

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

2021 ősz

## „Farkas József és Vas Károly kiválósági díj” nyertesei:

- Dr. Kókai Zoltán
- Dr. Péter Gábor
- Dr. Bujna Erika
- Dr. Csehi Barbara
- Dr. Geréné dr. Radványi Dalma
- Dr. Kocsis Tamás József
- Dr. Tóth Adrienn
- Dr. Zsom Tamás
- Bodor Zsanett

## „Első impakt faktoros cikkem” pályázat nyertesei:

- Hidas Karina Ilona
- Kertész István
- Nagy Dávid

## „Publikációs tevékenység ösztönzése” pályázat nyertesei:

- Arijit Nath, **Csighy Attila**, Burak Attila Eren, David Tjandra Nugraha, Pásztorné Huszár Klára, Tóth Attila, Takács Krisztina, Szerdahelyi Emőke, Kiskó Gabriella, Kovács Zoltán, Koris András, Vatai Gyula (2021): Bioactive Peptides from Liquid Milk Protein Concentrate by Sequential Tryptic and Microbial Hydrolysis, Processes, Volume 9, Issue 10, 1 – 31 – Q<sub>2</sub>
- Neža Cadež, **Dénes Dlačny**, Miha Tome and **Gábor Péter** (2021): Novakomyces olei sp. nov., the First Member of a Novel Taphrinomycotina Lineage, Microorganisms, Vol. 9, 1-19 – Q<sub>1</sub>
- Michael Brysch-Herzberg, **Dénes Dlačny**, Martin Seidel and **Gábor Péter** (2021) Cyberlindnera sylvatica sp. nov., a yeast species isolated from forest habitats,

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology, Vol. 71, 1-6. – Q1

- **Sipos, L.**, Nyitrai, Á., Szabó, D., Urbin, Á., Nagy, B.V. (2021): Former and potential developments in sensory color masking – Review, Trends in Food Science & Technology 111 (2021) 1–11, Q<sub>1</sub>
- **László Sipos**, Attila Gere, Zoltán Kókai, Ákos Nyitrai, Sándor Kovács, Ágnes Urbin, Krisztián Samu, Klára Wenzel (2021): Eye-tracker analysis of the contrast sensitivity of anomalous and normal trichromats: A loglinear examination with landolt-C figures, Appl. Sci. 2021, 11, 3200. – Q<sub>2</sub>
- Bodor, Z., Benedek, C., Urbin, Á., Szabó, D., **Sipos, L.** (2021): Colour of honey: can we trust the Pfund scale? – An alternative graphical tool covering the whole visible spectra, LWT - Food Science and Technology 149 (2021) 111859, Q<sub>1</sub>
- Nyitrai, Á., Urbin, Á., Nagy, B.V., **Sipos, L.** (2022): Novel approach in sensory color masking: Effects of colored environments on chocolates with different cocoa content, Food Quality and Preference 95 (2022) 104363 – Q<sub>1</sub>
- Kappel, N., Boros, I.F., Ravelombola, F.S., **Sipos, L.** (2021): Ec sensitivity of hydroponically-grown lettuce (*Lactuca sativa* L.) types in terms of nitrate accumulation, Agriculture 2021, 11, 315. – Q<sub>2</sub>
- **Sipos, L.**, Balázs, L., Székely, G., Jung, A., Sárosi, S., Radácsi, P., Csambalik, L. (2021): Optimization of basil (*Ocimum basilicum* L.) production in LED light environments – a review, Scientia Horticulturae 289 (2021) 110486 – Q<sub>1</sub>
- **Kovacs, Z.**; Muncan, J.; Ohmido, N.; Bazar, G.; Tsenkova, R. (2021) Water Spectral Patterns Reveals Similarities and Differences in Rice Germination and Induced Degenerated Callus Development, Plants 2021, 10, 1832. – Q<sub>1</sub>
- Haruna Gado Yakubu, **Zoltan Kovacs**, Tamas Toth & George Bazar (2021): Trends in artificial aroma sensing by means of electronic nose technologies to advance dairy production – a review, CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 10.1080/10408398.2021.1945533, 2-15 - Q<sub>1</sub>
- Aguinaga Bósquez, J.P.; **Kovacs, Z.**; Gillay, Z.; Bázár, G.; Palkó, C.; Hingyi, H.; Csavajda, É.; Üveges, M.; Jókainé Szatura, Z.; Barbulescu, I.D.; Begea, M.; Tóth, T. (2021): Evaluating the Effect of a Brewery By-Product as Feed Supplementation on the Quality of Eggs by Means of a Human Panel and E-Tongue and E-Nose Analysis Chemosensors 2021, 9, 213. – Q<sub>2</sub>
- Surányi, J.; Zaukuu, J.-L.Z.; Friedrich, L.; **Kovacs, Z.**; Horváth, F.; Németh, C.; Kókai, Z. (2021): Electronic Tongue as a Correlative Technique for Modeling Cattle Meat Quality and Classification of Breeds, Foods 2021, 10, 2283. – Q<sub>1</sub>

**SZÉCHENYI** 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**

- Zaukuu, J.-L.Z.; Gillay, Z.; **Kovacs, Z.**, Standardized Extraction Techniques for Meat Analysis with the Electronic Tongue: A Case Study of Poultry and Red Meat Adulteration Sensors 2021, 21, 481. – Q<sub>2</sub>
- Tjandra Nugraha, D.; Zinia Zaukuu, J.-L.; Aguinaga Bósquez, J.P.; Bodor, Z.; Vitalis, F.; **Kovacs, Z.**, Near-Infrared Spectroscopy and Aquaphotomics for Monitoring Mung Bean (*Vigna radiata*) Sprout Growth and Validation of Ascorbic Acid Content, Sensors 2021, 21, 611. – Q<sub>2</sub>
- **Hidas Karina Ilona**, Nyulasné Zeke Ildikó Csilla, Visy Anna, Baranyai László, Nguyen Lien, Tóth Adrienn, Friedrich László Ferenc, Németh Csaba (2021): Effect of Combination of Salt and pH on Functional Properties of Frozen-Thawed Egg Yolk, Agriculture 2021, 11, 257. – Q<sub>2</sub>
- Asma Yakdhane, Sabrine Labidi, Donia Chaabane, Anita Tolnay, Arijit Nath, **András Koris** and Gyula Vatai (2021): Microencapsulation of Flaxseed Oil—State of Art Asma, Processes 2021, 9, 295. – Q<sub>2</sub>
- Biró Barbara, **Gere Attila** (2021): Purchasing Bakery Goods during COVID-19: A Mind Genomics Cartography of Hungarian Consumers Agronomy 2021, 11, 1645. – Q<sub>1</sub>
- **Attila Gere**, Anita Racz, Dávid Bajusz, Károly Héberger (2021): Multicriteria decision making for evergreen problems in food science by sum of ranking differences, Food Chemistry 344 (2021) 128617– Q<sub>1</sub>
- **Attila Gere**, Dávid Bajusz, Barbara Biró, Anita Rácz: Discrimination Ability of Assessors in Check-All-That-Apply Tests: Method and Product Development, Foods 2021, 10, 1123. – Q<sub>1</sub>
- **Attila Gere**, Abdul Hannan Bin Zulkarnain, Dorina Szakál, Orsolya Fehér, Zoltán Kókai: Virtual reality applications in food science. Current knowledge and prospects, Progress in Agricultural Engineering Sciences, 2021, 1-12 – Q<sub>3</sub>
- Fehér Orsolya, **Gere Attila**, Csiby Ágnes, Szakál Dorina, Dunay Anna: Profiling Hungarian hypermarket shoppers, British Food Journal, 1-17 – Q<sub>2</sub>
- M Pázmándi, **Z Kovács**, A Maráz. (2021): Potential of Lactobacillus strains for the production of fermented functional beverages enriched in galacto-oligosaccharides, LWT - Food Science and Technology 143 (2021) 111097 – Q<sub>1</sub>
- **Anna Jánosity**, Anja Klančnik, Gabriella Kiskó, Sonja Smole Možina, József Baranyi (2021) Determining optimum carvacrol treatment as a cardinal value of a secondary model, International Journal of Food Microbiology 354 (2021) 109311 – Q<sub>1</sub>
- Viktória Zsom-Muha, Lien Le Phuong Nguyen, Laszlo Baranyai, Geza Hitka, Zsuzsanna Horvath-Mezofi , Gergo

**SZÉCHENYI** 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**

Szabo and **Tamas Zsom** (2021): An attempt to the nondestructive investigation of photo-induced potato postharvest quality degradation – Preliminary results, Progress in Agricultural Engineering Sciences 17 (2021) S1, 99–109 – Q<sub>3</sub>

- Mai Sao Dam, Vuong Duc Nguyen, Tamas Zsom, Lien Le Phuong Nguyen and Geza Hitka (2021): Ozone treatment on cucumber and tomato during simulated retail storage, Progress in Agricultural Engineering Sciences 17 (2021) S1, 45–52 – Q<sub>3</sub>

**„Élelmiszertudomány területén kiváló Kutatócsoport támogatása” pályázat nyertesei:**

- **Badakné Dr. Kerti Katalin:** Napraforgó alapú (magas fehérjetartalmú) növényi ital fejlesztése
- **Badakné Dr. Kerti Katalin:** Gabonakávè kifejlesztése
- **Dr. Koris András:** Bioaktív peptidok előállítása tejfehérjékből szekvenciális membránszűréses, enzimatis- és mikrobiális hidrolízissel
- **Marczika Andrásné dr. Sörös Csilla:** Tömegspektrometriás "omikai" platform kidolgozása
- **Pásztorné dr. Huszár Klára:** Élelmiszeripari melléktermék feldolgozási lehetőségek
- **Székely Dóra:** Szárítási módok hatásának vizsgálata édesburgonya fajták technológiai és beltartalmi paramétereire
- **Dr. Gillay Zoltán:** Probiotikus termékek elemzése korrelatív (NIR, elektronikus orr) technikákkal
- **Dr. Friedrich László:** A magyar szürke és bivaly húsminőségének vizsgálata
- **Dr. Szalóki-Dorkó Lilla:** Fajta és termőhely hatása a dió egyes beltartalmi összetevőire
- **Dr. Üveges Márta:** Borokban megjelenő aromarontó komponensek analitikai vizsgálata

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

**SZÉCHENYI** 2020 



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**