

## Tömösközi-Farkas Rita – publikációs lista

1. Tömösközi-Farkas R, Hidvégi M: Investigation of substituted p-benzo- and hydroquinones in tree samples by liquid chromatography. *Magy Kém Folyóirat* 102: 320-325, 1996.
2. Tömösközi-Farkas R, Hidvégi M, Lásztity R: Investigation of methoxy-substituted benzoquinone derivatives in tree samples grown in Hungary. *Acta Biol Hung* 49: 79-87, 1998.
3. Hidvégi M, Rásó E, Tömösközi-Farkas R, Paku S, Lapis K, Szende B: Effect of Avemar and Avemar + vitamin C on tumor growth and metastasis in experimental animals. *Anticancer Res* 18: 2353-2358, 1998.
4. Szende B, Rásó E, Hidvégi M, Tömösközi-Farkas R, Paku S, Prónai L, Bocsi J, Lapis K: A new, substituted benzoquinone containing natural product with antimetastatic effect. *Orv Hetil* 139: 2893-2897, 1998.
5. Hidvégi M, Rásó E, Szende B, Tömösközi-Farkas R, Lapis K: Effect of citostatic combined MSC treatment on metastases. *Gyógyszerpiac* 6(8): 12, 1998.
6. Hidvégi M, Rásó E, Tömösközi-Farkas R, Lapis K, Szende B: Effect of MSC on the immune response of mice. *Immunopharmacology* 41: 183-186, 1999.
7. Hidvégi M, Szende B, Rásó E, Tömösközi-Farkas R, Paku S, Prónai L, Bocsi J, Lapis K: A new antimetastatic product containing substituted benzoquinone. *Zdravotnicke Noviny* 48 (24): 13, 1999.
8. Hidvégi M, Rásó E, Tömösközi-Farkas R, Szende B, Paku S, Prónai L, Bocsi J, Lapis K: MSC, a new benzoquinone-containing natural product with antimetastatic effect. *Cancer Biother Radiopharm* 14: 277-289, 1999.
9. Tömösközi-Farkas R: Investigation of a plant extract standardized to methoxy-substituted p-benzoquinone derivatives of natural origin. *PhD dissertation*. (Consultant: Hidvégi M) Budapest, 1999.
10. Tömösközi-Farkas R, Rásó E, Lapis K, Szende B, Paku S, Hidvégi M: Avemar: Fermentation product of wheat germ with antimetastatic effect. In: *Functional Foods – A new challenge for the food chemists. Vol. 2.*, R Lásztity, W Pfannhauser, L Simon-Sarkadi, S Tömösközi, Eds, FECS Food Chemistry Division, Budapest, 1999, p. 559-565.
11. Boros LG, Lapis K, Szende B, Tömösközi-Farkas R, Balogh Á, Boren J, Marin S, Cascante M, Hidvégi M: Wheat germ extract decreases glucose uptake and RNA ribose formation but increases fatty acid synthesis in MIA pancreatic adenocarcinoma cells. *Pancreas* 23: 141-147, 2001.
12. Fajka-Boja R, Hidvégi M, Shoenfeld Y, Ion G, Demydenko D, Tömösközi-Farkas R, Vizler Cs, Telekes A, Resetár Á, Monostori É: Fermented wheat germ extract induces apoptosis and downregulation of major histocompatibility complex class I proteins in tumor T and B cell lines. *Int J Oncol* 20: 563-570, 2002.
13. Tömösközi-Farkas R, Hidvégi M: Optimization of cereal germ fermentation. *8<sup>th</sup> European Congress on Biotechnology*. Budapest, Hungary, 17 - 21 August, 1997.
14. Lapis K, Rásó E, Szende B, Tömösközi-Farkas R, Hidvégi M: AVEMAR - A substituted benzoquinone containing natural product with antimetastatic effect. *11<sup>th</sup> Mediterranean Congress of Chemotherapy*. Tel Aviv, Israel, 18 - 21 October, 1998.

15. Hidvégi M, Tömösközi-Farkas R, Prónai L: Chemical characterization of MSC (Avemar) a new substituted benzoquinone containing natural product. *New Vistas in the Adjuvant Therapy of Cancer. Scientific Meeting of the Hungarian Cancer Society*. Budapest, Hungary, 29 October, 1998.
16. Szende B, Rásó E, Hidvégi M, Tömösközi-Farkas R, Paku S, Bocsi J, Lapis K: Immune reconstructive and antimetastatic effects of MSC (Avemar). (Experimental studies). *New Vistas in the Adjuvant Therapy of Cancer. Scientific Meeting of the Hungarian Cancer Society*. Budapest, Hungary, 29 October, 1998.
17. Tömösközi-Farkas R, Rásó E, Lapis K, Szende B, Paku S, Hidvégi M: AVEMAR: A natural product with antimetastatic effect. *Food and Cancer Prevention III*. Norwich, U.K. 5 - 8 September, 1999.
18. Tömösközi-Farkas R, Rásó E, Lapis K, Szende B, Paku S, Hidvégi M: AVEMAR: Fermentation product of wheat germ with antimetastatic effect. *Euro Food Chem X. European Conference on Functional Foods - A New Challenge for the Food Chemists*. Budapest, Hungary, 22 - 24 September, 1999.
19. Lapis K, Jakab F, Rásó E, Szende B, Paku S, Bocsi J, Prónai L, Tömösközi-Farkas R, Hidvégi M: Pre-clinical studies and first clinical experiences with AVEMAR. *1<sup>st</sup> Luso-Braslian Cancer Congress*. Vitória - Espírito Santo, Brasil, 21 - 24 August, 1999.
20. Lapis K, Jakab F, Rásó E, Szende B, Paku S, Tömösközi-Farkas R, Hoffmann A, Hidvégi M: New approach for metastasis prevention: Experimental and clinical studies. *3<sup>rd</sup> Russian Oncological Meeting*. St. Petersburg, Russia, 29 November - 1 December, 1999.
21. Tömösközi-Farkas R, Telekes A, Hidvégi M: Wheat germ based anticancer medical food (AVEMAR) – Analysis of mechanisms in cancer and autoimmunity. *Novel Raw Materials. Technologies and Products – New Challenge for the Quality Control. International Association for Cereal Science and Technology Conference*. Budapest, Hungary, 26-29 May, 2002.
22. M. Nagy-Gasztonyi, Á. Sass-Kiss, R. Tömösköziné-Farka, D. Bánáti, H. G. Daood, I. Petróczi.: Liquid chromatographic determination of phenolic compounds in organic and integrated cherries and wheats. 8th Balaton Symposium on High-Performance separation methods and 15th International Symposium on Separation Sciences. September 2-4, (2009), Siófok, Hungary, Book of abstracts p202. ISBN 978-963-06-7878-0 (poster)(Megjelenés alatt Chromatographia –ban)
23. R. Tömösközi-Farkas, V. Horváth, M. Nagy-Gasztonyi, Zs. Polgár, H.G.Daood. Metabolic profiling, by HPLC and HPLC-MS, of Hungarian potatoes under integrated and organic farming. 8th Balaton Symposium on High-Performance separation methods and 15th International Symposium on Separation Sciences. September 2-4, (2009), Siófok, Hungary, Book of abstracts p131. ISBN 978-963-06-7878-0 (poster)
24. R., Tömösközi-Farkas, H.G., Daood (2004): Modification of Chromatographic Method for the Determination of Benzoquinones. *Chromatographia*, 60, S227-S230 Impakt faktor:1,145; Citációs index: 0
25. R. Tömösközi-Farkas, H.G.Daood, Zs. Polgár, Gy. Hajós (2006): Determination of glycoalcaloids in hungarian potatoes by HPLC, *Chromatographia* DOI: 10.1365/s10337-006-0763-4 Impakt faktor1,145; Citációs index: 0

26. R., Tömösközi-Farkas, M., Hidvégi: Fermented wheat germ extract as a medical nutriment for cancer patients; The Gluten proteins; Ed. By D. Lafiandra, S. Masci, R. D'Ovidio, The Royal Society of Chemistry, 2004.
27. Tömösközi-Farkas R, Rásó E, Lapis K, Paku S., Hidvégi M, Avemar: A natural product with Antimetastatic effect Dietary Anticarcinogens and Antimutagens – Chemical and Biological Aspects., Ed.: I.T. Johnson and G.R. Fenwick, The Royal Society of Chemistry, 2000
28. Élelmiszerkémia (szerk: Hajós Gyöngyi) 2008: Akadémiai Kiadó, **ISBN: 9789630585828**
29. Tömösközi-Farkas, R. and Hidvégi, M. (2002): Fermented Wheat Germ Extract as an Anticancer Medical Food, ICC/IRTAC Cereal Conference 2002, Franciaország - Párizs, 2002. október 9-11. abstract (Előadás)
30. Tömösközi-Farkas, R. és Hussein, D. (2002): HPLC-s módszerek bioantioxidánsok meghatározásában, Elvándorolt tudományi Vándorgyűlés, Lillafüred, 2002 okt. 16-18 abstract (Poszter)
31. Tömösközi-Farkas, R. and Hidvégi, M. (2002): Wheat germ based anticancer medical food (AVEMAR) – Analysis of mechanisms in cancer and autoimmunity, ICC Conference 2002, Novel raw materials, technologies and products – new challenge for the quality control, Budapest, May 26-29, 2002. abstract (Poszter)
32. Hajós, Gy., Szabó, E. and Tömösközi-Farkas, R. (2002): Allergenic potential of food proteins, Technology-Food-Nutrition-Health, CEFOOD Congress, Ljubjana, September 22-25, abstract pp. 55.
33. M. Nagy-Gasztonyi, Á. Sass-Kiss, R. Tömösköziné-Farkas, D. Bánáti, H. G. Daood, I. Petróczi.: Liquid chromatographic determination of phenolic compounds in organic and integrated cherries and wheats. 8th Balaton Symposium on High-Performance separation methods and 15th International Symposium on Separation Sciences. September 2-4, (2009), Siófok, Hungary, Book of abstracts p202. ISBN 978-963-06-7878-0 (poster)
34. R. Tömösközi-Farkas, V. Horváth, M. Nagy-Gasztonyi, Zs. Polgár, H.G. Daood. Metabolic profiling, by HPLC and HPLC-MS, of Hungarian potatoes under integrated and organic farming. 8th Balaton Symposium on High-Performance separation methods and 15th International Symposium on Separation Sciences. September 2-4, (2009), Siófok, Hungary, Book of abstracts p131. ISBN 978-963-06-7878-0 (poster)
35. Nagyné Gasztonyi Magdolna, Daood Hussein, Kardos Györgyné, Tömösköziné Farkas Rita: Gyógyszergomba kivonatok vizsgálata MTT XXXIII. Vándorgyűlése, Pécs, 2008.
36. R. Tömösközi-Farkas<sup>1</sup>, V. Horváth<sup>2</sup>, M. Tóth<sup>1</sup>, N. Adányi<sup>1</sup>, M. Nagy-Gasztonyi<sup>1</sup>, F. Boross<sup>1</sup>, B. Tóth<sup>3</sup>, Zs. Polgár<sup>4</sup>, H.G. Daood<sup>1</sup> Metabolite Analysis for the Comparison of Organic and Conventional Grown Hungarian Potato Varieties , 5th annual Advances in Metabolic Profiling conference, Barcelona(2009) [http://www.selectconferences.com/AMP\\_EBS\\_PE\\_MSE2009/presentations/posters.aspx](http://www.selectconferences.com/AMP_EBS_PE_MSE2009/presentations/posters.aspx)
37. Tömösköziné Farkas Rita<sup>1</sup>, Berki Mária<sup>1</sup>, Adányiné Kisbocskói Nóra<sup>1</sup>, Nagyné Gasztonyi Magdolna<sup>1</sup>, Bóna Lajos<sup>2</sup>, Petróczy István<sup>2</sup>, Daood Hussein<sup>1</sup> ÖKO ÉS INTEGRÁLT TERMESZTÉSŰ BÚZA ÉS TRITICALE ÖSSZEHASONLÍTÁSA METABOLIT ANALÍZIS ALAPJÁN, MTT XXXIV. Vándorgyűlése, Székesfehérvár, 2009.
38. M. Nagy-Gasztonyi, R. Tömösközi-Farkas, M. Berki, I. M. Petróczy and H. G. Daood (2011): Content of phenols in wheat as affected by varietal and agricultural factors: J. Food Composition and Analysis, Vol. 24, Issue 6, pp:785-789. IF: 2,883

39. Tömösköziné Farkas Rita, Polgár Zsolt, Nóra Adányi-Kisbocskói, Ferenc Boross, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Lőrincz Laura, Daood Hussein: Biológiaiilag aktív komponensek a burgonyában, Magyar Táplálkozástudományi Társaság 2010. szeptember 30. és október 2. között Balatonőszödön rendezti XXXV. Vándorgyűlésén
40. Polgár Zsolt, Wolf István, Vaszily Zsolt, Tömösköziné Farkas Rita, Gergely László: A biotikus és abiotikus stresszekkel szembeni rezisztencianemesítés legújabb eredményei burgonyában, Nemesítői Napok, 2011. 04. 27. XVII. Növénynevelési Tudományos Napok, Budapest, 2011.
41. Polgar, Z., R. Tömösközi-Farkas, H. G. Daood (2011): Characterisation of Hungarian potato varieties for total glycoalcaloid content in relation to seasonal changes. XVIII. Triennial Conference of the European Association for Potato Research. Abstracts of Papers and Posters, pp. 118. (lecture), July 24-29, 2011 Oulu, Finland
42. Polgár Zsolt, Tömösköziné Farkas Rita, Horváth Sándor, Hajós Gyöngyi (2004): Magyar burgonyafajták alkaloidtartalmának vizsgálata. XXIX. Magyar Táplálkozástudományi Vándorgyűlés, Hajdúszoboszló, 2004. október28-30.
43. Polgár Zs., Tömösközi-Farkas R., Hajós Gy., Horváth S. (2005): A keszthelyi fajták glykoalkaloid tartalma. Burgonya Ágazati Fórum, Keszthely, 2005. január 20-21. társszerző
44. Polgár Zs., Tömösköziné-Farkas R., Nagy-Gasztonyi M., Horváth S., Hajós Gy. (2005): Keszthelyi burgonyafajták alkaloid és redukáló cukor tartalmának vizsgálata. XI. Növénynevelési Tudományos Napok, Keszthely, 2005. március 3-4. Összefoglalók: 62. old.
45. Polgár Zs., Tömösközi-Farkas R., Nagy-Gasztonyi M., Hajós Gy. (2005): Tárolás hatása a burgonya egyes élelmiszer-biztonságot befolyásoló beltartalmi értékeire. A Magyar Táplálkozástudományi Társaság Vándorgyűlése, Eger, 2005. október 20-22. társszerző
46. Tömösköziné Farkas R., Hajós Gy., Polgár Zs.: A burgonya glükóalkaloidjai. Burgonya Ágazati Fórum, Keszthely, 2006. január 19-20.
47. Daood H., Hajós Gy., Tömösköziné Farkas R.: Folyadékromatográfia (HPLC) alkalmazása élelmiszerek minősítésében és hitelesítésében. Analitikai Ankét a 8.
48. M. Nagy-Gasztonyi, Á. Sass-Kiss, R. Tömösköziné-Farka, D. Bánáti, H. G. Daood, I. Petróczi.: Liquid chromatographic determination of phenolic compounds in organic and integrated cherries and wheats. 8th Balaton Symposium on High-Performance separation methods and 15th International Symposium on Separation Sciences. September 2-4, (2009), Siófok, Hungary, Book of abstracts p202. ISBN 978-963-06-7878-0 (poster)
49. Tömösközi-farkas R Z Polgár Alkaloids content of Hungarian potatoes ÉLELMISZER-BIZTONSÁG (ISSN: 1589-780X) VIII.: (4) pp. 16-18. (2010)
50. Polgar Z, Tömösközi-farkas R., H.G.Daood: Characterisation of Hungarian potato varieties for total glycoalcaloid content in relation to seasonal changes XVIII. Triennial Conference of the European Association for Potato Research. Konferencia helye, ideje: Oulu, Finnország, 2011.07.24-2011.07.29. Oulu: 2011. pp. 118-&.
51. Tömösköziné Farkas R Polgár Zs Adányi-Kisbocskói N Boross F Nagyné Gasztonyi M Daood H Lőrincz L Másodlagos metabolitok a burgonyában. Magyar Táplálkozástudományi Társaság 36. Vándorgyűlése program, előadás összefoglalók. Balatonőszöd, 2011. október 6–8. 59 p. Konferencia helye, ideje: Balatonőszöd, Magyarország, 2011.10.06–2011.10.08. (Magyar Táplálkozástudományi Társaság) Budapest: Magyar Táplálkozástudományi Társaság, 2011. p. &. (ISBN:978-963-88108-4-7)

52. Tömösközi-Farkas R Horváth V Nagy-Gasztonyi Tóth B Polgár Zs Daood H G Metabolic profiling, by HPLC and HPLC-MS, of Hungarian potatoes under integrated and organic farming 8th Balaton Symposium on High -Performance Separation Methods: International Symposium on Separation Science. Konferencia helye, ideje: Siófok, Magyarország, 2009.09.02-2009.09.04. (Hungarian Society for Separation Sciences) Pécs: Kontraszt Bt, 2009. pp. 131-132. (ISBN:978-963-06-7878-0)
53. R. Tömösközi-Farkas, H.G. Daood (2004): Comparison between of organic and conventional plants in the bioantioxidants. 2nd Central European Congress of Food, Budapest, 26-28 April, 2004. Book of abstracts, P-N-38
54. Tömösközi-Farkas, R., Daood, H., Kapitány, J. (2005): Antioxidant content of bio- and conventional red pepper (*Capsicum annuum* L.) as determined by HPLC. 6th Balaton Symposium on high-performance separation methods, Siófok, 2005. szeptember 7-9. Book of Abstracts, P-80
55. Tömösközi-Farkas, R., Daood, H.G., Polgár, Zs., Hajós, Gy. (2005): Determination of glycoalkaloids in hungarian potatoes by HPLC. 6th Balaton Symposium on high-performance separation methods, Siófok, 2005. szeptember 7-9. Book of Abstracts, P-132
56. Tömösközi-Farkas R., Daood H. (2005): Biotermesztés hatása a fűszerpaprika bioantioxidáns összetételére. A Magyar Táplálkozástudományi Társaság Vándorgyűlése, Eger, 2005. október 20-22.
57. R. Tömösközi-Farkas<sup>1</sup>, V. Horváth<sup>2</sup>, M. Tóth<sup>1</sup>, N. Adányi<sup>1</sup>, M. Nagy-Gasztonyi<sup>1</sup>, F. Boross<sup>1</sup>, B. Tóth<sup>3</sup>, Zs. Polgár<sup>4</sup>, H.G. Daood<sup>1</sup> Metabolite Analysis for the Comparison of Organic and Conventional Grown Hungarian Potato Varieties, 5th annual Advances in Metabolic Profiling conference and exhibition. Poster, 2009, Barcelona, Spain
58. Tömösköziné Farkas Rita, Polgár Zsolt<sup>2</sup>, Nóra Adányi-Kisbocskói, Ferenc Boross, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Lőrincz Laura, Daood Hussein Másodlagos metabolitok a burgonyában A Magyar Táplálkozástudományi Társaság, XXXVI. Vándorgyűlése, előadás, absztrakt
59. Newest results of glycoalkaloids formation in Hungarian potatoes; R. Tömösközi-Farkas<sup>1</sup>, M. Nagy-Gasztonyi<sup>1</sup>, Zs. Polgár<sup>2</sup>, H.G. Daood<sup>1</sup>, Women Chemists and Innovation Conference; 22. 10. 2010. Keszthely
60. Metabolite analysis for the comparison of organic and conventional grown hungarian potato varieties, R. Tömösközi Farkas<sup>\*1</sup>, Z. Polgár<sup>2</sup>, Z. Fabulya<sup>3</sup>, N. Adányi<sup>1</sup>, M. Nagy Gasztonyi<sup>1</sup>, V. Horváth<sup>4</sup>, H. Daood<sup>1</sup> Effost Conference CeFood Conference 2012, Montpellier
61. R. Tömösközi Farkas<sup>1</sup>, M. Nagy Gasztonyi<sup>1</sup>, Z. Polgár<sup>2</sup> Variability of total glycoalkaloid content in tubers of Hungarian potato varieties EAPR Conference 2013
62. Zsolt Polgár<sup>1</sup>, István Wolf<sup>1</sup>, Rita Tömösközi-Farkas<sup>2</sup> Effect of production technology on total glycoalkaloid content in tubers of potato varieties EAPR Conference 2013,
63. Tömösközi-Farkas<sup>a\*</sup>, Zs. Polgár<sup>b</sup>, M. Nagy-Gasztonyi<sup>a</sup>, V. Horváth<sup>c</sup>, T. Renkecz<sup>d</sup>, K. Simon<sup>d</sup>, F. Boross<sup>a</sup>, Z. Fabulya<sup>e</sup> and H. Daood<sup>a</sup> (2013): Changes of potentially antinutritive components in Hungarian potatoes under organic and conventional farming, *Acta Alimentaria* (accepted)
64. Rita Tömösközi-Farkas<sup>1</sup> - Mária Berki<sup>1</sup> - István Wolf<sup>2</sup> - Zsolt Polgár<sup>2</sup> (2013): Effect of production technology on antinutritive components in tubers of potato varieties. Élelmiszertudományi Konferencia 2013
65. Halász A., Gelencsér É., Adányiné Kisbocskói N., Batáné Vidács I., Cserhalmi Zs., Tömösköziné Farkas R., Hegóczki J., Kukolya J. és Székács A. (2013): Élelmiszer-tudományi
-

és környezetbiztonsági kutatások a Központi Környezet- és Élelmiszer-tudományi Kutatóintézetben (KÉKI). *Biokémia*

66. Magdolna Nagy-Gasztonyi<sup>1</sup> Ágnes Sass-Kiss<sup>1</sup>, Rita Tömösközi-Farkas<sup>1</sup>, Diána Bánáti<sup>2</sup> and Hussein G. Daood<sup>1</sup>: *Liquid Chromatographic Analysis of Phenolic Compounds in Organically and Conventionally Grown Varieties of Sour Cherries*, Chromatographia, 2010
67. Csaba Éva, Helga Zelenyánszki, Rita Tömösközi-Farkas, László Tamás (2014): Transgenic barley expressing the Arabidopsis AKR4C9 aldo-keto reductase enzyme exhibits enhanced freezing tolerance and regenerative capacity. South African Journal of Botany, Volume 93, Pages 179-184. (1,34)
68. R. Tömösközi-Farkas, Zs. Polgár, M. Nagy-Gasztonyi, V. Horváth, T. Renkecz, K. Simon, F. Boross, Z. Fabulya and H. Daood (2014): Changes of potentially anti-nutritive components in Hungarian potatoes from organic and conventional farming. Acta Alimentaria, Volume 43, 4, 676-683. (0,427)
69. R. Tömösközi-Farkas, M. Berki, M. Nagy-Gasztonyi, I. Wolf and Zs. Polgár (2014): Investigation of antinutritive components in Hungarian potato cultivars depending on production technology. Acta Alimentaria, Volume 43, Supplement 1 188-196. (0,427)
70. Tömösköziné Farkas Rita, Berki Mária, Mócsai Réka Tünde, Molnár Helga, Polgár Zsolt: Különböző termesztéstechnológiai körülmények hatásának vizsgálata burgonyában élelmiszerbiztonsági szempontokból. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXIX. Vándorgyűlése 2014. október 9-11. között Hajdúszoboszló
71. Molnár Helga, Tömösköziné Dr. Farkas Rita, Adányiné Dr. Kisbocskói Nóra (2014) Fűszerpaprika őrlemények bioaktív komponenseinek vizsgálata. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXIX. Vándorgyűlése 2014. október 9-11. között Hajdúszoboszló
- 72.
73. Mócsai Réka Tünde, Maczó Anita, Tömösköziné Farkas Rita, Simonné Sarkadi Livia: Solanum Lycopersicum fajtajelöltek minősítése táplálkozás-egészségügyi szempontból. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXIX. Vándorgyűlése 2014. október 9-11. között Hajdúszoboszló
- 74.
75. Molnár H., Bata-Vidács I., Tömösközi-Farkas R., Adányi N., Székács A. (2015): Examination of paprika powders of different origins. Book of proceedings, Food Science Conference 2015, Integration of science in food chain, Budapest, pp. 167-170. ISBN 978-963-503-603-5.
76. Molnár H., Pék M., Tömösközi-Farkas R., Adányi N. (2015): Examination of bioactive components and aroma compounds in paprika powders from Kalocsa. Book of proceedings, Food Science Conference 2015, Integration of science in food chain, Budapest, pp. 163-166. ISBN 978-963-503-603-5
77. Mócsai R. T., Maczó A., Adányi N., Nagy-Gasztonyi M., Berki M., Milotay P., Bánfalvi Zs., Tömösközi-Farkas R. (2015): Metabolic profiling and allergenic protein investigation of different tomato varieties. Corvinus University of Budapest Food Science Conference Integration of science in food chain Book of proceedings , 2015. november 18-19. Budapest, 155-158. ISBN 978-963-503-603-5
78. Mócsai R. T., Maczó A., Berki M., Nagyné Gasztonyi M., Milotay P., Tömösköziné Farkas R. (2015): Bioaktív komponensek és fehérjék vizsgálata Solanum lycopersicum fajtákban és fajtajelöltekben Élelmiszer Tudomány Technológia. LXIX. (3) 9-19.

79. Pék M., Molnár H., Tömösköziné Farkas R., Adányiné Kisbocskói N. (2015): Kalocsai eredetű fűszerpaprika őrlmények bioaktív komponenseinek és aroma tulajdonságainak vizsgálata. *Élelmiszer Tudomány Technológia* LXIX. évf. 4. szám, Budapest, pp. 2-8.
80. Molnár H., Pék M., Tömösközi-Farkas R., Adányi N. (2015): Examination of bioactive components and properties of aroma in paprika powders, In: *Book of abstracts, 9th International Conference on Instrumental Methods of Analysis - Modern Trends and Applications*. 20-24th September 2015. Kalamata, Greece. 151
81. Molnár H., Bata-Vidács I., Tömösközi-Farkas R., Adányi N., Székács A. (2015): Examination of paprika powders of different origins, *International Food Science Conference 2015*, (held in: Faculty of Food Science of Corvinus University of Budapest), 2015. november 18-19.
82. Mócsai R. T., Maczó A., Adányi N., Nagy-Gasztonyi M., Berki M., Milotay P., Bánfalvi Zs., Tömösközi-Farkas R. (2015): Metabolic profiling and allergenic protein investigation of different tomato varieties. *International Food Science Conference 2015*, (held in: Faculty of Food Science of Corvinus University of Budapest), 2015. november 18-19.
83. Nagy-Gasztonyi M., Adányi N., Nagy A., Takács K., Tömösközi-Farkas R.; Cserhalmi Zs.; Kiss A. (2015): Comparative analysis of natural antioxidant components to develop different functional foodstuffs *Euro Food Chem XVIII Conference*, Madrid, Spain BIO-P-013
84. Tömösközi-Farkas R.; Mócsai R. T., Berki M., Gasztonyi-Nagy M., Schiller M., Milotay P., Bánfalvi Zs. (2015): Metabolite analysis of *Solanum lycopersicum* varieties *Euro Food Chem XVIII Conference*, Madrid, Spain BIO-P-008
85. Molnár H., Tömösköziné Farkas R., Kónya É., Zalán Zs., Batáné Vidács I., Adányiné Kisbocskói N. (2015): Fűszerpaprika őrlmények bioaktív komponenseinek és szennyezettségének vizsgálata. *Magyar Táplálkozástudományi Társaság és NAIK Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet, Aktualitások a táplálkozástudományi kutatásokban V. PhD Konferencia Összefoglalói*, Budapest, pp. 25. ISBN 978-963-88108-8-5.
86. Molnár H., Pék M., Tömösköziné Farkas R., Adányiné Kisbocskói N. (2015): Kalocsai fűszerpaprika őrlmények bioaktív komponenseinek és aroma-tulajdonságainak vizsgálata, *MKE 2. Nemzeti Konferencia, Hajdúszoboszló 2015. augusztus 31. – szeptember 2. Program és előadás összefoglalók* 110. ISBN 978-963-9970-57-1.
87. Mócsai R. T., Maczó A., Berki M., Nagyné Gasztonyi M., Milotay P., Tömösköziné Farkas R. (2015): Metabolit- és fehérjevizsgálatok *Solanum Lycopersicum* fajták és hazai nemesítésű fajtajelöltek 2014-es évjáratánál. *Magyar Kémikusok Egyesülete, MKE 2. Nemzeti Konferencia*. 2015. augusztus 31-szeptember 2. Hajdúszoboszló, Program és előadás összefoglalók 111. ISBN 978-963-9970-57-1.
88. Mócsai R. T., Maczó A., Berki M., Nagyné Gasztonyi M., Milotay P., Tömösköziné Farkas R. (2015): Bioaktív komponensek és fehérjék vizsgálata *Solanum lycopersicum* fajtákban és fajtajelöltekben. *Magyar Táplálkozástudományi Társaság és*

NAIK Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet, Aktualitások a táplálkozástudományi kutatásokban. V. PhD Konferencia összefoglalói, 2015. január 22. Budapest, Magyarország. 24. ISBN 978-963-88108-8-5. –

89. Mócsai R. T., Nagyné Gasztonyi M., Berki M., Schiffer M., Milotay P., Bánfalvi Zs., Tömösköziné Farkas R. (2015): Hazai paradicsom fajták és fajtajelöltek bioaktív komponenseinek vizsgálata „Solanaceae metabolomika”, MTA Élelmiszer-tudományi Tudományos Kutatóintézet és a Élelmiszer-tudományi és Technológiai Egyesület 360. Tudományos Kollokvium, Budapest 2015, szeptember 25 . (előadás)
90. Tömösköziné Farkas R. (2015): Éghajlatváltozás a metabolitok szintjén. II. NAIK napok, Szarvas, 2015, december 10-11.
91. Éva Cs., Solti Á., Oszvald M., Tömösközi-Farkas R., Nagy B., Horváth G.V., Tamás L. (2016): Improved reactive aldehyde, salt and cadmium tolerance of transgenic barley due to the expression of aldo–keto reductase genes. *Acta Physiologiae Plantarum* 38. 99. (IF1.563)
92. Rita Tömösközi-Farkas<sup>1</sup> , Nóra Adányi<sup>1</sup> , Magdolna Gasztonyi-Nagy<sup>1</sup> , Mária Berki<sup>1</sup> , Viola Horváth<sup>2</sup> , Tibor Renkecz<sup>3</sup> , Kinga Simon<sup>3</sup> , Zoltán Fabulya<sup>4</sup> and Zsolt Polgár<sup>5</sup> Changes of Metabolites and Macro- and Micro-elements in Hungarian Potatoes under Organic and Conventional Farming *Journal of Agricultural Science and Technology B* 6 (2016) 83-92 doi: 10.17265/2161-6264/2016.02.004
93. Helga Molnár, Éva Kónya, Zsolt Zalán, Ildikó Bata-Vidács, Rita Tömösközi-Farkas, András Székács, Nóra Adányi: Examination of spice paprika of different origins. *Food Control* (submitted.) (IF:3.388)
94. Helga Molnár, Ildikó Bata-Vidács, Erzsébet Baka, Zsuzsanna Cserhalmi, Sándor Ferenczi, Rita Tömösközi-Farkas, Nóra Adányi, András Székács: The effect of different decontamination methods on the microbial load, bioactive components, aroma and colour of spice paprika. *Food Control* (submitted).
95. Mária Mörtl, Szandra Klátyik, Helga Molnár, Rita Tömösközi-Farkas, Nóra Adányi, András Székács: The effect of intensive chemical plant protection on the quality of spice paprika fruit. *Food Control* (submitted).
96. Helga Molnár, Éva Kónya, Zsolt Zalán, Ildikó Bata-Vidács, Rita Tömösközi-Farkas, András Székács & Nóra Adányi (2016.06.01-02.). Examination of spice paprika of different origins. *BfR Abstracts, SPICED Symposium, Spices and Herbs - A Risk-Free Taste Experience?*, Berlin 2016, 120 Pages, pp. 97. ISBN 978-3-943963-42-7, Printing: BfR-printing house, Marienfelde.
97. Nóra Adányi, Helga Molnár, Ildikó Bata-Vidács, Mária Mörtl, Rita Tömösközi-Farkas & András Székács (2016.06.01-02.). Vulnerable points in spice production chains. *BfR Abstracts, SPICED Symposium, Spices and Herbs - A Risk-Free Taste Experience?*, Berlin 2016, 120 Pages, pp. 19. ISBN 978-3-943963-42-7, Printing: BfR-printing house, Marienfelde.
98. Éva Kónya, Helga Molnár, Miklós Pék, Rita Tömösközi-Farkas & Nóra Adányi (2016). New possibilities in prediction of red paprika ripening status on field by near-infrared spectroscopy. *First Food Chemistry Conference – Shaping the Future of Food*



Quality, Health and Safety. 30 October - 1 November 2016, Amsterdam, The Netherlands

99. V.M. Molnár, Z.S. Zalán, R. Tömösközi-Farkas (2016) Examination of the effect of mycotoxin producer moulds on the metabolites of spice red pepper. First Food Chemistry Conference – Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety. 30 October - 1 November 2016, Amsterdam, The Netherlands
100. R.T. Mócsai, C. Grünwald-Gruber, V.M. Molnár, M. Berki, M. Gasztonyi-Nagy, R. Tömösközi-Farkas (2016) Metabolite profiling and relative quantification of allergens from tomato varieties. First Food Chemistry Conference – Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety. 30 October - 1 November 2016, Amsterdam, The Netherlands
101. Kónya Éva, Molnár Helga, Tömösköziné Farkas Rita & Adányiné Kisbocksói Nóra (2016. 02.02.). A NIR spektroszkópia alkalmazhatósága fűszerpaprika őrlemények beltartalmi tulajdonságainak becslésére. Magyar Táplálkozástudományi Társaság és a Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Kara közös rendezésében tartandó "Táplálkozástudományi kutatások" című VI. PhD Konferencia PROGRAM ÉS ELŐADÁS ÖSSZEFOGLALÓK, pp. 27. ISBN.
102. Molnár Helga, Tömösköziné Farkas Rita, Kónya Éva, Zalán Zsolt, Batáné Vidács Ildikó, Adányiné Kisbocksói Nóra & Székács András (2016.03.03-04.). Fűszerpaprika őrlemények vizsgálata. A „Kutatói utánpótlást elősegítő program I. szakmai konferenciája” (NAIK MBK) 2016. március 3-4.
103. Berki Mária, Tömösköziné Farkas Rita, Adányiné Kisbocksói Nóra: PAH vegyületek vizsgálata Füstölt fűszerpaprikában. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLI. Vándorgyűlése, Esztergom 2016. október 6-8. Program és az előadások kivonatai pp. 18. ISBN 978-615-5606-02-1
104. Tömösköziné Farkas Rita, Mócsai Réka, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Berki Mária, Molnár Valéria, Bánfalvi Zsófia, Milotay Péter: Hazai nemesítésű paradicsom fajták vizsgálata a bioaktív metabolitok szempontjából. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLI. Vándorgyűlése, Esztergom 2016. október 6-8. Program és az előadások kivonatai pp. 73. ISBN 978-615-5606-02-1
105. Czukor Bálint, Ferenczi Sándor, Molnár Valéria, Tömösköziné Farkas Rita (2016.10.06-08). Szójabab oligoszacharid tartalmának csökkentési kísérletei. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLI. Vándorgyűlése, Esztergom PROGRAM ÉS ELŐADÁS ÖSSZEFOGLALÓK, pp. 8. ISBN 978-615-5606-02-1