

# EFOP-3.6.3-VEKOP-16-2017-00005 projekt keretből finanszírozott pályázatok nyertesinek listája

2019 ősz

## „Farkas József kiválósági díj” nyertesei:

- Simonné Dr. Sarkadi Livia
- Dr. Kovács Zoltán (Élelmiszeripari Gépek és Műveletek Tsz.)
- Dr. Sipos László

## „Vas Károly kiválósági díj” nyertese:

- Dr. Bánvölgyi Szilvia

## „Első impakt faktoros cikkem” pályázat nyertesei:

- Bodor Zsanett
- Jakab Ivett
- Keppelné Bognár Erzsébet

## „Publikációs tevékenység ösztönzése” pályázat nyertesei:

- Michael Brysch-Herzberg, **Andrea Tobias**, Martin Seidel, Rupert Wittmann, Elke Wohlmann, Reinhard Fischer, Dénes Dlačuchy and Gabor Peter (2019): Schizosaccharomyces osmophilus sp. nov., an osmophilic fission yeast occurring in bee bread of different solitary bee species, FEMS Yeast Research, 19 – Q<sub>2</sub>
- Paolo Renati, **Zoltan Kovacs**, Antonella De Ninno, Roumiana Tsenkova (2019): Temperature dependence analysis of the NIR spectra of liquid water confirms the existence of two phases, one of which is in a coherent state, Journal of Molecular Liquids 292 (2019) 111449 – Q<sub>1</sub>
- **Katalin Zay**, Attila Gere (2019): Sensory acceptance of poppy seed-flavored white chocolates using justabout-right method, LWT - Food Science and Technology 103 (2019) 162–168 – Q<sub>1</sub>

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

- **Brigitta Plasek**, Ágoston Temesi (2019): The credibility of the effects of functional food products and consumers' willingness to purchase/willingness to pay– review, *Appetite* 143 (2019) 104398 – Q<sub>1</sub>
- **Ágoston Temesi**, Ágnes Bacsó, Klaus G. Grunert and Zoltán Lakner (2019): Perceived Correspondence of Health Effects as a New Determinant Influencing Purchase Intention for Functional Food, *Nutrients* 2019, 11, 740; doi:10.3390/nu11040740 – Q<sub>1</sub>
- **Barbara Biró**, Rebeka Fodor, Ildikó Szedljak, Klára Pásztor-Huszár, Attila Gere (2019): Buckwheat-pasta enriched with silkworm powder: Technological analysis and sensory evaluation, *LWT - Food Science and Technology* 116 (2019) 108542 – Q<sub>1</sub>
- Lien Phuong Le Nguyen, Tamás Zsom, Mai Sao Dam, **László Baranyai**, Géza Hitka (2019): Evaluation of the 1-MCP microbubbles treatment for shelf-life extension for melons, *Postharvest Biology and Technology* 150 (2019) 89–94 – Q<sub>1</sub>
- **Aron Varga**, Edit Márki (2019): Microfiltration: A novel technology for removal of trub from hopped wort, *J Food Process Eng.* 2019;e13200 – Q<sub>2</sub>
- Anna Kiss, József Popp, Judit Oláh and **Zoltán Lakner** (2019): The Reform of School Catering in Hungary: Anatomy of a Health-Education Attempt, *Nutrients* 2019, 11, 0716; doi:10.3390/nu11040716- Q<sub>1</sub>
- **Csilla Farkas**, Judit M. Rezessy-Szabo, Vijai Kumar Gupta, Duy H. Truong, Laszlo Friedrich, Jozsef Felfoldi, Quang D. Nguyen (2019): Microbial saccharification of wheat bran for bioethanol fermentation, *Journal of Cleaner Production* 240 (2019) 118269 – Q<sub>1</sub>
- László Sipos, **Ákos Nyitrai**, Mohamed Ali Ketata, Arnold Tóth (2019): A zöldség- és gyümölcsfogyasztás vizsgálatának lehetősége az elméleteken átívelő dinamikus COM-B modell alapján, *Élelmiszervizsgálati Közlemények, Journal of Food Investigation, LXV. Évfolyam 1. szám Vol. 65* – Q<sub>4</sub>
- **Zoltán Lakner**, Anna Kiss, József Popp, Zoltán Zéman, Domicián Máté and Judit Oláh (2019) From Basic Research to Competitiveness: An Econometric Analysis of the Global Pharmaceutical Sector, *Sustainability* 2019, 11, 3125 – Q<sub>2</sub>
- Péter Penksza, Réka Juhász, **Beatrix Szabó-Nótin**, László Sipos (2019): Xylo-oligosaccharides as texture modifier compounds in aqueous media and in combination with food thickeners, *Food Science and Nutrition*, - Q<sub>2</sub>
- Jesztl Brigitta, Benes Eszter Luca, **Fodor Marietta** (2019): Kávéminták eredetazonosítása FT-NIR-eljárással, *Élelmiszervizsgálati Közlemények*,

**SZÉCHENYI** 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**

- Journal of Food Investigation, LXV. Évfolyam 1. szám Vol. 65 – Q<sub>4</sub>
- Vuong D. Nguyena, Gabriella Styevkó, Erzsébet Madaras, Gökce Haktanirlar, Anh T.M. Trana, **Erika Bujna**, Mai S. Dam, Quang D. Nguyen (2019): Immobilization of  $\beta$ -galactosidase on chitosan-coated magnetic nanoparticles and its application for synthesis of lactulose-based galactooligosaccharides, Process Biochemistry 84 (2019) 30–38 – Q<sub>2</sub>

**A nyerteseknek gratulálunk, a munkához sok sikert és kitartást kívánunk!**

**SZÉCHENYI** 



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**