

Hegyi Ferenc publikációs listája

Perjéssy Judit, Dr. Hegyi Ferenc, Dr. Zalán Zsolt (2017): *Lactobacillus* törzsek szelekciója tejsavasán fermentált, probiotikus narancslé fejlesztéséhez. *Élelmiszer Tudomány Technológia* LXXI. évfolyam 2017. 2. szám. p. 9-14.

Perjéssy Judit, Dr. Hegyi Ferenc, Dr. Zalán Zsolt (2016): Tejsavasán fermentált, probiotikus narancslé fejlesztése. A 60 éves Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLI. vándorgyűlése program és az előadások kivonatai. p. 54. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLI. Vándorgyűlése. Esztergom, Magyarország: 2016.10.06-2016.10.08. ISBN 978-615-5606-02-1

Perjéssy Judit, Dr. Hegyi Ferenc, Dr. Zalán Zsolt (2017): *Lactobacillus* törzsek szelekciója tejsavasán fermentált, probiotikus narancslé fejlesztéséhez. Táplálkozástudományi kutatások című VII. PhD konferencia program és előadás összefoglalók. p. 18. Táplálkozástudományi kutatások VII. PhD Konferencia. Budapest, Magyarország: 2017.02.02. ISBN 978-615-5606-03-8

Hegyi F, Zalan Z, Maczo A

Bran Fermentation with Probiotic and Non-probiotic *Lactobacillus* Strains to Develop a Functional Ingredient for Sourdough Production, *Journal of Clinical Gastroenterology* 50:(2) pp. S212-S213. (2016)

Link(ek): [WoS](#)

Zalan Z, Hegyi F

Development of Probiotic Vegetable Juices Fermented by Documented Probiotic *Lactobacillus* Strains, *Journal of Clinical Gastroenterology* 50:(2) p. S212. 1 p. (2016)

Link(ek): [WoS](#)

Zalán Zsolt, Hegyi Ferenc, Halász Anna

Fermented Red Beet Juice, In: Yiu Hin Hui, E Özgül Evranuz (szerk.), Handbook of Vegetable Preservation and Processing. 970 p. Boca Raton FL: CRC Press - Taylor and Francis Group, 2016. pp. 729-740. Handbook of Vegetable Preservation and Processing (ISBN:[978-1-4822-1229-7](#))

Hegyi Ferenc, Zalán Zsolt, Szabó E. Erika, Maczó Anita, Du Muying, Liao Yuting, Jianquan Kan: (2015) Tejsavasán frementált korpával készített kovász alkalmazhatóságának vizsgálata kenyér készítéséhez. *Élelmiszer Tudomány Technológia* LXIX. évfolyam 2015. 2. szám

Zalán Zs, Hegyi F, Szabó E E, Maczó A, Baka E, Du M, Liao Y, Jianquan K. Bran Fermentation with *Lactobacillus* Strains to Develop a Functional Ingredient for Sourdough Production. *International Journal of Nutrition and Food Sciences* 4:(4) pp. 409-419. (2015)

Hegyi F, Zalan Z, Halasz A

Improved 3-(4,5-Dimethylthiazol-2-Yl)-2,5-Diphenyl Tetrazolium Bromide (Mtt) Colorimetric Assay For Measuring The Viability Of Lactic Acid Bacteria *Acta Alimentaria Hungarica* 41:(4) pp. 506-512. (2013)

Link(ek): [DOI](#), [WoS](#)

Nagy A., Szerdahelyi E., Hegyi F., Takács K., Gelencsér É. (2013): Release and absorption of carnosine using *in vivo* rat model. In: 2nd International Conference on Food Digestion. Madrid, Spain, 6-8 March. Book of Abstract.

https://colloque.inra.fr/cost_infogest_icfd2013.

Zalan Z, Hudacek J, Toth-Markus M, Husova E, Solichova K, Hegyi F, Plockova M, Chumchalova J, Halasz A, Sensorically and antimicrobially active metabolite production of Lactobacillus strains on Jerusalem artichoke juice, *Journal Of The Science Of Food And Agriculture* 91:(4) pp. 672-679. (2011)

Link(ek): [DOI](#), [WoS](#)

Zalán, Zs., Hegyi, F., Halász, A. (2012): Improvement of whole grain breads microbial safety. *6th International Congress FLOUR-BREAD '11 Proceedings*, p. 22-29. ISSN 1848-2562

Hegyi, F., Zalán, Zs., Halász, A., (2010): 3-(4,5-dimetiltiazol-2-il)-2,5-difenil tetrazólium-bromid (MTT) alkalmazása tejsavbaktériumok enzimaktivitásának mérésére. XXXIII. Kémiai Előadói Napok Szeged, 2010. október 25-27, program és előadás-összefoglalók, p. 195.

Lásztity R, Halász A, Zalán Zs, Nagy A, Hegyi F, Gelencsér É, Probiotikus tejsavbaktériumok felhasználhatók-e a kenyérgyártásban? *Sütőiparosok Pékek* 57:(2) pp. 25-26. (2010)

Link(ek): [Matarka](#)

Halász, A., Baráth, Á., Mátrai, B., Zalán, Zs., Hegyi, F., Németh M. E., King-Dobozi, Sz. (2010): From SCP to probiotics - Challenges for foodchemists. *Women Chemists and Innovation, October 20-22, 2010- Keszthely, Hungary, Programme and Book of Abstracts*, p. 25. ISBN 978-963-9970-08-3.

A Halász, Zs Zalán, A Nagy, F Hegyi, E Gelencsér, Can probiotic LAB strains be used to improve nutritional quality of bread? In: Zaneta Ugarcic-Hardi (szerk.) Flour-Bread '09: 5th International and 7th Croatian Congress of Cereal Technologists. Konferencia helye, ideje: Opatija, Horvátország, 2009.10.21-2009.10.23. Osijek: University of Osijek, 2009. pp. 30-38.(ISBN:[978-953-7005-19-1](#))

Halász A, Zalán Zs, Nagy A, Hegyi F, Gelencsér E, Can probiotic LAB strains be used to improve nutritional quality of bread. In: Zaneta Ugarcic-Hardi (szerk.) Flour-Bread '09: 5th International and 7th Croatian Congress of Cereal Technologists. Konferencia helye, ideje: Opatija, Horvátország, 2009.10.21-2009.10.23. Osijek: University of Osijek, 2009. p. 30. (ISBN:[978-953-7005-19-1](#))

Hegyi, F., Zalán, Zs., Halász A. (2009): Development of Colorimetric Assay for Measuring of Bacteriocin Activity. Poszter- in: EFFoST 2009 Conference: New Challenges in Food Preservation Abstract CD, [P275].