

PUBLIKÁCIÓS LISTA

TAKÁCS KRISZTINA

Folyóiratcikkek

IF-es folyóiratcikk

1. REZESSY-SZABÓ J.M., NGUYEN Q.D., BUJNA E., **TAKÁCS K.**, KOVÁCS M., HOSCHKE Á. (2003): *Thermomyces lanuginosus* CBS 395.62/b strain rich source of α -galactosidase enzyme. *Food Technol. Biotechnol.* 41 (1), ISSN 1330-9862, pp. 55-59. (IF2003: 0.253)
2. **TAKÁCS, K.**, NÉMEDI, E., MÁRTA D., GELENCSÉR, É., KOVÁCS, E.T. (2007): Use of the enzyme transglutaminase for developing glutenfree noodle products from pea flour. *Acta Alimentaria* Vol. 36. (2), pp. 195-205. (IF2007: 0.398)
3. **TAKÁCS, K.**, GELENCSÉR, É., KOVÁCS, E.T. (2008): Effect of transglutaminase on the quality of wheat based pasta products. *European Food Research and Technology.* Vol. 226. (3) pp. 603-611. (IF2008: 1.622)
4. NAGY, A., PAUK, J., **TAKÁCS, K.**, GELENCSÉR, É. (2008): Nutritional evaluation of the proteins of broad range herbicide resistant spring wheat (*Triticum aestivum* L.). lines II. Resistance to digestion of marker proteins in rat model. *Acta Alimentaria.* Vol. 37. (2) pp. 159-166. (IF2008: 0.441)
5. **TAKÁCS K.**, SZAMOS J., JANÁKY T., POLGÁR M., GELENCSÉR É. (2010): Immuno-analytical detection of the cross-reactive major cereal allergens. *Food and Agricultural Immunology* Vol. 21, No. 4, pp. 317-334. (IF2010: 0.633)
6. SZAMOS J., **TAKÁCS K.**, SZABÓ E.E., KOVÁCS E., GELENCSÉR É. (2011): Purification of natural Mal d 1 and Mal d 2 allergens and monitoring of their expression levels during ripening in Golden delicious apple. *Food Research International.* Vol 44, Issue 9, November 2011, pp. 2674-2678. (IF2011: 3.15)
7. SZABÓ E.E., GELENCSÉR É., KOVÁCS E., JÁNOSI A., **TAKÁCS K.** (2012): Examinations of allergenic proteins coding genes of some domestic apple cultivars . *Acta Alimentaria* Vol.41 (1), pp. 8-18. **(IF2012: 0.475)**
8. PEDROSA M.M., CUADRADO C., BURBANO C., ALLAF K., HADDAD J., GELENCSÉR É., **TAKÁCS K.**, GUILLAMÓN E.; MUZQUIZ M. (2012): Effect of instant controlled pressure drop on the oligosaccharides, inositol phosphates, trypsin inhibitors and lectins contents of different legumes. *Food Chemistry* 131.:(3) pp. 862-868. (IF2012: 3.334)
9. **TAKÁCS K.**, GUILLAMON E, PEDROSA MM, CUADRADO C, BURBANO C, MUZQUIZ M, HADDAD J, ALLAF K, MACZÓ A, POLGÁR M, GELENCSÉR É. (2013): Study of the effect of instant controlled pressure drop (DIC) treatment on IgE-reactive legume-protein patterns by electrophoresis and immunoblot. *Food and Agricultural Immunology*, 2013; 23(1):1-13. (IF2013: 0.984)

10. D. Watanabe, N. Adányi, **K. Takács**, A. Maczó, A. Nagy, É. Gelencsér, M. Pachner, K. Lauter, S. Baumgartner, J. Vollmann (2017): Development of soybeans with low P34 allergen protein concentration for reduced allergenicity of soy-foods. *J. Sci. Food Agric.*, Vol.97. (Issue 3). p 1010-1017. (doi: 10.1002/jsfa.7827)
IF 2016: 2,076
(neveik:Vollmann, Johann; Pachner, Martin; Watanabe, Daisuke; Lauter, Kathrin; Baumgartner, Sabine)
11. Authors: Kristina Radosevic, Visnja Gaurina Sreck, Marina Cvjetko Bubalo, Suzana Rimac Brncic, **Krisztina Takacs**, Ivana Radojic Redovnikovic (2017): Assessment of glucosinolates, antioxidative and antiproliferative activity of broccoli and collard extracts. *Journal of Food Composition and Analysis* 61 (2017) 59–66
IF 2016: 2,752
Online. PII: S0889-1575(17)30040-6 DOI: <http://dx.doi.org/doi:10.1016/j.jfca.2017.02.001>
Reference: YJFCA 2835

Nem IF-es folyóiratcikk, idegen nyelven

1. **TAKÁCS K., SZAMOS J., SZABÓ E.E., SZABÓ Z., NYÉKI J., GELENCSÉR É.** (2010): Apple allergens as affected by cultivation technologies and varietal factors. *International Journal of Horticultural Science*, Vol. 16, Number 3, p 91-93. (IF:-)

Nem IF-es folyóiratcikk, magyarul

1. **TAKÁCS, K., NÉMEDI, E., GELENCSÉR, É.** (2005): Élelmiszerek prolamin analízisével kapcsolatos tapasztalatok. (Gluténmentes élelmiszerek fogyasztói megítélésének aktuális kérdései” c. tudományos szimpózium – Budapest, 2005. március 9.- előadásainak átdolgozott anyaga). *Élelmiszer-biztonsági Közlemények II.*, ISBN 963 7358 08 0: pp. 24-32.
2. **TAKÁCS K., GELENCSÉR É.** (2009): Hüvelyes növényekben előforduló antinutritív fehérjék vizsgálata. *Élelmiszer-biztonság. 2009. VII. évfolyam, 3. szám*, pp. 11.
3. **TAKÁCS K., SZAMOS J., KOVÁCS E., JANÁKY T., POLGÁR M., GELENCSÉR É.**(2010): Főbb gabona allergének immunanalitikai kimutatása. *Sütőiparosok, pékek. LVII. évfolyam 2. szám, 2010.*, pp. 27-32.
4. **TAKÁCS K., GELENCSÉR É.**(2012): Glutén kimutatása élelmiszerekből. *Élelmiszer Tudomány Technológia LXVI. Évf. 4. szám.* P.10-15.
5. Klupács Adél, Takács Krisztina, Szabó Erika (2016): Fehérje alapú módszerek alkalmazása különböző fajtamézek eredet-azonosítására. A Magyar Élelmiszer-tudományi és Technológiai Egyesület és a NAIK Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet Szakfolyóirata: *Élelmiszer-Tudomány-Technológia. LXX. évfolyam 2016., 4. szám*, pp. 19-25.

Konferencia kiadványok - Magyar nyelvű (teljes/proceedings)

1. **TAKÁCS K.**, NGUYEN Q.D., REZESSY-SZABÓ J.M. (2002): *Thermomyces lanuginosus* eredetű α -galaktozidáz enzim tisztítása és jellemzése. *A MÉTE XIV. Országos Tudományos Diákköri Konferencia-2002. április 25-26.-előadásainak tartalmi kivonatai.* pp. 78-81.
2. **TAKÁCS, K.**, GELENCSÉR, É., KOVÁCS, E.T. (2004): Transzglutamináz enzimmel módosított búza alapú tészták antigenitásának változásai. *VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia. Szeged, 2004. május 20-21., Proceeding CD-formában, ISBN: 963-482-6768, 91. sorszám*
3. KOVÁCS, E.T., GELENCSÉR, É., **TAKÁCS, K.** (2004): Transzglutamináz enzim alkalmazása búza alapú hypoallergén tészta termékek előállítására. *VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia. Szeged, 2004. május 20-21., Proceeding CD formában, ISBN: 963-482-6768, 60. sorszám*
4. NÉMEDI E., **TAKÁCS K.**, UJHELYI G., GELENCSÉR, É., (2006): Glutén kontamináció vizsgálatára szolgáló alternative módszer optimalizálása és alkalmazási lehetőségei. *VII. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia. Szeged, 2006. április 20. Proceeding CD formában (ISBN 963 482 577 X), pp.18.*

Konferencia kiadványok- Magyar nyelvű (összefoglaló/absztrakt)

1. KOVÁCS E.T., TAKÁCS K., GELENCSÉR É. (2004): Transzglutamináz alkalmazási lehetősége minőségi száraztészta előállítására. *317. Tudományos Kollokvium -Szeged, 2004. október 7.- előadások rövid kivonata 289. füzet*, pp. 5.
2. KOVÁCS E.T., TAKÁCS K., GELENCSÉR É. (2005): Transzglutamináz enzim alkalmazási lehetősége minőségi száraztészta előállítására. *Élelmezési ipar LIX. Évfolyam 2005. 1. szám*, pp. 14.
3. TAKÁCS K., GELENCSÉR É., NÉMEDI E., KOVÁCS E.T. (2005): Fehérje alapon történő nagy érzékenységű glutén kimutatási technikák. *Lippay János-Ormos Imre-Vas Károly Tudományos Ülésszak (minőségbiztosítás és táplálkozás szekció) –Budapest, 2005. október 19-21.- összefoglalója*, pp. 234.
4. NÉMEDI E., TAKÁCS K., GELENCSÉR É.(2005): Búzával keresztreagáló gabonák PCR alapú vizsgálati módszerének megbízhatósága. *Lippay János-Ormos Imre-Vas Károly Tudományos Ülésszak (minőségbiztosítás és táplálkozás szekció) –Budapest, 2005. október 19-21.-összefoglalója*, pp. 216.
5. IVANICS M., GONZALEZ A.S., BALOGH A., OREIFIG A.S., EISSA A., GICZEY G., CSŐSZ M., MESTERHÁZY Á., TAMÁS L., TAKÁCS K., GELENCSÉR É., JENES B. (2006): Transzgenikus búza előállítása és vizsgálata különös tekintettel a *Thamchi* gén jelenlétére és expressziójára. *XII. Növénynevelési Tudományos Napok –Budapest, 2006. március 7-8.- összefoglalója*, pp. 108.
6. IVANICS M., GONZALEZ A.S., BALOGH A., OREIFIG A.S., EISSA A., GICZEY G., CSŐSZ M., MESTERHÁZY Á., TAMÁS L., TAKÁCS K., GELENCSÉR É., JENES B. (2006): Transzgenikus búza előállítása és vizsgálata különös tekintettel a *cmg1* gén jelenlétére és expressziójára. *XII. Növénynevelési Tudományos Napok – Budapest, 2006. március 7-8.- összefoglalója*, pp. 22.
7. FODOR G., MEDVEDEVA E., IVANICS M., TAKÁCS K., JENES B., TAMÁS L. (2006): Exo- β -1,3-glukanáz fehérje expressziója heterológ rendszerben. *A Magyar Biokémiai Egyesület 2006. évi vándorgyűlés -Pécs, 2006. augusztus 30.-szeptember 2.- összefoglalója, Biokémia XXX. évf. (3) pp. 69.*
8. GELENCSÉR É., POLGÁR M., HAJÓS GY., NAGY A., TAKÁCS K., HALÁSZ Á., PAUK J., JENES B. (2007): Genetikailag módosított növényi élelmiszerek allergén kockázata. *A MAKIT XXXV. kongresszus -Balatonalmádi, 2007. május 17-19. - összefoglalója, A Magyar Allergológiai és Klinikai Immunológiai Társaság hivatalos folyóirata X. évf. (2) pp. 62-63.*
9. TAKÁCS K., NAGY A., SZANICS E., HALÁSZ Á., GELENCSÉR É. (2007): Gabonaallergének kimutatása és immunreaktivitásuk vizsgálata. *Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXII. Vándorgyűlése -Kecskemét, 2007. október 18-20. - összefoglalója*, pp. 31.
10. JEDRYCHOWSKI L., KUBICA E., SZACHETKO F., GELENCSÉR É., TAKÁCS K. (2007): Pohánkafehérjék immunreaktív tulajdonságaiban bekövetkező változások vizsgálata

pepszines és tripszines hidrolízis, illetve csíráztatás során. *Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXII. Vándorgyűlése -Kecskemét, 2007. október 18-20.- összefoglalója*, pp. 38.

11. JEDRYCHOWSKI L., SZYMKIEWIC A., TROSNYSKA A., WOLEJSZO A., GELENCSÉR É., TAKÁCS K. (2007): A lencse- és az aranybabcsírák immunreaktív tulajdonsága és érzékszervi minősége. *Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXII. Vándorgyűlése -Kecskemét, 2007. október 18-20.- összefoglalója*, pp. 39.
12. SZYMKIEWIC A., JEDRYCHOWSKI L., GELENCSÉR É., TAKÁCS K. (2007): Tápcsatorna enzimek hatása a borsóvicilinek immunreaktivitásának változására. *Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXII. Vándorgyűlése -Kecskemét, 2007. október 18-20.- összefoglalója*, pp. 49.
13. MÁRTA D., TAKÁCS K., GELENCSÉR É. (2007): Enzimjelzéses immunanalitikai módszerek alkalmazása gabona allergének kimutatására élelmiszerekben. *Lippay János-Ormos Imre-Vas Károly Tudományos Ülésszak (élelmiszerbiztonság, mikrobiológia és biotechnológia szekció) –Budapest, 2007. november 7-8.- összefoglalója*, pp. 72-73.
14. TAKÁCS K., GELENCSÉR É., POLGÁR M., SZAMOS J., JANÁKY T. (2009): Gabona allergének immunanalitikai kimutatása. *Allergológia és klinikai immunológia. A Magyar Allergológiai és Klinikai Társaság hivatalos továbbképző folyóirata. XII. évfolyam-2009-2. szám*, pp. 32. (A konferencián tartott előadásommal elnyertem a „Legjobb előadás” díját.)
15. TAKÁCS K., SZAMOS J., SZABÓ E.E., KOVÁCS E., GELENCSÉR É. (2010): Almafehérje allergének vizsgálata biomolekuláris módszerekkel. A Magyar Allergológiai és Klinikai Immunológiai Társaság XXXVIII. Kongresszusa, Balatonalmádi, 2010. május 13-15.
16. SZABÓ E E, TAKÁCS K, JÁNOSI A, KOVÁCS E, GELENCSÉR É (2010): Alma allergének (Mal d1) azonosítása genetikai sajátosságaik alapján. Magyar Allergológiai és Klinikai Immunológiai Társaság XXXVIII. Kongresszusa, Balatonalmádi, 2010. május 13-15.
17. VARGA ZS., NAGY G.ZS., TAKÁCS K. (2011): Lisztérzékenyek diétájába illeszthető élelmiszerek, valamint zabkészítmények gluténszennyezettségének vizsgálata. Előadás és poszter összefoglalók. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVI. vándorgyűlése, Balatonöszöd, 2011. október 6-8.
18. TAKÁCS K., SZAMOS J., SZABÓ E.E., KOVÁCS E., GELENCSÉR É.(2012): Almafehérje allergének vizsgálata biomolekuláris módszerekkel. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVII. vándorgyűlése, Balatonöszöd, 2012. október 4-6.
19. SZABÓ E.E., TAKÁCS K., GELENCSÉR É., KOVÁCS E. (2012): Alma allergének (Mal d1) azonosítása genetikai sajátosságaik alapján. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVII. vándorgyűlése, Balatonöszöd, 2012. október 4-6.
20. Naár Zoltán, Kiss Ágnes, Antal Otília, **Takács Krisztina**, Némedi Erzsébet, Kiss Attila (2015): Derelye rágásának hatása két különböző mesterséges emésztési rendszerben szimulált bélmikrobiota összetételére. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XL. vándorgyűlése program és az előadások kivonata, Esztergom, 2015. október 8-10., pp. 32.

21. Szabó Erika **Takács Krisztina**, Szántó-Egész Réka, Mohr Anita, Micsinai Adrienn, Zsolnai Attila (2015): Mangalica termékek azonosítása „Field Test” segítségével. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XL. vándorgyűlése program és az előadások kivonata, Esztergom, 2015. október 8-10., pp. 50.
22. **Takács Krisztina**, Maczó Anita, Szabó Erika: Fajtamézek azonosítása fehérje- és DNS összetételük alapján. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XL. vándorgyűlése program és az előadások kivonata, Esztergom, 2015. október 8-10., pp. 51.
23. Gelencsér Éva, Szabó Erika, Takács Krisztina, Nagy András, Klupács Adél, Ferenczi Sándor, Czukor Bálint, Falusi János, Cserhalmi Zsuzsanna (2016): Hazai nemesítésű, nagy hozamú és csökkentett tripszin inhibitor tartalmú, új szójafajták táplálkozási célú vizsgálata MTTT Vándorgyűlés, Esztergom, 2016. október 6-8.
24. Klupács Adél, Takács Krisztina, Szabó Erika (2016): Fehérje és DNS alapú módszerek alkalmazása különböző fajtamézek eredet-azonosítására. MTTT Vándorgyűlés, Esztergom, 2016. október 6-8.
25. Gelencsér É, Takács K, Nagy A, Szerdahelyi E, Czukor B, Cserhalmi Zs. (2016): A hüvelyes magvak jelentősége és szerepük a táplálkozásban. Új analitikai eljárások hazai szójafajták antinutritív fehérjéinek jellemzésére. Az MTA Táplálkozástudományi Bizottságának és az ÉTB Élelmiszeranalitika és Minőség Munkabizottságának közös ülése. Budapest: 2016. 09. 15. (előadás)
26. Gelencsér Éva, Takács Krisztina, Szabó Erika, Nagy András, Czukor Bálint, Cserhalmi Zsuzsanna, Ferenczi Sándor, Hegyi Ferenc, Klupács Adél, Falusi János (2016): Hüvelyes magvak a fenntartható jövőért. Magyar Tudományos Akadémia, Kémiai Tudományok Osztálya, Élelmiszertudományi Tudományos Bizottság 365. Tudományos Kollokviuma (2016. november 25.)
27. Jakab T, Szőke A, Falusi J., Cserhalmi Zs., Szabó E, Takács K., Gelencsér É.(2017): Hagyományos és csökkentett tripszin inhibitor aktivitású Glycine max. (L.) Merr. szójafajták antinutritív fehérjéinek jellemzése. XXIII. Növénynevelési Tudományos Nap.

KONFERENCIA KIADVÁNYOK- Nemzetközi konferencia (teljes/proceedings)

1. KOVÁCS, E.T., GELENCSÉR, É., TAKÁCS, K. (2003): Use of transglutaminase enzyme for producing hypoallergenic pasta products. *4th Croatia Congress of Cereal Technologists -Opatija, Croatia, November 19-22., 2003.- Proceedings of International Congress FLOUR-BREAD '03., ISBN:953-7005-04-6., pp. 283-288.*
2. NÉMEDI, E., TAKÁCS, K., UJHELYI, G., GELENCSÉR, É. (2006): Adaptation and optimization of an alternative method for gluten detection, 7th International Conference on Food Science; electronical proceeding: SZTE SZÉF ISBN 963 482 577X
3. SZABÓ E.E., TAKÁCS K., KOVÁCS E., GELENCSÉR É. (2013): Identification of Mal d 1 apple allergens with PCR-techniques (6th International Immunonutrition Workshop, Palma de Mallorca, Spanyolország, October 15-17. 2012. Proceedings of the Nutrition Society. Vol. 72 / Issue OCE1(IF2013: 4.937)
4. TAKÁCS K., SZAMOS J., SZABÓ E.E., KOVÁCS E., GELENCSÉR É. (2013): Biomolecular methods for analyses of apple allergens (6th International Immunonutrition Workshop, Palma de Mallorca, Spanyolország, October 15-17. 2012. Proceedings of the Nutrition Society. Vol.72 / Issue OCE1(IF2013: 4.937)
5. Emőke Szerdahelyi, Barbara Csehi, András Nagy, **Krisztina Takács**, László Friedrich, Éva Gelencsér (2015): Stability of imidazole dipeptides during food processing. Food Science Conference 2015, 18-19th November, Budapest. In: Engelhardt Tekla, Dalmadi István, Baranyai László, Mohácsi-Farkas Csilla (szerk.) Food Science Conference 2015 - Integration of science in food chain: Book of proceedings. pp. 31-34.(ISBN:978-963-503-603-5)

Konferencia kiadványok- Nemzetközi konferencia (összefoglaló/absztrakt)

1. REZESSY-SZABÓ J.M., NGUYEN Q.D., BUJNA E., **TAKÁCS K.**, KOVÁCS M., HOSCHKE Á. (2002): *Thermomyces lanuginosus* CBS 395.62/b strain as rich source of α -galactosidase enzyme. *Croatian, hungarian and slovenian symposium on industrial microbiology and microbial ecology. Power of microbes in industry and environment.*-7-9. June, 2002., Opatija, Croatia- *Book of Abstract*: No.: P8, pp.38.
2. **TAKÁCS, K.**, NAGY, A., GELENCSÉR, É. (2003): The extend of the gut resistance of wheat germ agglutinin.*The SAFE Consortium: FOSARE Seminar Series 2. "Food allergy and intolerance, including to predict allergenicity" Conference -19-20. June., 2003., Brussels, Belgium- Book of abstracts*, pp. 35.
3. **TAKÁCS,K.**, NAGY, A., NÉMEDI, E., POLGÁR, M., GELENCSÉR, É. (2004): Gut resistance of WGA and the IgE-binding epitopes of the wheat albumine-globuline. *9th International Symposium on Immunological, Chemical and Clinical Problems of FOOD ALLERGY - 18-21. April, 2004., Budapest, Hungary- Book of abstracts*, Poster No. 39, p. 140.
4. GELENCSÉR, É., **TAKÁCS, K.**, KOVÁCS, E.T. (2004): ELISA based detection of food allergens. *3rd AOAC Europe -Eurachem Symposium, Legal limits on the road to food safety: establishing sound criteria for compliance decisions, 3-4. March, 2005., Brussels, Belgium- Book of Abstracts Eds. B. Kortsen and M. Lauwaars*, pp. 89.
5. **TAKÁCS, K.**, GELENCSÉR, É., KOVÁCS, E. T. (2004): Changes of the antigenic properties of transglutaminase enzyme modified wheat based pasta products. *2nd Central European Congress on Food -April, 26-28. 2004., Budapest- Book of abstracts*, No. P-S-39, pp. 207.
6. GELENCSÉR, É., NAGY, A., **TAKÁCS, K.**, PAUK, J. (2004): Gut resistance of the potential allergenic proteins presented in transformed wheat lines. *2nd Central European Congress on Food. -April, 26-28. 2004., Budapest.- Book of abstracts*, No. P-S-17, p. 185.
7. **TAKÁCS, K.**, GELENCSÉR, É., KOVÁCS, E.T. , POLGÁR, M. (2005): Comparing different methods for determiantion of gliadin in transglutaminase enzyme modified wheat based pasta products. *4th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop - June 29-July 1., 2005.,Vienna, Austria- Book of Abstracts*: No. P.16, pp. 63.
8. **TAKÁCS, K.**, GELENCSÉR, É., JENES, B. (2005): Food safety investigation of transgenic wheat. *50years ICC Jubilee Conference 1955-2005. "Cereals - the Future Challenge". 3-6. July, 2005., Vienna, Austria- Book of Abstracts*: pp. 168.
9. GELENCSÉR É., **TAKÁCS K.**, JENES B. (2005): Investigations on transgenic wheat expressing of 42 KDa *Trichoderma Hamatum* originated chitinase. *EURO FOOD CHEM XIII. (EuCheMS Event 321) -21-23. September, 2005., Hamburg, Germany- Abstract Volume*: No.: PA 132., pp. 161.
10. **TAKÁCS K.**, GELENCSÉR É., FODOR G., TAMÁS L., IVANICS M., JENES B. (2006): Determination of *cmg1* gene expression level in transgenic wheat. *The SAFE Consortium International Congress on Food Safety. First International Congress, Nutrition and Food Safety: Evaluation of Benefits and Risks -11-14. June 2006., Budapest, Hungary- Book of abstracts*: No. 5-8., pp. 98.

11. **TAKÁCS K.**, NAGY A., MÁRTA D., PAUK J., GELENCSÉR É. (2006): Quantification of three major allergen factors of wheat. *The SAFE Consortium International Congress on Food Safety. First International Congress, Nutrition and Food Safety: Evaluation of Benefits and Risks -11-14. June 2006., Budapest, Hungary- Book of abstracts: No. 5-9., pp. 98.*
12. NÉMEDI E., **TAKÁCS K.**, GELENCSÉR É. (2006): Adaptation of a special DNA-based gluten detection method in bakery industry. *The SAFE Consortium International Congress on Food Safety. First International Congress, Nutrition and Food Safety: Evaluation of Benefits and Risks -11-14. June 2006., Budapest, Hungary- Book of abstracts: No. 2-23., pp. 50.*
13. **TAKÁCS K.**, GELENCSÉR É., JENES B., TAMÁS L. (2006): Food safety investigation of transgenic rice. *1st EurChem Congress -27-31. August, 2006., Budapest, Hungary- Abstract book: pp.216.*
14. NÉMEDI E., **TAKÁCS K.**, UJHELYI G., GELENCSÉR É. (2006): Verification of the presence of wheat cross-reacting cereals by novel PCR method. *1st EurChem Congress -27-31. August, 2006., Budapest, Hungary- Abstract book: pp. 212.*
15. NAGY A., **TAKÁCS K.**, PAUK J., GELENCSÉR É. (2006): Identification of potential allergenic proteins from broad range herbicide resistant spring wheat lines. *1st EurChem Congress -27-31. August, 2006., Budapest, Hungary- Abstract book: pp. 212.*
16. GELENCSÉR É., POLGÁR M., HAJÓS GY., **TAKÁCS K.** (2007): Food allergy to proteins and cross-reactivities. 3rd Congress of Slovenian Nutrition Society, 3rd Slovenian Congress on Food and Nutrition under title „Food processing-innovation-nutrition-healthy consumers”-23-36. *September, 2007., Radenci, Slovenija- Abstract book: pp. 128.*
17. **TAKÁCS, K.**, POLGÁR, M., SZAMOS, J., JANÁKY, T., GELENCSÉR, É., (2009): Immune-analytical detection of cereal allergens and their databased identification. *The Safe consortium Abstract book (CD)-Safe Congress-Girona, Spain- 27-29. April 2009., pp. 144.*
18. **TAKÁCS, K.**, PEDROSA, M.M., GUILLAMON, E., CUADRADO, C., BURBANO, C., MUZQUIZ, M., HADDAD, J., ALLAF, K., GELENCSÉR, É. (2009): Examination of instantaneous controlled pressure drop on trypsin inhibitors and lectins in legumes. *European Federation of Food Science and Technology (EFFOST) Conference. New Challenges in Food Preservation (Processing-Safety-Sustainability). 11-13. November 2009., Budapest, Hungary. Abstract CD Document: pp.182*
19. JANÁKY T., SZABÓ Z., GELENCSÉR É., SZOMOR J., **TAKÁCS K.**, SZAMOS J. (2009): Proteomic identification and „label-free” quantification of allergenic proteins from wheat and bread. 27th Informal Meeting on Mass Spectrometry, 3-6. May 2009. Retz, Austria, Book of Abstract p. 98.
20. **TAKÁCS K.**, SZAMOS J., POLGÁR M., JANÁKY T., GELENCSÉR É. (2010): Identification of major cereal allergens related to wheat allergy and celiac disease. 9th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, , Budapest-Martonvásár, Hungary, 25-27 May 2010. Book of abstracts p.63.
21. MACZÓ A., **TAKÁCS K.**, NAGY A., GELENCSÉR É, SZAMOS J. (2010): Identification of serpin as a potential allergic marker of wheat contamination. 9th European Young Cereal

Scientists and Technologists Workshop. Budapest-martonvásár, Hungary, 25-27 May 2010. Book of abstracts. p. 45

22. GELENCSÉR É., SZAMOS J., **TAKÁCS K.**, KOVÁCS E.(2010): Screening Mal d allergens in different apple cultivars by gel filtration and ELISA. IUFOST 2010, 15th World Congress of Food Science and Technology. Cape Town, South Africa, 22-26 August 2010. Abstract Book pp. 27. (Poster board No. 62, Code P1235 (az abstract book-ban csak a címet szerepeltették, de az abstract nincs benne, CD-n jelent meg az abstract))
23. VARGA ZS., **TAKÁCS K.** (2010): Measuring of gluten contamination of oats and gluten free food products. International Conference on Food Innovation –Foodinnova, 25-29 October 2010, Valencia, Spain. Book of abstract. p.150.
24. **TAKÁCS K.**, PEDROSA M.M., GUILLAMON E., CUADRADO C., BURBANO C., MUZQUIZ M., HADDAD J., ALLAF K., POLGÁR M., GELENCSÉR É. (2011): Effect of Instantaneous Controlled Pressure Drop (DIC) Treatment on legume allergens. (2ndManagement Committee & Working Groups Meeting). Le Croisic, France, October 19-21. 2011. (poster abstract)
25. NAGY A., **TAKÁCS K.**, GELENCSÉR É. (2011): Resistance to digestion of Wheat Germ Agglutinin. (2ndManagement Committee & Working Groups Meeting). Le Croisic, France, October 19-21. 2011. (poster abstract)
26. **TAKÁCS K.**, POLGÁR M., SZAMOS J., JANÁKY T., GELENCSÉR É. (2012): Immune-analytical detection of cereal allergens and their databased identification. Proceedings of the 1st International Conference on Food Digestion, Cesena, Italy, March 19-21. 2012 (poster abstract) page 73.
27. **TAKÁCS K.**, NAGY A., GELENCSÉR É., SZAMOS J., MACZÓ A. (2012): Identification of serpin as a potential allergic marker of wheat contamination COST Action FA 1005 keretében INFOGEST (Improving health properties of food by sharing our knowledge on the digestive process) projekt ülés (3rd Management Committee & Working Groups Meeting). Leatherhead, Anglia, October 2-4. 2012.
28. **TAKÁCS K.**, GELENCSÉR É., NAGY A., DENONI I. (2013): Effect of pepsin digestion on antigenic properties of prolamins in wheat –based spaghetti products. (Proceedings of the 2nd International Conference on Food Digestion-organized by COST Action FA1005 INFOGEST, Madrid, Spain, 6- 8 March, 2013), page 155, Poster: P105
29. NAGY A., SZERDAHELYI E., HEGYI F., **TAKÁCS K.**, GELENCSÉR É. (2013): Release and absorption of carnosine using *in vivo* rat model. (Proceedings of the 2nd International Conference on Food Digestion-organized by COST Action FA1005 INFOGEST, Madrid, Spain, 6- 8 March, 2013), page 178, Poster: P128
30. MARIJA BADANJAK SABOLOVIC, LOVORKA VUJIC, DUBRAVKA VITALI CEPO, **KRISZTINA TAKACS**, SUZANA RIMAC BRNCIC (2014): *In vitro* digestibility of ultrasonically treated starch. (Proceedings of the 3rd International Conference on Food Digestion) Wageningen, Netherlands, March 11-13. 2014.
31. **TAKÁCS K.**, NAGY A., SZERDAHELYI E., MACZÓ A., RIMAC BRNCIC S., GELENCSÉR É. (2015): Mechanically deboned turkey meat with improved digestibility and biological value. (Proceedings of the 4th International Conference on Food Digestion,

- P41, pp. 102) Naples, Italy, March 17-19. 2015.
32. NAGY A., MACZÓ A., HEGYI F., SZABÓ E.E., **TAKÁCS K.**, SZERDAHELYI E., GELENCSÉR É. (2015): *In vivo* digestibility of common bean derived alpha-amylase inhibitors. (Proceedings of the 4th International Conference on Food Digestion, P42, pp. 103) Naples, Italy, March 17-19. 2015.
 33. SZERDAHELYI E., CSEHI B., NAGY A., **TAKÁCS K.**, FRIEDRICH L., GELENCSÉR É. (2015): Stability of imidazole dipeptides during food processing. (Proceedings of the 4th International Conference on Food Digestion, P40, pp. 101) Naples, Italy, March 17-19. 2015.
 34. NAÁR Z., KISS Á., ANTAL O., **TAKÁCS K.**, NÉMEDI E., KISS A. (2015): Effect of mastication on the balance of simulated gut microbiota developed on stuffed pastry digested in Infogest harmonized model and modified Vesantvoort model. (Proceedings of the 4th International Conference on Food Digestion, P106, pp. 167) Naples, Italy, March 17-19. 2015.
 35. NAÁR Z., KISS Á., ANTAL O., **TAKÁCS K.**, NÉMEDI E., KISS A. (2015): Effect of mastication on the balance of simulated gut microbiota developed on stuffed pastry digested in Infogest harmonized model and modified Versantwoort model. Abstract book of 4th International Conference on Food Digestion. March 17-19., 2015
 36. ANTAL O. T.; HORVÁTH L.; **TAKÁCS K.**; NAÁR Z.; NÉMEDI E.; KISS A. (2015): The Prebiotic Effect of Various Potential Components of Functional Foods. Proceedings of the International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics. pp. 58. International Prebiotic Conference. Június 23-25 2015, Budapest, Magyarország
 37. **K. Takács**, J. Szamos, A. Maczó, E. Szabó (2015): Identification of different types of honeys based on DNA and protein composition. 7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, November 3-6, 2015, Prague, Czech Republic. Poster sessions: Bioanalytical methods for food control, poster: C16, Book of abstracts: pp. 210.
 38. E. Szabó, **K. Takács**, R. Szántó-Egész, A. Mohr, A. Micsinai, A. Zsolnai (2015): Development of mangalica-specific, rapid DNA-method. 7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, November 3-6, 2015, Prague, Czech Republic. Poster sessions: Bioanalytical methods for food control, poster: C18, Book of abstracts: pp. 211.
 39. Magdolna Nagy-Gasztonyi, Nóra Adányi, András Nagy, **Krisztina Takács**, Rita Tömösközi-Farkas, Zsuzsanna Cserhalmi, Attila Kiss (2015): Comparative analysis of natural antioxidant components to develop DIFFERENT functional foodstuffs. EUROFOODCHEM XVIII; october 13-16, 2015 MADRID, SPAIN, poster ID: BIO-P-013; pp.27. (www.eurofoodchemxviiiimadrid2015.com)
 40. **K. Takács**, E. Szerdahelyi, A. Nagy, I. De Noni (2016): Examination of heat treatment effectiveness on antigenic properties of spaghetti products, Food bioactives and health conference, Norwich, England, 2016. szeptember 13-15. (FBHC abstract book, pp 276)

41. E. Szerdahelyi, A. Nagy, **K. Takács**, A. D. Alarcon-Roo, H. Janacua-Vidales, E. Gelencsér: Bioactive dipeptides in dried meat products. Food bioactives and health conference, Norwich, England, 2016. szeptember 13-15. (FBHC abstract book, pp 328)
42. S. Nehir El, **K Takács**, E. Szerdahelyi, I de Noni (2017): Potential inhibitory activit of in vitro-digested spaghetti against a-amylase and amyloglucosidase. 5th International Conference on Food Digestion. Rennes, France, 4-6th of April, 2017. , Poster No: P141