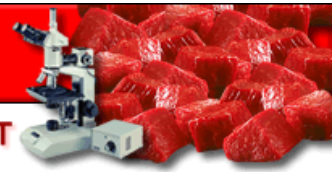
- Emberi megbetegedést okozó E. coli (1997/4, 183. oldal)
- Emberi táplálkozás és a hús (2000/1, 10. oldal)
- Emberi táplálkozás és a nyúlhús (2007/3, 157. oldal)
- ENAR rendszer (1997/4, 209. oldal)
- Engedélyezett, állati eredetű élelmiszert előállító üzemek felmérésének és ellenőrzésének tapasztalatai a Pest megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás gyakorlatában (2004/4, 253. oldal)
- Enzim-immunanalitikai eljárással történő azonosítása különböző állatfajok húsának (1993/4, 224. oldal)
- Ér- és szívrendszeri betegségekből eredő halálozás elemzése (1996/1, 27. oldal)
- Eredmények a húsipari kutatás-fejlesztésben (1999/2, 79. oldal)
- Érleléssel, szárítással és starterkultúrával előállított szárazáru-készítményekben a Salmonella-előfordulás gyakorisága (1998/4, 225. oldal)
- Érlelőberendezések sonka- és kolbászfélék gyártására (1995/3, 154. oldal)
- Értékelése sertéseknek a színhústartalom alapján (1992/4, 229. oldal)
- Értékes termékek előállítása kevésbé értékes húsokból (1997/3, 136. oldal)
- Érzékszervi hatása a laktátnak, valamint laktát-acetát keveréknek (2001/4, 216. oldal)
- Escherichia coli O157:H7 túlélésének vizsgálata szárazáruban (2001/4, 199. oldal)
- Étrendi zsír és szív- és érrendszeri betegségek (2002/3, 143. oldal)
- EU munkabizottságának útmutatója alapján a 178/2002 EK rendelet értelmezése (2005/1, 42. oldal)
- EU RASFF-rendszerének 2007. évi tapasztalatai (2008/3—4, 86. oldal)
- EU-csatlakozás előtt a húskészítménygyártás és élelmiszer-biztonság (1999/1, 46. oldal)
- EUROP vágójuh minősítése (1994/3, 161. oldal)
- Európa legnagyobb húsdaraboló és húscsomagoló üzeme (1994/3, 145. oldal)
- Európai húskészítmények sokszínűsége és egészségügyi értéke (2005/3, 146. oldal)
- Európai Közösséghez való közeledés kérdései (1991/3, 45. oldal)
- Európai Unió élelmiszer-fogyasztása (2002/4, 221. oldal)
- Európai Unió élelmiszer-minőségi előírásai (1998/1, 32. oldal)
- Európai Unió húspiaca (1994/3, 166. oldal)
- Európai Unió minőségi követelményei a különleges élelmiszerekre (1998/2, 105. oldal)
- Európai Unió új élelmiszer-higiéniai szabályozása: áttekintés (2006/1, 42. oldal)
- Európai Unióban a magyar sertéságazat versenyhelyzete (2005/1, 54. oldal)
- EUROTERRIORS program (1998/3, 157. oldal)
- E-vitamin-kiegészítést tartalmazó takarmány hatása sertés- és marhahús minőségére (2001/2, 101. oldal)
- Extenzív takarmányozás és nagy linolsavtartalmú napraforgómag-etetés hatása a vágott fél és a hús összetételére angus keresztezett növendék bikáknál (2009/1—2, 26. oldal)
- Fagyasztva tárolás alatti húsfehérjék változása (1993/1, 10. oldal)



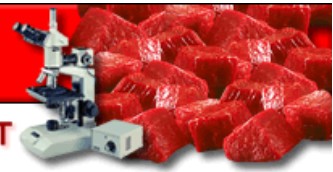
- Fat-O-Meater-rel történő szűrőszondás minősítés (1997/3, 153. oldal)
- Fehér-kék belga fajtával végzett haszonállat-előállító keresztezés hatása a hús néhány fontosabb összetevőjének alakulására (1998/1, 42. oldal)
- Fejlesztése és értékelése a magyar húsipar versenyképességének (1996/4, 220. oldal)
- Fejlesztési irányok a csomagolóiparban (2002/1, 34. oldal)
- Fejlesztési trend az élelmiszer-csomagolásban (2007/4, 218. oldal)
- Feldolgozási lehetőségei a sertésbörkének (1992/4, 214. oldal)
- Feldolgozási módok hatása a sertésbörke tulajdonságaira (1992/2, 84. oldal)
- Félsertések színhústartalmának meghatározására szolgáló új referenciamódszer az Európai Unió országaiban (1997/2, 104. oldal)
- Felsőfokú intézmények hallgatói között végzett vizsgálat a sertésfajták fogyasztásáról (2010/1—2, 13. oldal)
- Fém- és papírpénzek bakteriológiai állapotáról (2001/3, 171. oldal)
- Fenntartható állattartás - a jövő kihívása (1996/2, 99. oldal)
- Fermentálás, pácolás és hőkezelés fejlődése a húsiparban (1993/2, 90. oldal)
- Fermentált és szárított húskészítmények starterkultúrákkal (1991/4, 9. oldal)
- Fermentált húskészítmények (1991/3, 9. oldal)
- Fermentált húskészítmények (1992/1, 9. oldal)
- Fertőtlenítés és takarítás hatékonyságának ellenőrzése mikrobiológiai módszerekkel (1996/2, 91. oldal)
- Fertőtlenítés TEGO-B 51 amfolitikus fertőtlenítőszerszel (1993/1, 29. oldal)
- FIBREX—új növényi rost a húsipar számára (2010/3—4, 73. oldal)
- Fizikai folyamatok a hús fagyasztása során (1997/2, 70. oldal)
- FKGP agrárgazdasági koncepciója (1995/4, 235. oldal)
- Fogyasztói elvárás az élelmiszerekkel szemben (2007/4, 223. oldal)
- Fogyasztói igények és a hagyományos húskészítmények (2007/2, 90. oldal)
- Fogyasztói magatartástrendek elemzése (2007/2, 103. oldal)
- Fogyasztói megítélése a magyar szürke szarvasmarha és a mangalica húsának és termékeinek (2009/1—2, 37. oldal)
- Fogyasztói tudatosság és élelmiszer-biztonság (2010/3—4, 85. oldal)
- Fogyasztók egészségének védelme vagy a termékek szabad áramlásának biztosítása? (2005/4, 248. oldal)
- Fogyasztóvédelem koncepciója (1996/1, 52. oldal)
- Fóliás sonka gyártása során szerzett tapasztalatok (1992/3, 153. oldal)
- Folyamatszabályozás alkalmazása a húsiparban (1999/3, 179. oldal)
- Foszfátáz próba nemzetközi körtesztjének eredményei (1996/3, 135. oldal)
- Foszfátázaktivitást befolyásoló tényezők (1995/4, 199. oldal)
- Foszfátázpróba húskészítmények főtttségének ellenőrzésére (1992/3, 135. oldal)



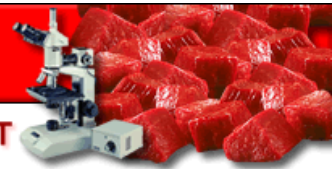
- Foszfortartalom és határértékei húsonnál és húskészítményeknél (2008/3—4, 82. oldal)
- Főtt sonka összetevői és adalékanyagai (1995/1, 22. oldal)
- Főttség ellenőrzése laktát dehidrogenáz enzimmal (1997/2, 63. oldal)
- Francia húsipar szabványosítása (1992/3, 167. oldal)
- Francia sertésfelek objektív minősítési módszerei (1999/1, 51. oldal)
- Franciaországban engedélyezték a VCS 2000 elnevezésű képelemző használatát vágott sertések objektív minősítésére (2008/3—4, 103. oldal)
- Franciaországban használatos kondíciópontozásos módszer húshasznosítású tehenekekre (1995/4, 223. oldal)
- Frissesség és eltarthatóság növelése TARI termékekkel (1996/1, 38. oldal)
- Funkcionális állítások értékelésének jelenlegi állásáról az 1924/2006/EK rendelet 13. cikk (1) bekezdése alapján (2009/3—4, 93. oldal)
- Funkcionális húskészítmény kifejlesztése (2004/1, 26. oldal)
- Funkcionális húskészítmények, különös tekintettel a többszörösen telítetlen zsírsavakra (2001/4, 207. oldal)
- Füstölés jelölésével kapcsolatos problémák és javaslatok azok megoldására (2006/1, 27. oldal)
- Füstölés kicsit másképp (1997/1, 32. oldal)
- Fűszerek és fűszerkivonatok alkalmazása a húsiparban (1998/1, 27. oldal)
- Fűszerkeverékek a húsfeldolgozás szolgálatában (1993/3, 155. oldal)
- Fűszerkeverékek összetétele és jelölése (2002/1, 37. oldal)
- Fűtési/hűtési rendszerek hidraulikai beszabályozása (2001/3, 166. oldal)
- Gabona-hús vertikum fejlesztése (2000/3, 178. oldal)
- Gantner Gyula - nekrológ (1995/4, 254. oldal)
- Gasztronómiai trendek Magyarországon (2002/2, 112. oldal)
- Gazdasági állatok computer tomográfias vizsgálatának néhány módszertani kérdése (1993/3, 168. oldal)
- Gazdasági jelentősége a termékazonosításnak (1992/2, 106. oldal)
- Gazdasági tartalékok a sertéságazatban (2004/1, 47. oldal)
- Gazdasági veszteségek a vágóállatok szállítása és vágása során (1993/3, 147. oldal)
- Gazdaságmatematikai modellezése a sertésvertikumnak (1999/1, 56. oldal és 1999/2, 113. oldal)
- Gazdaságos és biztonságos irányított füstölés (2005/1, 37. oldal)
- GDA és amit arról tudni érdemes (2009/1—2, 24. oldal)
- Gélelektroforézises vizsgálatokhoz a szarvasmarha- és libamáj mintaelőkészítése (1994/2, 83. oldal)
- Genetikailag módosított élelmiszerek jelölése, ellenőrzése (2005/3, 166. oldal)
- Genotípus és ivar hatása a sertéskaraj összetételére (2003/4, 199. oldal)
- Gépfejlesztés a húsiparban (1999/3, 190. oldal)
- Glicerín etetésének hatása a sertéshús minőségére, a biodízel-előállítással kapcsolatban (2010/1—2, 46. oldal)



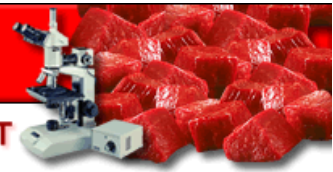
- Globinfehérje húsipari alkalmazhatóságának vizsgálata (1998/3, 148. oldal)
- GM szója mennyiségének felmérése hústermékekből (2006/3, 175. oldal)
- Gondolatok a magyar agrárgazdaság jövőképeinek tudományos megalapozásáról (1995/3, 177. oldal)
- Gyermekek táplálkozása és a hús (2000/1, 13. oldal)
- Gyermekek, valamint várandós és szoptatós anyák táplálkozásában a hús szerepe (2005/2, 86. oldal)
- Gyors módszerek szerepe a helyes gyártási és higiéniai gyakorlat felügyeletében (1994/4, 204. oldal)
- Gyors nyersanyagösszetétel-vizsgálatok lehetősége a húsiparban (1996/1, 44. oldal)
- Gyorshűtés és medencecsonti függesztés hatása a sertésizmok állományára és a fóliás sonka minőségére (1993/2, 75. oldal)
- Gyorstesztel történő higiéniai monitoring (1997/2, 90. oldal)
- Győri születésű hentes a magyar óceánrepülés költségviselője (2003/3, 187. oldal)
- Gyümölcsök húsipari felhasználhatóságának vizsgálata (2005/2, 79. oldal)
- Gyümölcsstartalmú húskészítmények kifejlesztése (2005/3, 157. oldal)
- Gyümölcsstartalmú húskészítmények kifejlesztése (2006/2, 91. oldal)
- HACCP-rendszerek auditálásai (2003/1, 39. oldal)
- HACCP-rendszerek egyesítése az ISO 15161:2001 szabvány segítségével (2003/2, 98. oldal)
- Hagyományos főtt (pasztörözött) sonka előállítása korszerű eljárással (2000/4, 223. oldal)
- Hagyományos technológiával érlelt kolbászok mikrobiológiai és kémiai vizsgálata (2004/3, 151. oldal)
- Hagyományos technológiával érlelt kolbászok mikrobiológiai és kémiai vizsgálata (2004/3, 151. oldal)
- Hagyományos, regionális húskészítmények és fogyasztói igények (2007/2, 90. oldal)
- Hasított marha és marhahús minősítése (1992/1, 45. oldal)
- Hasított marhatest összetétele és a súly, ivar és fajta összefüggése (1991/1, 33. oldal)
- Hasított test tömege és a kivágott faggyú mennyiségének becslése (2001/4, 233. oldal)
- Haszonállat-előállító keresztezések hatása a hús összetevőire (1998/1, 42. oldal)
- Hatékony fertőtlenítés az élelmiszeriparban a TEGO-B 51 amfolitikus fertőtlenítőszer alkalmazásával (1993/1, 29. oldal)
- Hatósági élelmiszer-ellenőrzések tapasztalatai (2007/3, 165. oldal)
- Hatósági húsvizsgálók Sopronban, 1507-ben (2005/4, 261. oldal)
- Hazai sertéshúsok és húskészítmények koleszterintartalma (1999/2, 90. oldal)
- Házi disznóvágás és a húsvizsgálat (2001/4, 245. oldal)
- Hidraulikai beszabályozása a hűtési/fűtési rendszereknek (2001/3, 166. oldal)
- Hidrokolloidok, fehérje-hidrokolloid keverékek és nem húseredetű fehérjék vizsgálata (2002/3, 148. oldal)
- Hidrosztatikus, nagynyomású technológia alkalmazása húskészítmények gyártásánál (2006/2, 97. oldal)
- Higiéniabiztosítás (1997/2, 95. oldal)
- Higiéniai állapot ellenőrzése felületi ATP-méréssel (1999/3, 170. oldal)
- Higiéniai monitoring gyorsstesztel (1997/2, 90. oldal)



- Hízósertések hasított testének értékelése Fat-O-Meater szűrőszondás minősítő módszerrel (1997/3, 153. oldal)
- Hízósertések húsminőségének javítása (2007/4, 226. oldal)
- Hogyan lehet a húsipari késztermékek kémiai összetételéből a páclébevitelre és a hústartalomra következtetni (2006/3, 162. oldal)
- Holland texel juh külföldi és hazai tenyésztési eredményei (2010/3—4, 98. oldal)
- Holstein-fríz fajtájú növendék bikák hizlalásvégi élőtömegének és tömeggyarapodásának kapcsolata a zsírsejtek méretével (1997/4, 205. oldal)
- Holstein-fríz fajtájú növendékbikák zsírsejtjeinek változása a hizlalási időszak alatt (1996/4, 217. oldal)
- Hosszabb ideig él, aki a megfelelő ételt eszi? (2007/1, 29. oldal; 2007/2, 76. oldal; 2007/3, 151. oldal)
- Hosszú hátizom területének értékelése ultrahangos módszerrel német húsmerinó jerkéknél (2008/3—4, 93. oldal)
- Hosszú hátizom területének mérése ultrahangképek alapján a szarvasmarhánál (2005/1, 46. oldal)
- Hosszú hátizom zsírsavösszetételének változása lenmagetetés hatására a magyar merinó kosbárányokban (2009/3—4, 112. oldal)
- Hosszú időtartamú vizsgálatok a hús és a rák kapcsolatáról (2007/3, 146. oldal)
- Hőkezelés ellenőrzése foszfatázpróbával (1992/3, 135. oldal)
- Hőkezelés tervezése a húsiparban (2008/3—4, 69. oldal)
- Hőkezelés, pácolás és fermentálás fejlődése a húsiparban (1993/2, 90. oldal)
- Hőkezelési egyenérték alapján végzett pasztörözése bélbe töltött termékeknél (1991/2, 21. oldal és 1991/4, 29. oldal)
- Hőkezelési műveletek hatása a húst alkotó szövetekre (1997/2, 75. oldal)
- Hőkezelési véghőmérséklet indikátora (2000/4, 215. oldal)
- Hőkezelt töltelékes hentesárúk eltarthatósága és érzékszervi tulajdonságai (2004/1, 32. oldal)
- Hulladékgazdálkodás és csomagolás (2003/1, 33. oldal)
- Humán egészségügy a marhahús megítélése szempontjából (2007/4, 210. oldal)
- Humán forrásból izolált bifidobaktériumok tesztelése az emésztőrendszert szimuláló TIM-modellekben (2004/4, 223. oldal)
- Humánbiológiai megítélése a húsnek (2000/1, 16. oldal)
- Hungalimenteria 2007 (2008/1—2, 26. oldal)
- Hús bioaktív anyagai (2006/3, 150. oldal)
- Hús Egyenlet: Definíció + Alkalmazás = Zűrzavar (2002/4, 208. oldal)
- Hús élvezeti értékében az íz szerepe (2005/4, 215. oldal)
- Hús és a rák — hosszú időtartamú vizsgálatokból levonható következtetések (2007/3, 146. oldal)
- Hús és a tojás koleszterintartalma (1997/3, 127. oldal)
- Hús- és baromfiipari alapanyagok zsír- és koleszterintartalmának vizsgálata (2003/1, 23. oldal)
- Hús és egyéb állati eredetű élelmiszerek szennyező anyagainak szabályozása (1992/3, 163. oldal és 1992/4, 223. oldal)



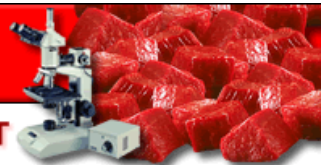
- Hús és húsipari termékek biztonságának szerepe az élelmiszer-biztonság javításában (2002/2, 92. oldal és 2002/3, 156. oldal)
- Hús és húskészítmények foszfortartalma és annak határértéke (2008/3—4, 82. oldal)
- Hús és húskészítmények nedvességtartalmának meghatározása (1991/1, 29. oldal)
- Hús és húskészítmények szerepe a cöliákias betegek táplálkozásában (2003/4, 213. oldal)
- Hús és húskészítmények toxikológiai vonatkozásai (1998/3, 160. oldal)
- Hús- és zsírtartalma a mangalica sertésnek (2002/4, 204. oldal)
- Hús EU-definíciójának értelmezése (2003/1, 29. oldal)
- Hús fagyasztása során végbemenő fizikai folyamatok (1997/2, 70. oldal)
- Hús jelentősége a tápanyagbevitel szempontjából (1995/2, 101. oldal)
- Hús jelentősége a táplálkozásban (1993/2, 71. oldal)
- Hús jelentősége az emberi táplálkozásban, a múlt tényei, a jelenlegi ajánlások és perspektívák (2000/1, 10. oldal)
- Hús összetevőit befolyásoló fehér-kék belga fajtával végzett haszonállat-előállító keresztezések (1998/1, 42. oldal)
- Hús pácolása porlasztásos befecskendezéssel (1994/1, 27. oldal)
- Hús szerepe a gyermekek táplálkozásában (2000/1, 13. oldal)
- Hús szerepe a táplálkozásunk történetében (2009/1—2, 13. oldal)
- Hús szerepe a várandós és szoptató anyák, valamint a gyermekek táplálkozásában (2005/2, 86. oldal)
- Hús világszerte helyzete, a magyar húsexport kilátásai (1992/4, 232. oldal)
- Hús zsírtartalmának meghatározása magmágneses rezonancia spektroszkópia (NMR) technikával (2000/3, 165. oldal)
- Húságazat versenyképessége és piaci kilátásai a csatlakozás után (2001/1, 48. oldal)
- Húságazatban a komputertomográf használata (2009/1—2, 29. oldal)
- Húsból, kenhető nyerskolbászból és vákuumcsomagolt, hőkezelt húskészítményből a *Listeria monocytogenes* kvantitatív kimutatása (2003/4, 207. oldal)
- Húsérés befolyásolása nagy intenzitású, aktív ultrahang alkalmazásával (2007/2, 85. oldal)
- Húsérlelő tartály üzemi vizsgálata (1992/4, 220. oldal)
- Húsérték elmélete (1991/1, 17. oldal)
- Húsevő vagy vegetáriánus az ember? (2002/2, 75. oldal)
- Húsexport kilátásai (1992/4, 232. oldal)
- Húsfehérjék denaturációja krioprotektív anyagok hatására (1992/ 2, 75. oldal)
- Húsfehérjék humánbiológiai megítélése (2000/1, 16. oldal)
- Húsfehérjék változásának vizsgálata fagyasztva tárolás alatt (1993/1, 10. oldal)
- Húsfeldolgozás és az élelmiszer-kereskedelem kapcsolatrendszerének és kilátásai (2009/1—2, 55. oldal)
- Húsfeldolgozás környezetvédelmi vonatkozásai (1991/2, 47. oldal)
- Húsfeldolgozó üzemek és vágóhidak patogén baktériumai (1992/2, 96. oldal)



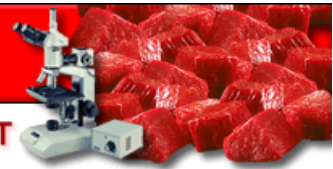
- Húsfogyasztás és az idült betegségek összefüggése (2000/1, 24. oldal)
- Húshasznosítású tehének kondíciópontozásának módszere Franciaországban (1995/4, 223. oldal)
- Húsipar előtt álló feladatok az Európai Unióhoz való csatlakozás előtt (1998/1, 36. oldal)
- Húsipar és a mezőgazdaság közös feladata a minőségbiztosítás (1994/2, 80. oldal)
- Húsipar fejlődése Kelet-Németországban (1997/2, 106. oldal)
- Húsipar közelmúltjának története (1992/1, 58. oldal és 1992/2, 114. oldal)
- Húsipar minőségügyi rendszerei (1991/2, 35. oldal)
- Húsiparban használható élelmiszer-adalékanyagok (1998/1, 18. oldal)
- Húsiparban használt belek kezelése I. (2000/3, 159. oldal és 2001/4, 213. oldal)
- Húsipari adalékanyagok alkalmazhatóságának vizsgálata (1995/4, 208. oldal)
- Húsipari ágazat gazdálkodási helyzete 2008 elején (2008/1—2, 48. oldal)
- Húsipari alkalmazása a színezékeknek (1999/4, 223. oldal)
- Húsipari alkalmazhatósága az új típusú, eltarthatóságot növelő szereknek I. (2005/2, 98. oldal)
- Húsipari Állatorvosi Ellenőrző Szolgálat (HÁESZ) szervezete és működése 1953. VII. 1.—1963. III. 31. (2009/1—2, 59. oldal)
- Húsipari anyagnormák tervezéséhez használható adatlapok (2010/3—4, 77. oldal)
- Húsipari felhasználhatósági vizsgálata a gyümölcsöknek (2005/2, 79. oldal)
- Húsipari fűszerek és fűszerkivonatok alkalmazása (1998/1, 27. oldal)
- Húsipari gépek és berendezések biztonságtechnikai megfelelőségének tanúsítása (2001/3, 169. oldal)
- Húsipari gépfejlesztés 40 éve (1999/3, 190. oldal)
- Húsipari globinféherje alkalmazhatóságának vizsgálata (1998/3, 148. oldal)
- Húsipari ízfokozó anyagok alkalmazása (1998/2, 94. oldal)
- Húsipari késztermékek kémiai összetételéből a páclébevitelre és a hústartalomra történő következtetés (2006/3, 162. oldal)
- Húsipari keverékek kifejlesztése (2001/3, 161. oldal)
- Húsipari kutatás újabb eredményei (2003/2, 74. oldal)
- Húsipari kutatás-fejlesztés hírei (2005/3, 143. oldal)
- Húsipari kutatás-fejlesztés újabb eredményei (1999/2, 79. oldal)
- Húsipari Kutatóintézet (első) 40 éve (1999/1, 10. oldal)
- Húsipari perspektívái az RFID-rendszereknek (2005/4, 229. oldal)
- Húsipari szabványosítás Franciaországban (1992/ 3, 167. oldal)
- Húsipari Szakkiállítás, IFFA (1998/4, 210. oldal)
- Húsipari takarítási technológiák (1991/2, 25. oldal)
- Húsipari tanulók versenye (1992/2, 118. oldal)
- Húsipari technológiai folyamatok ábrái (1992/1, 31. oldal)
- Húsipari technológiai folyamatok minőségi és élelmiszer-biztonsági elemzése (1994/1, 24. oldal és 1994/3, 140. oldal és 1994/4, 200. oldal és 1995/3, 147. oldal)
- Húsipari technológiák technogramos ábrázolása (1992/2, 91. oldal)



- Húsipari termékek foszfortartalmának meghatározása részlegesen roncsolt mintákból (1994/3, 147. oldal)
- Húsipari termékek kötőszövetmentes izomfehérje-tartalmának meghatározása (1994/1, 35. oldal)
- Húsipari termékek követelményei a „Kiváló Magyar Élelmiszer” védjegy elnyeréséhez (1999/4, 229. oldal)
- Húsipari termékek nitráttartalmának meghatározása (1991/3, 29. oldal)
- Húsipari termékekben található GM szója mennyiségének felmérése (2006/3, 175. oldal)
- Húsipari tisztítás és fertőtlenítés (2002/1, 43. oldal)
- Húsipari többváltozós folyamatszabályozás (1999/3, 179. oldal)
- Húsipari üzemek ÁNTSZ-ellenőrzésének tapasztalatai (2002/4, 215. oldal)
- Húsipari vállalatok marketingstratégiája (2001/2, 115. oldal és 2001/3, 181. oldal)
- Húsirányú szarvasmarha-keresztelési munkáink tapasztalatai (1997/3, 161. oldal)
- Húskereskedelem és hústermelés néhány főbb tendenciája (1994/1, 42. oldal)
- Húskészítmények E. coli O157:H7 meghatározási módszere (1999/2, 107. oldal)
- Húskészítmények fejlesztésének új, korszerű irányzata (1993/3, 139. oldal)
- Húskészítmények fermentálása (1992/1, 9. oldal)
- Húskészítmények frissességének megőrzése és eltarthatóságának növelése TARI termékek felhasználásával (1996/1, 38. oldal)
- Húskészítmények gyümölcsök felhasználásával (2006/2, 91. oldal)
- Húskészítmények hőkezelésének ellenőrzése foszfátpróbával (1992/3, 135. oldal)
- Húskészítmények kazeintartalmának meghatározása (1993/4, 221. oldal)
- Húskészítmények kifejlesztése gyümölcstartalommal (2005/3, 157. oldal)
- Húskészítmények mangalicahúsból (2006/1, 20. oldal)
- Húskészítmények mikrobiológiai minőség alakulása 1992-1996 (1997/1, 41. oldal)
- Húskészítmények mustármagliszt felhasználásával (2006/4, 227. oldal)
- Húskészítmények polifoszfátokkal (1991/3, 15. oldal)
- Húskészítmények reológiai tulajdonságainak változása a mérési hőmérséklet függvényében (1999/2, 73. oldal)
- Húskészítmények szárítása és fermentálása (1991/3, 9. oldal)
- Húskészítmények táplálkozásbiológiai értéke (1996/4, 191. oldal)
- Húskészítmények zsírtartalmának csökkentése (1993/4, 209. oldal)
- Húskészítményekben használt színezékek (1996/4, 207. oldal)
- Húskészítménygyártás és élelmiszer-biztonság az EU-csatlakozás előtt (1999/1, 46. oldal)
- Húskrém gyártása alumínium tubusba (1997/3, 132. oldal)
- Hús-marhák testméretének értékelése videokép-analízis alkalmazásával (2000/2, 113. oldal)
- Hús-marhatenyésztők keszthelyi tanácskozása (1999/4, 241. oldal)
- Hús-marhával kapcsolatos néhány újabb hazai kutatási eredmény (1998/4, 242. oldal)
- Hús-masszírozás számítógépes irányítása (1994/2, 72. oldal)



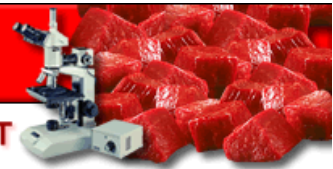
- Húsminőség és miosztatin fehérje (2002/3, 171. oldal)
- Húsminőség vizsgálata a magyar szürke marhának (2004/2, 79. oldal)
- Húsnagykereskedelmi Közös Vállalat Budapesten (1991/1, 41. oldal)
- Húsok és húskészítmények aktív és intelligens csomagolási lehetőségei (2008/1—2, 23. oldal)
- Húsok és húskészítmények élelmiszer-biztonsági vonatkozásai (2001/1, 38. oldal)
- Húsok és húskészítmények mikroelem összetétele (2000/1, 41. oldal)
- Húsok és húskészítmények színmérése (1998/4, 199. oldal)
- Húsok és hústermékek mikrobiológiai vizsgálata (2000/4, 231. oldal)
- Húsok minősége az E-vitamin-kiegészítést tartalmazó takarmányok etetése során (2001/2, 101. oldal)
- Húsok oxidációs folyamata (2002/3, 135. oldal)
- Húsok szerepe az egészségmegőrző táplálkozásban (1998/4, 205. oldal)
- Húsok vastartalma és jelentősége a vasellátottság javításában (2005/4, 221. oldal)
- Húsok zsír- és koleszterintartalma és zsírsavképe (2000/1, 19. oldal)
- Húspiaci kilátások (1998/2, 114. oldal)
- Húsrészek töltése (1996/2, 81. oldal)
- Hústartalom megállapítására szolgáló QUID-érték-számítás néhány problémájáról (2009/1—2, 16. oldal)
- Hústermékek élelmiszer-bevonó anyagai (1997/4, 190. oldal)
- Hústermékutánzatok kifejlesztése növényi eredetű anyagokból (2000/4, 226. oldal)
- Hústermelés és húskereskedelem néhány főbb tendenciája (1994/1, 42. oldal)
- Hústermelési paraméterek vizsgálata a rábacsécsényi sertés törzstenyészetben (2010/3—4, 69. oldal)
- Hústermelő képesség és vágóérték javítása Franciaországban (1997/2, 98. oldal)
- Hústudomány és Technológia 35. Kongresszusa (1991/1, 7. oldal)
- Hústudomány és Technológia 36. Kongresszusa (1991/2, 7. oldal)
- Hústudomány és Technológia 37. Kongresszusa (1992/1, 14. oldal)
- Hústudomány és Technológia 38. Kongresszusa (1992/4, 199. oldal)
- Hústudomány és Technológia 39. Nemzetközi Kongresszusa (1994/1, 7. oldal)
- Hústudomány és Technológia 40. Nemzetközi Kongresszusa (1995/2, 69. oldal)
- Hústudomány és Technológia 41. Nemzetközi Kongresszusa (1996/1, 7. oldal)
- Hústudomány és Technológia 42. Nemzetközi Kongresszusáról (1997/1, 7. oldal)
- Hústudomány és Technológia 43. Nemzetközi Kongresszusa (1998/2, 71. oldal)
- Hústudomány és Technológia 44. Nemzetközi Kongresszusa (1999/3, 143. oldal)
- Hústudomány és Technológia 45. Nemzetközi Kongresszusa (2000/2, 73. oldal)
- Hústudomány és Technológia 46. Nemzetközi Kongresszusa (2001/1, 9. oldal)
- Hústudomány és Technológia 47. Nemzetközi Kongresszusa (2002/1, 7. oldal)
- Hústudomány és Technológia 48. Nemzetközi Kongresszusa (2003/1, 7. oldal)
- Hústudomány és Technológia 49. Nemzetközi Kongresszusa (2004/1, 7. oldal)
- Hústudomány és Technológia 50. Nemzetközi Kongresszusa (2005/1, 7. oldal)



- Hústudomány és Technológia 51. nemzetközi kongresszusa I. (2006/4, 207. oldal)
- Hústudomány és Technológia 51. nemzetközi kongresszusa II. (2007/1, 7. oldal)
- Hústudomány és Technológia 51. nemzetközi kongresszusa III. (2007/2, 71. oldal)
- Hústudomány és Technológia 52. nemzetközi kongresszusa I. (2007/3, 135. oldal)
- Hústudomány és Technológia 52. nemzetközi kongresszusa II. (2007/4, 191. oldal)
- Hústudomány és Technológia 53. nemzetközi kongresszusa (2008/1—2, 7. oldal)
- Húsüzemek higiéniai felmérő vizsgálatának eredményei 2005-ben és a nemzetközi vizsgálatok áttekintése (2006/4, 246. oldal)
- Húsüzemek nemzetközi higiéniai felmérő vizsgálatának újabb tapasztalatai és a hazai vizsgálatok eredményei 2004-ben (2005/3, 169. oldal)
- Húsüzemekben izolált *Listeria monocytogenes* törzsek jellemzői (2006/3, 172. oldal)
- Húsvertikum helye, szerepe, gondjai és lehetőségei (2002/3, 174. oldal)
- Hússzövetekre való hatása a hőkezelésnek (1997/2, 75. oldal)
- Hűtési/fűtési rendszerek hidraulikai beszabályozása (2001/3, 166. oldal)
- Idült nem fertőző betegségek és a húsfogyasztás közötti kapcsolat (2000/1, 24. oldal)
- IFFA '92 (1992/3, 158. oldal)
- IFFA Nemzetközi Húsipari Szakkiállítás (1998/4, 210. oldal)
- Integráció hiányának ellentmondásai a hazai sertésenyésztésben (1998/3, 169. oldal)
- Integrált sertéshústermelési lánc (1994/2, 77. oldal)
- Intelligens és aktív csomagolás (2001/1, 32. oldal)
- Intelligens és aktív csomagolási rendszerek (2004/3, 170. oldal)
- Intelligens és aktív csomagolási rendszerek (2004/3, 170. oldal)
- Interjú Varga Gyula agrárközgazdással (1996/3, 167. oldal)
- Intramuskuláris zsír mint minőségi tényező: új módszerek és eredmények (1998/3, 135. oldal)
- Irányítási rendszerekre vonatkozó szabványok az élelmiszer-előállítás területén (2005/4, 240. oldal)
- Irányított füstölés - biztonságosan és gazdaságosan (2005/1, 37. oldal)
- Ismét a BSE-ről (2001/2, 75. oldal)
- ISO 2200 szabvány előnyei és gyakorlati összehasonlítása az egyéb élelmiszer-biztonsági rendszerekkel (2006/1, 36. oldal)
- ISO 9000 - a bizalom záloga (1993/2, 98. oldal)
- ISO 9001:2000 szabványon alapuló minőségirányítási rendszer és a HACCP-rendszerek egyesítése (2003/2, 98. oldal)
- ISO-ról és a nemzetközi élelmiszerszabványokról (2004/4, 247. oldal)
- Ital- és élelmiszeripar 2004. évi teljesítménye (2005/3, 180. oldal)
- Ivar és genotípus hatása a sertéskaraj összetételére (2003/4, 199. oldal)
- Íz szerepe a hús élvezeti értékében (2005/4, 215. oldal)
- Ízfokozó anyagok alkalmazása a húsiparban (1998/2, 94. oldal)
- Javaslat a fogyasztóvédelem koncepciójára (1996/1, 52. oldal)



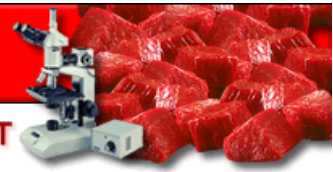
- Jelene a mangalicának (2005/4, 243. oldal)
- Jelentés a húsmarhatenyésztők keszthelyi tanácskozásáról (1999/4, 241. oldal)
- Jellemzése a Sporolactobacillus törzseknek (2002/4, 199. oldal)
- Jelölés problémái az összetevőknél az adalékanyagok szemszögéből (2005/2, 89. oldal)
- Jelölés, ellenőrzés a genetikailag módosított élelmiszereknél (2005/3, 166. oldal)
- Jelölése és összetétele a fűszerkeverékeknek (2002/1, 37. oldal)
- Jelölésre vonatkozó új szabályok az élelmiszereknél (2005/4, 237. oldal)
- Jogszabály várható változásai az élelmiszer-jelölésben (2009/3—4, 100. oldal)
- Jövőképek az élelmiszer-gazdaságban (1999/3, 184. oldal)
- Juh fajban végzett mérések hazai eredményei real-time scannerrel végzett ultrahangos vizsgálatnál (2005/3, 176. oldal)
- Juh vágott testek S/EUROP-minősítésének megbízhatósága (1999/4, 235. oldal)
- Juhok azonosítása a gyakorlatban (2007/1, 44. oldal)
- Juhok EUROP minősítése (1995/1, 49. oldal)
- Juhok hústermelő képességének és vágóértékének javítása szelekciós célokra (1997/2, 98. oldal)
- Kábítása vágósertéseknek (1992/3, 144. oldal)
- Kábítással és vágással kapcsolatos anatómiai és fiziológiai ismeretek (2006/4, 236. oldal)
- Kalciumionok hatása a marhahús állományára érlelés alatt (1996/4, 197. oldal)
- Kálium-laktát: a húsipar adalékanyaga (1995/3, 139. oldal)
- Kanadai bacon tárolási kísérleteinek tapasztalatai (1999/1, 39. oldal)
- Kansertésenyésztés — az állatvédelem, húsipar és fogyasztói érdekek labirintusában 2009/3—4, 110. oldal)
- Kapcsolatrendszer és kilátások az élelmiszer-kereskedelem és húsfeldolgozás terén (2009/1—2, 55. oldal)
- Kaposvári Húskombinát műszaki vállalkozása (1992/3, 177. oldal)
- Kapuvári állatorvosok voltak (2009/1—2, 57. oldal)
- Kapuvári rekonstrukció világbanki hitelből (1991/3, 24. oldal)
- Katalázaktivitás mint a hőkezelési véghőmérséklet indikátora (2000/4, 215. oldal)
- Kazeintartalom meghatározása húskészítményekben (1993/4, 221. oldal)
- Kedvezőtlen változások a hazai élelmiszer-fogyasztásban (1998/4, 244. oldal)
- Kék-belga szarvasmarhafajta nemesítése és teljesítménye (1994/2, 86. oldal)
- Kelet- és Közép-Európa élelmiszer-gazdasága fejlődésének 1996. évi tanulságai (1997/4, 215. oldal)
- Kelet-Németország húsiparának fejlődése (1997/2, 106. oldal)
- Keményítők használata töltelékárukban (1996/1, 40. oldal)
- Kenhető nyerskolbászból, húsból és vákuumcsomagolt, hőkezelt húskészítményből a Listeria monocytogenes kvantitatív kimutatása (2003/4, 207. oldal)
- Kényelmi húskészítmények (2001/2, 93. oldal)



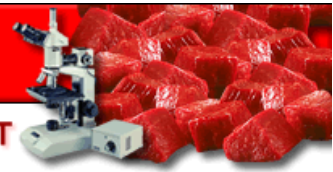
- Kereskedelem és az élelmiszerszektor kapcsolataiban megjelenő versenyfelügyeleti és szabályozási kérdőjelek (2005/2, 106. oldal)
- Kergemarhakór és következményei (1996/2, 71. oldal)
- Készítmények hústartalmának megállapítására szolgáló QUID-érték-számítás néhány problémájáról (2009/1—2, 16. oldal)
- Keszthelyi tanácskozása a húsmarhatenyésztőknek (1999/4, 241. oldal)
- Kevésbé értékes húsokból történő értékes termékek előállítása (1997/3, 136. oldal)
- Kevesebb nyesedék (2007/4, 216. oldal)
- Kihívások és stratégiai lehetőségek a húsiparban (1994/4, 214. oldal)
- Kivágott faggyú mennyiségének becslése teheneknél a vágási tömeg, a hasított test melegen mért tömege és a zsírsejtek átmérője alapján (2001/4, 233. oldal)
- Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy elnyerésének követelményei (1999/4, 229. oldal)
- Kiváló, rendszeresen ellenőrzött magyar termékek (1995/4, 231. oldal)
- Klímváltozás és bioenergia-felhasználás, valamint Magyarország élelmiszeriparának helyzete (2008/3—4, 105. oldal)
- Klinikai intervenciók vizsgálatok eredményei (2007/3, 151. oldal)
- Kolbászbél - cellulóz alapú rostos műbél (1997/3, 143. oldal)
- Kolbászfélék érlelőberendezése (1995/3, 154. oldal)
- Kolbászok mikrobiológiai és kémiai vizsgálata (2004/3, 151. oldal)
- Koleszterin (1999/1, 32. oldal és 1999/2, 86. oldal)
- Koleszterin- és zsírtartalom vizsgálata (2003/1, 23. oldal)
- Koleszterinszint diétája (1994/2, 63. oldal)
- Koleszterintartalma a hazai sertéshúsoknak és húskészítményeknek (1999/2, 90. oldal)
- Koleszterintartalma a húsnak és tojásnak (1997/3, 127. oldal)
- Koleszterintartalma a húsoknak (2000/1, 19. oldal)
- Kombinált húsipari keverékek kifejlesztése (2001/3, 161. oldal)
- Kombinált kezeléssel előállított húskészítmények (1994/4, 192. oldal és 1994/4, 195. oldal)
- Komplex mutatója a beruházások hatékonyságának (1997/3, 165. oldal)
- Komputertomográf a húszágazat szolgálatában (2009/1—2, 29. oldal)
- Komputertomográfiával (CT) mért paraméterek és az S/EUROP-minősítés összefüggései juhoknál (2001/3, 175. oldal)
- Kondíciója a charolais tehenekeknek (1999/2, 110. oldal)
- Kondíciópontosítás módszer húshasznosítású tehenekek esetében (1995/4, 223. oldal)
- Konferencia az élelmiszer-ipari minőségmenedzsmentről (2007/1, 41. oldal)
- Kongresszus a hústudományról és a technológiáról (1995/2, 69. oldal)
- Kongresszusa a hústudománynak és technológiának (1992/1, 41. oldal és 1992/4, 199. oldal)
- Kongresszusa a Hústudománynak és Technológiának (1998/2, 71. oldal)
- Kongresszusa a hústudománynak és technológiának (1999/3, 143. oldal)



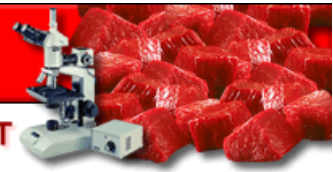
- Kongresszusa a hústudományoknak (1991/1, 7. oldal és 1991/2, 7. oldal)
- Konjugált linolsav- és lenolaj-kiegészítés hatásai a brojlercsirkék zsírsavösszetételére (2010/1—2, 39. oldal)
- Kórokozó baktériumok élelmiszerekben (1991/4, 35. oldal)
- Kórokozó baktériumok élelmiszerekben (1992/1, 37. oldal és 1992/2, 98. oldal)
- Korszerű takarítási technológiák (1991/2, 25. oldal)
- Kóser szalámi gyártása (1999/3, 192. oldal)
- Kóservágás és a csirkehús minősége (2007/3, 173. oldal)
- Környezetben előforduló antibiotikumrezisztencia-rezervoárok (2010/3—4, 69. oldal)
- Környezeti tényezők hatása a tejsavbaktériumok szaporodására és bakteriocintermelésére (1998/3, 141. oldal)
- Környezetvédelem — a „gazdagok” kiváltsága vagy a „szegények” reménysége? (2004/3, 175. oldal)
- Környezetvédelmi előírások a csomagolásra (1992/1, 60. oldal)
- Környezetvédelmi vonatkozások a húsfeldolgozásban (1991/2, 47. oldal)
- Körteszteknél a vizsgálati anyag homogenitásának jelentősége (2009/1—2, 21. oldal)
- Kötőszövetmentes izomfehérje-tartalom meghatározása húsipari termékekből (1994/1, 35. oldal)
- Követelmények a „Kiváló Magyar Élelmiszer” védjegy elnyeréséhez (1999/4, 229. oldal)
- Közép- és Kelet-Európa élelmiszer-gazdasága fejlődésének 1996. évi tanulságai (1997/4, 215. oldal)
- Közös piaci országok objektív sertésminősítése (1992/1, 48. oldal)
- Krioprotektív anyagok hatása a húsfehérjék denaturációjára (1992/2, 75. oldal)
- Kulináris utazás Ausztria kolbászkülönlegességei nyomában (2007/2, 99. oldal)
- Kulmbachi Hét-ről (1993/3, 135. oldal)
- Kutatás-fejlesztés a húsiparban (1999/2, 79. oldal)
- Kutatási eredmények a húsmarhával kapcsolatban (1998/4, 242. oldal)
- Kutatási eredmények a túlizmoltság szarvasmarha-tenyésztési vonatkozásában (2010/1—2, 52. oldal)
- Külföldi tőkebefektetések a magyar élelmiszeriparban (2000/4, 244. oldal)
- Különböző adalékanyagok húsipari alkalmazhatóságának vizsgálata (1995/4, 208. oldal)
- Különböző állatfajok kimutatására szolgáló módszer vizsgálata (2004/2, 104. oldal)
- Különböző állatfajok kimutatására szolgáló módszer vizsgálata (2004/2, 104. oldal)
- Különböző fajtájú növendékbikák CT-vizsgálattal megállapított vágóértéke (2010/3—4, 107. oldal)
- Különböző genotípusú növendék bikák hizlalási és vágási eredménye (2008/3—4, 88. oldal)
- Különböző sertésfajták fogyasztásának összehasonlító vizsgálata felsőfokú intézmények hallgatói között (2010/1—2, 13. oldal)
- Különböző starterkultúrák hatása a szárazárúk tulajdonságaira (2000/4, 209. oldal)
- Különleges élelmiszerek minőségi követelményei az EU-ban és hazai alkalmazásuk lehetőségei (1998/2, 105. oldal)
- Különleges tulajdonságok tanúsítása (2003/3, 177. oldal)
- Laboratóriumi vizsgálata fóliás sonkának (1992/3, 153. oldal)



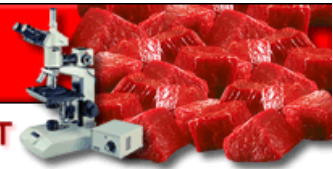
- Lactobacillus sake és Leuconostoc gelidum által termelt bakteriocinek listeria-gátló hatásának vizsgálata (1995/1, 7. oldal)
- Laktát dehidrogenáz mint indikátor enzim a húskészítmények főttiségének ellenőrzésére (1997/2, 63. oldal)
- Laktát, valamint laktát-acetát keverék technológiai, érzékszervi és mikrobagátló hatásának tanulmányozása (2001/4, 216. oldal)
- Laktátok alkalmazása húskészítményekben (1995/3, 135. oldal és 1995/4, 205. oldal)
- Laktátok szerepe a húskészítmények eltarthatóságában (1993/1, 12. oldal)
- Látogatás Európa legnagyobb húsdaraboló és húscsomagoló üzemében (1994/3, 145. oldal)
- Lefoglalt termékek sorsa (2007/3, 172. oldal)
- Lehetőség az emberek szelénellátottságának javítására, szelénben gazdag hús (2005/1, 28. oldal)
- Lehetőség új paraméterek bevonására a sertések hústermelő képességének növelésére irányuló szelekcióban (1993/4, 227. oldal)
- Lehetőségek a húsipari termékek kötőszövetmentes izomfehérje-tartalmának meghatározására (1994/1, 35. oldal)
- Lehetséges jövőképek az élelmiszer-gazdaságban (1999/3, 184. oldal)
- Lehetséges-e megállítani az állattenyésztési ágazatokban a kedvezőtlen folyamatokat? (1993/4, 238. oldal)
- Lenmagetetés hatása a hosszú hátizom zsírsavösszetételére magyar merinó kosbárányokban (2009/3—4, 112. oldal)
- Lépfene (2002/1, 48. oldal)
- Leuconostoc gelidum és Lactobacillus sake által termelt bakteriocinek listeria-gátló hatásának vizsgálata (1995/1, 7. oldal)
- Lincoln red húsmarha fajta (2004/4, 257. oldal)
- Lipidelmélet (2007/1, 29. oldal; 2007/2, 76. oldal; 2007/3, 151. oldal)
- Lipidelmélet eredete, alapjai, hatása (2007/1, 29. oldal)
- Lipid-peroxidációt fokozó eljárások különböző genotípusú szarvasmarhák húzában (2000/3, 145. oldal)
- Listera monocytogenes szaporodásának gátlása (1992/3, 141. oldal)
- Listeria monocytogenes előfordulása és kvantitatív kimutatása húsban, kenhető nyerskolbászban és vákuumcsomagolt, hőkezelt húskészítményben (2003/4, 207. oldal)
- Listeria monocytogenes-szel szemben megkövetelt 0-toleranciáról szárazárúk esetén (2003/3, 135. oldal)
- Listeria-gátlás bakteriocinek által (1995/1, 7. oldal)
- Lisztériafertőzések megelőzése az élelmiszerláncban (2009/3—4, 105. oldal)
- Lóhústermelés fejlesztésének lehetőségei (1994/2, 91. oldal)
- Magas koleszterinszint diétája (1994/2, 63. oldal)
- Mágneses rezonancia spektroszkópia alkalmazása húskészítmények zsírtartalmának meghatározására (2000/3, 165. oldal)



- Magyar állattenyésztés adottságai és esélyei az európai integrációban (1998/1, 52. oldal)
- Magyar baromfiipar az átalakuló társadalmi-gazdasági erőterben (2004/3, 196. oldal)
- Magyar élelmiszeriparban külföldi tőkebefektetések (2000/4, 244. oldal)
- Magyar Élelmiszerkönyv Húskészítmények fejezetének változásai (2000/1, 47. oldal)
- Magyar export és a világkereskedelem kilátásai (1999/4, 246. oldal)
- Magyar fogyasztó és az élelmiszerek biztonsága (2003/1, 49. oldal)
- Magyar gabona-hús vertikum fejlesztésének néhány társadalmi-gazdasági összefüggése (2000/3, 178. oldal)
- Magyar húsexport kilátásai (1992/4, 232. oldal)
- Magyar húsipar útja az uniós csatlakozásig (2004/2, 110. oldal)
- Magyar húsipar versenyképessége és fejlesztése (1996/4, 220. oldal)
- Magyar húsiparról a dán húsipar és az ANUG'93 élelmiszer-ipari kiállítás ürügyén (1994/1, 45. oldal)
- Magyar húsvertikum helye, szerepe, gondjai és lehetőségei (2002/3, 174. oldal)
- Magyar Juhtenyésztő Szövetség állatazonosítási eljárása (2007/1, 44. oldal)
- Magyar merinó kosbárányokban a hosszú hátizom zsírsavösszetételére gyakorolt hatása a lenmagetetésnek (2009/3—4, 112. oldal)
- Magyar munkakönyv német bejegyzéssel (2007/4, 234. oldal)
- Magyar óceánrepülés költségviselője (2003/3, 187. oldal)
- Magyar sertéságazat versenyhelyzete az Európai Unióban (2005/1, 54. oldal)
- Magyar szürke és charolais tinók temperamentuma és húsminősége (2007/4, 230. oldal)
- Magyar szürke marha húsminőségének vizsgálata (2004/2, 79. oldal)
- Magyar szürke szarvasmarha és a mangalica húsának és termékeinek fogyasztói megítélése (2009/1—2, 37. oldal)
- Magyar szürke szarvasmarha szerepe a táj- és környezetvédelemben (2010/3—4, 103. oldal)
- Magyar TÉT — Táplálkozás, Életmód és Testmozgás Platform (2006/4, 218. oldal)
- Magyarország bekapcsolódása a hagyományos, tájjellegű élelmiszereket összegyűjtő és hasznosító EUROTERRIORS programba (1998/3, 157. oldal)
- Magyarország élelmiszeriparának helyzete a klímaváltozás és a bioenergia-felhasználás tükrében (2008/3—4, 105. oldal)
- Magyarországi gasztronómiai trendek (2002/2, 112. oldal)
- Magyarországi sertéságazat versenyképessége (2009/1—2, 44. oldal)
- Magyarországi sertéshús-feldolgozás versenyképessége (2009/1—2, 48. oldal)
- Mangalica és magyar szürke szarvasmarha húsának és termékeinek fogyasztói megítélése (2009/1—2, 37. oldal)
- Mangalica jelene (2005/4, 243. oldal)
- Mangalica sertés különböző szöveteinek zsírsavösszetétele az előtömeg függvényében (2003/3, 145. oldal)
- Mangalica sertések hús- és zsírtartalmának vizsgálata laboratóriumban (2002/4, 204. oldal)



- Mangalicahúsból készült húskészítmények (2006/1, 20. oldal)
- Marha és marhahús minősítése (1992/1, 45. oldal)
- Marhahús a világkereskedelemben I. (2006/4, 251. oldal)
- Marhahús a világkereskedelemben II. (2007/1, 47. oldal)
- Marhahús állományára történő hatása a kalciumionoknak (1996/4, 197. oldal)
- Marhahús márványozottságának objektív értékelése vágás után videokép-elemző programmal (2004/3, 190. oldal)
- Marhahús márványozottságának objektív értékelése vágás után videokép-elemző programmal (2004/3, 190. oldal)
- Marhahús megítélése (2007/4, 210. oldal)
- Marhahús porhanyósságmeghatározási módszerei (2003/3, 141. oldal)
- Marhahúsok mikrobaszámának becslése (2002/3, 162. oldal)
- Marhahús-világpiac alakulása 2003-ban (2004/2, 108. oldal)
- Marketing a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek piacán című könyv ismertetése (2009/3—4, 121. oldal)
- Marketingeszközök alkalmazásának lehetőségei és feltételei a húsipari vállalatok gyakorlatában (1995/1, 49. oldal)
- Marketingstratégiája a húsipari vállalatoknak (2001/2, 115. oldal és 2001/3, 181. oldal)
- Marketingtevékenysége az AMC-nek (2000/2, 117. oldal)
- Matematikai-statisztikai szemlélet a vizsgálati módszerek felülbírálatában és összehasonlító értékelésében (1999/1, 20. oldal és 1999/4, 207. oldal)
- Medencecsonti függesztés és gyorshűtés hatása a sertésizmok állományára és a fóliás sonka minőségére (1993/2, 75. oldal)
- Megbetegedést okozó E. coli (1997/4, 183. oldal)
- Megemlékezés dr. Lencsepeti Jenőről (1993/4, 254. oldal)
- Megfontolások a húsipari pasztöröző hőkezelések modellezéséhez (1998/1, 11. oldal)
- Meghatározása hús és húskészítmények nedvességtartalmának (1991/1, 29. oldal)
- Meghatározása húsipari termékek nitráttartalmának (1991/3, 29. oldal)
- Meghatározása vágóállatok színhústartalmának (1991/2, 41. oldal)
- Mennyiben változott az EU marhahús-külkereskedelme a GATT-megállapodások óta (2003/4, 237. oldal)
- Mesterségünk címere az EUROP vágójuh minősítése (1994/3, 161. oldal)
- Mészárosnevek a középkori soproni iratokban (2005/3, 193. oldal)
- Mészárosok Sopron város közéletében az újkor első szakaszában (2006/2, 107. oldal)
- Mezőgazdaság és a húsipar közös feladata a minőségbiztosítás (1994/2, 80. oldal)
- Mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek vonatkozásában a beszállítókkal szemben alkalmazott tisztességtelen forgalmazói magatartás tilalmáról szóló 2009. évi XCV. törvény (2009/3—4, 122. oldal)
- Mezőgazdasági piaci rendtartás néhány nyugat-európai országban (1991/2, 45. oldal)



Mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredetvédelme, a különleges tulajdonság tanúsítása (2003/3, 177. oldal)

Mi a minőség? (1995/1, 31. oldal)

Mi újság a húsipari kutatás-fejlesztésben? (2005/3, 143. oldal)

Miért van szükség a juhok EUROP minősítésére (1995/1, 45. oldal)

Mikotoxinokról. Néhány szárazáru mikotoxin-vizsgálata (2009/3—4, 85. oldal)

Mikrobagátló hatása a laktátnak, valamint laktát-acetát keveréknek (2001/4, 216. oldal)

Mikrobaszám becslése marhahúsoknál (2002/3, 162. oldal)

Mikrobiológia és az élelmiszer-biztonság (2001/4, 224. oldal)

Mikrobiológiai és táplálkozási kockázatai az egészségesnek tartott étrendnek (2006/1, 7. oldal)

Mikrobiológiai minőség alakulás (1997/1, 41. oldal)

Mikrobiológiai minőségbiztosítás (1991/2, 31. oldal)

Mikrobiológiai módszerekkel történő ellenőrzése a takarításnak és fertőtlenítésnek (1996/2, 91. oldal)

Mikrobiológiai vizsgálata húsoknak és hústermékeknek (2000/4, 231. oldal)

Mikroelem-tartalom a húsokban és húskészítményekben (2000/1, 41. oldal)

Milyen prediktorokat használunk a vágósertések minősítési módszereinek értékelésére? (2001/2, 109. oldal)

Minőség (1995/1, 31. oldal)

Minőség és Piac. Gondolatok a minőség, minőségbiztosítás, minőségfelügyelet szerepéről a magyar húsiparban (1993/3, 158. oldal)

Minőségbiztosítás a német húsiparban (1993/1, 22. oldal)

Minőségbiztosítás HACCP/VEKIP-rendszere (1991/2, 31. oldal)

Minőségbiztosítás helyett minőségirányítás (2001/1, 42. oldal)

Minőségbiztosítás mint a mezőgazdaság és a húsipar közös feladata (1994/2, 80. oldal)

Minőségbiztosítás mint a termékfelelősségi kockázat csökkentésének eszköze (1994/3, 152. oldal)

Minőségbiztosítási rendszer működtetése a PICK SZEGED Rt-nél (2000/2, 110. oldal)

Minőségi és élelmiszer-biztonsági elemzése a húsipari technológiai folyamatoknak (1994/1, 24. oldal és 1994/3, 140. oldal és 1994/4, 200. oldal és 1995/3, 147. oldal)

Minőségi tényező az intramuszkuláris zsír (1998/3, 135. oldal)

Minőségirányítás a minőségbiztosítás helyett (2001/1, 42. oldal)

Minőségirányítás a sertéshústermelésben (1997/3, 146. oldal)

Minőségjavítás lehetőségei a sertéstenyésztésben (1992/3, 171. oldal)

Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban konferencia (2007/1, 41. oldal)

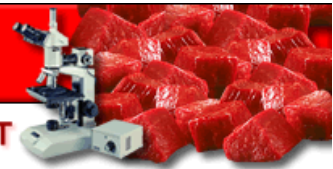
Minőségszabályozás új formái az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás területén (1995/4, 221. oldal)

Minőségügyi rendszerek a húsiparban (1991/2, 35. oldal)

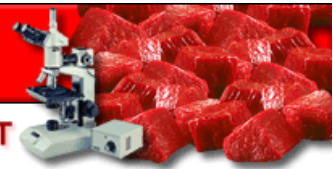
Minősítése hasított marháknak és marhahúsoknak (1992/1, 45. oldal)

Minősítése vágóállatoknak (1991/1, 37. oldal)

Minősítése, testösszetétele és SEUROP-besorolása a vágómarháknak (2000/3, 171. oldal)



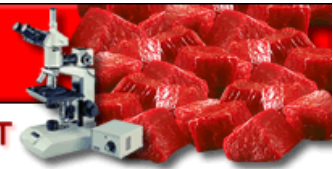
- Minta-előkészítő műveletek hatása a szarvasmarha- és libamáj fehérjéinek gélelektroforézises vizsgálatára (1994/2, 83. oldal)
- Miosztatin fehérje húsminőségét befolyásoló hatása (2002/3, 171. oldal)
- Modellezése a húsipari pasztöröző hőkezeléseknek (1998/1, 11. oldal)
- Modellkísérlet a SUPRO szójaizolátumok tulajdonságainak összehasonlítására (1998/4, 217. oldal)
- Modellkísérletek a laktátok húskészítményekben való alkalmazására (1995/3, 135. oldal és 1995/4, 205. oldal)
- Módosított keményítők használata töltelékárukban (1996/1, 40. oldal)
- Módszer a húskészítmények hőkezelésének ellenőrzésére (1992/3, 135. oldal)
- Módszer különböző állatfajok kimutatására (2004/2, 104. oldal)
- Módszertani tanulmány a zsírsejtek méretének megállapítására húsmarhában (1998/2, 111. oldal)
- Múlt emlékei. Egy régi jegyzet ismertetése (2003/2, 120. oldal)
- Mustármagliszt húsipari alkalmazhatóságának vizsgálata (2006/4, 227. oldal)
- Műbelek kezelése (2001/4, 213. oldal)
- Műszaki vállalkozás a Kaposvári Húskombinátban (1992/3, 177. oldal)
- Műszerekkel történő vágósertés minősítési módszer mérési pontjainak vizsgálata a hazai sertésállományon (1995/1, 40. oldal és 1995/4, 226. oldal)
- Nagy a verseny – de vajon merre tart? Kansertéstenyésztés — az állatvédelem, húsipar és fogyasztói érdekek labirintusában (2009/3—4, 110. oldal)
- Nagy epidemiológiai tanulmányok eredményei (2007/2, 76. oldal)
- Nagy hidrosztatikus nyomással történő kezelés hatása a húsfehérjékre (2003/2, 71. oldal)
- Nagy intenzitású, aktív ultrahang alkalmazása a pácolási technológiában (2007/1, 34. oldal)
- Nagy intenzitású, aktív ultrahang és a húserésnél (2007/2, 85. oldal)
- Nagyobb izomdarabokból álló húsrészek töltése (1996/2, 81. oldal)
- Nanotechnológia és nanotudomány: újszerű alkalmazások az élelmiszeriparban (2009/1—2, 5. oldal)
- Nanotechnológia, állatklónozás és az új élelmiszerek, (2010/3—4, 90. oldal)
- Nanotechnológiával kapcsolatos hírek (2009/1—2, 10. oldal)
- Nanotudomány és nanotechnológia az élelmiszeriparban (2009/1—2, 5. oldal)
- Nátrium-laktát: a húsipar adalékanyaga (1995/3, 139. oldal)
- Nátrium-nitrit alkalmazása pácolt húskészítményekben (1996/3, 138. oldal)
- Nedvességtartalom meghatározása (1991/1, 29. oldal)
- Nedvességvándorlás vizsgálata szárazárúkból (1994/1, 20. oldal)
- Negyven éve a húsipari gépfejlesztés szolgálatában (1999/3, 190. oldal)
- Néhány gondolat a kék-belga szarvasmarhafajta nemesítéséről és teljesítményéről (1994/2, 86. oldal)
- Néhány szabadtartásra alkalmas tyúk genotípus főbb vágási tulajdonságának értékelése (2008/3—4, 97. oldal)
- Nehéz és normál sertésekből készült fermentált szárazárú vizsgálat (2003/3, 149. oldal)
- Nekrológ Gantner Gyuláról (1995/4, 254. oldal)



- Nem húseredetű fehérjék, hidrokolloidok és fehérje-hidrokolloid keverékek (2002/3, 148. oldal)
- Nemesítése és teljesítménye a kék-belga szarvasmarhafajtának (1994/2, 86. oldal)
- Német húsipar minőségbiztosítása (1993/1, 22. oldal)
- Német húsmérinó jerkék hosszú hátizom területének értékelése ultrahangos módszerrel (2008/3—4, 93. oldal)
- Nemzetközi élelmiszerszabványokról (2004/4, 247. oldal)
- Nemzetközi és hazai szabályozása hús és élelmiszerek szennyező anyagainak (1992/3, 163. oldal)
- Nemzetközi higiéniai felmérések (húsüzemeknél) újabb tapasztalatai és a hazai vizsgálatok eredményei 2004-ben (2005/3, 169. oldal)
- Nemzetközi kongresszusa a hústudományok és technológiáknak (1994/1, 7. oldal)
- Nemzetközi kongresszusa a hústudományok és technológiáknak (1996/1, 7. oldal)
- Nemzetközi kongresszusa a hústudományok és technológiáknak (1997/1, 7. oldal)
- Nemzetközi Kongresszusa a Hústudományok és Technológiáknak (2005/1, 7. oldal)
- Nemzetközi Kongresszusa a Hústudományok és Technológiáknak (2002/1, 7. oldal)
- Nemzetközi kongresszusa a hústudományoknak (1991/1, 7. oldal és 1991/2, 7. oldal)
- Nemzetközi Kongresszusa Hústudományok és Technológiáknak (2001/1, 9. oldal)
- Nemzetközi körteszt eredményei a foszfatáz próbának (1996/3, 135. oldal)
- Nemzetközi Sertésenyésztési Tanácskozás (2002/4, 218. oldal)
- Nemzetközi szabványosítási tendenciák (1992/1, 41. oldal)
- Nemzetközi szimpózium a hasított marha és marhahús minősítéséről (1992/1, 45. oldal)
- Nemzetközi tendenciák a sertéshús-termelési minőségirányításban (1997/3, 146. oldal)
- Nitrát- és nitrittartalom élelmiszer-biztonsági megítélése az élelmiszereknél (2010/1—2, 33. oldal)
- Nitráttartalom meghatározása húsipari termékekben (1991/3, 29. oldal)
- Nitrit-nitrát törvény (2004/2, 85. oldal)
- NMR használata húskészítmények zsírtartalmának meghatározására (2000/3, 165. oldal)
- Növendék bikák hizlalási és vágási eredményei különböző genotípusoknál (2008/3—4, 88. oldal)
- Növendék marhák vágóértékének alakulása melléktermék etetésekor (1993/1, 33. oldal)
- Növendékbikák CT-vizsgálattal megállapított vágóértéke (2010/3—4, 107. oldal)
- Növényi alapú „hústermékutánzatok” kifejlesztése (2000/4, 226. oldal)
- Nyers hús csomagolása (1992/1, 26. oldal)
- Nyers hús csomagolása vákuum nélkül (1997/1, 35. oldal)
- Nyers hús pigmentjei és színtabilitása (1993/4, 199. oldal)
- Nyers húskészítmények csomagolása (2000/2, 105. oldal)
- Nyers sertéshús víz-, zsír- és fehérjetartalma közötti összefüggés (2002/2, 71. oldal)
- Nyers, fermentált és szárított húskészítmények (1991/3, 9. oldal és 1992/1, 9. oldal)
- Nyersanyag-összetétel vizsgálatok a húsiparban (1996/1, 44. oldal)
- Nyersedék mennyisége kevesebb, több hús, több haszon (2007/4, 216. oldal)
- Nyomon követés az EAN-UCC-rendszer segítségével (2003/4, 218. oldal)



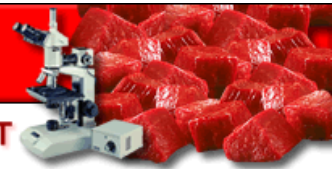
- Nyomon követés az élelmiszer-előállítás folyamatában (2004/1, 37. oldal)
- Nyomonkövethetőség új lehetősége az élelmiszeriparban RFID-technológia segítségével (2009/3—4, 95. oldal)
- Nyúlhús szerepe az emberi táplálkozásban (2007/3, 157. oldal)
- Nyúlhús fogyasztás hazai szokását meghatározó tényezők (2010/3—4, 117. oldal)
- Objektív minősítése a sertésfeleknek Franciaországban (1999/1, 51. oldal)
- Objektív minősítése a vágómarháknak (2000/3, 171. oldal)
- Objektív minősítése vágósertéseknek (1992/1, 48. oldal)
- Objektív vágóállat-minősítés becslő egyenletekkel (1991/1, 37. oldal)
- Országos Húsipari Kutatóintézet (első) 40 éve (1999/1, 10. oldal)
- Országos Húsipari Kutatóintézet 50 éve alakult (2009/3—4, 78. oldal)
- Oxidációs avasodástól való védelme az előrecsomagolt, szeletelt „deli” húsoknak (2005/2, 91. oldal)
- Oxidációs folyamatok húsokban (2002/3, 135. oldal)
- Oxidációt fokozó eljárások hatása a lipid-peroxidációra különböző genotípusú szarvasmarhák húsában (2000/3, 145. oldal)
- Ökológiai termelés, biotermékek (2010/1—2, 16. oldal)
- Összefüggés a nyers sertéshús víz-, zsír- és fehérjetartalma között (2002/2, 71. oldal)
- Összefüggések a juh vágott test S/EUROP-minősítése és a komputertomográfiával (CT) mért paraméterek között (2001/3, 175. oldal)
- Összetétele és jelölése a fűszerkeverékeknek (2002/1, 37. oldal)
- Összetevők és adalékanyagok a főtt sonka gyártásában (1995/1, 22. oldal)
- Összetevők jelölési problémái az adalékanyagok szemszögéből (2005/2, 89. oldal)
- Ötven éves az Országos Húsipari Kutatóintézet (2009/3—4, 78. oldal)
- P2P-projekt: nyomon követés a sertés termékláncban (2006/1, 31. oldal)
- Pácolás korszerűsítése (1991/1, 23. oldal)
- Pácolás porlasztásos befecskendezéssel (1994/1, 27. oldal)
- Pácolás, hőkezelés és fermentálás fejlődése a húsiparban (1993/2, 90. oldal)
- Pácolási technológia nagy intenzitású, aktív ultrahang alkalmazásával (2007/1, 34. oldal)
- Pácológépek (1991/1, 23. oldal)
- Pácolt húskészítményekben történő nátrium-nitrit alkalmazása (1996/3, 138. oldal)
- Pácolt, pasztörözött húskészítmények elégséges hőkezeléséről (1997/2, 85. oldal)
- Panírozott csirkehúspogácsák hőkezelési véghőmérsékletének indikátora (2000/4, 215. oldal)
- Papír- és fémpenzék bakteriológiai állapota (2001/3, 171. oldal)
- Paprikával fűszerezett hagyományos ételeink (2006/2, 111. oldal)
- Pasztörözés hőkezelési egyenérték alapján (1991/2, 21. oldal és 1991/4, 29. oldal)
- Pasztöröző hőkezelések modellezése (1998/1, 11. oldal)
- Pasztörözött sonka előállítása korszerű eljárással (2000/4, 223. oldal)
- Pasztörözött, pácolt húskészítmények elégséges hőkezelése (1997/2, 85. oldal)



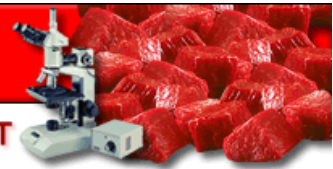
- Patogén baktériumok előfordulása vágóhidakon és húsfeldolgozó üzemekben I. (2003/4, 225. oldal)
- Patogén baktériumok előfordulása vágóhidakon és húsfeldolgozó üzemekben II. (2004/1, 40. oldal)
- Patogén baktériumok húszemekben (1992/2, 96. oldal)
- Patogén Escherichia coli törzsek fontosabb csoportjai, élelmiszer-ipari előfordulásuk, kimutatásuk (2006/3, 143. oldal)
- Penészgombák élelmiszer-ipari jelentősége és leküzdésük problémái (1996/4, 210. oldal)
- Perspektívái az RFID-rendszereknek a húsiparban (2005/4, 229. oldal)
- PES — egy természetes alapú adalékanyag (1998/1, 23. oldal)
- Piaci kilátás és versenyképesség a csatlakozás után (2001/1, 48. oldal)
- Piaci rendtartás néhány nyugati országban (1991/2, 45. oldal)
- Piacutatás a hazai húspiacon (1991/4, 53. oldal)
- Piacorientált stratégia (1998/3, 172. oldal)
- PICK SZEGED Rt-nél szerzett tapasztalatok a minőségbiztosítási és az élelmiszer-biztonsági rendszer működtetése során (2000/2, 110. oldal)
- Policiklikus aromás szénhidrogének (2006/3, 168. oldal)
- Polifoszfátok hatása húskészítményekben (1991/3, 15. oldal)
- Porhanyosságmeghatározási módszerek összehasonlítása marhahúsnál (2003/3, 141. oldal)
- Porlasztásos befecskendezéssel történő pácolás (1994/1, 27. oldal)
- Post mortem állományváltozása sertéshúsnak (1991/4, 13. oldal)
- Predikciós egyenletek összehasonlításának néhány kérdése a vágósertések színhústartalmának becslésére szolgáló egyenlet példáján (2002/2, 105. oldal)
- Prediktorok a vágósertések minősítésére (2001/2, 109. oldal)
- Prionbetegségek (2001/2, 112. oldal)
- Probiotikus mikroorganizmusok élelmiszerekben (2001/3, 135. oldal)
- QUID — hoz-e változást az új jelölési rendszer (2004/2, 95. oldal)
- QUID-érték-számítás néhány problémája (2009/1—2, 16. oldal)
- Rábacsécsényi sertés törzstenyészetben hústermelési paraméterek vizsgálata (2010/3—4, 69. oldal)
- Rák és a táplálkozás (2000/2, 92. oldal és 2000/3, 152. oldal)
- RASFF-rendszer 2007. évi tapasztalatai (2008/3—4, 86. oldal)
- Real-time scannerrel végzett ultrahangos mérések hazai eredményei a juh fajban (2005/3, 176. oldal)
- Referenciamódszer a félsertések színhústartalmának meghatározására (1997/2, 104. oldal)
- Regionális húskészítmények (2007/2, 90. oldal)
- Rekonstrukció Kapuváron világbanki hitelből (1991/3, 24. oldal)
- Rendszeresen ellenőrzött, kiváló magyar termék (1995/4, 231. oldal)
- Reológiai tulajdonságok változása a húskészítmények mérési hőmérsékletének függvényében (1999/2, 73. oldal)
- Rétegvizsgálattal történő vágóértékbecslés (1998/4, 239. oldal)
- RFID-rendszerek perspektívái a húsiparban (2005/4, 229. oldal)



- RFID-technológia a nyomonkövethetőség új lehetősége az élelmiszeriparban (2009/3—4, 95. oldal)
- Ringa Húsipari Vállalat Kapuvári Gyárának rekonstrukciója (1991/3, 24. oldal)
- Romániai sertéságazat helyzete és kilátásai (2008/1—2, 42. oldal)
- Rostos, cellulóz alapú műbél (1997/3, 143. oldal)
- Röntgen-komputertomográfia és szöveti szétválasztás a sertés testtájainak hústartalom-meghatározásánál (2010/3—4, 101. oldal)
- S/EUROP-minősítés és a komputertomográfiával (CT) mért paraméterek közötti összefüggések juhok esetén (2001/3, 175. oldal)
- S/EUROP-minősítés megbízhatósága juh vágott testeknél (1999/4, 235. oldal)
- Salmonella-előfordulás gyakorisága érleléssel, szárítással és starterkultúrával előállított szárazáru-készítményekben (1998/4, 225. oldal)
- Salmonella-előfordulás sütni való kolbászban 1978-1996-ban (1997/4, 201. oldal)
- Schandl József halálának huszadik évfordulója (1993/2, 102. oldal)
- Schneeberger hentes dinasztia (2009/3—4, 128. oldal)
- Sertés testtájainak hústartalom-meghatározása szöveti szétválasztással és röntgen-komputertomográfiával (2010/3—4, 101. oldal)
- Sertés törzstenyészet hústermelési paramétereinek vizsgálata (2010/3—4, 69. oldal)
- Sertéságazat gazdasági tartalékai (2004/1, 47. oldal)
- Sertéságazat helyzete és kilátásai Romániában (2008/1—2, 42. oldal)
- Sertéságazat versenyképessége Magyarországon (2009/1—2, 44. oldal)
- Sertésbőrke tulajdonságai a feldolgozási módok hatására (1992/2, 84. oldal)
- Sertésbőrke tulajdonságai és feldolgozási lehetőségei (1992/4, 214. oldal és 1993/1, 17. oldal)
- Sertések értékelése a színhústartalom alapján (1992/4, 229. oldal)
- Sertések objektív minősítése (1992/1, 48. oldal)
- Sertések objektív minősítésének újabb módozatai (2008/1—2, 40. oldal)
- Sertések vágás előtti kábítása (1992/3, 144. oldal)
- Sertésfajták fogyasztásának összehasonlító vizsgálata felsőfokú intézmények hallgatói között (2010/1—2, 13. oldal)
- Sertésfelek mikrobaszámának becslése közepes és kis teljesítményű vágóhidakon (2004/4, 249. oldal)
- Sertésfelek mikrobaszámának becslése közepes és kis teljesítményű vágóhidakon (2004/4, 249. oldal)
- Sertésfelek objektív minősítési módszerei Franciaországban (1999/1, 51. oldal)
- Sertésfelek színhústartalmának becslése és értékelése (1998/1, 45. oldal)
- Sertéshús minősége a biodízel-előállítás során keletkező glicerinnel etetésének függvényében (2010/1—2, 46. oldal)
- Sertéshús minőségének javítása (2007/4, 226. oldal)
- Sertéshús post mortem állományváltozása (1991/4, 13. oldal)
- Sertéshús technológiai minősége és a vágás előtti tényezők hatása - spanyolországi tanulmány (2002/1, 51. oldal)



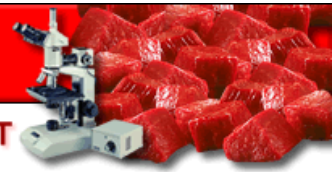
- Sertéshús világkereskedelmének tendenciái és a magyar export kilátásai (1999/4, 246. oldal)
- Sertéshús víz-, zsír- és fehérjetartalma közötti összefüggés (2002/2, 71. oldal)
- Sertéshús-feldolgozás versenyképessége Magyarországon (2009/1—2, 48. oldal)
- Sertéshúsok és húskészítmények koleszterintartalma a hazai vizsgálatok tükrében (1999/2, 90. oldal)
- Sertéshústermelés modellje Dániában (1991/2, 39. oldal)
- Sertéshústermelési lánc (1994/2, 77. oldal)
- Sertéshústermelési lánc optimalizálása (1994/2, 96. oldal)
- Sertéshús-termelési minőségirányítás (1997/3, 146. oldal)
- Sertéskaraj lényegi összetételi adatai közötti kapcsolatok függése a genotípustól (2004/3, 158. oldal)
- Sertéskaraj összetételének vizsgálata a genotípustól és az ivartól függően (2003/4, 199. oldal)
- Sertéskaraj, lényegi összetételi adatai közötti kapcsolatok függése a genotípustól (2004/3, 158. oldal)
- Sertéstenyésztés minőségjavítási lehetőségei (1992/3, 171. oldal)
- Sertéstenyésztési Tanácskozás (2002/4, 218. oldal)
- Sertésvégtermék tesztje a Westfal-Lippei Mezőgazdasági Kamaránál (1991/4, 39. oldal)
- Sertésvertikum gazdaságmatematikai modellezése (1999/1, 56. oldal és 1999/2, 113. oldal)
- Sertésszállítás vesztesége és csökkentésük (2002/2, 87. oldal)
- SEUROP-besorolása a vágómarháknak (2000/3, 171. oldal)
- SGS Hungária Kft. tapasztalatai a HACCP-rendszerek auditálásai során (2003/1, 39. oldal)
- Sokszínűsége és egészségügyi értéke az európai húskészítményeknek (2005/3, 146. oldal)
- Sonkafélék érlelőberendezése (1995/3, 154. oldal)
- Sopron élelmiszer-ellátása a háború alatt és az azt követő években (1940—1949) (2008/3—4, 108. oldal)
- Sopron vágóhídjai (2009/3—4, 123. oldal)
- Sopron városi és megyei hallgatók a bécsi állatorvosi egyetemen a 19. század első felében (2008/1—2, 50. oldal)
- Sopron városi és vármegyei mészárososság a számok tükrében (2010/3—4, 120. oldal)
- Soproni hatósági húsvizsgálók, 1507-ben (2005/4, 261. oldal)
- Soproni mészáros története osztrák és magyar színpadokon (2007/1, 51. oldal)
- Soproni mészárospolgárság története 1601—1849-ben (2007/2, 110. oldal)
- Soproni virginálkönyv és a mészároság (2006/4, 255. oldal)
- Sorskérdések a húsiparban hazánk uniós csatlakozásával kapcsolatban (2004/1, 54. oldal)
- Sorskérdések a húsiparban hazánk uniós csatlakozásával kapcsolatban (2004/1, 54. oldal)
- Spanyolországi tanulmány a vágás előtti tényezők hatásáról a sertéshús technológiai minőségére (2002/1, 51. oldal)
- Speciális partner az élelmiszer-higiéniában (1999/2, 93. oldal)
- Sporolactobacillus törzsek jellemzése (2002/4, 199. oldal)
- Starterkultúrák alkalmazása húskészítményekben (1991/4, 9. oldal)
- Starterkultúrák hatása a szárazárunknál (2000/4, 209. oldal)



- Starterkultúrával, érleléssel és szárítással előállított szárazárú Salmonella-előfordulása (1998/4, 225. oldal)
- Stimulálás elektromosan vágás után (1992/2, 82. oldal)
- Stratégiai lehetőségek és kihívások a húsiparban (1994/4, 214. oldal)
- Stresszadaptációja a baktériumoknak és ennek élelmiszer-biztonsági jelentősége (2001/3, 139. oldal)
- Strucchús (2008/3—4, 75. oldal)
- SUPRO 500 E tulajdonságainak vizsgálata (1996/3, 158. oldal)
- SUPRO szójaizolátumok összehasonlító vizsgálata (1998/4, 217. oldal)
- SUPRO szójaizolátumok tulajdonságainak összehasonlítása vörösáru típusú termékekben (1999/3, 175. oldal)
- Sütni való kolbászban a Salmonella előfordulása (1997/4, 201. oldal)
- Sütőzsír előállítása (1991/2, 16. oldal)
- Szabályozása a hús és élelmiszerek szennyező anyagainak (1992/3, 163. oldal és 1992/4, 223. oldal)
- Szabványok az élelmiszer-biztonságról (2004/3, 181. oldal)
- Szabványok az irányítási rendszerekre az élelmiszer-előállítás területén (2005/4, 240. oldal)
- Szabványosítás a francia húsiparban (1992/3, 167. oldal)
- Szabványosítás várható tendenciái (1992/1, 41. oldal)
- Szakma Kiváló Tanulója 33. Verseny (1992/2, 118. oldal)
- Szalámi (kóser) gyártása (1999/3, 192. oldal)
- Szalmonellák előfordulásának vizsgálata vágóhídon a HACCP elvek alapján (1996/3, 160. oldal)
- Szalmonellózisban beteg vágóállatok előfordulása, különös tekintettel a rendes vágás során levágott sertésekre (1998/2, 98. oldal)
- Számítógépes rétegvizsgálat alkalmazása a szarvasmarha vágóértékének becslésére (1998/4, 239. oldal)
- Számítógéppel irányított húsmasszírozás (1994/2, 72. oldal)
- Szaporodásgátlás antimikrobás tényezőkkel (1992/3, 141. oldal)
- Szárazárugyártásnál alkalmazott bakteriocintermelő tejsavbaktériumok (2001/2, 71. oldal)
- Szárazárú biztonságáért alkalmazott bakteriocintermelő tejsavbaktériumok (2000/4, 236. oldal)
- Szárazárú Listeria monocytogenes-szel szemben támasztott 0-toleranciája (2003/3, 135. oldal)
- Szárazárú mikotoxin-vizsgálata (2009/3—4, 85. oldal)
- Szárazárú nedvességvándorlásának vizsgálata I. (1994/1, 20. oldal)
- Szárazárúban az Escherichia coli O157:H7 túlélésének vizsgálata (2001/4, 199. oldal)
- Szárazárúknál starterkultúrák hatása (2000/4, 209. oldal)
- Szárazkolbász kifejlesztése csökkentett zsírtartalommal (2001/3, 150. oldal)
- Szárított fermentált húskészítmények (1992/1, 9. oldal)
- Szárított húskészítmények starterkultúrákkal (1991/4, 9. oldal)
- Szárított, nyers, fermentált húskészítmények (1991/3, 9. oldal)



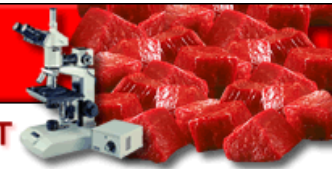
- Szarvasmarha hosszú hátizma területének mérése ultrahangképek alapján, kétféle módszerrel (2005/1, 46. oldal)
- Szarvasmarha vágóértékének becslése számítógépes rétegvizsgálattal (1998/4, 239. oldal)
- Szarvasmarhák paratuberculosis mint zoonózis? (2003/3, 173. oldal)
- Szarvasmarha-keresztelési munkáink tapasztalatai (1997/3, 161. oldal)
- Szarvasmarhatartás és -tenyésztés egyedazonosítási és -nyilvántartási rendszere (1997/4, 209. oldal)
- Szarvasmarha-tenyésztésben alkalmazott adipocita morfológia morfológia lehetőségei és a módszer (1996/1, 49. oldal)
- Száz éve született Csiszár Vilmos (2007/1, 53. oldal)
- Száz éves az Állattenyésztési és Takarmányozási Kutatóintézet (1996/4, 214. oldal)
- Szekszárdi Húsupari Vállalat világbanki beruházása (1991/3, 21. oldal)
- Szelekciós célok és kritériumok a juhok hústermelő képességének és vágóértékének javítására Franciaországban (1997/2, 98. oldal)
- Szelén szerepe az egészségvédelemben (1999/4, 215. oldal)
- Szelénben gazdag csirkehús a HER-CSI-HÚS Kft.-nél (2005/1, 35. oldal)
- Szelénben gazdag hús: jó lehetőség az emberek szelénellátottságának javítására (2005/1, 28. oldal)
- Szennyező anyagok szabályozása húsban és állati termékekben (1992/3, 163. oldal)
- Szerepe a Vágóállat és Hús Terméktanácsnak a termékpálya öngazgatásában (2002/1, 55. oldal)
- Szervezett magyar tartósítóipari kutatás megteremtése: emlékeim a KOHIKI vezető kutatóiról (2006/3, 188. oldal)
- Szimposium a hasított marha és marhahús minősítéséről (1992/1, 45. oldal)
- Színezékek húsupari alkalmazhatóságának vizsgálata (1999/4, 223. oldal)
- Színezőanyag a húskészítményekben (1996/4, 207. oldal)
- Színhústartalmának becslése és értékelése (1998/1, 45. oldal)
- Színhústartalom alapján végzett sertésminősítés (1992/4, 229. oldal)
- Színhústartalom és a becslésére szolgáló egyenlet (2002/2, 105. oldal)
- Színhústartalom meghatározása vágóállatokban (1991/2, 41. oldal)
- Színhústartalom összehasonlítása az Európai Unió országaiban (1995/3, 170. oldal)
- Színhústartalom-becslésre használt „on-line” készülék kalibrálása (2003/1, 46. oldal)
- Színmérő a húsoknak és húskészítmények (1998/4, 199. oldal)
- Szív és a tüdő tömegének összefüggése néhány testmérettel aubrac és charolais hízbikákban (2009/1—2, 33. oldal)
- Szív- és érrendszeri betegségek és az étrendi zsír összefüggései (2002/3, 143. oldal)
- Szív- és érrendszeri betegségekből eredő halálozás elemzése - állati eredetű zsír helyett étolaj? (1996/1, 27. oldal)
- Szobahőmérsékleten tárolható készítmények (1994/4, 187. oldal)
- Szójafehérje-koncentrátumok alkalmazása húskészítményekben és vegetáriánus termékekben (1995/4, 217. oldal)



- Szójahéj felhasználási lehetőségei a húsiparban (1991/4, 25. oldal)
- Szójaizolátumok összehasonlító vizsgálata (1998/4, 217. oldal)
- Szójaizolátumok tulajdonságainak összehasonlítása vörösáru típusú termékekben (1999/3, 175. oldal)
- Szójakészítmények hatása a hústermékek minőségére (1994/3, 132. oldal)
- Szöveti szétválasztás és röntgen-komputertomográfia eredményeinek összehasonlítása (2010/3—4, 101. oldal)
- Táj- és környezetvédelem és a magyar szürke szarvasmarha (2010/3—4, 103. oldal)
- Tájékoztató az 1924/2006/EK rendelet 13. cikk (1) bekezdése alá tartozó funkcionális állítások értékelésének jelenlegi állásáról (2009/3—4, 93. oldal)
- Takarítás és fertőtlenítés hatékonyságának ellenőrzése mikrobiológiai módszerekkel (1996/2, 91. oldal)
- Takarítási technológiák a húsiparban (1991/2, 25. oldal)
- Takarmány kiegészítése E-, illetve C-vitaminnal a sertések húsmínőségének javítása céljából (2007/4, 226. oldal)
- Takarmánykiegészítés E-vitaminnal (2001/2, 101. oldal)
- Takarmányok hatása a bronzpulyka húsának minőségére és összetételére (2010/1—2, 5. oldal)
- Tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állítások áttekintése (2010/1—2, 28. oldal)
- Tapasztalatok a hatósági élelmiszer-ellenőrzések alapján (2007/3, 165. oldal)
- Tapasztalatok fóliás sonkával (1992/3, 153. oldal)
- Táplálékallergia és -intolerancia húsipari vonatkozásai (2001/3, 142. oldal)
- Táplálkozás és a rák (2000/2, 92. oldal és 2000/3, 152. oldal)
- Táplálkozásban betöltött egészségmegőrző szerepe a húsoknak (1998/4, 205. oldal)
- Táplálkozásbiológiai értéke a húskészítményeknek (1996/4, 191. oldal)
- Táplálkozásunk történetében a hús szerepe a (2009/1—2, 13. oldal)
- TARI termékek felhasználása húskészítményekben (1996/1, 38. oldal)
- Tárolási kísérletek a kanadai baconnal (1999/1, 39. oldal)
- Tartósítóipari kutatás (2006/3, 188. oldal)
- Technogram (1992/1, 31. oldal)
- Technogramok alkalmazása a húsipari technológiák leírásában (1992/2, 91. oldal)
- Technológia és hústudomány 37. kongresszusa (1992/1, 14. oldal)
- Technológia és hústudomány 38. kongresszusa (1992/4, 199. oldal)
- Technológia és Hústudomány Nemzetközi Kongresszusa (1995/2, 69. oldal)
- Technológiai és Hústudomány Nemzetközi Kongresszusa (1994/1, 7. oldal)
- Technológiai folyamatok ábrái (1992/1, 31. oldal)
- Technológiai hatása a laktátnak, valamint laktát-acetát keveréknek (2001/4, 216. oldal)
- Tehenek csontoshús-tartalma és a vágóérték összefüggései (1992/2, 103. oldal)
- Tejsavbaktériumok által termelt bakteriocinek kimutatása és jellemzése (1993/4, 202. oldal)
- Tejsavbaktériumok szaporodása és bakteriocintermelése (1998/3, 141. oldal)



- Temperamentuma és húsminősége magyar szürke és charolais tinóknak (2007/4, 230. oldal)
- Tendenciák az élelmiszer-csomagolásban (2004/2, 98. oldal)
- Termékazonosítás gazdasági jelentősége (1992/2, 106. oldal)
- Termékbiztonság - korszerű felfogásban (1993/1, 7. oldal)
- Termékek nyomon követésére teljes körű szoftveres és eszközmegoldás (2004/4, 240. oldal)
- Termékek szabad áramlásának biztosítása vagy a fogyasztók egészségének védelme? (2005/4, 248. oldal)
- Termékfelelősségi kockázat csökkentésének eszköze a minőségbiztosítás (1994/3, 152. oldal)
- Termelés hatékonyságának komplex mutatója a beruházások hatékonyságát minősítő rendszerben (1997/3, 165. oldal)
- Természetes anyagok eltarthatóságot növelő összehasonlítása (1996/3, 149. oldal)
- Természetes és természetazonos antioxidánsok vizsgálata (2001/2, 96. oldal)
- Természetes nátrium- és kálium-laktát: a hús- és halfeldolgozó ipar sokoldalú adalékanyaga (1995/3, 139. oldal)
- Testméret értékelése videokép-analízis alkalmazásával (2000/2, 113. oldal)
- Testösszetétele a vágómarháknak (2000/3, 171. oldal)
- TÉT — Táplálkozás, Életmód és Testmozgás Platform (2006/4, 218. oldal)
- Texel juh külföldi és hazai tenyésztési eredményei (2010/3—4, 98. oldal)
- Tisztítás-fertőtlenítés a húsiparban (2002/1, 43. oldal)
- Tisztító- és/vagy fertőtlenítőszeres egészségügyi megítéléseinek szempontjai (2003/2, 87. oldal)
- Tisztítórendszerek az élelmiszeriparban (1991/2, 29. oldal)
- Tojás és hús koleszterintartalma (1997/3, 127. oldal)
- Továbbfejlesztett SUPRO 500 E tulajdonságainak vizsgálata (1996/3, 158. oldal)
- Toxicológiája a hús és húskészítményeknek (1998/3, 160. oldal)
- Több hús, több haszon, kevesebb nyesedék (2007/4, 216. oldal)
- Többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmazó funkcionális húskészítmények (2001/4, 207. oldal)
- Többváltozós folyamatszabályozás alkalmazási lehetőségei a húsiparban (1999/3, 179. oldal)
- Tőkebefektetések a magyar élelmiszeriparban, külföldi (2000/4, 244. oldal)
- Töltelékárukban használható módosított keményítők (1996/1, 40. oldal)
- Töltelékes hentesárak eltarthatósága és érzékszervi tulajdonságai (2004/1, 32. oldal)
- Tömeggyarapodás és élőtömeg kapcsolata Holstein-fríz növendék bikáknál a zsírsejt méretével (1997/4, 205. oldal)
- Története a húsipar közelmúltjának (1992/1, 58. oldal és 1992/2, 114. oldal)
- Transz-zsírsavak élelmiszereinkben (1997/4, 187. oldal)
- Tudósítás a 2. Nemzetközi Sertésenyésztési Tanácskozásról (2002/4, 218. oldal)
- Túlizmolttság szarvasmarha-tenyésztési vonatkozásai napjaink kutatási eredményeinek tükrében (2010/1—2, 52. oldal)
- Új baktériumkultúrák az élelmiszeripar szempontjából (1993/3, 141. oldal)



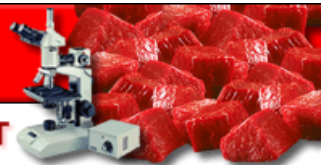
- Új csomagolási módok: az aktív és az intelligens csomagolás (2001/1, 32. oldal)
- Új élelmiszerek engedélyezése az Európai Unió 258/97/EK rendeletében foglaltak szerint (2006/1, 33. oldal)
- Új élelmiszerek, nanotechnológia, állatklónozás (2010/3—4, 90. oldal)
- Új fejlesztési irányok a nagy zárókéességű műanyag csomagolóanyagok terén (2002/1, 34. oldal)
- Új foszfátz próbával végzett nemzetközi körteszt eredményei (1996/3, 135. oldal)
- Új jelölési rendszer (2004/2, 95. oldal)
- Új nitrit-nitrát törvény (2004/2, 85. oldal)
- Új növényi rost a húsipar számára: FIBREX (2010/3—4, 73. oldal)
- Új szabályok az élelmiszerek jelölésében (2005/4, 237. oldal)
- Új típusú, eltarthatóságot növelő szerek húsipari alkalmazhatósága I. (2005/2, 98. oldal)
- Új típusú, eltarthatóságot növelő szerek húsipari alkalmazhatósága II. (2006/2, 99. oldal)
- Új, korszerű irányzat a húskészítmények fejlesztésében (1993/3, 139. oldal)
- Újabb eredmények a húsipari kutatásban (2003/2, 74. oldal)
- Újabb eredmények a húsipari kutatás-fejlesztésben (1999/2, 79. oldal)
- Újabb tanulmányok a húsról és annak egészségügyi veszélyeiről (2009/3—4, 91. oldal)
- Újszerű alkalmazás az élelmiszeriparban a nanotechnológia és nanotudomány: (2009/1—2, 5. oldal)
- Újszerű nyershúscsomagolás vákuum nélkül (1997/1, 35. oldal)
- Ultrahangképek alapján a szarvasmarha hosszú hátizmának területi mérése (2005/1, 46. oldal)
- Ultrahangos módszer alkalmazása német húsmerinó jérkék hosszú hátizma területének értékelésére (2008/3—4, 93. oldal)
- Ultrahangos, real-time scannerrel végzett mérések hazai eredményei a juh fajban (2005/3, 176. oldal)
- Ultra-X mikrohullámú készülék (1991/1, 29. oldal)
- Uniós csatlakozás a magyar húsiparban (2004/2, 110. oldal)
- Uniós csatlakozásunkkal kapcsolatos kérdések (2004/1, 54. oldal)
- Útmutató alapján a 178/2002 EK rendelet értelmezése (2005/1, 42. oldal)
- UV sugárzás alkalmazása csírátlanításra (2007/2, 81. oldal)
- Üzemi körülmények között vizsgált húsérlelő tartály (1992/4, 220. oldal)
- Vadhúsok szerepe a táplálkozásban, tekintettel kémiai összetételükre és egyes élelmiszer-biztonsági szempontokra (2006/2, 85. oldal)
- Vágás előtti sertéskábítás (1992/3, 144. oldal)
- Vágás előtti tényezők hatása a sertéshús technológiai minőségére - spanyolországi tanulmány (2002/2, 51. oldal)
- Vágás utáni elektromos stimulálás (1992/2, 82. oldal)
- Vágási életkor és vágótömeg növelésének hatása biotakarmányon hizlalt mangalica sertés húsának és hátszalonnájának kémiai összetételére és táplálkozási értékére (2009/3—4, 117. oldal)
- Vágási tulajdonságok értékelése szabadtartásra alkalmas tyúk genotípusoknál (2008/3—4, 97. oldal)
- Vágással és szállítással összefüggő gazdasági veszteségek (1993/3, 147. oldal)



- Vágóállat és Hús Termék Tanács szerepe a termékpálya öngazgatásában (2002/1, 55. oldal)
- Vágóállatok objektív minősítése becslő egyenletekkel (1991/1, 37. oldal)
- Vágóállatok szállításával és vágásával összefüggő gazdasági veszteségek (1993/3, 147. oldal)
- Vágóállatok színhústartalmának meghatározása (1991/2, 41. oldal)
- Vágóérték és a computer tomográfiával nyert adatok összefüggése juhokban (1994/1, 39. oldal)
- Vágóérték és csontoshús-tartalom összefüggése tehenekben (1992/2, 103. oldal)
- Vágóérték és hústermelő képesség javítása Franciaországban (1997/2, 98. oldal)
- Vágóértékbecslés számítógépes rétegvizsgálattal (1998/4, 239. oldal)
- Vágóértékbecslő pontosság összehasonlító vizsgálata (1994/4, 208. oldal)
- Vágóértékek és computer tomográfiával nyert adatok összefüggése sertésekénél (1993/4, 235. oldal)
- Vágóhidak és húsüzemek patogén baktériumai (1992/2, 96. oldal)
- Vágóhidakon és húsfeldolgozó üzemekben előforduló patogén baktériumok II. (2004/1, 40. oldal)
- Vágóhídon a szalmonellák előfordulása (1996/3, 160. oldal)
- Vágójuhok EUROP minősítése (1994/4, 212. oldal)
- Vágójuhok minősítése az EUROP szabványa szerint (1994/3, 161. oldal)
- Vágómarhák objektív minősítése, testösszetétele és SEUROP-besorolása (2000/3, 171. oldal)
- Vágósertések húsipari értéke a színhústartalom alapján (1992/4, 229. oldal)
- Vágósertések húsipari értékének vizsgálata a színhústartalom alapján (1993/1, 40. oldal és 1993/3, 164. oldal)
- Vágósertések minőségjavításának lehetőségei (1992/3, 171. oldal)
- Vágósertések minősítési módszere (1995/1, 40. oldal és 1995/4, 226. oldal)
- Vágósertések minősítési módszereinek prediktorai (2001/2, 109. oldal)
- Vágósertések nemes húsrészeinek tömege és a féltestekből kitermelhető színhústartalom közötti összefüggések vizsgálata (1993/4, 231. oldal)
- Vágósertések objektív minősítése a közös piac országokban (1992/1, 48. oldal)
- Vágósertések színhústartalmának becslésére szolgáló egyenlet (2002/2, 105. oldal)
- Vágósertések színhústartalmának összehasonlítása az Európai Unió országokban (1995/3, 170. oldal)
- Vágósertés-minősítés továbbfejlesztése és egységesítése (2001/1, 44. oldal)
- Vágótömeg alapján a kivágott faggyú mennyiségének becslése (2001/4, 233. oldal)
- Vágott fél és a hús összetételének befolyásolása extenzív takarmányozással és nagy linolsavtartalmú napraforgómag etetésével angus keresztezett növendék bikáknál (2009/1—2, 26. oldal)
- Vágott sertések objektív minősítésére engedélyezték a VCS 2000 elnevezésű képelemző használatát Franciaországban (2008/3—4, 103. oldal)
- Vágott sertésfelek objektív minősítésére engedélyezett módszerek Franciaországban (1999/1, 51. oldal)
- Vákuumcsomagolt, hőkezelt húskészítményből, húsból és kenhető nyerskolbászból a *Listeria monocytogenes* kvantitatív kimutatása (2003/4, 207. oldal)
- Válságkezelés és új pályára állítás lehetősége a húsiparban (1993/3, 170. oldal)



- Válságok és lehetséges kezelésük a gabona-hús vertikumban (1993/2, 104. oldal)
- Változások a Magyar Élelmiszerkönyv Húskészítmények fejezeteiben (2000/1, 47. oldal)
- Várandós és szoptató anyák, valamint a gyermekek táplálkozásában a hús szerepe (2005/2, 86. oldal)
- Varga Gyula agrárközgazdász (1996/3, 167. oldal)
- Vásárlók megkérdezésén alapuló primer piackutatás (1993/1, 47. oldal)
- Vasellátottság javításában a húsok vastartalmának és jelentőségének szerepe (2005/4, 221. oldal)
- Vastartalma és jelentősége a húsoknak a vasellátottság javításában (2005/4, 221. oldal)
- VCS 2000 elnevezésű képelemző használatát engedélyezték Franciaországban a vágott sertések objektív minősítésére (2008/3—4, 103. oldal)
- Védelem az oxidációs avasodástól az előrecsomagolt, szeletelt „deli” húsoknál (2005/2, 91. oldal)
- Védőbeszéd a húskészítmények táplálkozásbiológiai értéke mellett (1996/4, 191. oldal)
- Védőgázos csomagolása a nyers húsoknak (2000/2, 105. oldal)
- Védőgázos csomagolású friss húsok optimális gázösszetételének meghatározása (2006/2, 71. oldal)
- Vegetáriánus és a vegyes étrend összehasonlítása (2000/1, 30. oldal)
- Vegetáriánus táplálkozás (1998/1, 7. oldal)
- Vegetáriánus termékekben alkalmazható szójafehérje-koncentrátumok (1995/4, 217. oldal)
- Vegetáriánus vagy húsevő az ember? (2002/2, 75. oldal)
- Vegetáriánusok egészségesebbek-e? (2006/1, 12. oldal)
- Véghőmérséklet indikátora csirkehúspogácsák hőkezelésénél (2000/4, 215. oldal)
- Vegyes és a vegetáriánus étrend összehasonlító értékelése (2000/1, 30. oldal)
- Vegyszer helyett UV sugárzás (2007/2, 81. oldal)
- Vemag H 501 típusú dörzsfüstgenerátor üzembe helyezésének tapasztalatai (1997/4, 199. oldal)
- Véralvadásgátló anyagokról (1993/3, 151. oldal)
- Vérpor („Aprored”)húsipari alkalmazhatósága (2000/2, 101. oldal)
- Versenye húsipari tanulóknak (1992/2, 118. oldal)
- Versenyfelügyeleti és szabályozási kérdőjelek az élelmiszerszektor és a kereskedelem kapcsolataiban (2005/2, 106. oldal)
- Versenyképesség és piaci kilátás a csatlakozás után (2001/1, 48. oldal)
- Versenyképességének értékelése és fejlesztése a magyar húsiparnak (1996/2, 74. oldal)
- Veszteség és csökkentése a sertésszállításnak (2002/2, 87. oldal)
- Videokép-analízis alkalmazása a húsmarhák testméretének értékeléséhez (2000/2, 113. oldal)
- Videokép-elemző program a marhahús márványozottságának objektív értékelésére (2004/3, 190. oldal)
- Videokép-elemző program a marhahús márványozottságának objektív értékelésére (2004/3, 190. oldal)
- Világ hústermelésének és húskereskedelmének néhány főbb tendenciája (1994/1, 42. oldal)
- Világbanki beruházás a Szekszárdi Húsipari Vállalatnál (1991/3, 21. oldal)



- Világbanki hitelből végzett rekonstrukció Kapuváron (1991/3, 24. oldal)
- Világkereskedelem és a magyar export kilátásai (1999/4, 246. oldal)
- Világkereskedelem: marhahús (2007/1, 47. oldal)
- Világpiaci helyzete a húsnak (1992/4, 232. oldal)
- Virginálkönyv és mészárosság (2006/4, 255. oldal)
- Vírusok az élelmiszerekben (1996/2, 74. oldal)
- Vitaminok és ásványi anyagok a húsookban és ezek élettani jelentősége (2000/1, 37. oldal)
- Vízaktivitás fogalma az élelmiszeriparban (1991/4, 19. oldal)
- Vizsgálat a gyümölcsök húsipari felhasználhatóságáról (2005/2, 79. oldal)
- Vizsgálata húsérlelő tartálynak (1992/4, 220. oldal)
- Vizsgálati anyag homogenitásának jelentősége a körteszteknél (2009/1—2, 21. oldal)
- Vizsgálati módszerek felülbírálata és összehasonlító értékelése a matematikai-statisztikai szemlélet tükrében (1999/1, 20. oldal és 1999/4, 207. oldal)
- Vörösáru típusú termékekhez használt szójaizolátumok összehasonlítása (1999/3, 175. oldal)
- Vörösáruk maradék foszfatázaktivitását befolyásoló tényezők vizsgálata (1995/4, 199. oldal)
- Westfal-Lippei Mezőgazdasági Kamara sertésvérgtermék tesztje (1991/4, 39. oldal)
- Zoonózis, szarvasmarhák paratuberculosis (2003/3, 173. oldal)
- Zsír- és hústartalma a mangalica sertésnek (2002/4, 204. oldal)
- Zsír- és koleszterintartalom vizsgálata (2003/1, 23. oldal)
- Zsírsvak az állati szövetekben — irodalmi áttekintés (2004/4, 231. oldal)
- Zsírsvaképe a húsoknak (2000/1, 19. oldal)
- Zsírsvösszetétele a brojlercsirkék zsírjának konjugált linolsav- és lenolaj-kiegészítés hatására (2010/1—2, 39. oldal)
- Zsírsvösszetétele a mangalica sertéseknek (2003/3, 145. oldal)
- Zsírsejtek átmérője alapján a kivágott faggyú mennyiségének becslése (2001/4, 233. oldal)
- Zsírsejtek méretének megállapítása (1998/2, 111. oldal)
- Zsírsejtek változása a Holstein-fríz növendékbikáknak a hizlalási időszak alatt (1996/4, 217. oldal)
- Zsír tartalma a húsoknak (2000/1, 19. oldal)
- Zsír tartalom csökkentésének lehetőségei a húskészítményekben (1993/4, 209. oldal)