

PUBLIKÁCIÓK

1. Idegen nyelvű

- Vereczkey G., Mikóczi P., Nagy-Gasztonyi M., Rezessy-Szabó J. (1995): Importance and description of aromatic alcohol oxidases in case of white rot fungi
Acta Alimentaria, 23, p: 24. IF:0,117
- Lelik L, Vitanyi G, Lefler J, Hegoczky J, Nagy-Gasztonyi M, Vereczkey G (1997):
Production of the mycelium of Shiitake (*Lentinus edodes*) mushroom and investigation of its
bioactive compounds
Acta Alimentaria, 26 (3), p: 271-277. IF:0,11
- G. Vitányi, L. Lelik, É. Bihátsi-Karsai, J. Lefler, M. Nagy-Gasztonyi and G. Vereczkey
(1998): Detection of eritadenine in extracts from Shiitake mushroom by gas
chromatography/mass spectrometry
Rapid Communications in mass spectrometry, 12, pp. 120-122. IF: 2,79
- M., Nagy-Gasztonyi, A., Kardos-Neumann and P.A., Biacs (2000): Potential indicator
enzymes at broccoli blanching technology
Acta Alimentaria, 29 (2), pp. 181-186. IF: 0,275
- M., Nagy-Gasztonyi, H.G., Daood, M. Takács-Hájós, P., Biacs (2001): Comparison of red
beet (*Beta vulgaris* var *conditiva*) varieties on the basis of their pigment components.
J.of the Science of Food and Agriculture, 81, pp. 932-933. IF: 1,16
- Takács Hájós M., Nagyné Gasztonyi M. and Kiss A. S. (2001): The effect of Mg treatments
on the pigment content and composition of different table beet root varieties. Magnesium
Research. 14.4:321-322. IF: 0,683
- M., Nagy Gasztonyi, E., Biekman, B., Krebbers (2002): Working up a lactofermented
vegetable product
Acta Alimentaria, 31 (4), pp. 407-412. IF: 0,275
- M., Nagy-Gasztonyi, A., Kardos-Neumann and M. Takács-Hájós (2006): Characterization of
red beet and carrot with special emphasis on nitrate accumulation
Acta Alimentaria, 35, pp. 131-138. IF: 0,275
- Á., Halász, E., Horváth-Szanic, M., Nagy-Gasztonyi, J., Pauk and Gy., Hajós (2007):
Changes in total- and α -amylase activities and wheat germ agglutinin content in wide-range
herbicide resistant wheat lines.
Cereal Research Communications 35(3), pp. 1405-1413. IF: 1,19
- M. Novák-Hajós, J. Szamos, M. Gasztonyi and Gy. Hajós (2010): Characterization of 2-
propanol soluble seed proteins in mutant soybean (*glycine max* [L.] Merr) lines
Acta Alimentaria, Vol. 39 (2), pp. 164-168 IF:0,51
- M. Nagy-Gasztonyi, A. Nagy, E. Németh-Szerdahelyi, J. Pauk and É. Gelencsér (2010): The
activities of amylases and α -amylase inhibitors in wide-range herbicide resistant wheat lines
Czech. J. Food Sci., Vol. 28, No. 3, pp: 217-224. IF:0,602

- M. Nagy-Gasztonyi, Á. Sass-Kiss, R. Tömösközi-Farkas, D. Bánáti and H.G. Daood (2010): Liquid chromatographic analysis of phenolic compounds in organically and conventionally grown varieties of sour cherries
Chromatographia, Vol. 71, Issue 1, pp:99-102 IF: 1,438
- 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
- Pek, Z., Daood, H., Gasztonyi, M., Nemenyi, A., Berki, M., Tóth-Markus, M. and Helyes, L. (2012): Yield and phytochemical compounds of broccoli as affected by temperature, irrigation and foliar sulfur supplementation. *HortScience*, **47**, pp.1646-1652. IF: 0,778
- Zoltán Pék, Hussein Daood, Magdolna Gasztonyi Nagyné, András Neményi, Lajos Helyes (2013): Effect of environmental conditions and water status on the bioactive compounds of broccoli. *Cent. Eur. J. Biol.* 8(8) , pp 777-787. IF: 1,0
- R. Tömösközi-Farkas, Zs. Polgár, M. Nagy-Gasztonyi, V. Horváth, T. Renkecz, K. Simon, F. Boross, Z. Fabulya and H.G. Daood (2014): Changes of potentially anti-nutritive components in Hungarian potatoes from organic and conventional farming. *Acta Alimentaria*, 43 (4), pp.676-683.
- Kónya É., Bujdosó G., Berki M., Nagy-Gasztonyi M., Adányi N. (2015): Effect of short term storage on the walnut fruit quality. *Acta Alimentaria*. 44 (4) 601-608. (IF: 0,274)
- Bujdosó G., Kónya É., Berki M., Nagy-Gasztonyi M., Bartha-Szügyi K., Marton B., Izsépi F., Adányi N. (2016): Fatty acid composition, oxidative stability, and antioxidant properties of some Hungarian and other Persian walnut cultivars. *Turkish Journal of Agricultural and Forestry*. 40 (2), pp. 160-168. (IF: 0,929)
- Rita Tömösközi-Farkas, Nóra Adányi, Magdolna Nagy-Gasztonyi, Mária Berki, Viola Horváth, Tibor Renkecz, Kinga Simon, Zoltán Fabulya and Zsolt Polgár (2016): Changes of Metabolites and Macro-and Micro-elements in Hungarian potatoes under Organic and Conventional Farming. *J. Agricultural Science and Technology B* 6. pp. 83-92. (IF:0,815)

2. Magyar nyelvű, lektorált folyóirat

- Gasztonyi Magdolna, Zetelakiné Horváth Kornélia (1982): A hőmérséklet hatása a zeller és a cékla endo-PG-os bonthatóságára
Konzerv- és Paprikaipar 4. sz. 145-148. o.

-Zetelakiné Horváth K., Nguyen X. T., Nagyné Gasztonyi Magdolna (1984): Rostos meggyelvek homogenitásának javítása pektinbontó enzimek alkalmazásával
Élelmezési Ipar, 38 (7) 271-275.

-Nagyné Gasztonyi Magdolna, Zetelakiné Horváth Kornélia (1987): Pektinliáz alkalmazási lehetőségei a gyümölcsfeldolgozásban
Élelmezési Ipar, 41 (11) 423-430.

-Hoschke Ágoston, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Vereczkey Gábor, Rezessyné Szabó Judit (1993): Ipari glükóamiláz enzim előállítás műveleti kutatása
Élelmezési Ipar, 47 (3) 70-74.

-Nagyné Gasztonyi Magdolna, Parlagh Ildikó, Vereczkey Gábor (1995): A *Lentinus edodes* (SHIITAKE) gomba szaporodásának, valamint bioaktív anyagainak vizsgálata I.
Mikológiai Közlemények Vol. 34, No: 2-3, p: 48-57.

-Lelik L., Vitányi Gy., Nagyné-Gasztonyi M., Vereczkey G., (1996): A *Lentinus edodes* (SHIITAKE) gomba bioaktív anyagainak vizsgálata II.
Mikológiai Közlemények Vol. 35, No: 1-2, p: 61-71.

-Vereczkey G., Nagyné Gasztonyi M., Biacs P.Á. (1997): A tejsavasan fermentált zöldségelvek előállítása
Élelmezési Ipar, 51 (6) 180-183

-Nagyné Gasztonyi M., Vigh I. (2008). Süngomba (*Hericium erinaceus*) és Pecsétviaszgomba (*Ganoderma lucidum*) különböző kivonatainak jellemzése
Élelmezési Ipar, 62 (1) 9-14.

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. évf. 3. pp. 9-19.

Szalóki-Dorkó Lilla, Szatmári Márta, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Batáné Vidács Ildikó, Cserhalmi Zsuzsanna (2016): Pulzáló elektromos térerő és a hagymányos hőkezelés hatásának vizsgálata céklalé tulajdonságaira a tárolás során. Élelmiszer Tudomány Technológia LXX. évf. 1. pp. 16-20.

Cserhalmi Zsuzsanna, Adányiné Kisbocskói Nóra, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Erzsébet Némedi, Kiss Attila (2016): Természetes antioxidáns források vizsgálata ízesített és fokozott egészségvédő hatású italok kifejlesztésének megalapozására. Élelmiszer Tudomány Technológia LXX. évf. 3. pp. 10-19.

3. Könyv fejezet, ill. részlet:

Andrea Lugasi¹, Judit Hóvár¹, Magdolna Nagy-Gasztonyi², Ernő Dworschák¹:
Flavonoid content and antioxidant properties of broccoli

Natural Antioxidants and Anticarcinogens in Nutrition, Health and Disease-The proceedings of the Second International Conference on Natural Antioxidants and Anticarcinogens in Nutrition, Health and Disease, 1998, Helsinki pp:292-295.

Edited by J.T. Kumpulainen and J.T. Salonen
ISBN 0-85404-793-X

Halász A., Baráth Á., Hegóczky J., Sárkány P., Nagyné Gasztonyi M., Hajdú Gy.(1997):A szesz-, sör-, gyümölcsle-, és üdítőitalipar környezeti hatásainak vizsgálata p. 53.
Zöld belépő: EU-csatlakozásunk környezeti szempontú vizsgálata; 23.

Kiadó: BKE Környezetgazd. és Technológiai Tansz.; Budapest

4. Konferencia kiadványban megjelent közlemény:

-M. Nagy-Gasztonyi, G. Vereczkey, L. Lelik (1994): Bioactive compound fermentation by white-rot fungus

IUMS Congresses '94; Prague, July 3rd-8th

Book of abstracts , pp.389. (Poster)

-M. Nagy-Gasztonyi, Gy. Kardos, G. Vereczkey (1996): Investigation of Lipoxygenase and Lipase in Broccoli in order to improve blanching technology

Food Micro '96; Budapest

Book of Abstracts 3/P2 (Poster)

-J. Rezessy-Szabó, G. Vereczkey, M. Nagy-Gasztonyi, J. Hegóczki (1997): Investigation of bioactive compounds in *Lentinus edodes* (Shiitake) mushroom

8th European Congress on Biotechnology , Budapest, 17-21 August

Book of Abstracts pp 70.

-P.A.Biacs, H. Daood, I. Kádár and M. Nagy-Gasztonyi (1998) : Carotenoids, tocopherols and lipoxygenase activity in wheat cultivated in heavy metals contaminated soils.

Proceedings of the Second International Conference on natural Antioxidants and Anticarcinogens in Nutrition, Health and disease (Helsinki), pp. 292-295.

-A. Lugasi, J. Hóvári, M. Nagy-Gasztonyi, E. Dworschák: Flavonoid content and in vitro antioxidant properties of broccoli.

NAHD 1998, Helsinki, Book of abstracts pp. 17.

-M. Nagy-Gasztonyi, A. Lugasi, J. Hóvári and P.A. Biacs(1999) : Antioxidant properties of broccoli in chemical systems.

Proceedings of Joint Meeting Nutritional Enhancement of Phenolic Plant Foods in Europe (NEODIET) pp. 63. Murcia

-Nagy-Gasztonyi M., Daood H., Takács-Hájos M., Biacs P.A. Effect of varieties on betalain content of red beet

Euro Food Chem X. 1999. Budapest, Proceedings, p. 494.

-M. Nagy-Gasztonyi, H. Daood, M. Takács-Hájós and P.A. Biacs (2000): Determination of red beet pigment-components with special emphasis on varieties
COST 916 Action, Bioactive Micronutrients in Mediterranean Diet and Health, Rome, Italy
March 23-25, Book of abstracts pp.79. (Poster)

-M. Nagy-Gasztonyi, H. Daood, M. Takács-Hájós and P.A. Biacs (2000): Comparison of red beet varieties on the basis of their pigment-components
European Conference on Nutritional Enhancement of Plant Foods NEODIET, Norwich
research Park, Sept. 6-9.
Book of Abstracts, pp 75 (Poster)

-M., Nagy-Gasztonyi, A., Sass-Kiss, H.G., Daood and M., Takács-Hájós (2001):
Regeneration of degraded red beet juice pigments in model systems
COST 916 Conference, Bioactive compounds in plant foods-Tenerife, Spain, 26-28 April,
2001. (Poster)
Proceeding Book, pp 189-190 (Poster)

-E., Szabó, M., Nagy-Gasztonyi, Gy., Hajós, J., Matuz (2002): Traceability of Major
Allergens of Cereal Proteins.
ICC Konferencia, Budapest, May 26-29. 2002.
Proceeding Book, pp 35-37. (Poster)

-H.G., Daood, M., Nagy-Gasztonyi. G., Vörösvári, L., Holly, L., Horváth, M., Nyerges
(2003): Analysis of carotenoids in some Hungarian Maize landraces. 53rd Meeting of
Austrian Plant Breeders and seed Distributors, November, 27-28, Irnding, Austria. Proceeding
Book, pp 105-106.(Poster)

-M., Nagy-Gasztonyi, E., Németh-Szerdahelyi, J., Pauk and Gy., Hajós (2004): Investigation
of amylases and alpha-amylase inhibitor activity in wheat (CEFood congress, Budapest)
Book of Abstracts, pp. 193 (Poster)

-Nagy-Gasztonyi, M., Hajós Gy., Polgár, Zs.(2006): Accumulation of reducing sugars during
storage of potato tubers.
The SAFE Consortium International Congress on Food Safety, 11-14 June 2006, Budapest
Book of Abstracts Vol.1, pp. 84.(Poster)

-Hajósné Novák Márta, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Lőrincz Borbála, Szamos Jenő (2009):
Nátrium-acetát és 2-propanol oldható szója magfehérjék vizsgálata gélelektroforézissel.XV.
Növénynevelési Tudományos Napok, Hagyomány és haladás a növénynevelésben.pp.
184-188.(poster)
Proceeding; Szerk.: Weisz Ottó
ISBN: 978-963-508-575-0

-R. Tömösközi-Farkas, V. Horváth, M. Nagy-Gasztonyi, Zs. Polgár, H.G.Daood (2009): 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, Siófok, Hungary, Book of abstracts p131. ISBN 978-963-06-7878-0 (Poster)

-M. Nagy-Gasztonyi, Á. Sass-Kiss, R. Tömösközi-Farkas, D. Bánáti, H.G. Daood, I. Petróczi (2009): 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, Siófok, Hungary, Book of abstracts p 202. ISBN 978-963-06-7878-0 (Poster)

-R. Tömösközi-Farkas 1, V. Horváth 2, M. Tóth 1, N. Adányi 1, M. Nagy-Gasztonyi 1, F. Boross 1, B. Tóth 3, Zs. Polgár4, H.G.Daood 1 (2009): Metabolite Analysis for the Comparison of Organic and Conventional Grown Hungarian Potato Varieties , 5th annual Advances in Metabolic Profiling conference, Barcelona http://www.selectconferences.com/AMP_EBS_PE_MSE2009/presentations/posters.aspx

-Magdolna Nagy-Gasztonyi, Rita Tömösközi-Farkas, Mária Berki, István Petróczi, Hussein G. Daood (2010): Content of phenols in wheat as affected by varietal and agricultural factors (poster)
Pigments in Food, June 20-24, Budapest, Hungary

-PROCEEDINGS of the 6th International Congress, p:266-269. Tömösközi Farkas, R., Polgár, Z., Adányi, N., Nagy Gasztonyi, M., Horváth, V. and Daood., H. (2012): Metabolite analysis for the comparison of organic and conventional grown hungarian potato varieties. [P1.19] In EFFoST Annual meeting, Book of Abstracts, Montpellier, France

-Kiss Attila, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Adányi Nóra, Cserhalmi Zsuzsanna : Természetes antioxidáns források komparatív analízise ízesített vizek kifejlesztésének megalapozására. Magyar Kémikusok Egyesülete, MKE 2. Nemzeti Konferencia. Program és előadás összefoglalók. A-P-4, 197.o., 2015. augusztus 31-szeptember 2. Hajdúszoboszló, Magyarország ISBN [978-963-9970-57-1](https://doi.org/10.1007/978-963-9970-57-1). – (Poster)

-Márta Szatmári, Lilla Szalóki-Dorkó, Magdolna Gasztonyi, Zsuzsanna Cserhalmi (2015): Effect of pulsed electric field and heat pasteurization on beetroot juice properties during storage. 1st World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology,

Medicine, and Food & Environmental Technologies, 2015. szeptember 6-10. Portorož, Szlovénia, Book of Abstract, p.121, ISBN [978-961-243-284-3](#) –(Poster)

-M. Nagy-Gasztonyi, N. Adányi, A. Nagy, K. Takács, R. Tömösközi-Farkas; Zs. Cserhalmi; A. Kiss (2015) Comparative analysis of natural antioxidant components to develop different functional foodstuffs Euro Food Chem XVIII Conference, Madrid, Spain BIO-P-013-(Poster)

-A. Kiss, M. Gasztonyi, E. Némedi, N. Adányi (2015). Comparative study on applicability of biosensors and classical analytical methods for examination of antioxidant capacity in various foodstuffs Euro Food Chem XVIII Conference, Madrid, Spain NOV-P-358-(Poster)

-R. Tömösközi-Farkas; R. T. Mócsai, M. Berki, M. Gasztonyi-Nagy, M. Schiller, P. Milotay, Zs. Bánfalvi (2015) Metabolite analysis of Solanum lycopersicum varieties Euro Food Chem XVIII Conference, Madrid, Spain BIO-P-008-(Poster)

www.eurofoodchemxviiiimadrid2015.com

-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. Food Science Conference 2015, 18-19 November 2015, Budapest, Hungary, Book of proceedings, pp. 155-158. ISBN [978-963-503-603-5](#). –(proceeding)

-Lilla Szalóki-Dorkó, Márta Szatmári, Magdolna Nagy-Gasztonyi, Ildikó Bata-Vidács, Mónika Stéger-Máté, Zsuzsanna Cserhalmi (2015): Comparison of PEF-treated and heat-treated elderberry juice properties during storage. Food Science Conference 2015, 18-19 November 2015, Budapest, Hungary, Book of proceedings, pp. 233-236., ISBN [978-963-503-603-5](#) (Poster és proceeding)

5. Egyéb-Előadások

-M. Nagy-Gasztonyi, K. Zetelaki-Horváth : Effect of pH and temperature on the activity of various pectolytic enzymes
Conference on Enzymology, Budapest, 1983
Summaries in Acta Alimentaria Vol 14, pp: 88-89.

-K. Kovács, M. Nagy-Gasztonyi (1983): Clarification and purification of date extract with the enzyme pectin lyase
IV th Conference on Enzymology, Budapest, 1983
Abstracts of papers; Acta Alimentaria 14 pp. 77-78.

-Hoschke Ágoston, Rezessyné Szabó Judit, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Vereczkey Gábor:
Glükóamiláz enzim fermentációs és feldolgozási műveletei
IX. Élelmiszertudományi Konferencia, Budapest, 1992, V. 28-29.
Előadás összefoglalók p: 40.

-Vereczkey Gábor, Lelik László és Nagyné Gasztonyi Magdolna: Biológiailag aktív anyag
előállítására Lentinus edodes gombatörzs fermentációjával
Lippay napok, Budapest, 1992.
Előadás összefoglalók p: 251-253.

-Nagyné dr. Gasztonyi Magdolna, Dr. Lelik László, Mikóczi Péter, Dr. Vereczkey Gábor:
Biológiailag aktív vegyületek fermentációja fehérkorhadást okozó gombákkal
X. Élelmiszertudományi Konferencia, Budapest, 1994
Előadás összefoglalók p: 4.

-Vereczkey Gábor, Mikóczi Péter, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Rezessyné Szabó Judit:
Aromás alkohoxidázok (AAO) jelentősége és jellemzése néhány fehérkorhadást okozó
gomba esetében
X. Élelmiszertudományi Konferencia, Budapest, 1994
Előadás összefoglalók p:5.

-G. Vitányi, É. Bihátsi-Karsai, L. Lelik, J. Lefler, M. Gasztonyi and G. Vereczkey:
Identification of volatiles, extracted from Shii-take mushrooms by gas chromatography-mass
spectrometry
13th International Mass Spectrometry Conference, 1994, Budapest
Book of abstracts pp: 382.

-Takács-Hájos M., Nagy-Gasztonyi M.: Sárgarépa és cékla nitrát-tartalmának csökkentése
megfelelő fajta és betakarítási mód alkalmazásával
Proceedings of the 5th Symposium of Analytical and Environmental Problems, p.:33-38.
Szeged, 1998.

-Nagyné Gasztonyi M.: Szamóca ellagsav és fekete áfonya flavonoid vegyületeinek
meghatározása HPLC technikával
MKE Analitikai napok 1999, Budapest

-Takács-Hájos M., Nagy-Gasztonyi M.: Cékla pigment-komponensek szerepe a természetes
színanyagelőállításban
The 6th Symposium of Analytical and Environmental Problems, Szeged, 1999.

-Nagyné dr. Gasztonyi Magdolna, Takácsné dr. Hájos Mária: Gyökérszínanyag-félék nitrát-
tartalmának, valamint nitrát-reduktáz-aktivitásának alakulása
XIII. Élelmiszertudományi Konferencia, Budapest, 2000.

Konferencia Kiadvány 34.o.

-Takácsné Hájos Mária, Nagyné Gasztonyi Magdolna: Céklafajták minőségét meghatározó tulajdonságok alakulása különböző vízellátás mellett
Lippay János-Vas Károly Tudományos Ülésszak, Budapest, 2000.
Konferencia Kiadvány 600-601.o

-M. Takács-Hájos, M. Nagy-Gasztonyi: The effect of water supply and genotype on table beet root yield and nitrate accumulation in meadow silt soil
ECO-CONFERENCE Safe Food , Novi Sad, 2000.

-Takácsné Hájos Mária, Nagyné Gasztonyi Magdolna: Évjárathatás és a gyökérszövetek nitrát tartalmának kapcsolata sárgarépa és cékla fajtáknál
SZAB Ülés, Szeged, 2001.
Konferencia Kiadvány 45-49.o

-Nagyné Gasztonyi Magdolna, Kardos Györgyné, Takácsné Hájos Mária:
Zöldségnövények nitrát- tartalmának összehasonlító vizsgálata hagyományos és öko-termesztésnél
Magyar Táplálkozástudományi Társaság
XXVIII. Vándorgyűlése, Gyula, 2003.

-Horváth Sándor, Polgár Zsolt, Nagyné Gasztonyi Magdolna:
Burgonyagumók redukáló cukor tartalmának és amid /amilopektin arányának alakulása a fajta és a tárolási körülmények függvényében
Magyar Táplálkozástudományi Társaság
XXIX. Vándorgyűlése, Hajdúszoboszló, 2004.

-Nagyné Gasztonyi Magdolna, Daood Hussein, Kardos Györgyné, Tömösköziné Farkas Rita:
Gyógygomba kivonatok vizsgálata
Magyar Táplálkozástudományi Társaság
XXXIII. Vándorgyűlése, Pécs, 2008.

-Tömösköziné Farkas Rita, Berki Mária, Adányiné Kisbocskói Nóra, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Bóna Lajos, Petróczi István, Daood G. Hussein:
Öko és integrált termesztésű búza és triticales összehasonlítása metabolit analízis alapján
Magyar Táplálkozástudományi Társaság
XXXIV. Vándorgyűlése, Székesfehérvár, 2009.

-Nagyné Gasztonyi Magdolna, Tömösköziné Farkas Rita, Berki Mária, Petróczi István, Daood G. Hussein:
Búza ferulasav tartalmának vizsgálata a termesztési technológia függvényében
Magyar Táplálkozástudományi Társaság
XXXV. Vándorgyűlése, Balatonöszöd, 2010.

-Tömösköziné Farkas Rita, Polgár Zsolt, Adányiné Kisbocskói Nóra, Boross Ferenc, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Lőrincz Laura, Daood G. Hussein:
Másodlagos metabolitok a burgonyában

Magyar Táplálkozástudományi Társaság
XXXVI. Vándorgyűlése, Balatonöszöd, 2011.

Nagyné Gasztonyi Magdolna, Berki Mária, Tóthné Markus Marianna, Daood G. Hussein, Pék Zoltán, Helyes Lajos:

Brokkoli bioaktív komponenseinek vizsgálata a termesztési körülmények függvényében
Élelmiszer-tudományi Konferencia 2013. november 7-8. BCE Budai Campus

Előadás összefoglalók:

http://foodconf.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=12&Itemid=2&lang=hu

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](#). –

Kónya É., Nagy-Gasztonyi M., Adányi N., Halasi T., Cserhalmi Zs., Kiss A. (2015): Study of wheat and pseudo-cereal flours with regard to plausible pastry-industrial implications. In. *Book of abstracts, 5th Cereals and Europe Spring Meeting*. 27-29th April 2015. Budapest, Hungary. 41.

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. Program és előadás összefoglalók. 2015. augusztus 31-szeptember 2. Hajdúszoboszló, Magyarország 111. ISBN [978-963-9970-57-1](#).

Tömösköziné Farkas Rita, Mócsai Réka, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Berki Mária, Molnár Valéria, Bánfalvi Zsófia, Milotay Péter (2016. 10. 06-08.). Hazai nemesítésű paradicsom fajták vizsgálata a bioaktív metabolitok szempontjából. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLI. Vándorgyűlése, Esztergom PROGRAM ÉS ELŐADÁS ÖSSZEFOGLALÓK, pp. 10.