

Curriculum vitae

Informații personale

Nume/Prenume Csapó János
Adresa Kaposvár, H-7400 Hungary, Bem u. 22
E-mail csapo.janos@gmail.hu

Data și locul nașterii 09. iulie. 1950, Szenna, județul Somogy, Ungaria

Funcția și locul de muncă (universitatea, facultatea, catedra) Universitatea Sapientia din Cluj Napoca, Facultatea de Științe Economice, Socio-Umane și Inginerești, Miercurea Ciuc, Departamentul de Științe Alimentare, Romania, profesor emerit

Educație și formare

Instituția	Perioada	Titlul obținut
Hungarian Academy of Scienses	1993-1995	Doctor al Hungarian Academy of Scienses
Agricultural University, Gödöllő, Hungary	1978-1980	Doctor al Agricultural University, Gödöllő
Agricultural University, Kaposvár, Hungary	1975-1979	Inginer agronom
University of Sciensis József Attila, Szeged, Hungary	1970-1974	Chimist
Munkácsy Mihály Gimnasium, Kaposvár, Hungary	1964-1968	Bacalaureat

Experiența profesională

Funcția	Perioada	Instituția
Profesor emerit	2020-prezent	Universitatea Sapientia din Cluj Napoca, Facultatea de Științe Economice, Socio-Umane și Inginerești, Miercurea Ciuc, Departamentul de Științe Alimentare
Șef de catedră	2006-2009	Fundația Sapientia - Universitatea Sapientia, Cluj-Napoca, Romania Facultatea de Științe, Miercurea Ciuc, Catedra de Științe Alimentare,
Profesor universitar	2002-2020	Fundația Sapientia - Universitatea Sapientia, Cluj Napoca, / din 2012 Universitatea Sapientia din Cluj-Napoca Romania Facultatea de Științe, Miercurea Ciuc, Catedra de Științe Alimentare
Șef de catedră	2006-2014	Universiversity of Kaposvar, Faculty of Animal Science, Hungary
Profesor universitar	2003-prezent	University of Debrecen, Hungary, Facultatea de Stiinte Alimentare, Institutul de Tehnologie Alimentara, director
Director	1998-2014	Institute of Chemistry, Universiversity of Kaposvar, Faculty of Animal Science, Hungary

Prodecan	1997- 2000, 2011-2014	Universitatis of Kaposvar, Faculty of Animal Science, Hungary
Profesor universitar	1996-2014	
Conferențiar universitar	1992- 1996	
Colaborator științific	1980- 1992	

Alte funcții deținute (nedeactice)

Funcția	Perioada	Instituția
Șef laborator	1978- 1992	Food Chemistry Laboratory, Kaposvar, Hungary
Colaborator științific	1974-1992	Food Chemistry Laboratory, Kaposvar, Hungary

Limbi străine cunoscute

Limba	Nivelul
Limba engleză	mediu
Limba rusă	mediu
Limba germană	Începător
Limba latină	Începător
Limba suedeză	Începător

Activitatea didactică (cursuri, seminarii, lucrări practice conduse)

Disciplina	Perioada		
	Curs	Lucrări practice	Proiecte
Biochimie	1985- 2014	-	-
Chimia alimentelor și a furajelor	1985- 2014	-	-
Bazele chimice și biologice în etapele obținerii produselor alimentare	1985- 2014	-	-
Determinarea calității proteinelor alimentare și furajere	1985- 2014	-	-
Analitica alimentelor și a furajelor	1985- 2014	-	-
Rolul produselor lactate în alimentația umană	1985- 2014	-	-
Chimie analitică instrumentală	1985- 2013	-	-
Tehnologia produselor lactate	2005- 2021	-	-
Chimie alimentară	2002- 2021	-	-
Analitică alimentară	2005-2012	-	-
Bazele cercetării științifice	2005- 2009	-	-
Alimente funcționale	2014-prezent	-	-
Controlul falsificării produselor alimentare	2012-prezent	-	-

Domeniul de cercetare

Chimie analitică, Chimie alimentară, Biochimie, Științe alimentare (aminoacizi-D, produse pro- și prebiotice)

Activitate de cercetare, granturi

Nr. crt.	Titlul temei	Beneficiar	Anul
1.	Élelmiszer- és takarmányanalitikai módszerek fejlesztése: az összes aminosav és a D-aminosavak meghatározása nagy ásványianyag tartalmú és biológiai eredetű mintákban. (Dezvoltarea unor metode analitice pentru determinarea conținutului total de aminoacizi și de aminoacizi-D din probe de origine biologică având conținut ridicat de minerale.)	Pannon Agrártudományi Egyetem (Universitatea de Științe Agronomice Pannon)	1998
2.	Élelmiszer- és takarmányanalitikai módszerek fejlesztése. (Dezvoltarea unor metode de analiză alimentară și a furajelor.)	Felsőoktatási Kutatásfejlesztési Pályázat (Institutul Programelor de Cercetare)	1998
3.	Új módszer a baktériumok által szintetizált fehérje mennyiségének meghatározására a D-aszparaginsav és a D-glutaminsav alapján. (O metodă nouă pentru determinarea cantității proteinelor bacteriene pe baza conținutului de acizi D- -aspargic și D-acid-glutamic.)	Pannon Agrártudományi Egyetem (Universitatea de Științe Agronomice Pannon)	1998-2000
4.	Gyors módszer a diamino-pimelinsav meghatározására ioncserés oszlopkromatográffal. (O metodă rapidă pentru determinarea acidului diamino-pimelic prin cromatografie cu schimb ionic.)	Pannon Agrártudományi Egyetem (Universitatea de Științe Agronomice Pannon)	1999
5.	A metionin enantiomerek szétválasztása és meghatározása nagyhatékonyságú folyadékkromatográffal perhangyasavas oxidáció után. (Separarea și determinarea enantiomerilor metioninei cu HPLC după oxidare cu acid performic.)	Kaposvári Egyetem (Universitatea Kaposvár)	2000
6.	A bakteriális eredetű fehérje mennyiségének meghatározása a D-aminosav tartalom alapján. (Determinarea conținutului de proteine bacteriene pe baza conținutului de D-amino acizi.)	Kaposvári Egyetem (Universitatea Kaposvár)	2000
7.	A baktériumok által szintetizált fehérjék mennyiségének meghatározása gazdasági állataink emésztőrendszeréből. (Determinarea cantității proteinelor bacteriene în sistemul digestiv al animalelor domestice.)	Országos Tudományos Kutatási Alapprogramok Iroda (Institutul Național al Programelor de Cercetare Ungare)	2000-2003
8.	A cistein és metionin enantiomerek szétválasztása és meghatározása a fehérjealkotó többi enantiomerrel együtt nagyhatékonyságú folyadékkromatográffal, perhangyasavas oxidáció után. (Determinarea și separarea cisteinei și a metioninei cu HPLC după oxidare cu acid performic.)	Kaposvári Egyetem (Universitatea Kaposvár)	2001

9.	Módszertani vizsgálatok a kolosztrum és a tej összetételét befolyásoló tényezők feltárására tejelő és húsmarhában, valamint sertésben. (Dezvoltarea metodologiei pentru determinarea factorilor de influență asupra compoziției colostrului și a laptelui de bovine și porcine.)	Országos Tudományos Kutatási Alapprogramok Iroda (Institut Național al Programelor de Cercetare Ungare)	2001-2004
10.	A merkapto-metán-szulfonsav, mint fehérjehidrolizáló ágens és mint származékképző reagens az aminosavak HPLC-s meghatározása során. (Acidul mercapto-metan-sulfonic, ca agent de hidroliză și agent de derivatizare la analiza proteinelor cu HPLC.)	Kaposvári Egyetem (Universitatea Kaposvar)	2002
11.	Gyors nitrogénmeghatározó berendezés (KJELTECH) beszerzése. (Achiziționarea unui aparat Kjeldahl automat.)	Mezőgazdasági Minisztérium. Agrárkutató és fejlesztő korszerű K+F eszközök beszerzésének támogatására. (Ministerul Agriculturii Ungare)	2002
12.	Bioaktív anyagok keletkezése a tehén-, a kecske- és a juhtej probiotikus mikroorganizmusokkal való fermentálása során. (Formarea substanțelor bioactive în procesele fermentative microbiene probiotice a laptelui.)	Hungarian-Greek Intergovernmental Cooperation Program	2002-2003
13. *	Determinarea conținutului de acid linoleic conjugat al laptelui și a produselor lactate.	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia	2002-2003
14.	A triptofán enantiomerek meghatározása és szétválasztása (Determinarea și separarea enantiomerilor de triptofan.)	Kaposvári Egyetem (Universitatea Kaposvar)	2003
15.	Atomabszorpciós spektrofotométer beszerzése. (Achiziționarea spectrofotometrului cu absorbție atomică.)	Mezőgazdasági Minisztérium. Agrárkutató és fejlesztő korszerű K+F eszközök beszerzésének támogatására (Ministerul Agriculturii Ungare)	2003
16.	Grafitkályhás atomabszorpciós spektrofotométer beszerzése. (Achiziționarea spectrofotometrului cu absorbție atomică cu cuvă de grafit.)	Mezőgazdasági Minisztérium. Agrárkutató és fejlesztő korszerű K+F eszközök beszerzésének támogatására (Ministerul Agriculturii Ungare)	2004
17.	A hátrányos adottságú térségek helyzetének javítása a kecsketej összetételének pontos megállapítására alapozott hungarikumok fejlesztésével. (Îmbunătățirea situației regiunilor defavorizate prin dezvoltarea produselor specifice ungurești.)	Földművelési és Városfejlesztési Minisztérium (Ministerul de Agricultură și Dezvoltare Rurală Ungară.)	2004
18.	Minőségi vadhús előállítása. (Producția de carne de vânat de calitate superioară.)	Gazdaságorientált Agrárágazati Kutatások (Cercetări Agrare cu orientare economică)	2004-2007

19.	Aminosav analizátor beszerzése (Achiziționarea analizatorului de aminoacizi.)	Mezőgazdasági Minisztérium. Agrárkutató és fejlesztő korszerű K+F eszközök beszerzésének támogatására (Ministerul Agriculturii Ungare)	2005
20.	A perinatális mortalitás kóroktani és immunológiai vizsgálata illetve prevenciója Holstein Friz állományokban. (Analiza clinică, imonologică și prevenția mortalității perinatale în cazul șeptelurilor Holstein Friz.)	Gazdaságorientált Agrárágazati Kutatók (Cercetări Agrare cu orientare economică)	2005- 2008
21.	Transzsírsav mentes, kenhető élelmiszerek kifejlesztése és humánéletani hatása és klinikai vizsgálata. (Dezvoltarea, efectele fiziologice și analiza clinică a alimentelor tartinabile, fără conținut de acizi grași trans.	Gazdaságorientált Agrárágazati Kutatók (Cercetări Agrare cu orientare economică)	2006
22.	Determinarea cantității de D-aminoacizi a laptelui și a produselor lactate.	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia	2004- 2007
23.	Managementul deficitului de seleniu din România.	CEEX/TOPAS	2007- 2010
24.	Variația compoziției laptelui matern în funcție de nutriție având în vedere conținutul de acid linoleic conjugat, trans acizi grași, macro și microelemente, colesterolă, carbamidă.	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia	2007- 2009
25.	Evaluarea nutrițională a germenilor vegetal	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia	2008- 2009
26.	Conținutul de seleniu a alimentelor provenite din Secuieme	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia	2009- 2011
27.	Obținerea unui produs functional prin adaos de trilinoleat conjugat produs prin semisinteză	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia	2012- 2014

Membru în organizații științifice și profesionale

Asociația Maghiară de Chimie	1974- prezent
Comisia de Zootehnie și Tehnici de Furajare, Academia Maghiară de Științe	1996- prezent
Comisia de Științe Alimentară și Chimie Analitică, Academia Maghiară de Științe	1985-prezent
Asociația Maghiară de Biochimie	1980-prezent
Comisia de Arheometrie, Academia Ungară de Științe	1985- prezent
COST (European Cooperation in the field of Scientific and Technical Research, Committee of Food and Agriculture)	1995- prezent
Consiliul Doctoral al Academiei Maghiare de Științe	2007-prezent

Membru în colective de redacție (de specialitate)

Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria	Colegiu de redacție
International Dairy Journal	Colegiu de redacție

Acta Oecologica	Colegiu de redacție
Food and Environment Safety, Suceava	Colegiu de redacție

Referent științific

Citări Google Scholar:

3758

Mentorat studenți

Popularizare a științei

1. Henics Z. – Csapó J. – Lassu I.-né: A takarmányvizsgálatok néhány kérdése. *Szaktanácsok*. 1981. 4. 14-18.
2. Henics Z. – Csapó J. – Lassu I.-né: A takarmányvizsgálatok eredményei az 1981 évben. *Szaktanácsok*. 1982. 3-4. 21-24.
3. Henics Z. – Tamás K. – Csapó J.: A takarmányok élesztősítésének lehetőségei a sertéshizlalásban. *Szaktanácsok*. 1982. 2. 47-49.
4. Csapó J. – Csapó J.-né – Szentpéteri J.: A tej fehérjetartalma és annak minősége. *Magyar Mezőgazdaság*. 1985. 17. 15.
5. Csapó J. – Sarudi I.: Toll-fehérje a takarmányokban. *Magyar Mezőgazdaság*. 1985. 15. 13.
6. Ballay A. – Csapó J.: Az angóryanúl tejének összetétele, változása a laktáció folyamán. *Kisenyésztők Lapja*. 1986. 2. 16-17.
7. Ballay A. – Csapó J. – Meleg I.: A galamb begy-tej összetétele. *Magyar Mezőgazdaság*. 1986. 34. 15.
8. Csapó J.: Takarmányvizsgálatok a PANNON Agrártudományi Egyetem Kaposvári Állattenyésztési Karának Központi Laboratóriumában. *Közérdekű Kalendárium*. Tab, 1992-1993. 141-148.
9. Csapó J.: Különböző fajtájú szarvasmarhák tejösszetétele. *Kisermelők Lapja*. 1992. 2. 8-9.
10. Csapó J. – Keszthelyi T.: A juhtej összetétele és tápláléértéke. *Kisermelők Lapja*. 1992. 4. 18-19.
11. Csapó J.: A tej fehérjetartalmát befolyásoló tényezők. *Kisermelők Lapja*. 1992. 1. 6-7.
12. Csapó J.: A kecsketej összetétele. *Kisermelők Lapja*. 1992. 3. 16.
13. Csapó J.: A kérődzők tejének összehasonlítása. *Kisermelők Lapja*. 1992. 5. 10-11.
14. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: Kormeghatározás az aminosavak racemizációja alapján. *Élet és Tudomány*. 1992. 40. 1251-1253.
15. Csapó J.: Kormeghatározás az aminosavak racemizációja alapján. *Somogyi Kurír*. 1992. 1. 7-9.
16. Csapó J.: Jelentés a Kaposvár Megyei Jogú Város Önkormányzatához benyújtott pályázatokról és a kapott támogatásokról. *Somogyi Kurír*. 1992. 3. 3-4.

17. Csapó J.: Kaposvár Megyei Jogú Város Önkormányzata és Somogy Megye Közgyűlése Pályázata. **Somogyi Kurír**. 1992. 4-5. 31.
18. Csapó J.: Somogy megye tudományos élete napjainkban. **Somogyi Kurír**. 1992. 6. 13-15.
19. Csapó J.: A PATE Állattenyésztési Kar (Kaposvár) Kémiai Osztályának kémiai-analitikai módszerei régészeti vizsgálatok elősegítésére. **Iparrégészeti és Archeometriai Tájékoztató**. 1991. 11. 3-4.
20. Csapó J. – Stefler J. – Csapóné Kiss Zs. – Makray S.: A kanca tejének összetétele. I. A kolosztrum és a tej zsírtartalma és zsírsavösszetétele. **Kistermelők Lapja**. 1993. 8. 7.
21. Csapó J. – Csordás E. – Gombos S.: Új módszer a bakteriális eredetű fehérje mennyiségének meghatározására kérődzőknél. **Természet Világa**. 1994.
22. Csapó J.: Somogy tudományos élete. **Somogy Megyei Önkormányzat Évkönyve, 1990-1994**. 1994. 29-30.
23. Horn P. – Holló I. – Csapó J.: Bemutatkozik a PANNON Agrártudományi Egyetem Állattenyésztési Kara. **Somogyi Kultúra**. 1995. 6. 1. 4-10.
24. Csapó J.: A Tudományos Alapítvány szerepe és jelentősége Somogy megye és Kaposvár tudományos életében. **Somogyi Kultúra**. 1995. 6. 1. 26-30.
25. Csapó J.: Beszámoló az Új Delhiben tartott 3. Régészeti Világkonferenciáról. **Somogyi Kultúra**. 1995. 6. 1. 51-53.
26. Csapó J.: Beszámoló az 1994-95-ben végzett archeológiai kutatásokról. **Iparrégészeti és Archeometriai Tájékoztató**. 1996. 14. 2-3.
27. Csapó J.: Újabb eredmények a fosszilis csontok korának becslése területén. Korbecslés az aminosavak racemizációja alapján. **Iparrégészeti és Archeometriai Tájékoztató**. 1996. 14. 5-8.
28. Csapó J.: Gyapjúszőnyegek korának meghatározása a cisztin, a ciszteinsav, a metionin és a tirozin tartalom alapján. **Iparrégészeti és Archeometriai Tájékoztató**. 1996. 14. 8-10.
29. Csapó J.: Archaeological Science Conference. Liverpool, 1995. **Iparrégészeti és Archeometriai Tájékoztató**. 1996. 14. 21.
30. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: Tej és tejtermékek szerepe az emberi táplálkozásban. I. Átok-e a tej vagy áldás? **Somogyi Kultúra**. 1996. 6. 3. 107-109.
31. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: Tej és tejtermékek szerepe az emberi táplálkozásban. II. A tejszír táplálkozási értéke. **Somogyi Kultúra**. 1996. 6. 3. 109-116.
32. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: Tej és tejtermékek szerepe az emberi táplálkozásban. III. Káros-e a tej és tejtermékek koleszterin tartalma az ember egészségére? **Somogyi Kultúra**. 1996. 6. 4. 86-92.
33. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: Tej és tejtermékek szerepe az emberi táplálkozásban. IV. A tej fehérjetartalma és a fehérje aminosav összetétele. **Somogyi Kultúra**. 1996. 6. 4. 92-97.
34. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: Tej és tejtermékek szerepe az emberi táplálkozásban. V. A tejfehérje tápláló értéke, étrendi szerepe, tejfehérje intolerancia és allergia. **Somogyi Kultúra**. 1996. 6. 5.
35. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: Tej és tejtermékek szerepe az emberi táplálkozásban. VI. A tej szénhidrát tartalma; a laktózemésztés zavarai. **Somogyi Kultúra**. 1996. 6. 6.

36. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: A kanca tejének összetétele. I. A kolosztrum és a tej fehérjetartalma, aminosavösszetétele és biológiai értéke. **Lovasnemzet**. 1998. ősz. 23-25.
37. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: A kanca tejének összetétele. II. A kolosztrum és a tej zsírtartalma, zsírsavösszetétele, makro- és mikroelem, valamint vitamintartalma. **Lovasnemzet**. 1998. tél. 44-45.
38. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: A kanca tejének összetétele. III. A kancatej felhasználási lehetőségei csecsemők és kisgyermekek táplálásában. **Lovasnemzet**. 1999. 1. 28-29.
39. Csapó J.: A kumiszkészítésről. **Lovasnemzet**. 2000. 7. 55.
40. Csapó J.: A tudományért Somogyban. (A Tudósklub elmúlt 15 éve). **Somogyi Honismeret**. 2001. 1. 107-111.
41. Stefler J. – Csapóné Kiss Zs. – Csapó J.: A kancatej felhasználásának lehetőségei a humán táplálkozásban. I. Zsír-, zsírsav-, szénhidrát-, valamint makro- és mikroelem-tartalom. **Lovasnemzet**. 2002. 5. 46-47.
42. Csapó J. – Stefler J. – Csapóné Kiss Zs.: A kancatej felhasználásának lehetőségei a humán táplálkozásban. II. Fehérje, aminosav-összetétel, biológia érték. **Lovasnemzet**. 2002. 6. 41-43.
43. Csapó J. – Stefler J. – Csapóné Kiss Zs.: A kancatej felhasználásának lehetőségei a humán táplálkozásban. III. Speciális felhasználási lehetőségek. **Lovasnemzet**. 2002. 8-9. 40-42.
44. Csapó J.: Királis molekulák: az élet keletkezésétől az élelmiszerekig. Könyvismertetés. **Biokémia**. 2005. 29. 1. 22.
45. Csapó J.: Progress in biological chirality. Book review. **Acta Agraria Kaposváriensis**. 2004. 8. 3. 227-228.
46. Csapó J.: Élelmiszerek D-aminosav-tartalma. **A Természet Világa**. 2011/II. különszám. 84-88.
47. Csapó J.: Tudtad... Az ásványvizekről. **Kaposvár és környezete Szuperinfó**. 2013. 17. 25. 2.
48. Csapó J.: Tudtad... A vitamin túladagolásról. **Kaposvár és környezete Szuperinfó**. 2013. 17. 26. 2.
49. Csapó J.: Tudtad... A vitamin fogyasztásról. **Kaposvár és környezete Szuperinfó**. 2013. 17. 27. 2.
50. Csapó J.: Tudtad... Az élelmiszerek koleszterin-tartalmáról. **Kaposvár és környezete Szuperinfó**. 2013. 17. 28. 4.
51. Csapó J.: Tudtad... Az őshonos állatfajok húsának, zsírájának tápértékéről. **Kaposvár és környezete Szuperinfó**. 2013. 17. 29. 2.
52. Csapó J.: Tudtad... A zsír koleszterin tartalmáról. **Kaposvár és környezete Szuperinfó**. 2013. 17. 30. 3.
53. Csapó J.: Tudtad... Az oxigénnel dúsított vízről. **Kaposvár és környezete Szuperinfó**. 2013. 17. 31. 4.
54. Csapó J.: Tudtad... Az ásványvizekről, a velük kapcsolatos tudománytalan nézetekről. **Kaposvár és környezete Szuperinfó**. 2013. 17. 32. 4.
55. Csapó J.: Bízom benne, hogy valami kutatómunkát csak végeztek. A jövő összejtéről: **Somogyi Hírlap**. 2013. 08. 14. 4.
56. Csapó J.: Tudtad... A szójafehérje biológiai értékéről. **Kaposvár és környezete Szuperinfó**. 2013. 17. 33. 2.
57. Csapó J.: Tudtad... A stucchús összetételéről. **Kaposvár és környezete Szuperinfó**. 2013. 17. 35. 4.

58. Csapó J.: Tudtad... Az élelmiszerek koleszterin tartalmáról. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 336. 3.
59. Csapó J.: Tudtad... Fehérjéről, esszenciális aminosavakról. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 37. 4.
60. Csapó J.: Tudtad... Az E-számokról. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 38. 4.
61. Csapó J.: Tudtad... Még egyszer az E-számokról. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 39. 4.
62. Csapó J.: Tudtad... A vitamin túladagolásról. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 40. 4.
63. Csapó J.: Tudtad... A tojásfehérje biológiai értékéről. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 41. 4.
64. Csapó J.: Tudtad... Az antioxidánsokról. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 42. 4.
65. Csapó J.: Tudtad... A kalciumhiányos táplálkozásról. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 43. 3.
66. Csapó J.: Tudtad... A bioélelmiszerekről. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 44. 5.
67. Csapó J.: Tudtad... A vegetáriánus táplálkozásról. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 45. 4.
68. Csapó J.: Tudtad... A kecsketej táplálkozási értékéről. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 46. 5.
69. Csapó J.: Tudtad... A struccbőr táplálkozási értékéről. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 47. 4.
70. Csapó J.: Tudtad... A tengeri sóról. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 48. 5.
71. Csapó J.: Tudtad... A természetes eredetű tápanyagokról. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 49. 7.
72. Csapó J.: Tudtad... A gyorséttermekről. *Kaposvár és környezete Szuperinfó*. 2013. 17. 51. 2.
73. Csapó J.: Funkcionális élelmiszerek. *Hajdú-Bihari Napló*. 2017. július 29. 2.
74. Csapó J.: Gondoltad volna az élelmiszerekről? <http://somogy.hu/publikaciok/csapo-janos-gondoltad-volna-az-elelmiszerekrol.html>. 2017.
75. Csapó J.: A funkcionális élelmiszerek. <http://somogy.hu/publikaciok/csapo-janos-funkcionalis-elelmiszerek.html>. 2017.
76. Csapó J.: Néhány érdekes tény a vízről. *Somogy Portál*. <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes> 2017. 07. 20.
77. Csapó J.: Nem csodavíz a lúgos víz! *Somogy Portál*. <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes> 2017. 07. 27.
78. Csapó J.: Néhány gondolat a vitaminokról. *Somogy Portál*. <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes> 2017. 08. 03.
79. Csapó J.: Beszéljünk a koleszterinről és az E-számokról. *Somogy Portál*. <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes> 2017. 08. 10.
80. Csapó J.: Zsírok és fehérjék. *Somogy Portál*. <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes> 2017. 08. 24.

81. Csapó J.: Érdekességek a táplálék-összetevőkről. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2017.08.31>.
82. Csapó J.: Vajon elég-e csupán növényi eredetű élelmiszert fogyasztani? **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2017.09.14>.
83. Csapó J.: Táplálkozási tévhitek. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2017.09.25>.
84. Csapó J.: Taurin, transz-zsír, glutén, aszpartám, szója és szukralóz. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2017.10.05>.
85. Csapó J.: Liszt, cukor, zsír. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2017.10.12>.
86. Csapó J.: Bevezetés a Funkcionális élelmiszerek cikksorozathoz. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2017.11.27>.
87. Csapó J.: Funkcionális élelmiszerek - alapfogalmak, definíciók. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2017.12.04>.
88. Csapó J.: Mitől lesz egy élelmiszer funkcionális. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2017.12.12>.
89. Csapó J.: Funkcionális élelmiszerek előállítása élelmiszer-kiegészítéssel. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2017.12.20>.
90. Csapó J.: Miért fontos az élelmiszerek kiegészítése? **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2018.01.02>.
91. Csapó J.: Az összetevők helyettesítése vagy dúsítása. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2018.01.08>.
92. Csapó J.: Vitamin és ásványi anyag kiegészítésként. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2018.01.15>.
93. Csapó J.: A vashiány és következményei. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2018.01.22>.
94. Csapó J.: A jódhiány és következményei. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2018.01.29>.
95. Csapó J.: Az A-vitamin hiánya. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2018.02.05>.
96. Csapó J.: A cinkhiány és következményei. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2018.02.14>.
97. Csapó J.: A kalciumhiány és következményei. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2018.02.26>.
98. Csapó J.: A folsavhiány és következményei. **Somogy Portál.** <http://somogy.hu/somogyrol/ismeretterjesztes/2018.03.05>.
99. Csapó J.: Magas tápértékű funkcionális élelmiszer. A búzaliszt kiegészítése magas fehérjetartalmú élelmiszer alapanyagokkal. **Medical Tribune. Havilap orvosoktól orvosoknak.** 16. 8. 19. 2018.

Csapó, J.

- 100.Csapó J.: Társadalmi méretű probléma. Obezitás és daganatok. *Medical Tribune. Havilap orvosoktól orvosoknak.* 16. 9. 22. 2018.
- 101.Csapó J.: Az elhízás, a 2-es típusú cukorbetegség és az életmód. *Medical Tribune. Havilap orvosoktól orvosoknak.* 16. 10. 22. 2018.

26.09.2021

Nume Prenume



Lista de lucrări în domeniul de studii universitare de licență

Numele și prenumele:

Dr. Csapó János

A. Teza de doctorat

1. *A koloszttrum és a tej aminosav és fehérjefrakcióinak vizsgálata eltérő genotípusú szarvasmarha populációkban (Analiza fracțiilor proteice și a aminoacizilor din lapte și colostru provenit de la diferite genotipuri de vaci)*, Kaposvár - Gödöllő, 1980. 138. p.
2. *Kérődző háziállataink koloszttrum és tejösszetétele és néhány összetevő analitikája (Compoziția chimică a laptelui provenit de la animale rumegătoare, metode de analiză)*, Akadémiai doktori értekezés, Kaposvár, 1995, 171. p.

B. Cărți și capitole de cărți

1. **Csapó, J.:** *Általános kémia* (General chemistry), PATE Állattenyésztési Kar, Kaposvár, 1998, 205. p.
2. **Csapó, J.,** Csapóné Kiss, Zs.: *Tej és tejtermékek szerepe az emberi táplálkozásban* (The role of milk and dairy products in the human nutrition), PATE Állattenyésztési Kar, Kaposvár, 1998, 370. p.
3. **Csapó, J.,** Vadászné, V., A., Németh, J.: *A Pannon Agrártudományi Egyetem Állattenyésztési Kar oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke 1997*, (Publication list of lecturers and researchers of Faculty of Animal Breeding of the Pannon Agricultural University 1997) PATE Állattenyésztési Kar, Kaposvár, 1998, 78. p.
4. **Csapó, J.:** *Az I. Dél-Dunántúli Analitikai Nap előadásainak összefoglalója*, (Abstracts of the presentations of the I. Analytical Day in South Transdanubia) PATE Állattenyésztési Kar, Kaposvár, 1998, 20. p.
5. **Csapó, J.,** Kovách, Á.: *Proceedings of the 7th International Symposium Animal Science Days*, The present situation and task to be accomplished in animal production prior to entry into the European Union, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 3, 2, 1999, 388. p.
6. **Csapó, J.,** Csapóné Kiss, Zs.: *Tej és tejtermékek az emberi táplálkozásban*, (Milk and dairy products in the human nutrition), SZFSZ JATE Szegedi Élelmiszeripari Főiskolai Kar, Szeged, 1999, 370. p.
7. **Csapó, J.:** *Biokémia jegyzetkiegészítő*, (Biochemistry Amendment to the lecture notes), PATE Állattenyésztési Kar, Kaposvár, 1999, 100. p.
8. **Csapó, J.:** *Általános kémia*, (General chemistry), Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar, Kaposvár, 2000, 239 p.
9. **Csapó, J.:** *Biokémia*, (Biochemistry), Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar, Kaposvár, 2000, 350. p.
10. **Csapó, J.:** *Élelmiszerkémia*, (Food chemistry), Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar, Kaposvár, 2000, 370. p.
11. **Csapó, J.:** *Mezőgazdasági kémia*, (Agricultural chemistry), Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar, Gábor Dénes Főiskola, Budapest, 2000, 275. p.
12. **Csapó, J.:** *Élelmiszerkémia*, (Food chemistry) Szegedi Tudományegyetem, Szegedi Élelmiszeripari Főiskolai Kar, Szeged, 2000, 202. p.
13. **Csapó, J.:** *Élelmiszer- és takarmányanalitikai gyakorlatok*, (Food and feeding stuff analytical practices), Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar, Kaposvár, 2001, 215. p.
14. **Csapó, J.,** Csapóné Kiss, Zs., Jávör, A.: *Tej és tejtermékek az emberi táplálkozásban*, (Milk and dairy products in the human nutrition), Debreceni Egyetem, Agrártudományi Centrum, Mezőgazdaságtudományi Kar, 2001, 181. p.
15. **Csapó, J.,** Csapóné Kiss, Zs.: *A tej és tejtermékek szerepe a táplálkozásban*, (The role of milk and dairy products in the nutrition), Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2002, 464. p.
16. **Csapó, J.,** Kovách, Á.: *Proceedings of the 10th International Symposium Animal Science Days*, Environment friendly and EU conform animal husbandry, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 6, 2, 2002, 323. p.

17. **Csapó, J.**, Györi, Z., Csapóné Kiss, Zs.: *Élelmiszer- és takarmányfehérjék minősítése*, (Quality evaluation of food and feeding stuff proteins) Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar, Kaposvár, 2004, 280. p.
18. Györi, Z., **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs.: *Élelmiszer- és takarmányfehérjék minősítése*, (Quality evaluation of food and feeding stuff proteins), Debreceni Egyetem, Agrártudományi Centrum, Mezőgazdaságtudományi Kar, Debrecen, 2004, 280. p.
19. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs.: *Élelmiszerkémia*, (Food chemistry) Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2004, 492. p.
20. **Csapó, J.**, Kovách, Á.: *A II. Alkalmazott informatikai Konferencia proceedingjei*, (Proceedings of the II. Conference on Applied Informatics), Acta Agraria Kaposváriensis, 8, 3, 2004, 228. p.
21. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs.: *Élelmiszer- és takarmányfehérjék minősítése*, (Quality evaluation of food and feeding stuff proteins) Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2006, 451. p.
22. **Csapó, J.**, Stanics, J.: *Proceedings of the 14th International Symposium Animal Science Days. Future trends of research on food quality and safety*, Acta Agraria Kaposváriensis, 10, 2, 2006, 361. p.
23. **Csapó, J.**: *Biokémia, állattenyésztőknek*, (Biochemistry for animal breeders), Editura Mezőgazda, Budapest, 2007, p. 378.
24. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs.: *Takarmányanalitika*, (Feedingstuff analysis), Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar, Kaposvár, 2010, 140. p.
25. **Csapó J.** – Vargáné Visi É.: Fermented foods and health. 4 Conjugated linoleic acid (CLA) production in fermented foods. *Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition*. 2014. 75-105.
26. Csapó J.: A hidegvérű ló tejtermelő képessége, és az erre alapozott árutermelés termelés-technológiája. A kancatej összetétele. A kancatej felhasználásának lehetőségei. In: Mihók S.: A hidegvérű ló. *Mezőgazda Lap- és Könyvkiadó*. Budapest, 2017. 91-97.
27. **Csapó, J.**: *Biokémia*, (Biochemistry), Editura Scientia, Cluj-Napoca, 2004, ISBN: 973-7953-23-1, 468. p.
28. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs.: *Élelmiszerkémia*, (Food chemistry), Editura Scientia, Cluj-Napoca, 2004, ISBN: 9737953-24-x, 603. p.
29. **Csapó, J.**, Salamon, R.: *Tejipari technológia és minőségellenőrzés*, (Technology and quality control in the dairy industry), Editura Scientia, Cluj-Napoca, 2006, ISBN: 973-7953-68-1, 164. p.
30. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs., Albert, Cs., Salamon, Sz.: *Élelmiszerfehérjék minősítése*, (Quality evaluation of food proteins), Editura Scientia, Cluj-Napoca, 2007, ISBN: 978-973-7953759, 506. p.
31. **Csapó, J.**, Albert, Cs., Csapóné Kiss, Zs.: *Élelmiszer-analitika. Válogatott fejezetek*, (Foodstuff analysis. Selected chapters), Editura Scientia, Cluj-Napoca, 2008, ISBN: 978-973-7953-94-0, 314. p.
32. **Csapó, J.** (szerk): *Tejipari Technológia. Tej és tejtermékek a táplálkozásba*, (Technology in the dairy industry. The role of milk and dairy products in the nutrition), Editura Scientia, Cluj-Napoca, 2012, Fenyvessy J. – Csanádi J. – Csapóné Kiss Zs.) 305. p.
33. **Csapó, J.**, Albert, Cs., Csapóné Kiss, Zs. *Élelmiszer-hamisítás és kimutatása*. Scientia Kiadó, Kolozsvár, 2016. 1441
34. **Csapó, J.**, Albert, Cs., Csapóné Kiss, Zs. *Funkcionális élelmiszerek*. Scientia Kiadó, Kolozsvár, 2016. 1-210.
35. **Csapó, J.**, Albert, Cs., Csapóné Kiss, Zs. *Élelmiszerhamisítás*. Debreceni Egyetem Kiadó Debrecen University Press, 2016. 1-217 (elektronikus)
36. **Csapó J.**, Csapóné Kiss Zs.: *Általános kémia agrármérnököknek*. Scientia Kiadó, Kolozsvár, 2018. 1-292.
37. **Csapó J.**, Csapóné Kiss Zs.: *Biokémia agrármérnököknek*. Scientia Kiadó, Kolozsvár, 2018. 1-288.
38. **Csapó J.**, Albert Cs.: *Funkcionális élelmiszerek*. Debreceni Egyetemi Kiadó, Debrecen, 2018. 1-282., ISBN 978 963 318 707 4
39. **Csapó J.** – Albert Cs. – Kiss D.: *Analitikai kémia élelmiszer-mérnököknek*. Scientia Kiadó, Kolozsvár, 2020. 1-362.
40. **Csapó J.** – Albert Cs. – Kiss D.: *Élelmiszeranalitika mérnököknek*. Debreceni Egyetem Kiadó Debrecen University Press, 2020. 1-326.
41. **Csapó J.** – Albert Cs.: *A túlsúly, az elhízás és a táplálkozás kapcsolata*. Scientia Kiadó, Kolozsvár, 2021. 1-318.

42. **Csapó J.:** Táplálkozás, túlsúly, elhízás I. Az elhízás kialakulása és kezelése. Szaktudás Kiadó, Budapest, 2021. 1-52.
43. **Csapó J.:** Táplálkozás, túlsúly, elhízás II. Az elhízás, mint egészségügyi kockázat. Szaktudás Kiadó, Budapest, 2021. 1-49.
44. **Csapó J.:** A táplálékok kémiai összetétele. Szaktudás Kiadó, Budapest, 2021. 1-97.
45. **Csapó J.:** Funkcionális élelmiszerek. Szaktudás Kiadó, Budapest, 2021. 1-53.
46. **Csapó J.:** Élelmiszer-hamisítás I. Tej és tejtermékek, hús és hústermékek hamisítása és annak kimutatása. Szaktudás Kiadó, Budapest, 2021. 1-45.
47. **Csapó J.:** Élelmiszer-hamisítás II. A méz, a bor és a pálinka hamisítása és annak kimutatása. Szaktudás Kiadó, Budapest, 2021. 1-51.
48. **Csapó J.:** Élelmiszer-hamisítás III. A gabonák, a zöldségek és a gyümölcsök, valamint a zsírok és az olajok hamisítása és a hamisítás kimutatása. Szaktudás Kiadó, Budapest, 2021. 1-51.
49. **Csapó, J.:** Élelmiszereink. Alapvető élelmiszerek. Tej és tejtermékek, (Our foodstuffs. Basic foods. Milk and dairy products), *A táplálkozás egészségkönyve*, Editura Kossuth, Budapest, 2000, 131-143. p.
50. **Csapó, J., Schäffer, B.:** A tej tulajdonságai, (Properties of milk), *Tejgazdaságtan*, Editura Dinasztia, Budapest, 2001, 64-82. p.
51. **Csapó, J., Collins, M., Csapó-Kiss, Zs., Varga-Visi, É., Pohn, G., Csapó, J. Jun.:** Use of amino acids and amino acid racemization for age determination in archaeometry, *Progress in biological chirality*, Editura Elsevier, Oxford, 2004, 65-78. p.
52. **Csapó, J.:** Chemical composition and metabolic importance of feed ingredients, *Veterinary nutrition and dietetics*, University lecture note, Faculty of Veterinary Science, Budapest, 2005, 49-68. p.
53. Holló, G., Gera, I., Holló, I., Seregi, J., **Csapó, J., Bodó, I.:** Intenzív és félintenzív körülmények között hizlalt magyarszürke és holstein-fríz bikák hústermelésének összehasonlítása extenzíven tartott magyarszürke tinókéval. (Comparison of the meat production of different genotypes (Hungarian red spotted, Holstein Friesian) of cattles), *Génmegőrzés*, (Szerk: Mihók S.) Debrecen, Debreceni Egyetem Agrártudományi Centrum,
54. Mezőgazdaságtudományi Kar, 2006, 238-243. p.
55. **Csapó, J.:** Metabolic significance and analysis of feed ingredients, Chapter IV, *Veterinary nutrition and dietetics*. Ed.: Fekete, S.Gy. Pro Scientia Veterinaria Hungarica, Budapest, 2008, 39-55. p.
56. **Csapó, J., Csapóné, Kiss, Zs.:** A tehéntej táplálkozástudományi szempontból legfontosabb összetevői. I. Fehérjetartalom és aminosav-összetétel, zsírtartalom és zsírsav-összetétel. (The most important components of the cow' milk. I. Protein content, amino acid composition, fat content, fatty acid composition). *A tej szerepe a humán táplálkozásban*, (Szerk: Kukovics S.) Melánia Kiadó, Budapest, 2009, 147-165. p.
57. **Csapó, J., Csapóné, Kiss, Zs.:** A tehéntej táplálkozástudományi szempontból legfontosabb összetevői. II. Laktóz-, ásványianyag- és vitamintartalom. (The most important components of the cow' milk. II. Lactose, minerals and vitamins content). *A tej szerepe a humán táplálkozásban*, (Szerk: Kukovics S.) Melánia Kiadó, Budapest, 2009, 167-186. p.
58. Csapóné, Kiss, Zs., Kukovics, S., **Csapó, J.:** A juh- és kecsketej táplálkozástudományi szempontból legfontosabb összetevői. (The most important components of the ewe's and goat's milk in the human nutrition). *A tej szerepe a humán táplálkozásban*, (Szerk: Kukovics S.) Melánia Kiadó, Budapest, 2009, 187-206. p. Bellesia, F., Pinetti, A., Simon-Sarkadi, L., Zucchi, C., Csapó, J., Weimer, B., ... & Pályi, G. (2017). Amino acids as food quality factors in parmigiano reggiano hard cheese. In *Advances in Asymmetric Autocatalysis and Related Topics* (pp. 357-367). Academic Press

C. Lucrări științifice publicate

C1. Lucrări științifice publicate în reviste cotate ISI

1. Csapó, J., Csapó, J.-né., Tóth, L.-né: Optimization of hydrolysis at determination of amino acid content in food and feed products. *Acta Alimentaria*. 1986. 1. 3-21.
2. Csapó, J., Csapó, J.-né., Tóth, L.-né., Penke, B.: Determination of the cystine content of foods and feeds by mercaptoethanesulfonic acid hydrolysis. *Acta Alimentaria*. 1986. 3. 227-235.
3. Csapó, J., Csapó, J.-né: Ion exchange column chromatography for the determination of keratin in meat meals. *Acta Alimentaria*. 1986. 2. 137-150.
4. Prievara, F., Doszpod, J., Szerényi, A., Domány, S., Csapó, J., Gáti, I.: Rol glikoneogeneza v metabolizme novorozdenných rodivsihsa v sostoanin gipotrofii. *Akusherstvo i Ginekologia*. 1986. 6. 65-66.
5. Csapó, J., Sugár, L., Horn, A., Csapó, J.-né: Chemical composition of milk from red deer, roe and fallow deer kept in captivity. *Acta Agronomica Hungarica*. 1987. 3-4. 359-372.
6. Csapó, J., Pap, I., Költő, L.: Archaeological age determination of fossil bone samples containing protein based on amino acid racemization and epimerization. *Anthropologia Hungarica*. 1988. 1. 67-86.
7. Csapó, J., Tóth-Pósfai, I.: Photometry determination of some essential amino acids in foodstuffs and forages. *Acta Alimentaria*. 1988. 4. 368.
8. Csapó, J., Csapó-Kiss, Zs.: Biological value and change of milk protein in cattle, goats and sheep during lactation. *Acta Alimentaria*. 1988. 4. 372.
9. Csapó, J., Gombos, S., Henics, Z., Tóth, L.-né: Modified method of diaminopimelic acid determination in samples of biological origin. *Acta Alimentaria*. 1988. 2. 159-167.
10. Csapó, J., Wolf, Gy., Csapó, J.-né: Composition of colostrum from goats and ewes dropping twins. *Acta Agronomica Hungarica*. 1989. 3-4. 395-402.
11. Verezegyházi, T., Csapó, J.: Effect of heat treatment and subsequent urea supplementation of sunflower meal on the in vitro ruminal degradability of crude protein content and its postruminal digestibility. *Acta Veterinaria Hungarica*. 1989. 3. 255-265.
12. Csapó, J., Pap, I., Költő, L.: Archaeological age determination based on racemization and epimerization of amino acids. *Humanbiol. Budapest*, 1989. 19. 77-79.
13. Csapó, J., Tóth-Pósfai, I., Csapó-Kiss, Zs.: Separation of D- and L-amino acids by ion exchange chromatography in the form of 2-sulfonic acid alanyl dipeptides. *Amino Acids*. 1990. 96-101.
14. Csapó, J., Csapó-Kiss, Zs., Penke, B., Tóth-Pósfai, I.: Separation and determination of D- and L-amino acids by ion exchange column chromatography in the form of diastereomer dipeptides. *Acta Alimentaria*. 1991. 1. 87-104.
15. Csapó, J. – Henics, Z.: Quantitative determination of bacterial protein from the diaminopimelic acid and D-alanine content of rumen liquor and intestines. *Acta Agronomica Hungarica*. 1991. 1-2. 159-173.
16. Csapó, J. – Wolf, Gy. – Csapó-Kiss, Zs. – Szentpéteri, J. – Kiss, J.: Composition of colostrum from twinning cattle. *Acta Agronomica Hungarica*. 1991. 1-2. 152-157.
17. Csapó, J. – Tóth-Pósfai, I. – Csapó-Kiss, Zs.: Separation of D- and L-amino acids by ion exchange column chromatography in the form of alanyl dipeptides. *Amino Acids*. 1991. 1. 331-337.
18. Szendrő, Zs. – Csapó, J. – Bíró-Németh, E. – Csapó-Kiss, Zs. – Radnai, I.: Relationships between the FSH level of young rabbits and the performance of does. *J. Appl. Rabbit Res.* 1992. 15. 422-430.
19. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Martin, T.G. – Szentpeteri, J. – Wolf, Gy: Composition of colostrum from goats, ewes and cows producing twins. *International Dairy Journal*. 1994. 4. 5. 445-458.
20. Csapó, J. – Folestad, S. – Tivesten, A. – Csapó-Kiss, Zs.: Mercaptoethanesulfonic acid as a protecting and hydrolysing agent for the determination of the amino acid composition of proteins using an elevated temperature for protein hydrolysis. *Analytica Chimica Acta*. 1994. 289. 1. 105-111.
21. Csapó-Kiss, Zs. – Stefler, J. – Martin, T.G. – Makray, S. – Csapó, J.: Protein content, amino acid composition, biological value and macro- and microelement content of mare's milk. *Acta Alimentaria*. 1994. 23. 177-192.
22. Csapó, J. – Stefler, J. – Martin, T.G. – Makray, S. – Csapó-Kiss, Zs.: Fat content, fatty acid composition and vitamin content of mare's milk. *Acta Alimentaria*. 1994. 23. 167-176.
23. Szendrő, Zs. – Csapó, J. – Bíró-Németh, E. – Csapó-Kiss, Zs. – Radnai, I.: Relazioni fra il livello di FSH nelle giovani coniglie e le loro successive prestazioni riproduttive. *Rivista Di Coniglicoltura*. 1994. 5. 39-43.

24. Csapó, J. – Némethy, S. – Folestad, S. – Tivesten, A. – Martin, T.G. – Csapó-Kiss, Zs.: Age determination based on amino acid racemization. A new possibility. *Amino Acids*. 1994. 7. 317-325.
25. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Folestad, S. – Tivesten, A. – Némethy, S.: Determination of tryptophan and methionine by mercaptoethanesulfonic acid hydrolysis at elevated temperature. *Acta Alimentaria*. 1994. 23. 257-266.
26. Csapó, J. – Stefler, J. – Martin, T.G. – Makray, S. – Csapó-Kiss, Zs.: Composition of mare's colostrum and milk. Fat content and fatty acid composition. *International Dairy Journal*. 1995. 5. 393-402.
27. Csapó-Kiss, Zs. – Stefler, J. – Martin, T.G. – Makray, S. – Csapó, J.: Composition of mare's colostrum and milk. Protein content, amino acid composition and biological value. *International Dairy Journal*. 1995. 5. 403-415.
28. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Folestad, S. – Orwar, O. – Tivesten, A. – Martin, T.G. – Némethy, S.: Age estimation of old carpets based on cystine and cysteic acid content. *Analitica Chimica Acta*. 1995. 300. 1-3. 313-320.
29. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs.: Composition of sow's milk and its alimentary value. *Acta Alimentaria*. 1995. 24. 128.
30. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Einarsson, S. – Folestad, S. – Tivesten, A.: Methods for determination of D-amino acid content of foods and feeds. *Acta Alimentaria*. 1995. 24. 125-126.
31. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Csordás, E. – Folestad, S. – Tivesten, A. – Martin, T.G. – Némethy, S.: Rapid method for the determination of diaminopimelic acid using ion exchange column chromatography. *Analytical Letters*. 1995. 28. 2049-2061.
32. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Martin, T.G. – Házas, Z.: Composition of sow's colostrum and milk. II. Fatty acid composition, and contents of fat, vitamins and macro- and microelements. *Acta Alimentaria*. 1995. 24. 147-161.
33. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Martin, T.G. – Házas, Z.: Composition of sow's colostrum and milk. I. Protein content, amino acid composition and biological value. *Acta Alimentaria*. 1995. 24. 135-146.
34. Csapó, J. – Martin, T.G. – Csapó-Kiss, Zs. – Stefler, J. – Némethy, S.: Influence of udder inflammation on the D-amino acid content of milk. *Journal of Dairy Science*. 1995. 78. 2375-2381.
35. Csapó, J. – Martin, T.G. – Csapó-Kiss, Zs. – Házas, Z.: Protein, fats, vitamin and mineral concentrations in porcine colostrum and milk from parturition to 60 days. *International Dairy Journal*. 1996. 6. 881-902.
36. Baintner, K. – Csapó, J.: Lack of acid-resistant trypsin inhibitor in mare's colostrum: short communication. *Acta Veterinaria Hungarica*. 1996. 44. 1. 95-97.
37. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Wágner, L. – Tálos, T. – Martin, T.G. – Némethy, S. – Folestad, S. – Tivesten, A.: Hydrolysis of proteins performed at high temperatures and for short times with reduced racemization, in order to determine the enantiomers of D- and L-amino acids. *Analytica Chimica Acta*. 1997. 339. 99-107.
38. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Stefler, J.: Influence of mastitis on D-amino acid content of milk. *Agriculturae Conspectus Scientificus*. 1997. 62. 1-2. 162-167.
39. Horn, P. – Sütő, Z. – Jensen, J.F. – Sorensen, P. – Csapó, J.: Meat production capacity and total body composition of broiler chicken fattened till 20 weeks of age. *Agriculturae Conspectus Scientificus*. 1997. 62. 1-2. 108-115.
40. Sütő, Z., Horn, P., Jensen, J.F., Sorensen, P., **Csapó, J.**: Carcass traits, abdominal fat deposition and chemical composition of commercial meat type chicken during a twenty week growing period, *Archiv für Geflügelkunde*, 62, 1, 1998, p. 21-25.
41. **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Csapó, J., Jr.: Use of the amino acids and amino acid racemization for age determination in archaeometry, *Trends in Analytical Chemistry*, 17, 3, 1998, p. 140-148.
42. Romvári, R., Szendrő, Zs., Jensen, F., Sorensen, P., Milisits, G., Bogner, P., Horn, P., **Csapó, J.**: Noninvasive measurement of body composition of two rabbit population between 6 and 16 weeks of age by computer tomography, *Journal of Animal Breeding and Genetics*, 115, 1998, p. 383-395.
43. **Csapó, J.**, Schmidt, J., Csapó-Kiss, Zs.: A new method for the quantitative determination of protein of bacterial origin on the basis of D-aspartic acid and D-glutamic acid content, *Amino Acids*, 17, 1, 1999, p. 60.
44. Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.**, Varga-Visi, É., Kametler, L.: Age estimation based on the concentration of D-aspartic and D-glutamic acid of teeth, *Amino Acids*, 17, 1, 1999, p. 60-61.

45. Varga-Visi, É., Terlaky-Balla, É., Pohn, G., Kametler, L., **Csapó, J.**: RP-HPLC determination of L- and D-cystine and cysteine as cysteic acid, *Chromatographia*, 51, 2000, p. 325-327.
46. **Csapó, J.**: Cheesemaking practice, Book review, *Acta Alimentaria*, 29, 2, 2000, p.199-200.
47. Holló, G., Szabó, F., Szűcs, E., Tózsér, J., **Csapó, J.**, Huth, B., Holló, I.: Relationship of beef carcass traits to chemical and tissue composition of rib samplex by computer tomography, *Journal of Dairy Science*, 83, 1, 2000, p. 160-161.
48. **Csapó, J.**, Schmidt, J., Csapó-Kiss, Zs.: Determination of protein of bacterial origin, A review, *Trends in Analytical Chemistry*, 20, 1, 2001, p. 42-48.
49. **Csapó, J.**, Schmidt, J., Csapó-Kiss, Zs., Holló, G., Holló, I., Wágner, L., Cenkvari, É., Varga-Visi, É., Pohn, G., Andrassy-Baka, G.: A new method for the quantitative determination of protein of bacterial origine on the basis of D-aspartic acid and D-glutamic acid content, *Acta Alimentaria*, 30, 1, 2001, p. 37-52.
50. **Csapó, J.**: Methods in molecular biology, Book review, *Trends in Analytical Chemistry*, 20, 4, 2001, p. 17-18.
51. Holló, G., **Csapó, J.**, Tózsér, J., Holló, I., Szűcs, E.: Effect of breed, live weight on the fatty acid, amino acid content on the biological value of beef, *Acta Alimentaria*, 30, 2001, p. 313-322.
52. Nyberg, J., **Csapó, J.**, Björn, A.M., Winter, A.: Changes in the D- and L-content of aspartic acid, glutamic acid, and alanine in a sclerectinian coral over the last 300 years, *Organic Geochemistry*, 32, 5, 2001, p. 623-632.
53. **Csapó, J.**, Schmidt, J., Csapó-Kiss, Zs., Varga-Visi, É., Pohn, G., Csokona, É.: Quantitative determination of protein of bacterial origin on the basis of D-aspartic acid and D-glutamic acid content, *Chromatographia*, 56, 2002, p.169-171.
54. **Csapó, J.**, Pohn, G., Varga-Visi, É., Csapó-Kiss, Zs., Terlaky-Balla, É.: Mercaptoethanesulphonic acid as the reductive thiol-containing reagent employed for the derivatization on amino acids with o-phthaldialdehyde analysis, *Chromatographia*, 60, 2004, p. 231-234.
55. Kralik, G., Ivankovics, S., Bogut, I., **Csapó, J.**: Effect of dietary supplementation with PUFA n-3 on the lipids composition of chicken meat, *Acta Alimentaria*, 33, 2, 2004, p. 129-139.
56. **Csapó, J.**, Varga-Visi, É., Lóki, K., Albert, Cs., Sára P., Csapó-Kiss, Zs.: Mercaptoethansulfonic acid hydrolysis of protein in order to determine the tryptophan content, *Amino Acids*, 29, 2005, p. 45.
57. Varga-Visi, É., Lóki, K., **Csapó, J.**, Albert, Cs., Sára, P., Csapó-Kiss, Zs.: Influence of a thermic treatment on the D-amino acid content of corn, *Amino Acids*, 29, 2005, p. 34.
58. **Csapó, J.**, Varga-Visi, É., Lóki, K., Albert Cs., Sára P., Csapó-Kiss Zs.: Racemization of tryptophan of food protein influenced by different technologies, *Amino Acids*, 29, 2005, p. 61.
59. **Csapó, J.**, Varga-Visi, É., Lóki, K., Albert, Cs.: Analysis of the racemization of the tryptophan, *Chromatographia*, 63, 2006, p.101-104.
60. **Csapó, J.**, Varga-Visi, É., Lóki, K., Albet, Cs.: The influence of manufacture on the free D-amino acid content of Cheddar cheese, *Amino Acids*, 32, 1, 2007, p. 39-44.
61. Albert, Cs., Lóki, K., Salamon, Sz., Albert, B., Sára, P., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.**: Effect of total germ number of raw milk on free amino acid and free D- amino acid content of various dairy products, *Amino Acids*, 33, 2007, p. 12.
62. 12.
63. Pohn, G., Albert, Cs., Salamon, Sz., Sára, P., Albert, B., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.**: Effect of microorganisms on D-amino acid content of milk, *Amino Acids*, 33, 2007, p. 14.
64. **Csapó, J.**, Albert, Cs., Salamon, Sz., Pohn, G., Kovács, J., Darvas, L., Albert, B., Csapó-Kiss, Zs.: Age determination of two mammoths from Hungarian and Transylvanian regions based on amino acid racemization in tusk and bone, *Amino Acids*, 2007, 33, p. 46.
65. Lóki, K., Pohn, G., Albert, Cs., Salamon, Sz., Albert, B., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.**: Different acidic hydrolysis methods in order to determine the enantiomers of tryptophan, *Amino Acids*, 33, 2007, p. 49.
66. Csapó, J., Varga-Visi, É., Lóki, K., Albet, Cs., **Salamon, Sz.**: The influence of the extrusion on the racemization of the amino acids, *Amino Acids*, 34, 2, 2007, ISSN: 14382199, p. 287-292.

67. Kehagias, C., **Csapó, J.**, Konteles, S., Kolokitha, E., Koulouris, S., Csapó-Kiss, Zs.: Support of growth and formation of D-amino acids by *Bifidobacterium longum* in cows', ewes', goats' milk and modified whey powder products, *International Dairy Journal*, 18, 2008, p. 396-402.
68. Lóki, K., Kalambura, S., Pohn, G., Albert, Cs., **Csapó, J.**: The influence of disposal technology obtained with alkaline treatments on D-amino acid content of slaughter waste, *Amino Acids*, Vienna, 37, 1, 2009, S-92.
69. Lóki, K., Pohn, G., András, Cs., D., **Csapó, J.**: Accumulation of D-tryptophan in the insides of rat due to administration of D-tryptophan containing fodders, *Amino Acids*, Vienna, 37, 1, 2009, S-106.
70. Toth, P. J., Kiss, D., Zurbo, Z., & Csapo, J. (2019). The role of selenium in a healthy diet; production of selenium enriched milk and dairy products. *MAGYAR ALLATORVOSOK LAPJA*, 141(10), 625-631.
71. Katalin, L., & Janos, C. (2019). Absorption and accumulation of the D-tryptophan content of foodstuffs in the inner organs of the rats. *MAGYAR ALLATORVOSOK LAPJA*, 141(9), 553-560.
72. Janos, C., Csilla, A., Gabor, B., Adam, N., Miklos, S., & Jozsef, S. (2019). COLOSTRUM COMPOSITION OF COWS AFTER TWIN-AND TRIPLET-CALVING. *MAGYAR ALLATORVOSOK LAPJA*, 141(8), 463-470.
73. Suli, A., GARİPOGLU, A., Csapo, J., Beri, B., Vargane, V. E., & Mikone, J. E. (2018). DIETARY MANIPULATION TO INCREASE THE CONCENTRATION OF N-3 FATTY ACIDS IN MILK FAT. *APPLIED ECOLOGY AND ENVIRONMENTAL RESEARCH*, 16(2), 1553-1562
74. Csapó, J., Albert, Cs., Szigeti, T.J.: Functional foods, *Élelmiszervizsgáló Közlemények*, 2019. 1. 2340-2360
75. Juhászné Tóth, R., Csapó, J.: Preparation of selenium enriched smearcase cheese and whey cheese, *Élelmiszervizsgáló közlemények* 2019. LXV. 3.2606-
76. Csapó, J. – Albert, Cs. – Szigeti, T.J.: Counterfeiting of milk and dairy products, and analytical methods suitable for the detection of counterfeiting. *Journal of Food Investigation*. 2020. 66. 1. 2814-2828.
77. Zurbó Zs. – Csapó J.: Preparation of prebiotics by lactose-malic and lactose-citric acid reaction. *Journal of Food Investigation*. 2020. 66. 2. 2970-2975.
78. Kiss D. – Juhászné Tóth R. – Zurbó Zs. – Csapó J.: Determination of amino acid composition of foods by photometric methods. Part 1. Determination of tyrosine, tryptophan and phenylalanine. *Journal of Food Investigation*. 2020. 66. 4. 3110-3116.
79. Kiss D. – Juhászné Tóth R. – Zurbó Zs. – Csapó J.: Determination of amino acid composition of foods by photometric methods. Part 2. Determination of methionine, cystine, lysine and arginine. *Journal of Food Investigation*. 2020. 66. 4. 3182-3187.

C2. Lucrări științifice publicate în reviste indexate în baze de date internaționale

1. **Csapó, J.**, Keszthelyi T., Csapóné Kiss Zs., Lengyel A., Andrásyné Baka G., Vargáné Visi É.: Eltérő genotípusú juhok kolosztrumának és tejének összetétele, (Composition of colostrum and milk of sheeps with different genotypes), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 2, 1, 1998, p.1-21. (CABI Database).
2. **Csapó, J.**, Schmidt J., Csapóné Kiss Zs.: A bakteriális eredetű fehérje mennyiségi meghatározása, (Quantitative determination of protein of bacterial origin), *Tejgazdaság*, 43, 2, 1998, p. 17-27. (CABI Database, Dairy Science Abstract).
3. Vörös O., **Csapó, J.**, Baranyi M., Csapóné Kiss Zs., Stefler J.: A tejfehérje vizsgálata poliakrilamid gélelektroforézissel és izoelektromos fókuszálással kancatejből, (Examination of milk protein by polyacrylamide gel electrophoresis and isoelectric focusing from mare's milk), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 3, 1, 1999, p. 1-10. (CABI Database).
4. **Csapó, J.**, Húsvéthy F., Csapóné Kiss Zs., Horn P., Házas Z., Vargáné Visi É., Böcs K.: Különböző fajtájú sertések zsírájának zsírsavösszetétele és koleszterin tartalma, (Fatty acid composition and cholesterol content of fat of swines of different race), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 3, 3, 1999, p. 1-13. (CABI Database).
5. Saffarzadeh, A., Vincze, L., **Csapó, J.**: Determination of the chemical composition acorn (*Quercus branti*), *Pistacia atlantica* and *Pistacia khinjuk* seeds as non-conventional feedstuffs, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 3, 3, 1999, p. 5969. (CABI Database).

6. **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Csapó, J Jr.: How the amino acids and amino acid racemization can be used and with what limits for age determination of fossil materials in archaeometry, *Archaeometrical Research in Hungary II*, 1999, p. 21-51. (Web of Science/WOS).
7. Saffarzadeh, A., Vincze, L., **Csapó, J.**: Determination of some anti-nutritional factors and metabolisable energy in Acorn (*Quercus branti*), *Pistacia atlantica* and *Pistacia khinjuk* seeds as new poultry diets, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 4, 1, 2000, p. 41-47. (CABI Database).
8. Saffarzadeh, A., Vincze, L., **Csapó, J.**: The effect of different levels of Acorn seeds (*Quercus branti*) on laying hens performance in first phase of egg production, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 4, 2, 2000, p. 27-36. (CABI Database).
9. Yaghobfar, A., Boldaji, F., **Csapó, J.**: Influence of genotype, sex and age of chickens on metabolisable energy of poultry feeds, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 4, 2, 2000, p. 37-52. (CABI Database).
10. Holló G., **Csapó, J.**, Tözsér J., Holló I., Szűcs E.: A fajta és az élősúly hatása holstein-fríz és magyartarka tehenek húsának zsírsav-és aminosav-összetételére, valamint a fehérje biológia értékére, (The effect of the race and living weight on fatty acid and amino acid composition of the meat of Holstein-Friesian and Hungarian Pied cows, as well as on the biological value of the protein), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 4, 2, 2000, p. 1-10. (CABI Database).
11. **Csapó, J.**, Húsvéth, F., Csapó-Kiss, Zs., Varga-Visi, É., Horn, P.: Fatty acid composition and cholesterol content of the fat of pigs of various genotypes, (Scientific and Professional Review) *Agriculture*, 6, 1, 2000, p. 64-67. (CABI Database).
12. **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Varga-Visi, É., Kametler, L., Pohn, G., Horn, P.: The D-amino acid content of foodstuffs subjected to various technological procedures, (Scientific and Professional Review) *Agriculture*, 6, 1, 2000, p. 132-135. (CABI Database).
13. **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Stefler, J., Pohn, G., Horn, P., Martin, T.G.: D-amino acid content of mastitic milk, *Hungarian Agricultural Research*, 9, 3, 2000, p. 7-10. (CABI Database).
14. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss Zs., Németh T., Házas Z., Horn P.: Az utódok számának hatása a koca ellés után közvetlenül fejt kolosztrumának összetételére, (The effect of number of offsprings on the composition of colostrum of the sow taken directly after the farrowing), *Állattenyésztés és Takarmányozás*, 49, 2, 2000, p. 165-175. (CAB Abstracts).
15. **Csapó, J.**, Schmidt J., Csapóné Kiss Zs., Holló G., Holló I., Wágner L., Cenkvári É., Vargáné Visi É., Pohn G., Andrásyné Baka G.: A bakteriális eredetű fehérje mennyiségének meghatározása a D-aszparaginsav, a D-glutaminsav és a diamino-pimelinsav tartalom alapján, (Determination of the amount of bacterial protein based on D-aspartic acid, D-glutamic acid and diaminopimelic acid content), *Állattenyésztés és Takarmányozás*, 50, 2001, p.125-137. (CAB Abstracts).
16. **Csapó, J.**, Vargáné Visi É., Csapóné Kiss Zs., Szakály S.: Tej és tejtermékek konjugált linolsav-tartalma I. Irodalmi összefoglaló. A tej konjugált linolsav-tartalmát befolyásoló tényezők, (Conjugated linoleic acid content of milk and dairy products. Literature review I. Factors influencing the conjugated linoleic acid content of milk), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 4, 2001, p. 1-12. (CABI Database).
17. **Csapó, J.** Horn P., Csapóné Kiss Zs., Németh T., Házas Z.: Az ivadékok számának hatása a koca fialás után közvetlenül fejt kolosztrumának összetételére, (The effect of number of offsprings on the composition of colostrum of the sow taken directly after the farrowing), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 5, 2001, p. 1-11. (CABI Database).
18. Csapóné Kiss Zs., **Csapó, J.**: A tej ásványi anyagai és élettani-táplálkozási vonatkozásai, (Mineral components of milk and its physiological-nutritional respects), *Tejgazdaság*, 41, 2001, p. 27-33. (CABI Database, Dairy Science Abstract).
19. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss Zs.: A tej vitaminjai és élettani-táplálkozási vonatkozásai, (Vitamins of milk and its physiological-nutritional respects), *Tejgazdaság*, 2001, 41, p. 34-41. (CABI Database, Dairy Science Abstract).
20. **Csapó, J.**, Vargáné Visi É., Csapóné Kiss Zs., Szakály S.: Tej és tejtermékek konjugált linolsav-tartalma II. Irodalmi összefoglaló. A sajt, a vaj, egyéb tejtermékek és más élelmiszerek konjugált linolsav-tartalma, (Conjugated linoleic acid content of milk and dairy products. Literature review II. Conjugated linoleic acid

- content of cheese, butter and other dairy products and foods), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 4, 2001, p. 13-21. (CABI Database).
21. **Csapó, J.**, Vargáné Visi É., Csapóné Kiss Zs., Szakály S.: Tej és tejtermékek konjugált linolsav-tartalma III. Irodalmi összefoglaló. A konjugált linolsavak és a tejszír biológiai hatása; konjugált linolsavak az emberi szervezetben, (Conjugated linoleic acid content of milk and dairy products. Literature review III. Biological effect of conjugated linoleic acid and milk fat, conjugated linoleic acids in the human organism.) *Acta Agraria Kaposváriensis*, 4, 2001, p. 23-38. (CABI Database).
 22. **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Kametler, L., Varga-Visi, É., Pohn, G., Horn, P.: The D-amino acid content of foodstuffs, *Hungarian Agricultural Research*, 10, 1, 2001, p.16-19. (CABI Database).
 23. **Csapó, J.**, Horn, P., Csapó-Kiss, Zs.: Influence of the number of piglets born on the composition of sow's colostrum, *Agriculture*, Supplement 31, 2001, p. 183-190. (CABI Database, Agricola).
 24. **Csapó, J.**, Pohn, G., Varga-Visi, É., Terlaky-Balla, É., Csapó-Kiss, Zs.: Influence of the microwave heating on the water soluble vitamin and D-amino acid content of meat, *Agriculture*, Supplement 31, 2001, p. 267-272. (CABI Database, Agricola).
 25. **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Varga-Visi, É., Pohn, G., Pétervári, E.: The D-amino acid content of foodstuffs (Literature review), *Tejgazdaság* (Hungarian Dairy Journal), 41, 2001, p. 1-11. (CABI Database, Dairy Science Abstract).
 26. Holló, G., **Csapó, J.**, Szűcs, E., Tőzsér, J., Repa, I., Holló, I.: Influence of breed, slaughter weight and gender on chemical composition of beef. Part 1. Amino acid profile and biological value of proteins, *Asian-Australasian Journal of Animal Science*, 14, 11, 2001, p. 1555-1559. (SciSearch (SCI Exp.), Biosciences Information Service of
 27. Biological Abstracts (BIOSIS), Chemical Abstracts, CABI, AGRIS, Bibliography of Agriculture (AGRICOLA), Focus on : Veterinary Science & Medicine (ISI), ISI Alerting Services (Including Research Alert), Food Science & Technology Abstracts (IFIS) and is covered in Current Contents / Agriculture, Biology and Environmental Science).
 28. Holló, G., **Csapó, J.**, Szűcs, E., Tőzsér, J., Repa, I., Holló, I.: Influence of breed, slaughter weight and gender on chemical composition of beef. Part 2. Fatty acid composition of fat in rib samples, *Asian-Australasian Journal of Animal Science*, 14, 12, 2001, p. 1719-1723. (SciSearch (SCI Exp.), Biosciences Information Service of Biological Abstracts (BIOSIS), Chemical Abstracts, CABI, AGRIS, Bibliography of Agriculture (AGRICOLA), Focus on : Veterinary Science & Medicine (ISI), ISI Alerting Services (Including Research Alert), Food Science & Technology Abstracts (IFIS) and is covered in Current Contents, Biology and Environmental Science).
 29. **Csapó, J.**, Bernert, Zs., Csapó, Zs., Pohn, G., Csapó-Kiss, Zs., Költő, L., Szikossy, I.: Introduction of amino acid racemization based age estimation into paleoanthropological research, *Annales Historico-Naturales Museum Nationalis Hungarici*, 2001, 93, p. 239-257. (CABI Database, Forest Science Database).
 30. **Csapó, J.**, Varga-Visi, É., Csapó-Kiss, Zs., Csokona, É.: Fatty acid composition and cholesterol content of the fat of pigs of various genotypes, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 6, 2, 2002, p. 107-113. (CABI Database).
 31. Pohn, G., **Csapó, J.**: Free D-amino acid content of milk from mastitic udder, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 6, 2, 2002, p. 149-157. (CABI Database).
 32. Collins, M.J., Nielsen-Marsh, C.M., Hiller, J., Smith, C.I., Roberts, J.P., Prigodich, R.V., Wess, T.J., **Csapó, J.**, Millard, A.R., Turner-Walker, G.: The survival of organic matter in bone: a review, *Archaeometry*, 44, 3, 2002, p. 383-394. (Web of Science/WOS).
 33. **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Csapó, J jun., Bartosiewicz, L.: The chemical analysis of bovine soft tissue from 11th Dynasty Egypt, *British Archaeological Research*, Centr. Eur. Ser., 1, 2002, p. 23-26. (CABI Database).
 34. **Csapó, J.**, Nyberg, J., Malmgren, B., Csapó-Kiss, Zs., Csapó, J jun.: In what way, what for and what limits can amino acids and amino acid racemisation be used in archaeometry, *British Archaeological Research*, Centr. Eur. Ser., 1, 2002, p. 77-82. (CABI Database).
 35. Nyberg, J., Malmgren, B., **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Csapó, J jun.: Age estimation of coral based on amino acid composition, *British Archaeological Research*, Centr. Eur. Ser., 1, 2002, p. 99-101. (CABI Database).

36. Bernert, Zs., **Csapó, J.**, Eszterhás, I.: Analysis of the antropological material of Balatonederics Döme Cave, *Annales Historico Naturales Musei Nationalis Hungarici*, 94, 2002, p. 227-235. (CABI Database, Forest Science Database).
37. Szakály S., **Csapó, J.**, Tarnavölgyi G., Szakály S.: Különböző módon gyártott fogyasztási tejfélések értékelése nevezéktani, táplálkozásbiológiai és piaci szempontból, (Evaluation of differently produced milk sorts in nomenclatural, nutritionbiological and market respects), *Tejgazdaság*, 62, 2002, p.15-29. (CABI Database, Dairy Science Abstract).
38. Holló G., **Csapó, J.**, Seregi J., Tózsér J., Szűcs E., Repa I.: A konjugált linolsav előfordulása, élettani hatása és mennyiségének növelési lehetőségei a húsban, (Occurrence of conjugated linoleic acid, physiological effect and the possibilities of increasing its amount in the meat), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 1, 2002, p. 1-16. (CABI Database).
39. Andrassy-Baka, G., Romvári, R., Sütő, Z., **Csapó, J.**, Szabó, A., Locsmándi, L.: The study of the broiler chickens' growth by X-ray computerized tomography, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 1, 2003, p. 19-29. (CABI Database).
40. Vargáné Visi É., **Csapó, J.**: A cheddar sajt szabad D-aszparaginsav, D-glutaminsav és D-alanin tartalmának alakulása a gyártás során, (The change of free D-aspartic acid, D-glutamic acid and D-alanine content of cheddar cheese during production), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 1, 2003, p. 47-61. (CABI Database).
41. Óvári M., Holló G., Ábrahám Cs., **Csapó, J.**, Seenger J., Holló I., Szűcs E.: Az íz szerepe a hús élvezeti értékében, (The role of taste in the deliciousness of meat), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 1, 2003, p. 63-74. (CABI Database).
42. **Csapó, J.**, Vargáné Visi É., Csapóné Kiss Zs., Szakály S.: Tej és tejtermékek konjugált linolsav-tartalma. 1. Közlemény: A nyerstej, a sajt, a vaj, egyéb tejtermékek és más élelmiszerek konjugált linolsav-tartalma, (Conjugated linoleic acid content of milk and dairy products. 1st. Publication. Conjugated linoleic acid content of raw milk, cheese, butter and other dairy products and foods), *Állattenyésztés és Takarmányozás*, 52, 2, 2003, p. 215-234. (CAB Abstracts).
43. **Csapó, J.**, Vargáné Visi É., Csapóné Kiss Zs., Szakály S.: Tej és tejtermékek konjugált linolsav-tartalma. 2. Közlemény: A konjugált linolsavak és a tejszír biológiai hatása; konjugált linolsavak az emberi szervezetben, (Conjugated linoleic acid content of milk and dairy products. 2nd Publication. Biological effect of conjugated linoleic acid and milk fat, conjugated linoleic acids in the human organism), *Állattenyésztés és Takarmányozás*, 52, 4, 2003, p. 331-345. (CAB Abstracts).
44. Pohn, G., **Csapó, J.**, Varga-Visi, É.: Determination of the enantiomers of methionine and cyst(e)ine in the form of methionine sulphon and cysteic acid after performic acid oxidation by reversed phase high performance liquid chromatography, *Agriculturae Conspectus Scientificus*, 68, 4, 2003, p. 269-273. (CABI Database).
45. Varga-Visi, É., **Csapó, J.**: Increase of conjugated linoleic acid content of dairy food by feeding, *Agriculturae Conspectus Scientificus*, 68, 4, 2003, p. 293-296. (CABI Database).
46. Zándoki, R., **Csapó, J.**, Tózsér J.: Húshasznú tehenek tejtermelő képessége. 1. Mérési módszerek, tejtermelést befolyásoló tényezők, kapcsolat a választási súllyal, öröklődhetőség, (Milk producing capability of meat cows. 1. Measuring methods, factors influencing milk production, relationship with the separation weight, hereditariness) *Acta Agraria Kaposváriensis*, 1, 2004, p.11-24. (CABI Database).
47. Varga-Visi, É., Merész, P., Terlaky-Balla, É., **Csapó, J.**: The effect of extrusion temperature and the residence time on the D-amino acid content of corn extrudates, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 1, 2004, p. 59-68. (CABI Database).
48. Gizejewski, Z., Wojtal, P., **Csapó, J.**, Gizejewski, J., Jaczewski, Z., Csapó, J Jr.: Remains of Late Pleistocene reindeer from Chmielewo, northeast Poland, *European Journal of Wildlife Research*, 50, 2004, p. 207-212. (Web of Science/WOS).
49. Fébel, H., **Csapó, J.**, Huszár, Sz., Andrásófszky, E., Miklós, Sz., Várhegyi, I.: Különböző zsírkiegészítések élettani hatásának vizsgálata juhokban, (Investigation of physiological effect of different fat supplementations in sheeps) *Magyar Állatorvosok Lapja*, 126, 7, 2004, p. 395-402. (CAB Abstracts).

50. Zándoki, R., **Csapó, J.**, Tőzsér, J.: Húshasznú tehenek tejtermelő képessége. 2. Tejhozam, kolosztrum összetétele, (Milk producing capability of meat cows. 2. Milk yield, colostrum composition), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 2, 2004, p. 1-10. (CABI Database).
51. Zándoki, R., **Csapó, J.**, Csapóné Kiss Zs., Tábori I., Zándoki B., Domokos Z., Tőzsér J.: Charolais tehenek colostrumának és átmeneti tejének makro- és mikroelem tartalma az ellés utáni héten, (Macro and micro element content of colostrum and transitional milk of charolais cows in the week after calving), *Magyar Állatorvosok Lapja*, 127, 7, 2005, p. 387-393. (CAB Abstracts).
52. **Csapó, J.**, Lóki, K., Csapó-Kiss, Zs., Albert, Cs.: Separation and determination of the amino acids by ion exchange column chromatography applying post-column derivatization, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 9, 2, 2005, p. 33-51. (CABI Database).
53. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss Zs., Vargáné Visi É., Albert, Cs., Salamon R.: Különböző technológiával készült sajtok összes szabad és szabad D-aminosav tartalma, (Total free and free D-amino acid content of cheeses produced by different technologies), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 9, 2, 2005, p. 61-71. (CABI Database).
54. Salamon, R., **Csapó, J.**, Vargáné, Visi É., Csapóné Kiss, Zs., Altorjai, A., Győri, Z., Sára, P., Lóki, K., Albert, Cs.: A tej zsírsavösszetételének és konjugált linolsav- tartalmának változása az évszakok szerint, (Change of fatty acid composition and conjugated linoleic acid content of milk due to the seasons) *Acta Agraria Kaposváriensis*, 9, 3, 2005, p. 1-15. (CABI Database).
55. Salamon, R., Szakály, S., Szakály, Z., **Csapó, J.**: Konjugált linolsav (CLA) - tejtermékek - humánegészség. 1. Alapismeretek és CLA a tejben, (Conjugated linoleic acid (CLA) – dairy products – human health. 1. Basic knowledge and CLA in the milk), *Tejgazdaság*, 65, 2005, p. 4-13. (CABI Database, Dairy Science Abstract).
56. Salamon, R., Szakály, S., Szakály, Z., **Csapó, J.**: Konjugált linolsav (CLA) - tejtermékek - humánegészség. 2. CLA tejtermékekben és egyes élelmiszerekben, (Conjugated linoleic acid (CLA) – dairy products – human health. 2. CLA in dairy products and in certain foodstuffs), *Tejgazdaság*, 65, 2005, p. 14-21. (CABI Database, Dairy Science Abstract).
57. Salamon, R., Szakály, S., Szakály, Z., **Csapó, J.**: Konjugált linolsav (CLA) - tejtermékek - humánegészség. 3. A CLA és hatásai az emberi szervezetben, (Conjugated linoleic acid (CLA) – dairy products – human health. 3. CLA and its effects in the human organism), *Tejgazdaság*, 65, 2005, p. 22-31. (CABI Database, Dairy Science Abstract).
58. Lóki, K., Sára, P., Varga-Visi, É., Albert, Cs., Salamon, Sz., **Csapó, J.**: Separation and determination of the tryptophan enantiomers, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 10, 2, 2006, p. 341-348. (CABI Database).
59. Albert, Cs., Sára, P., Lóki, K., Varga-Visi, É., Salamon, Sz., **Csapó, J.**: Investigation of performic acid oxidation in case of thiol containing amino acid enantiomers, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 10, 2, 2006, p. 349-354. (CABI Database).
60. Zándoki, R., **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Tábori, I., Gundel, J., Zándoki, B., Tőzsér, J.: Comparison of colostrum and milk protein fractions of different aged charolais cows in a Hungarian her, *Acta Agronomica Óváriensis*, 48, 1, 2006, p. 65-72. (CABI Database).
61. Szakály, S., Póti, P., **Csapó, J.**, Szakály, Z.: A tartási-takarmányozási mód hatása a tej bioaktívanyag-tartalmára, *Állattenyésztés és Takarmányozás*, 55, 2006, p. 89-90. (CAB Abstracts).
62. Zándoki, R., **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Tábori, I., Domokos, E., Szűcs, E., Tőzsér, J.: Change of amino acid profile in Charolais cows' colostrum and transient milk during the first week post partum, *Czech Journal of Animal Science*, 9, 2006, p. 375-383. (Web of Science/WOS).
63. **Csapó, J.**, Albert, Cs., Lóki, K., Csapó-Kiss, Zs., Varga-Visi, É.: Quantitative determination of the protein of bacterial based on D-amino acid content, *D-amino acids: a new frontier in amino acid and protein research*, 2006, p. 123-133. (CABI Database).
64. Lóki, K., Albert, Cs., Varga-Visi, É., Sára, P., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.**: New possibilities for the determination of the tryptophan enantiomers, *Krmiva*, 48, 4, 2006, p. 181-186. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola).
65. Albert, Cs., Lóki, K., Varga-Visi É., Pohn, G., Sára, P., **Csapó, J.**: Separation and determination of sulphur containing amino acid enantiomers by high performance liquid chromatography, *Krmiva*, 48, 4, 2006, p.187-192. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola).

66. Salamon, R., Varga-Visi,É., Sára,P., Csapó-Kiss,Zs., **Csapó, J.:** The influence of the season on the fatty acid composition and conjugated linolic acid content of the milk, *Krmiva*, 48, 4, 2006, p. 193-200. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola).
67. Varga-Visi, É., Albert, Cs., Lóki, K., **Csapó, J.:** Evaluation of the inactivation of heath sensitive antinutritive factors in fullfat soybean, *Krmiva*, 48, 4, 2006, p. 201-205. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola).
68. Pohn, G., Albert, Cs., **Csapó, J.:** A mikroorganizmusok hatása a tej D-aminosav tartalmára, (The effect of microorganisms on the D-amino acid content), *Tejgazdaság*, 65, 2006, p. 40-45. (CABI Database, Dairy Science Abstract).
69. Albert, Cs., Pohn, G., Lóki, K., Salamon, Sz., Albert, B., Sára, P., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.:** A nyerstej mikroorganizmusainak hatása tej és tejtermékek szabadaminosav és szabad d-aminosav tartalmára, (The effect of microorganisms in the raw milk on the free amino acid and free D-amino acid content of milk and dairy products) *Acta Agraria Kaposváriensis*, 11, 3, 2007, p.1-12. (CABI Database).
70. Salamon, R.V., Lóki, K., Salamon, Sz., Albert, B., Sára, P., Borosné Győri, A., Győri Z., Csapóné Kiss Zs., **Csapó, J.:** Tej és tejtermékek zsírsav-összetételének változása színtenyészetek hatására, valamint a mikrohullámú kezelés során, (Change in fatty acid composition of milk and dairy products due to pure cultures as well as during microwave treatment), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 11, 3, 2007, p. 24-35. (CABI Database).
71. Salamon, R.V., Lóki, K., Salamon, Sz., Sára, P., Albert, B., Mándoki, Zs., Csapó-Kiss, Zs., Győri, A., Győri, Z., **Csapó, J.:** Changes in the fatty acid composition of different milk products caused by different technology, *Agriculture*, 13, 1, 2007, p. 189-191. (CABI Database).
72. Albert, Cs., Pohn, G., Lóki, K., Salamon, Sz., Albert, B., Sára, P., Mándoki, Zs., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Effect of microorganisms on free amino acid and free D-amino acid content of various dairy products, *Agriculture*, 13, 1, 2007, p. 192-196. (CABI Database).
73. Pohn, G., Albert, Cs., Salamon, Sz., Sára, P., Albert, B., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Effect of microorganisms on the D-amino acid content of milk, *Krmiva*, 49, 1, 2007, p. 15-21. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola).
74. Salamon, R., Lóki, K. , Salamon, Sz., Sára, P., Albert, B., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Changes in fatty acid composition of foodstuffs during conventional and microwave heath treatment, *Krmiva*, 49, 1, 2007, p. 23-28. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola).
75. Albert, Cs., Lóki, K., Salamon, Sz., Albert, B., Sára, P, Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Effect of total germ number in the raw milk on free amino acid and free D-amino acid content of various dairy products, *Krmiva*, 49, 1, 2007, p. 29-35. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola).
76. Albert Cs., Pohn G., Lóki K., Salamon, Sz., Albert, B., Sára P., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.:** A nyerstej mikroorganizmusainak hatása tej és tejtermékek szabadaminosav- és szabad D-aminosav-tartalmára, (The effect of microorganisms in the raw milk on the free amino acid and free D-amino acid content of milk and dairy products) *Acta Agraria Kaposváriensis*, 11, 3, 2007, p.1-12. (CABI Database).
77. Salamon, R.V., Lóki K., Salamon, Sz., Albert, B., Sára, P., Borosné Győri, A., Győri Z., Csapóné Kiss Zs., **Csapó, J.:** Tej és tejtermékek zsírsav-összetételének változása színtenyészetek hatására, valamint a mikrohullámú kezelés során, (Change in fatty acid composition of milk and dairy products due to pure cultures as well as during microwave treatment), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 11, 3, 2007, p. 24-35. (CABI Database).
78. Salamon, Sz., **Csapó, J.:** Az anyatej összetétele. 1. Makro- és mikroelem tartalom, (Composition of the mother's milk. 1. Macro and micro element content), *Tejgazdaság*, 67, 2, 2007, p. 11-26. (CABI Database, Dairy Science Abstract).
79. Salamon, Sz., **Csapó, J.:** Az anyatej összetétele. 2. Fehérjetartalom, aminosav-összetétel, biológiai érték, (Composition of the mother's milk. 2. Protein content, amino acid composition, biological value), *Tejgazdaság*, 67, 2, 2007, p. 27-36. (CABI Database, Dairy Science Abstract).
81. Salamon, Sz., **Csapó, J.:** Az anyatej összetétele. 3. Zsirtartalom, zsírsavösszetétel, (Composition of the mother's milk 3. Fat content, fatty acid composition), *Tejgazdaság*, 67, 2007, p. 37-52. (CABI Database, Dairy Science Abstract).

82. Holló, G., Nuernberg, K., Holló, I., **Csapó, J.**, Seregi, J., Repa, I., Ender, K.: Effect of feeding on the composition of longissimus muscle of Hungarian Grey and Holstein Friesian bulls. III. Amino acid composition and mineral content, *Arch. Tierz. Dummerstorf*, 50, 6, 2007, p. 575-586. (CABI Database)
83. **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Varga-Visi, É., Pohn, G., Collins, M.: Individual age estimation based on the D-aspartic and D-glutamic acid of teeth, *British Archaeological Research. International Series 1746*, 2008, p. 1-7. (CABI Database).
84. Salamon, Sz., **Csapó, J.**: Az anyatej összetétele. I. Fehérjetartalom, aminosav-összetétel, biológiai érték,
85. (Composition of the mother's milk II. Protein contents, amino acid composition, biological value (Review)), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 12, 1, 2008, ISSN: 1418-1789, p. 25-40. (CABI Database).
86. Salamon, Sz., **Csapó, J.**: Az anyatej összetétele. II. Zsírtartalom, zsírsavösszetétel, (Composition of the mother's milk III. Fat contents. Fatty acid composition (Review)), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 12, 1, 2008, ISSN: 14181789, p. 41-62. (CABI Database).
87. Salamon, Sz., **Csapó, J.**: Az anyatej összetétele. III. Makro- és mikroelemtartalom, (Composition of the mother's milk I, Macro and micro element contents (Review)), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 12, 1, 2008, ISSN: 1418-1789, p. 63-90. (CABI Database).
88. Albert, Cs., Lányi, Sz., Salamon, Sz., Lóki, K., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.**: A mikrohullámú pasztörözés hatása a tej összetételére I. Aminosav-összetétel, szabadaminosav-tartalom, biológiai érték, (The effect of microwave pasteurization on the composition of milk. I. Amino acid composition, free amino acid content, biological value), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 12, 3, 2008, p. 11-24. (CABI Database).
89. Albert, Cs., Lányi, Sz., Csapóné Kiss, Zs., **Salamon, Sz., Csapó, J.**: A mikrohullámú pasztörözés hatása a tej összetételére II. B₁-, B₂-, B₆-, B₁₂- és C-vitamin-, hasznosítható lizin-, lizino-alanin-, hidroxi-metil-furfurol-tartalom, (The effect of microwave pasteurization on the composition of milk. II. Vitamin B₁, B₂, B₆, B₁₂ and C, utilizable lysine, lysinoalanine, and hydroxymethyl furfurol content), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 12, 3, 2008, p. 25-36. (CABI Database).
90. **Csapó, J.**, Győri, Z., Csapóné Kiss, Zs., Borosné Győri, A.: Növényi eredetű élelmiszer- és takarmány-alapanyagok aminosav-összetételének alakulása a nyersfehérje-tartalom függvényében. (Protein and amino acid composition of the different types of food and feed basic materials). *Acta Agraria Kaposváriensis*, 12, 3, 2008, p. 73-83. (CABI Database).
91. Salamon Sz., **Csapó J.**: Az anyatej és háziállataink tejösszetételének összehasonlítása, (Comparison of the composition of mother's milk and that of milk of our domestic animals), *Állattenyésztés és Takarmányozás*, 2008, p. 58. (CAB Abstracts).
92. Salamon, R., V., Salamon, Sz., Csapóné, Kiss, Zs., Borosné, Győri, A., Győri, Z., **Csapó, J.**: Savanyú tejtermékek zsírsav-összetételének változása mikroorganizmus tenyészetek és napraforgóolaj hozzáadásakor, (Changing the fatty acid composition of fermented dairy products by addition of selected cultures and sunflower oil), *Tejgazdaság*, 68, 1-2, 2008, p. 63-70. (CABI Database, Dairy Science Abstract).
93. Albert, Cs., **Csapó, J.**: A mikrohullámú pasztörözés hatása a tej aminosav-összetételére, szabadaminosavtartalmára, biológiai értékére, B- és C-vitamin-, hasznosítható lizin-, lizino-alanin- és hidroxi-metil-furfuroltartalmára (The effect of microwave pasteurization on the composition of milk. Amino acid composition, free amino acid content, biological value, vitamin B and C, utilizable lysine, lysinoalanine, and hydroxymethyl furfurol content), *Tejgazdaság*, 68, 1-2, 2008, p. 93-106. (CABI Database, Dairy Science Abstract).
94. **Csapó, J.**, Albert, Cs., Lóki, K., Csapó-Kiss, Zs.: Separation and determination of the amino acids by ion exchange column chromatography applying postcolumn derivatization, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 1, 2008, p. 5-30. (CABI Database, Global Health).
95. **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Albert, Cs., Lóki, K.: Hydrolysis of proteins performed at high temperatures and for short times with reduced racemization, in order to determine the enantiomers of D- and L-amino acids, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 1, 2008, p. 31-48. (CABI Database, Global Health).
96. **Csapó, J.**, Lóki, K., Albert, Cs., Csapó-Kiss, Zs.: Mercaptoethanesulfonic acid as the reductive thiol-containing reagent employed for the derivatization of amino acids with o-phthaldialdehyde analysis, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*. 1., 2008, p. 49-60. (CABI Database, Global Health).

97. Lóki, K., Varga, Visi, É., Albert, Cs., **Csapó, J.**: Separation and determination of the tryptophan enantiomers, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 1, 2008, p. 61-72. (CABI Database, Global Health).
98. Albert, Cs., Lóki, K., Pohn, G., Varga-Visi, É., **Csapó, J.**: Investigation of performic acid oxidation in case of thiolcontaining amino acid, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 1, 2008, p. 73-80. (CABI Database, Global Health).
99. **Csapó, J.**, Albert, Cs., Lóki, K., Csapó-Kiss, Zs.: Quantitative determination of the protein of bacterial origin based on D-amino acid contents, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 1, 2008, p. 81-98. (CABI Database, Global Health).
100. **Csapó, J.**, Albert, Cs., Pohn, G., Csapó-Kiss, Zs.: Rapid method for the determination of diaminopimelic acid using ion exchange chromatography, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 1, 2008, p. 99-108. (CABI Database, Global Health).
101. **Csapó, J.**, Albert, Cs., Lóki, K., Pohn, G.: Age determination based on amino acid racemization: a new possibility, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 1, 2008, p. 109-118. (CABI Database, Global Health).
102. **Csapó, J.**, Albert, Cs., Csapó-Kiss, Zs.: The D-amino acid content of foodstuffs, (A Review), *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2, 1, 2009, p. 5-30. (CABI Database, Global Health).
103. Pohn, G., Albert, Cs., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.**: Influence of mastitis on D-amino acid content of milk, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2, 1, 2009, p. 31-43. (CABI Database, Global Health).
104. Albert, Cs., Pohn, G., Lóki, K., **Csapó, J.**: Effect of microorganisms on free amino acid and free D-amino acid contents of various dairy products, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2, 1, 2009, p. 45-53. (CABI Database, Global Health).
105. Varga-Visi, É., Lóki, K., Albert, Cs., **Csapó, J.**: The influence of manufacture on the free D-amino acid content of Cheddar cheese, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2, 1, 2009, p. 55-64. (CABI Database, Global Health).
106. Varga-Visi, É., Lóki, K., Albert, Cs., **Csapó, J.**: The influence of extrusion on loss of and racemization of amino acids, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2, 1, 2009, p. 65-79. (CABI Database, Global Health).
107. **Csapó, J.**, Salamon, Sz., Varga-Visi, É., Csapó-Kiss, Zs.: Influence of the microwave heating on the water soluble vitamin and D-amino acid content of meat, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2, 1, 2009, p. 81-88. (CABI Database, Global Health).
108. Salamon, R.V., Varga-Visi, É., Csapó-Kiss, Zs., Győri, A., Győri, Z., **Csapó, J.**: The influence of the season on the fatty acid composition and conjugated linoleic acid content of the milk, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2, 1, 2009, p. 89-100. (CABI Database, Global Health).
109. Salamon, R.V., Mándoki, Zs., Csapó-Kiss, Zs., Győri, A., Győri, Z., **Csapó, J.**: Changes in fatty acid composition of different milk products caused by different technology, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2, 1, 2009, p. 101-109. (CABI Database, Global Health).
110. Varga-Visi, É., Albert, Cs., Lóki, K., **Csapó, J.**: Evaluation of the inactivation of heat sensitive antinutritive factors in fullfat soybean, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2, 1, 2009, p. 111-117. (CABI Database, Global Health).
111. Salamon, R.V., Salamon, Sz., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.**: Composition of mare's colostrum and milk I. Fat content, fatty acid composition and vitamin contents. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2, 1, 2009, p. 119-131. (CABI Database, Global Health).
112. **Csapó, J.**, Salamon, Sz., Lóki, K., Csapó-Kiss, Zs.: Composition of mare's colostrum and milk II. Protein content, amino acid composition and contents of macro- and micro-elements. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2, 1, 2009, p. 133-148. (CABI Database, Global Health).
113. Csapó, J., **Salamon, Sz.**: Composition of the mother's milk I. Protein content, amino acid composition, biological value. A review, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2, 2, 2009, ISSN: 18447449, p. 174-195. (CABI Database, Global Health).
114. **Salamon, Sz.**, Csapó, J.: Composition of the mother's milk II. Fat content, fatty acid composition. A review, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2, 2, 2009, ISSN: 18447449, p. 196-234. (CABI Database, Global Health).

115. **Salamon, Sz.**, Csapó, J.: Composition of the mother's milk III. Macro and microelement contents. A review, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2, 2, 2009, ISSN: 18447449, p. 235-275. (CABI Database, Global Health).
116. Márton M., **Csapó, J.**: Étkezési csírák szerepe az emberi táplálkozásban, (The role of sprouts in human nutrition), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 14, 1, 2010, p. 31-56. (CABI Database).
117. Márton, M., **Csapó J.**: Étkezési csírák biológiai értékének vizsgálata. I. Zsírtartalom és zsírsavösszetétel, (Evaluation of the biological value of sprouts. I. Fat content, fatty acid composition), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 14, 1, 2010, p. 57-68. (CABI Database).
118. Kalambura, S., Lóki, K. Mándoki, Zs., Terlaký, Balla, É., **Csapó, J.**: The influence of disposal technology obtained with alkaline treatments on D-amino acid content of slaughterhouse waste, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 14, 2, 2010, p. 313-317. (CABI Database).
119. Márton, M., Mándoki, Zs., **Csapó, J.**: Evaluation of the biological value of wheat sprout: Fat content, fatty acid composition, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 14, 2, 2010, p. 319-322. (CABI Database).
120. Lóki, K., Kalambura, S., Mándoki, Zs., Varga-Visi, É., Albert, Cs., **Csapó, J.**: The influence of disposal technology obtained with alkaline treatments on D-amino acid content of slaughterhouse waste. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 1, 2010, p. 66-80. (CABI Database, Global Health).
121. Márton, M., Mándoki, Zs., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.**: The role of sprouts in human nutrition. A review, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 1, 2010, p. 81-117. (CABI Database, Global Health).
122. Tamás, M., Mándoki, Zs., **Csapó J.**: The role of selenium content of wheat in the human nutrition. A literature review, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 1, 2010, p. 5-34. (CABI Database, Global Health).
123. Márton, M., Mándoki, Zs., **Csapó, J.**: Evaluation of the biological value of sprouts. I. Fat content, fatty acid composition, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 1, 2010, p. 53-65. (CABI Database, Global Health).
124. Tamás, M., Mándoki, Zs., Márton, M., Mészáros, S., Lányi, Sz., Csapó, J.: Különbözö talajtípusokon termesztett búzafü (Triticum aestivum L.) és búzmag összesszelén- és szervesszelén-tartalma közötti összefüggés vizsgálata, (Correlations Between the Total and Organic Selenium Content of Wheat (Triticum aestivum L.) Grown on Different Soil Types), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 15, 1, 2011, p. 67-84. (CABI Database).
125. Tamás, M., Mándoki, Zs. Csapó, J.: A búza szeléntartalmának szerepe az emberi táplálkozásban (Irodalmi áttekintés), (The role of selenium content of wheat in the human nutrition), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 15, 1, 2011, p. 45-66. (CABI Database).
126. **Csapó, J.**, Lóki, K., Béri, B., Süli, Á., Varga-Visi, É., Albert, Cs., Csapó-Kiss, Zs.: Colostrum and milk of current and rare cattle breeds: protein content and amino acid composition, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2011, p. 18-27. (CABI Database, Global Health).
127. Varga-Visi, É., Süli, Á., Csapó-Kiss, Zs., Béri, B., Salamon, R.V., Lóki, K., **Csapó, J.**: Colostrum of current and rare cattle breeds: fatty acid pattern, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2011, p. 5-17. (CABI Database, Global Health).
128. Béri, B., Varga-Visi, É., Lóki, K., Csapó-Kiss, Zs., Süli, Á., Salamon, R.V., **Csapó, J.**: Analysis of the fatty acid pattern of milk from current and rare cattle breeds, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2011, p. 28-43. (CABI Database, Global Health).
129. Barna B., **Csapó, J.**, Holló, G.: Miért a bivaly? A bivalytej összetétele és jellemzői, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 16, 2, 2012, 25-28. p. (CABI Database).
130. Lóki, K., Pohn, G., András, Cs.D., **Csapó, J.**: Takarmánnyal adagolt D-Trp akkumulációjának vizsgálata patkányokon, *Acta Agraria Kaposváriensis*, 16, 2, 2012, 45-48. p. (CABI Database).
131. Albert, Cs., **Csapó, J.**: A mikroorganizmus-szám hatása tej és tejtermékek D-aminosav tartalmára, *Tejgazdaság*, 2012. (CABI Database, Dairy Science Abstract).
132. Süli Á. – Béri B. – **Csapó J.** – Vargáné Visi É.: A lenmagetetés hatása a tej zsírsavösszetételére. *Acta Agraria Debreceniensis*. 2013. 51. 45-50. (CABI Database).
133. Herpai, Z. – Szigeti, J. – **Csapó, J.**: A rapid and sensitive method for the determination of high-fructose corn syrup (HFCS) in honey. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*. 2013. 5-14. (CABI Database).

134. **Csapó, J.:** Estimation of immunoglobulin-G content of colostrum and milk from whey protein content of ruminant animals. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*. 2013. 15-22. (CABI Database).
135. **Csapó, J. – Salamon, R.V.:** Fatty acid composition and cholesterol content of the fat of pigs of various genotypes. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*. 2013. 23-34. (CABI Database).
136. **Csapó, J. – Györi, Z.:** The relation between quality and quantity with respect to quality parameters of Hungarian field crops. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*. 2013. 35-44. (CABI Database).
137. **Csapó, J. – Albert, Cs.:** Determination of seleno-amino acids by ion exchange column chromatography and high performance liquid chromatography (Preliminary study). *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*. 2013. 45-52. (CABI Database).
138. **Csapó, J. – Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Toró, Sz. – Csapó-Kiss, Zs.:** Structural and quantitative analysis of exopolysaccharides produced by lactobacillus. I. Basic information, isolation, quantitative determination, molecular mass and monosaccharide composition. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*. 2014. 5-20. (CABI Database).
139. **Csapó, J. – Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Toró, Sz. – Csapó-Kiss, Zs.:** Structural and quantitative analysis of exopolysaccharides produced by lactobacillus. II. The connection status-, configuration-, phosphorous content-, modification-, structure of monosaccharides, exopolysaccharides in yogurt, galactooligosaccharides. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*. 2014. 21-44. (CABI Database).
140. **Salamon, R.V. – Vargáné Visi, É. – András, Cs.D. – Csapóné Kiss, Zs. – Csapó, J.:** Synthetic methods to obtaining conjugated linoleic acids (CLA) by catalysis – a review. *Acta Alimentaria*. 2014. 43. 3. 1-6. (Online Preview).
141. **Csapó, J. – Holló, G. – Holló, I. – Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Toró, Sz. – Csapó Kiss Zs.:** Production of selenium enriched milk and dairy products. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*. 2015. (CABI Database)
142. **Holló I. – Csapó J. – Holló G.:** Impact of DDGS supplemented diet with or without vitamin E and selenium supplementation on fatty acid profile of beef. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*. 2016. 9. 77-89.
143. **Albert Cs. – Gombos S. – Salamon R.V. – Prokisch J. – Csapó J.:** Production of highly nutritious functional food with the supplementation of wheat flour with lysine. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 10. 2017. 5-20.
144. **Prokisch J. – Csiki Z. – Albert Cs. – Csapó J.:** Production of high-lysine-content biscuit and examination of the absorption of lysine in humans. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 10. 2017. 21-35.
145. **Csapó J. – Schobert N.:** Production of a high nutritional value functional food, the Update1 bread, with supplementation of the wheat flour with high-protein-content raw food materials. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 10. 2017. 36-60.
146. **Csapó, J. – Albert, Cs. – Prokisch J.:** The role of vitamins in the diet of the elderly. I. Fat-soluble vitamins. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 10. 2017. 127-145.
147. **Csapó, J. – Albert, Cs. – Prokisch J.:** The role of vitamins in the diet of the elderly. II. Water-soluble vitamins. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 10. 2017. 146-166.
148. **Csapó, J., & Némethy, S. (2018).** Functional, health protecting and health maintaining food products. *Ecocycles*, 4(1), 73-82.
149. **Csapó, János.** "The first ten years of Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria." *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria* 11.1 (2018): 5-26
150. **Tóth, R. Juhászné, and J. Csapó.** "The role of selenium in nutrition–A review." *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria* 11.1 (2018): 128-144.
151. **Csapó, J., Cs Albert, and D. Kiss.** "Production of protected amino acids using the reaction between hydroxycarboxylic acids and amino acids as well as binding on the bentonite." *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria* 11.1 (2018): 110-127.
152. **Csapó, J., and Cs Albert.** "Methods and procedures for reducing soy trypsin inhibitor activity by means of heat treatment combined with chemical methods." *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria* 11.1 (2018): 58-80

153. Csapó, J., Albert, Cs.: Methods and procedures for the processing of feather from poultry slaughterhouses and the application of feather meal as antioxidant. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 11. 2018. 80-95
154. Csapó, J., Némethy, S., & Albert, C. (2019). Food counterfeiting in general; counterfeiting of milk and dairy products. *Ecocycles*, 5(1), 26-41.
155. Csapó, J., Albert, C., Bakos, G., Nagy, Á., Szabari, M., & Stefler, J. (2019). Colostrum composition of cows after twin-and triplet-calving. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 12(1), 42-53.
156. Csapó, J., Prokisch, J., Albert, C., & Sipos, P. (2019). Effect of UV light on food quality and safety. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 12(1), 21-41.
157. Csapó J., Albert Cs., Sipos P.: The aflatoxin content of milk and dairy products as well as breast milk and the possibilities of detoxification. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2020. 13. 99-117.

C3. Lucrări științifice publicate în reviste din străinătate (altele decât cele menționate anterior)

1. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs.: A kanca tejének összetétele. I. A kolosztrum és a tej fehérjetartalma, aminosavösszetétele és biológiai értéke, (Composition of the mare's milk. I. Protein content, amino acid composition and biological value of the colostrum and milk), *Lovasnemzet*, ősz, 1998, p. 23-25.
2. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs.: A kanca tejének összetétele. II. A kolosztrum és a tej zsírtartalma, zsírsavösszetétele, makro- és mikroelem, valamint vitamintartalma, (Composition of the mare's milk. II. Fat content, fatty acid composition, macro and micro element and vitamin content of the colostrum and milk), *Lovasnemzet*, tél, 1998, p. 44-45.
3. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs., Nyberg, J., Csapó, J., Jr., Vargáné, Visi, É.: Hogyan, mire és milyen korlátokkal lehet használni az aminosavakat és az aminosavak racemizációját fosszilis anyagok korának meghatározására az archeometriában, (How and for what application and with what limitation the amino acids and racemization of amino acids can be used for age determination of fossile materials in archeometry), *Somogyi Múzeumok Közleményei*, 13, 1998, p. 185-208.
4. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs.: A kanca tejének összetétele. III. A kancatej felhasználási lehetőségei csecsemők és kisgyermekek táplálásában, (Composition of the mare's milk. III. Application possibilities of the mare's milk in feeding of babies and little children), *Lovasnemzet*, 1, 1999, p. 28-29.
5. **Csapó, J.**: A kumiszkészítésről, (About koumissmaking), *Lovasnemzet*, 7, 2000, p. 55.
6. **Csapó, J.**, Bernert Zs., Csapó Zs., Pohn G., Csapóné Kiss Zs., Költő L., Szikossy I.: Az aminosavak racemizációján alapuló életkorbecslés bevezetése a történeti embertani kutatásokba, (Introduction of age estimation based on amino acid racemization into the historical anthropological researches), *Anthropológiai Közlemények*, 41, 2000, p. 63-77.
7. **Csapó, J.**, Schmidt J., Csapóné Kiss Zs.: Új módszer a bakteriális eredetű fehérje mennyiségének meghatározására a D-aszparaginsav és a D-glutaminsav mérése alapján, (A new method for determination of the amount of protein with bacterial origin based on measurement of D-aspartic acid and D-glutamic acid), *Biokémia*, 24, 2000, p. 112-116.
8. **Csapó, J.**: A tudományért Somogyban, (For the science in Somogy), *Somogyi Honismeret*, 1, 2001, p. 107-111.
9. Sütő Z., Horn P., Jensen, F., Sorensen, P., **Csapó, J.**: Genetikai lehetőségek a broilerek testzsírtartalmának csökkentésére, (Genetic possibilities for the reduction of body fat content of broilers), *Baromfiágazat*, 4, 2001, p. 24-28.
10. Stefler J., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.**: A kancatej felhasználásának lehetőségei a humán táplálkozásban. I. Zsír-, zsírsav-, szénhidrát-, valamint makro- és mikroelem-tartalom, (Application possibilities of the mare's milk in the human nutrition. I. Fat, fatty acid, carbohydrate as well as macro and micro element content), *Lovasnemzet*, 5, 2002, p. 46-47.
11. **Csapó, J.**, Stefler, J., Csapóné Kiss, Zs.: A kancatej felhasználásának lehetőségei a humán táplálkozásban. II. Fehérje, aminosav-összetétel, biológiai érték, (Application possibilities of the mare's milk in the human nutrition. II. Protein, amino acid composition, biological value), *Lovasnemzet*, 6, 2002, p. 41-43. 12. **Csapó, J.**, Stefler J., Csapóné Kiss, Zs.: A kancatej felhasználásának lehetőségei a humán táplálkozásban. III. Speciális felhasználási

lehetőségek, (Application possibilities of the mare's milk in the human nutrition. III. Special application possibilities), *Lovasnemzet*, 8-9, 2002, p. 40-42.

13. Borosné, Győri, A., Salamon, R.V., Gundel, J., Győri, Z., Salamon, Sz., **Csapó, J.:** A konjugált linolsav antioxidáns hatásának vizsgálata egy modell kísérletben, (Analyzing of the conjugated linoleic acid antioxidant effect in a model experiments), *Agrártudományi Közlemények Debrecen*, 26, 2007, p. 15-18.
14. **Csapó, J.,** Albert, Cs., Salamon, Sz., Darvas, L., Kovács, J., Salamon, R., Albert, B., Csapóné Kiss, Zs.: Az aminosavak racemizációján alapuló korbecslés alkalmazása egy magyarországi és egy erdélyi mamutcsont és – agyar korának meghatározására, (Use of amino acid racemization for age determination of two mammoth's tusk and bone from Hungarian and Transylvanian regions), *Somogyi Múzeumok Közleményei*, 18, 2008, p. 139-146.
15. Márton, M., Szép, S., Mándoki Zs., Tamás, M., Salamon, R.V., Salamon, Sz., András, Cs., **Csapó, J.:** Táplálkozási csírák zsírsavösszetételének változása a csíráztatás során, (Nutritional evaluation of sprouts: the changes of the fatty acid composition during germination), *Acta Agraria Debreceniensis*, 41, 2010, p. 89-92.
16. Salamon, Sz., Salamon, R.V., **Csapó, J.:** A Csíkszereda és környékén élő anyák tejösszetételének változása a laktáció során, (The variation of breast milk composition during the lactation stage for mothers from the Csík region), *Acta Agraria Debreceniensis*, 41, 2010, p. 93-98.
17. Tamás, M., Mándoki, Z., Márton, M., Mészáros, S., Lányi, Sz., **Csapó, J.:** Különböző talajtípusokon termesztett búzafű, (*Triticum aestivum* L.) és búzamag szeléntartalma összefüggésének vizsgálata, (Correlations study between the selenium content of wheat grass (*Triticum aestivum* L.) and wheat seeds grown on different soil types), *Acta Agraria Debreceniensis*, 41, 2010, p. 117-123.
18. **Csapó, J.:** Élelmiszerek D-aminosav-tartalma, (The D-amino acid content of food), *A Természet Világa*, II, 2011, p. 84-88.
19. Salamon, R.V., Lóki, K., Csapó-Kiss, Zs., Salamon, Sz., **Csapó, J.:** Fatty acid profile of sour dairy products produced by different strater cultures, *Acta Agriculturae Slovenica*, 3, 2012, p. 323-326.
20. **Csapó, J.,** Béri, B., Süli, Á., Varga-Visi, É.: Colostrum and milk of different cattle breeds as amino acid source, *Acta Agriculturae Slovenica*, 3, 2012, p. 327-331.
21. András Cs.D. – Salamon R.V. – György É. – **Csapó J.:** A konjugált linolsavak élettani hatása és felhasználhatósága
táplálékkiegészítőkén t/ Rolul fiziologic a acizilor linoleici conjugati in obținerea suplimentelor alimentare.
Orvostudományi Értesítő. Múzeumi Egyesület Kiadó Kolozsvár. 2013. 86. 2. 2.
22. Süli Á. – Béri B. – **Csapó J.** – Vargáné Visi É.: A lenmagetetés hatása a tej zsírsavösszetételére/ Rolul furajarii cu seminte de in asupra compoziției in acizi a grasimii din lapte. *Acta Agraria Debreceniensis*. 2013. 51. 45-50.
23. **Csapó J.** – Salamon R. – András Cs. D. – Salamon Sz. – Csapóné Kiss Zs.: Katalitikus eljárások konjugált linolsav izomerek előállítására/Metode catalitice in obtinerea acizilor linoleici conjugati. *Tejgazdaság*. 2013. 73. 1-2. 513.
24. Süli Á. – Béri B. – **Csapó J.** – Vargáné Visi É.: Az olajos magvak felhasználásának lehetősége a tejelő tehenek takarmányozásában/ Posibilitati de utilizare a semintelor oleginoase in furajarea vacilor de lapte. *Acta Agraria Debreceniensis. Agrártudományi Közlemények*. 2014. 57. 67-73.

C4. Lucrări științifice publicate în reviste din țară, recunoscute CNCSIS (altele decât cele din baze de date internaționale)

1. Albert, Cs., Lóki, K., Biró, M., Salamon, Sz., Sára, P., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.:** A miccs aminosavösszetételének változása különböző idejű és hőmérsékletű hőkezelés hatására, (Change in the amino acid composition of the miccs due to heat treatment with different duration and temperature), Erdélyi Magyar Tudományos Társaság, *Műszaki Szemle, Kémia szám*, 39-40, 2007, p. 5-7.
2. Lóki, K., Albert, Cs., VargánéVisi, É., Biró, M., Salamon, Sz., Sára, P., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.:** A szabad és fehérjében kötött triptofán-enantiomerek meghatározása különböző hidrolízismódszerek alkalmazásával, (Determination of the free and protein-bound tryptophan enantiomers using various hydrolysis methods), Erdélyi Magyar Tudományos Társaság, *Műszaki Szemle, Kémia szám*, 39-40, 2007, p. 35-39.

3. Salamon, R.V., Győri, A., Győri, Z., Lóki, K., Sára, P., Salamon, Sz., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.:** A konjugált linolsav antioxidáns hatásának vizsgálata egy model kísérletben, (Investigation of the antioxidant effect of conjugated linoleic acid in a model experiment), Erdélyi Magyar Tudományos Társaság, *Műszaki Szemle, Kémia szám*, 39-40, 2007, p. 52-55.
4. Gombos, S., **Csapó, J.:** Aflatoxin B₂ lebontásának vizsgálata napraforgó olajban UV sugárzás hatására, (Aflatoxin B₂ Degradation in Sunflower Oil by UV Light), *Műszaki Szemle*, 48, 2009, p. 3-6.
5. Márton, M., Tamás, M., Salamon, R.V., Salamon, Sz., András, Cs. **Csapó, J.:** Táplálkozási csírák biológiai értékének vizsgálata, (Nutritional Evaluation of Sprouts), *Műszaki Szemle*, 48, 2009, p. 7-13.
6. Salamon, R.V., Salamon, Sz., Tóth, L., **Csapó, J.:** Különböző sajtok konjugált linolsav-tartalmának változása a tárolás során, (The Variation of Conjugated Linoleic Acid Composition of Different Cheeses During the Storage), *Műszaki Szemle*, 48, 2009, p. 26-29.
7. Salamon, Sz., Salamon, R.V., Tankó, Kencse, M., **Csapó, J.:** A konjugált linolsav-tartalom változása Csíkszeredán és környékén élő anyák tejében, (Studies on Conjugated Linoleic Acid Content of Breast Milk in Ciuc Area), *Műszaki Szemle*, 48, 2009, p. 30-33.
8. Tamás, M., Mándoki, Zs., Márton, M., Mészáros, S., Lányi, Sz., **Csapó, J.:** Különböző talajtípusokon termesztett búzafű (*Triticum aestivum* L.) és búzamag szeléntartalma közötti összefüggés, (Correlations Between the Total Selenium Content of Wheat Grass and Wheat Seeds (*Triticum aestivum* L.) Grown on Different Soil Types), *Műszaki Szemle*, 48, 2009, p. 43-47.
9. Márton, M., **Csapó, J.:** Retekcsíra biológiai értékének vizsgálata, (Nutritional Evaluation of Radish Sprouts), *Műszaki Szemle*, 52, 2010, p. 28-31.
10. Albert Cs. – Csapó J.: Élelmiszerhamisítás, múlt, jelen, jövő. (Food adulteration, past, present, future). Acta Scientiarum Transylvanica, Chimica. 21-22/3. 60-70. 2013-2014. (Megjelent 2016-ban).
11. Csapó, J. – Albert, Cs.: Funkcionális élelmiszerek, múlt, kelen, jövő. (Functional foods, past, present future). Acta Scientiarum Transylvanica, Chimica. 23-24/3. 54-63. 2015-2016. (Megjelent 2017-ben).
12. Tamás M. – Csapó J.: A búza (*Triticum aestivum* L.) összesszelén-tartalma és a talaj típusa közötti összefüggés. (Correlation between the total selenium content of the wheat seeds and the soil types). *Műszaki Szemle*. 2016. 68. 20-28. (Megjelent 2017-ben).
13. Albert Cs. – Gombos S. – Salamon R.V. – Prokisch J. – Csapó J.: Magas tápértékű funkcionális élelmiszer előállítása a búzaliszt lizin kiegészítésével. (Production of high nutritional value functional food with the supplementation of the wheat flour with lysine). *Műszaki Szemle*. 2017. 70. 3-10.

C5. Lucrări științifice publicate în reviste, altele decât cele menționate anterior

1. Albert, Cs., Salamon, R., **Csapó, J.:** Fosszilis anyagok korának meghatározása az aminosavak átalakulása és racemizációja alapján, (Determination of the age of fossil materials based on the transformation and racemization of amino acids), *Csíki Székely Múzeum Periodikája*, 2006, p. 415-438.
2. Albert, Cs., Salamon, Sz., Darvas, L., Kovács, J., Salamon, R., Albert, B., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Egy magyarországi és egy erdélyi gyalpas mamut korának meghatározása az aminosavak racemizációja alapján, (Age determination of two mammoths from Hungarian and Transylvanian regions based on amino acid racemization in tusk and bone), *Csíki Székely Múzeum Periodikája*, 2006, p. 359-372.
3. Salamon, R.V., Csapóné, Kiss, Zs., **Csapó, J.:** A Csíkszeredában készített sajtféleségek konjugáltlinolsavtartalmának változása a tárolás során, (The Variation of Conjugated Linoleic Acid Composition of the cheese products from Miercurea Ciuc During the Storage), *A Csíki Székely Múzeum Évkönyve*, 2010, p. 535-542.
4. Márton M. – Szép S. – Mándoki Zs. – Tamás M. – Salamon R.V. – Salamon Sz. – András Cs. – **Csapó J.:** Táplálkozási csírák zsírsavösszetételének változása a csíráztatás során / Variația conținutului de acizi grași a germinilor alimentare după faza de germinare. Agrártudományi Közlemények. (Debrecen). 2010. 41. 89-92. p.
5. Tamás M. – Mándoki Zs. – Márton M. – Mészáros S. – Lányi Sz. – **Csapó J.:** Különböző talajtípusokon termesztett búzafű (*Triticum aestivum* L.) és búzamag összesszelén és szelén-tartalma közötti összefüggés

- vizsgálata /Analiza corelatiei raportului de selen organic si selen total a graului éi a plantei verzi cultivati pe diferite soluri . Acta Agraria Kaposváriensis. 2011. 15. 1. 67-84. p.
6. Tamás M. – Mándoki Zs. – **Csapó J.:** A búza szeléntartalmának szerepe az emberi táplálkozásban / rolul conáinutului de seleniu din grau in alimentatie (Irodalmi áttekintés). Acta Agraria Kaposváriensis. 2011. 15. 1. 4566. p.
 7. Barna B. – **Csapó J.** – Holló G.: Miért a bivaly? A bivalytej összetétele és jellemzői/ De ce bivolita? Compozitia si caracteristicile laptelui de bivolita, Acta Agraria Kaposváriensis. 2012. 16. 2. 25-28. p.
 8. Lóki K. – Pohn G. – András Cs.D. – **Csapó J.:** Takarmánnyal adagolt D-Trp akkumulációjának vizsgálata patkányokon/ Analiza acumularii D-Trp-lui adaugat cu furaje in cazul sobolanilor. Acta Agraria Kaposváriensis. 2012. 16. 2. 45-48. p.
 9. Albert Cs. – Csapó J.: A mikroorganizmus-szám hatása tej és tejtermékek D-aminosav tartalmára/ Influenta numarului total de germenii din lapte asupra continutului de aminoacizi D a laptelui si a produselor lactate. Tejgazdaság. 2012. 62. 1-2. 3-12.

C6. Lucrări științifice publicate în volumele manifestărilor științifice

1. **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Zomborszky, Z.: Chemical composition of red deer colostrum. Advances In Deer Biology, *Proceedings of the 4th International Deer Biology Congress*, Kaposvár, 1998, p. 103-105.
2. **Csapó, J.**, Sugár, L., Csapó-Kiss, Zs., Csapó, J., Jr.: Age determination of an ancient deer based on amino acid racemization in the fossil bone. Advances In Deer Biology, *Proceedings of the 4th International Deer Biology Congress*, Kaposvár, 1998, p. 361-364.
3. **Csapó, J.**, Schmidt, J., Wágner, L., Csapóné Kiss, Zs., Vargáné, Visi É., Terlakyné Balla, É.: Különböző hőkezelések hatása Élelmiszerek D-aminosav tartalmára, (The effect of different heat treatments on D-amino acid content of foodstuffs), *Műszaki Kémiai Napok '98*, Veszprém, 15-17 Apr. 1998, p. 83-84.
4. **Csapó, J.**, Schmidt, J., Wágner, L., Csapóné Kiss, Zs., Vargáné Vis, É., Terlakyné Balla, É.: A D-aszparaginsav és a D-glutaminsav, mint új markerek a bakteriális eredetű fehérje mennyiségének becslésére, (D-aspartic acid and Dglutamic acid as new markers for the estimation of the amount of proteins of bacterial origin), *Műszaki Kémiai Napok '9*, Veszprém, 15-17 Apr. 1998, p. 85-86.
5. **Csapó, J.**, Schmidt, J., Csapó-Kiss, Zs., Holló, I., Varga-Visi, É., Terlaky-Balla, É.: A new method for the quantitative determination of protein of bacterial origin on the basis of D-amino acid content, *6th Int. Symp. "Animal Science Days"*, Portoroz, 16-18 Sept. 1998, p. 267-272.
6. Vargáné Visi, É., Terlakyné Balla, É., Kametler, L., Pohn, G., **Csapó, J.:** A ciszt(e)in enantiomerek meghatározása ciszteinsav formában RP-HPLC-vel, (Determination of the cyst(e)ine enantiomers in the form of cysteic acid by RP-HPLC), *V. Ifjúsági Tudományos Fórum*, Keszthely, 11 Mar. 1999, p. 243-247.
7. Kametler L., Terlakyné Balla É., Vargáné Visi É., Pohn G., **Csapó, J.:** Módszer kismennyiségű tejminták fehérjetartalmának és fehérjefrakcióinak meghatározására, (A method for the determination of proteins and protein fractions of small amount of milk samples). *V. Ifjúsági Tudományos Fórum*, Keszthely, 11 Mar. 1999, p. 253-256.
8. Vargáné Visi É., Terlakyné Balla É., Kametler L., Pohn G., **Csapó, J.:** A ciszt(e)in enantiomerek szétválasztása és meghatározása ciszteinsav formában HPLC-vel, (Separation and determination of the cyst(e)ine enantiomers in the form of cysteic acid by HPLC), *Műszaki Kémiai Napok '99*, Veszprém, 27-29 Apr. 1999, p. 43-47.
9. Pohn, G., Vargáné Vis, É., Terlakyné Balla, É., Kametler, L., **Csapó, J.:** A különböző technológiával készült tolllisztek D-cisztein tartalma, (D-cysteine content of feather flours produced using different technologies), *Műszaki Kémiai Napok '99*, Veszprém, 27-29 Apr. 1999, p. 48-49.
10. **Csapó, J.:** Takarmányok és élelmiszerek D-aminosav tartalma és azok meghatározása, (D-amino acid content and its determination of feeding stuffs and foods), *I. Takarmányanalitikai Tanácskozás*, Keszthely, 17 Jun. 1999, p. 2-13.
11. Holló, G., Romvári, R., Horn, P., Repa, I., **Csapó, J.**, Szűcs, E., Holló, I.: Measurement of chemical composition of rib samples from beef carcasses by X-ray computer tomography and direct chemical analysis, *45th International Congress of Meat Science and Technology*, Yokohama, 1-6 Aug. 1999, p. 5-6.

12. Saffarzadeh, A., **Csapó, J.**: The effect of substituting corn with different levels of Pistacia Atlantica seeds on laying hens' performance in the first phase of egg production, 7th *International Symposium "Animal Science Days"*, Balatonföldvár, 15-17 Sept. 1999, p. 361-368.
13. Saffarzadeh, A., Vincze, L., **Csapó, J.**: The effect of levels of Acorn seeds on laying hens' performance in the first phase of egg production, 7th *International Symposium "Animal Science Days"*, Balatonföldvár, 15-17 Sept. 1999, p. 369-378.
14. Holló, G., Polgár, J.P., **Csapó, J.**, Szűcs E., Tőzsér J.: Holstein-fríz növendékbikák húsának aminosav és zsírsavösszetétele, (Amino acid and fatty acid composition of meat of Holstein-Friesian young bulls), *XLI Georgikon Tudományos Napok*, Keszthely, 23-24 Sept. 1999, p. 212-216.
15. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss Zs., Csapó, J. Jr.: Mire használható az aminosavanalitika a régészetben? (What can be the amino acid analysis used for in the archeology?), Hadak Útján, *A Népvándorlás kor fiatal kutatóinak tudományos ülészaka*, Domaszék, 27-29 Sept. 1999, p. 1-12.
16. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss Zs., Kametler L., Pohn G., Vargané Visi É.: Élelmiszerek D-aminosav tartalma, (D-amino acid content of foodstuffs), *Tiszántúli Mezőgazdasági Tudományos Napok*, Debrecen, 28-29 oct. 1999, p.117-124.
17. **Csapó, J.**, Schmidt J.: Új módszer a bakteriális eredetű fehérje mennyiségi meghatározására a D-aszparaginsav és a D-glutaminsav tartalom alapján, (A new method for the quantitative determination of protein of bacterial origin based on the D-aspartic acid and D-glutamic acid content), „*Kitörési Pontok a Magyar Állattenyésztésben*” *Tudományos Konferencia*, Budapest, 24 Nov. 1999, p. 704-706.
18. Szendrő, Zs., Kenessey, Á., Jensen, J.F., **Csapó, J.**, Romvári, R., Milisits, G.: Effect of genotype, age, body weight and sex on the body composition of growing rabbits, *World Rabbit Science*, 6, 3-4, 1999, p. 277-284.
19. **Csapó, J.**, Húsvéth, F., Csapó-Kiss, Zs., Horn, P., Házas, Z.: Fatty acid composition and cholesterol content of the fat of pigs of various genotypes, *Quality of meat and fat in pigs as affected by genetics and nutrition*, EAAP publication, 100, 2000, 1999, p. 185-188.
20. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs.: Az előállítási körülmények valamint a technológiai műveletek hatása az élelmiszerek minőségére, (The effect of the condition of the production as well as the technological procedures on the quantity of the foodstuffs), *Műszaki Kémiai Napok 2000*, Veszprém, 25-27 Apr. 2000, p. 1-6.
21. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs.: A mennyiség és a minőség viszonya kultúrnövényeink beltartalmi paramétereit illetően. (The relationship of quantity and quality as regards the parameters of cultivated plants), „*Az agrobiodiverzitás megőrzése és hasznosítása*” *Szimposium Jánossy Andor emlékére*, Budapest, Tápiószéle, 4-6 Mai 2000, p. 139-146.
22. Csapó-Kiss, Zs., Csapó, J Jr., **Csapó, J.**: Age determination of an individual based on the concentration of D-amino acids (D-aspartic acid, D-glutamic acid, D-cystine) of teeth, 32nd *International Symposium on Archaeometry*, Mexico City, 15-20 Mai 2000, p. 38-39.
23. **Csapó, J.**, Csapó, J Jr., Csapó-Kiss, Zs.: Bacterial contamination as a possible error of amino acid dating, 32nd *International Symposium on Archaeometry*, Mexico City, 15-20 Mai 2000, p. 128-129.
24. **Csapó, J.**, Horn, P., Csapóné Kiss, Zs.: Az utódok számának hatása a kolosztrum összetételére sertésnél, (The effect of the number of the offsprings on the composition of the colostrum of swine), *XXVIII. Óvári Tudományos Napok*, Az élelmiszergazdaság fejlesztésének lehetőségei, Mosonmagyaróvár, 5-6 Oct. 2000, p. 65-70.
25. **Csapó, J.**, Schmidt, J., Csapóné Kiss, Zs.: Újabb eredmények a bakteriális eredetű fehérje meghatározásának területén, (Newest findings in the field of determination of protein of bacterial origin), *XXVIII. Óvári Tudományos Napok*, Az élelmiszergazdaság fejlesztésének lehetőségei, Mosonmagyaróvár, 5-6 Oct. 2000, p. 86-91.
26. Holló, G., **Csapó, J.**, Tőzsér, J., Sárdy, J., Szűcs, E.: A marhahús aminosav-összetétele a fajta és az élősúly függvényében, (Amino acid composition of beef in the function of the race and living weight), *XXVIII. Óvári Tudományos Napok*. Az élelmiszergazdaság fejlesztésének lehetőségei, Mosonmagyaróvár, 5-6 Oct. 2000, p. 224-227.

27. Holló, G., **Csapó, J.**, Tőzsér, J., Bárány, I., Szűcs, E.: A marhahús zsírsav-összetétele a fajta és az élősúly függvényében, (Fatty acid composition of beef in the function of the race and living weight), *XXVIII. Óvári Tudományos Napok*, Az élelmiszergazdaság fejlesztésének lehetőségei, Mosonmagyaróvár, 5-6 Oct. 2000, p. 228232.
28. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs., Pohn, G., Pétervári E.: Nagyhatékonyságú folyadékkromatográfiás módszerek élelmiszerek D-aminosav tartalmának meghatározására, (High-performance liquid chromatographic methods for the determination of D-amino acids of foodstuffs), *Analitikai és Környezetvédelmi Konferencia*, Mosonmagyaróvár, 2627 Oct. 2000, p. 3-12.
29. **Csapó, J.**, Csapó, Zs., Pohn, G., Csapóné Kiss, Zs.: Az egyén korának meghatározása a fog D-aszparaginsav és D-glutaminsav tartalma alapján, (Age determination based on D-aspartic acid and D-glutamic acid content of teeth), *Analitikai és Környezetvédelmi Konferencia*, Mosonmagyaróvár, 26-27 Oct. 2000, p. 13-17.
30. **Csapó, J.**, Pohn, G., Vargáné Visi, É.: A mikrohullámú kezelés hatása húspogácsák vízzoldható vitamin- és D-aminosav tartalmára, (The effect of microwave treatment on watersoluble vitamin and D-amino acid content of meat balls), *Műszaki Kémiai Napok '01*, Veszprém, 24-26 Apr. 2001, p. 200-204.
31. **Csapó, J.**, Bernert, Zs., Csapó, Zs., Pohn, G., Csapóné Kiss, Zs., Költő, L., Szikossy, I.: Az aminosavak racemizációján alapuló életkorbecslés bevezetése a történeti embertani kutatásokba, (Introduction of age estimation based on amino acid racemization into the historical anthropological researches), *A honfoglaló magyarság állama, kultúrája és az ősi vastermelés, V. Konferencia*, Somogyfajsz, 25-26 Mai 2001, p. 139-148.
32. , Csapó-Kiss, Zs., Bernert, Zs., Csapó, Zs., Pohn, G., Költő, L., Csapó, J jun.: Are there any differences in the D-aspartic acid and D-glutamic acid content of teeth from the same skull? *33rd International Symposium on Archaeometry*, Amsterdam, 22-26 Apr. 2002, p. 149-150.
33. **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Bernert, Zs., Csapó, Zs., Pohn, G., Költő, L., Csapó, J jun.: Comparison of the age of individuals from the Avar Period determined by anthropological methods and amino acid racemization, *33rd International Symposium on Archaeometry*, Amsterdam, 22-26 Apr. 2002, p. 148-149.
34. Csokona, É., **Csapó, J.**: Élelmiszerek konjugált linolsav tartalma és élettani hatása. (Conjugated linoleic acid content of foods and its physiological effect), *A Magyar Tudomány Napja 2002*, Nyugat-Magyarországi Egyetem, Erdőmérnöki Kar, Sopron, 2003, p. 53-56.
35. Vargáné Visi, É., **Csapó, J.**: Illózsírsavak, zsírsavak és koleszterintartalom meghatározás gázkromatográfiával a Kaposvári Egyetem Állattudományi Karának Kémiai Intézetében, (Gas chromatographic determination of volatile fatty acids, fatty acids and cholesterol content in the Chemical Institute of Faculty of Animal Science, University of Kaposvár), *A Magyar Tudomány Napja 2002*, Nyugat-Magyarországi Egyetem, Erdőmérnöki Kar, Sopron, 2003, p. 60-63.
36. **Csapó, J.**, Pohn, G., Terlakyné Balla, É., Vargáné Visi, É.: A merkaptó-etán-szulfonsav mint fehérjehidrolizáló ágens és származékképző reagens az aminosavak nagyhatékonyságú folyadékkromatográfiás meghatározása során, (Mercaptoethanesulfonic acid as protein hydrolyzing agent and derivatizing reagent in the high-performance liquid chromatographic determination of amino acids), *Műszaki Kémiai Napok '03*, Veszprém, Apr. 2003, p. 334-338.
37. **Csapó, J.**, Vargáné Visi, É., Csapóné Kiss, Zs., Pohn, G.: Jód-tartalom meghatározás mono-jód- és di-jód-tirozin formában ioncserés oszlopkromatográfiával és nagyhatékonyságú folyadékkromatográfiával, (Determination of iodine content in the form of monoiodine and diiodine tyrosine by ion-exchange column chromatography and highperformance liquid chromatography), *Műszaki Kémiai Napok '03*, Veszprém, 8-10 Apr. 2003, p. 338-342.
38. Zándoki, R., **Csapó, J.**, Csapóné Kiss Zs., Tábori I., Gundel J.-né, Tőzsér J.: Különböző korú charolais tehenek kolosztrum- és tej összetételének összehasonlítása egy hazai tenyészetben, (Comparison of the composition of the colostrum and milk of charolais cows of various ages in a domestic stock-farm), *„EU Konform Mezőgazdaság és Élelmiszerbiztonság” Tudományos Konferencia*, Gödöllő, 5 Jún. 2003, p. 142-147.

39. Kukovics, S., **Csapó, J.**, Molnár, A., Németh, T.: Fatty acid composition in the milk of different Tsigai populations, *Proceedings of The future of the sheep and goat dairy sector, International Symposium*, 2004, p. 3-39.
40. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs.: A szójadara minőségének értékelése a takarmányozásban. (A takarmányfehérjék minőségét, károsodását mérő módszerek, különös tekintettel a szójára),(Evaluation of the quality of soygrits in foddering. Methods measuring the quality and damage of feeding stuff proteins, with special respect to soybean.) *A magyar mezőgazdaság lehetőségei az Európai Unióban*, Bóly, 18 Mar. 2004, p. 1-17.
41. **Csapó, J.**, Schaffer, B., Hambuchné Litz, B., Nagyné Szendeffy, J., Csapóné Kiss, Zs., Szakály, S.: A laktáz (β -galaktozidáz) enzim aktivitásának meghatározása biológiai eredetű mintákból, (Determination of the activity of the lactase (β -galactosidase) enzyme in biological samples), *Műszaki Kémiai Napok '04*, Veszprém, 20-22 Apr. 2004, p. 78-81.
42. Pohn G., **Csapó, J.**: A mikroorganizmusok hatása a tej D-aminosav tartalmára, (The effect of microorganisms on the D-amino acid content of milk), *Műszaki Kémiai Napok '04*, Veszprém, 20-22 Apr. 2004, p. 82-86.
43. Vargáné Visi, É., Merész, P., Terlakyné Balla, É., **Csapó, J.**: A termikus kezelés hatása a kukorica D-aminosav tartalmára, (The effect of thermic treatment on the D-amino acid content of maize), *Műszaki Kémiai Napok '04*, Veszprém, 20-22 Apr. 2004, p. 87-90.
44. Csanádi, J., Fenyvessy, J., **Csapó, J.**: Tej és tejtermékek szabad aminosav-, és szabad D-aminosav tartalma, (Free amino acid and free D-amino acid content of milk and dairy products), *VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia*, Szeged, 20-21 Mai 2004, p. 1-8.
45. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs., Pohn, G., Csanádi, J.: A tej konjugált linolsav-tartalmának meghatározása, (Determination of conjugated linoleic acid content of milk), *VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia*, Szeged, 20-21 Mai 2004, p. 1-7.
46. Csanádi, J., Szakály, S., **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs.: Tej és tejtermékek konjugált linolsav-tartalma, (Conjugated linoleic acid content of milk and dairy products), *VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia*, Szeged, 20-21 Mai 2004, p. 1-12.
47. Csanádi, J., Fenyvessy, J., **Csapó, J.**: Tej és tejtermékek szabad aminosav-, és szabad D-aminosav tartalma, (Free amino acid and free D-amino acid content of milk and dairy products), *VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia*, Szeged, 20-21 Mai 2004, p. 63.
48. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs., Pohn, G., Csanádi, J.: A tej konjugált linolsav-tartalmának meghatározása, (Determination of conjugated linoleic acid content of milk), *VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia*, Szeged, 20-21 Mai 2004, p. 164.
49. Csanádi, J., Szakály, S., **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs.: Tej és tejtermékek konjugált linolsav-tartalma, (Conjugated linoleic acid content of milk and dairy products), *VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia*, Szeged, 20-21 Mai 2004, p. 166.
50. **Csapó, J.**, Vargáné Visi, É., Sára P., Csapóné Kiss Zs.: Élelmiszer- és takarmányfehérjék károsodása és az azt mérő módszerek, (Deterioration of food and feeding stuff proteins and methods for its measuring), *V. Takarmányanalitikai Konferencia*, Keszthely, 17 Jún. 2004, p. 3-4.
51. Pohn G., Vargáné Visi É., Sára P., Csapóné Kiss Zs.: Élelmiszer- és takarmányfehérjék komplex minősítése, (Complex quality evaluation of food and feeding stuff proteins), *V. Takarmányanalitikai Konferencia*, Keszthely, 17 Jún. 2004, p. 5-6.
52. Salamon, R.V., **Csapó, J.**, Bíró, M.: Measuring methods of conjugated linoleic acid from milk fat, *10th International Conference of Chemistry*, Cluj-Napoca, 12-14 Nov. 2004, p. 294-298.
53. Salamon, R.V., **Csapó, J.**: Complex qualification of food and nutrition proteins, *10th International Conference of Chemistry*, Cluj-Napoca, 12-14 Nov. 2004, p. 299-300.
54. Salamon, R.V., **Csapó, J.**: Impairment of food and nutrition proteins and its measuring methods, *10th International Conference of Chemistry*, Cluj-Napoca, 12-14 Nov. 2004, p. 301-303.
55. Vargáné Visi, É., **Csapó, J.**: A száraz termikus kezelés hatása a fullfat szója D-aminosav-tartalmára, (The effect of dry thermic treatment on D-amino acid content of the fullfat soybean), *Műszaki Kémiai Napok '05*, Veszprém, 26-28 Apr. 2005, p. 236-240.

56. Vargáné Visi, É., Lóki, K., **Csapó, J.:** Élelmiszerek és takarmányok triptofántartalmának meghatározása különféle módszerekkel, (Determination of tryptophan content of foods and feeding stuffs using various methods) *Műszaki Kémiai Napok '05*, Veszprém, 26-28 Apr. 2005, p. 241-245.
57. **Csapó, J.**, Lóki K., Sára P., Csapóné Kiss, Zs., Lányi, Sz., Albert, Cs.: Csíkszereda környéki forrásvizek makro- és mikroelem-tartalma, (Macro and micro element content of spring-waters from the surroundings of Csíkszereda), *Mineral Waters in the Carpatian Basin, 2nd International Scientific Conference*, Miercurea Ciuc, 29-30 Jul. 2005, p. 99-110.
58. Salamon, R.V., Gegő, I., Szabó, K., **Csapó, J.:** Fatty acid composition of the cow milk produced in Transylvania, *The XIV-th Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering*, Bucharest, 22-24 Sept. Volume 2, 2005, p. 66-72.
59. Simon-Sarkadi, L., Kiss, K., **Csapó, J.**, Pályi, Gy.: Comparison of Parmesan cheeses on the basis of D and L amino acid content, *EURO FOOD CHEM XIII*, Hamburg, Germany, 21-23 Sept. 2005, p. 223-226.
60. Bellesia, F., Pinetti, A., Simon-Sarkadi, L., Zucchi, C., **Csapó, J.**, Weiner, B., Caglioti, L., Pályi, Gy.: Migration Processes as Markers of Parmigiano-Reggiano Cheese Making and Ageing, *EURO FOOD CHEM XIII*, Hamburg, Germany, 21-23 Sept. 2005, p. 709-712.
61. **Csapó, J.**, Csapó-Kiss, Zs., Albert, Cs.: Special chromatographic methods for amino acid analysis, *11th International Conference of Chemistry*, Cluj-Napoca, 11-13 Nov. 2005, p. 28-34.
62. Albert, Cs., **Csapó, J.**, Varga-Visi, É., Lóki, K., Csapó-Kiss, Zs.: Mercaptoethanesulfonic acid as hydrolysis reagent of the protein and derivatization reagent of amino acids during high performance liquid chromatographic analysis, *11th International Conference of Chemistry*, Cluj-Napoca, 11-13 Nov. 2005, p. 35-38.
63. Lóki, K., Albert, Cs., Varga-Visi, É., **Csapó, J.:** Different hydrolysis methods in order to determine the tryptophan content of proteins, *11th International Conference of Chemistry*, Cluj-Napoca, 11-13 Nov. 2005, p. 125-128.
64. Varga-Visi, É., Lóki, K., Albert, Cs., **Csapó, J.:** The determination of the amount of protein of bacterial origin on the basis of D-amino acid content, *11th International Conference of Chemistry*, Cluj-Napoca, 11-13 Nov. 2005, p. 129-132.
65. Salamon, R., **Csapó, J.**, Varga-Visi, É., Csapó-Kiss, Zs., Altörjai, A., Győri, Z., Boros-Győri, A., Sára, P., Albert, Cs.: Changes in fatty acid and conjugated linoleic acid content of milk according to season, *11th International Conference of Chemistry*, Cluj-Napoca, Romania, 11-13 Nov. 2005, p. 308-311.
66. Lóki, K., Varga-Visi, É., Albert, Cs., **Csapó, J.:** Application of sulphonic acid hydrolysis methods in order to determine the racemization of tryptophan, *7th International Conference on Food Science Proceedings*, Szeged, 20 Apr. 2006, p. 1-6.
67. Varga-Visi, É., Lóki, K., Albert, Cs., **Csapó, J.:** Changes in the free D-amino acid content of Cheddar during cheesemaking process, *7th International Conference on Food Science Proceeding*, Szeged, 20 Apr., 2006, p. 1-5.
68. Lóki, K., Vargáné Visi, É., Albert, Cs., **Csapó, J.:** Szulfonsavas hidrolízis módszerek a fehérje triptofántartalma racemizációjának mérésére, (Sulfonic acidic hydrolysis methods for the measurement of racemization of tryptophan content of the proteins), *Műszaki Kémiai Napok '06*, Veszprém, 25-27 Apr. 2006, p. 65-68.
69. Albert, Cs., Lóki K., Vargáné Visi, É., **Csapó, J.:** A kéntartalmú aminosav-enantiomerek mennyiségének meghatározása, (Determination of the amount of the sulfur-containing amino acid enantiomers), *Műszaki Kémiai Napok '06*, Veszprém, 25-27 Apr. 2006, p. 69-72.
70. Vargáné Visi, É., Lóki K., Albert, Cs., **Csapó, J.:** Különböző hőmérsékleteken végzett technológiai műveletek hatása élelmiszer- és takarmányfehérjék aminosavainak racemizációjára, (The effect of technological operations carried out at various temperatures on the racemization of amino acids of food and feeding stuff proteins), *Műszaki Kémiai Napok '06*, Veszprém, 25-27 Apr. 2006, p. 87-90.
71. Salamon R., Vargáné Visi, É., **Csapó, J.:** A tej konjugáltlinolsav-tartalmának változása az évszak szerint eltérő genotípusú szarvasmarhákban, (The seasonal change in conjugated linoleic acid content of milk in

- case of cattles with different genotypes), *Műszaki Kémiai Napok '06*, Veszprém, 25-27 Apr. 2006, p. 91-94.
72. **Csapó, J.**, Csapóné Kiss, Zs., Albert, Cs., Lóki, K., Vargáné Visi, É.: Takarmányok D-aminosav tartalmának meghatározása nagyhatékonyságú folyadékkromatográfiás módszerekkel, (Determination of D-amino acid content of feeding stuffs by high-performance liquid chromatographic methods), *VI. Takarmányanalitikai Konferencia*, Keszthely, 29 Jun. 2006, p. 4-5.
 73. , Albert, Cs., Lóki, K., Csapó-Kiss, Zs.: Spectrophotometric methods for the determination of the micro- and macroelements of mineral waters with special regards of microelements, *Mineral Waters in the Carpatian Basin, 3rd International Scientific Conference*, Miercurea Ciuc, 27-29 Jul. 2006, p. 59-70.
 74. **Csapó, J.**, Lóki K., Albert, Cs., Csapóné Kiss, Zs.: Új nagyhatékonyságú folyadékkromatográfiás módszerek a kéntartalmú aminosavak és a triptofán enantiomerei meghatározására, (New high-performance liquid chromatographic methods for the determination of the enantiomers of sulfur amino acids and tryptophan), *XXXI Óvári Tudományos Nap*, Mosonmagyaróvár, 5 Oct. 2006, p. 90-91.
 75. Pohn, G., Albert, Cs., Salamon, Sz., Sára, P., Albert, B., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.**: A mikroorganizmusok hatása a tej D-aminosav tartalmára, (The effect of the microorganisms on the D-amino acid content of milk), *XIII. Ifjúsági Tudományos Fórum*, Keszthely, 22 Mar. 2007, p.1-6.
 76. Lóki, K., Pohn, G., Albert, Cs., Salamon, Sz., Albert, B., Sára, P., **Csapó, J.**: A fehérje triptofán enantiomereinek elválasztása és meghatározása, (Separation and determination of tryptophan enantiomers of proteins), *XIII. Ifjúsági Tudományos Fórum*, Keszthely, 22 Mar. 2007, p. 1-5.
 77. Sára, P., Mándoki, Zs., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.**: A kanca ellésének előrejelzése a prekolosztrum ásványianyagtartalmának változása alapján, (Forecast of the calving of the mare based on the change in the mineral content of the precolostrum), *XIII. Ifjúsági Tudományos Fórum*, Keszthely, 22 Mar. 2007, p. 1-5.
 78. Salamon, R.V., Salamon, Sz., Lóki, K., Albert, B., Borosné Győri, A., Győri, Z., Mándoki, Zs., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.**: Savanyú tejtermékek zsírsav-összetételének és KLS-tartalmának változása színtenyészetek hatására, (Change of fatty acid composition and CLA content of soured dairy products due to pure cultures), *Műszaki Kémiai Napok '07*, Veszprém, 25-27 Apr. 2007, p. 215-220.
 79. Albert, Cs., Pohn, G., Lóki, K., Salamon, Sz., Albert, B., Sára, P., Mándoki, Zs., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.**: A nyerstej összesírszámának hatása a különböző tejtermékek szabadaminosav- és szabad D-aminosav-tartalmára, (The effect of total germ number of the raw milk on the free amino acid and free D-amino acid content of various dairy products), *Műszaki Kémiai Napok '07*, Veszprém, 25-27 Apr. 2007, p. 221-226.
 80. Pohn, G., Albert, Cs., Salamon, Sz., Sára, P., Albert, B., Mándoki, Zs., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.**: A mikroorganizmusok hatása a tej D-aminosav-tartalmára, (The effect of the microorganisms on the D-amino acid content of milk), *Műszaki Kémiai Napok '07*, Veszprém, 25-27 Apr. 2007, p. 227-232.
 81. Salamon, R.V., Lóki, K., Salamon, Sz., Sára, P., Albert, B., Mándoki, Zs., Csapóné Kiss, Zs., Borosné Győri, A., Győri, Z., **Csapó, J.**: Élelmiszerek zsírsav-összetételének változása a hagyományos és a mikrohullámú hőkezelés során, (Change in fatty acid composition of foodstuffs during conventional and microwave heat treatment) *Műszaki Kémiai Napok '07*, Veszprém, 25-27. Apr. 2007, p. 238-242.
 82. Salamon, R.V., Lóki, K., Albert, B., **Salamon, Sz.**, Csapó-Kiss, Zs., Csapó, J.: Changes in fatty acid composition of different milk products caused by different technology, *15th International Symposium "Animal Science Days"*, Osijek, Vol. 13, 1 June 2007, P-7.
 83. Pohn, G., Albert, Cs., Lóki, K., **Salamon, Sz.**, Albert, B., Csapó-Kiss, Zs., Csapó, J.: Effect of microorganisms on free amino acid content of milk and various dairy products. *15th International Symposium "Animal Science Days"*, Osijek, Vol. 13, 1 June 2007, P-8.
 84. Salamon, R.V., Salamon, Sz., Lóki, K., Albert, B., Csapó-Kiss, Zs., Borosné Győri, A., Győri, Z., **Csapó, J.**: Changes in fatty acid composition and conjugated linoleic acid content of sour dairy products caused by pure cultures, *KRMIVA 14th International Conference*, Opatija, 11-14 June 2007, p. 24.
 85. Salamon, R.V., Lóki, K., Salamon, Sz., Sára, P., Albert, B., Csapó-Kiss, Zs., Borosné Győri, A., Győri, Z., **Csapó, J.**: Changes in fatty acid composition of foodstuffs during conventional and microwave heat treatment, *KRMIVA 14th International Conference*, Opatija, 11-14 June 2007, ISSN: 12147621, p. 54.

86. Pohn, G., Albert, Cs., Salamon, Sz., Sára, P., Albert, B., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Effect of microorganisms on Damino acid contents of milk, *KRMIVA 14th International Conference*. Opatija, 11-14 June 2007, p. 95.
87. Albert, Cs., Lóki, K., Salamon, Sz., Albert, B., Sára, P., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Effect of total germ number of raw milk on free amino acid and free D-amino acid content of various dairy products, *KRMIVA 14th International Conference*, Opatija, 11-14 June 2007, p. 96.
88. Győri-Boros, A., Salamon, R.V., Győri, Z., Gundel, J., Salamon, Sz., **Csapó, J.:** The change in the composition of fatty acids in pork as a function of CLA-enriched feed, *58th Annual Meeting of the European Association for Animal Production*, Dublin, Ireland, 26-29 Aug. 2007, p. 45.
89. Pohn, G., Albert, Cs., Salamon, Sz., Csapó, Zs., **Csapó, J.:** Effect of microorganisms on D-amino acid content of milk, *58th Annual Meeting of the European Association for Animal Production*, Dublin, Ireland, 26-29 Aug. 2007, p. 204.
90. Albert, Cs., Salamon, Sz., Pohn, G., Csapó-Kiss Zs., **Csapó, J.:** Effect of total germ number of raw milk on free amino acid and free D-amino acid contents of various dairy products, *58th Annual Meeting of the European Association for Animal Production*, Dublin, Ireland, 26-29 Aug. 2007, p. 205.
91. Lóki, K., Pohn, G., Albert, Cs., Albert, B., Mándoki, Zs., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Analysis of tryptophan enantiomers bound in proteins after p-toluenesulphonic acid hydrolysis with 3-(3-indolyl)propionic acid as a protecting agent, *7th Balaton Symposium on High-performance Separation Methods*, Siófok, 5-7 Sept. 2007. P-78. 136. Mándoki, Zs., Pohn, G., Lóki, K., Albert, Cs., Albert, B., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Determination of selenoamino acids by ion exchange column chromatography and by high performance liquid chromatography, *7th Balaton Symposium on High-performance Separation Methods*, Siófok, 5-7 Sept. 2007, P-81. 139.
92. Borosné Győri, A., Salamon, R.V., Győri, Z., Gundel, J., **Salamon, Sz., Csapó, J.:** Analyzing of the conjugated linoleic acid antioxidant effect in a model experiments, *5th Euro Fed Lipid Congress and 24th Symposium of the Nordic Lipidforum*, Göteborg, 16-19 Sept. 2007, p. 202.
93. Salamon, R.V., Borosné, Győri, A., Lóki, K., **Csapó J.:** Seasonal Influences on the fatty acid composition content of raw milk especially on conjugated linoleic acid, *5th Euro Fed Lipid Congress and 24th Symposium of the Nordic Lipidforum*, Göteborg, 16-19 Sept. 2007, p. 209.
94. Albert, Cs., Lóki, K., Salamon, Sz., Albert, B., Péter, S., Tamás, M., Csapóné, Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Effect of total germ number of raw milk on free amino acid and free D-amino acid contents of various dairy products, *The 13th Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering*, Sinaia, Romania, 19-22 Sept. 2007, S-2-28.
95. Salamon, R.V., Borosné-Győri, A., Tamás, M., Salamon, Sz., Albert, B., Vargáné-Visi, É., **Csapó, J.:** Changes in fatty acid composition of foodstuffs during conventional and microwave heat treatment, *The 13th Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering*, Sinaia, Romania, 19-22 Sept. 2007, S-2-29.
96. Salamon, R.V., Borosné-Győri, A., Vargáné-Visi, É., Csapóné Kiss, Zs., Győri, Z., Sára, P., **Salamon, Sz., Tamás, M., Csapó, J.:** Changes in fatty acid and conjugated linoleic acid content of milk according to season, *The 13th Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering*, Sinaia, Romania, 19-22 Sept. 2007, S-3-63.
97. Pohn, G., Albert, Cs., Albert, B., Lóki, K., Mándoki, Zs., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Separation of amino acids with aliphatic side chain by RP-HPLC with eliminating of the disturbing effect of methionine by performic acid oxidation, *7th Balaton Symposium on High-performance Separation Methods*, Siófok, 5-7 Sept. 2007, P-99. 157.
98. Sára, P., Szenci, O., Mándoki, Zs., Csapóné Kiss, Zs., Faragó, L., Teszler, M., Mádl, I., **Csapó, J.:** A szarvasmarha prekolosztrumának összetétele; az ellés előrejelzése a prekolosztrum ásványianyag-tartalma alapján, (Composition of the precolostrum; forecast of the calving on the basis of mineral content of the precolostrum), *18. Magyar Buiatrikus Kongresszus*, Siófok, 10-13 Oct. 2007, p. 179-184.

99. Pohn, G., Sára P., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.:** A mikroorganizmusok hatása a tej D-aminosav-tartalmára, (The effect of the microorganisms on the D-amino acid content of milk), *18. Magyar Buiatrikus Kongresszus*, Siófok, 10-13 Oct. 2007, p. 186-190.
100. Albert, Cs., Pohn, G., Lóki, K., Salamon, Sz., Tamás, M., Albert, B., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** A nyerstej összcsiraszámának hatása a különböző tejtermékek szabadaminosav- és szabad D-aminosav-tartalmára, (The effect of total germ number of the raw milk on the free amino acid and free D-amino acid content of various dairy products), *13th International Conference of Chemistry*, Cluj-Napoca, 8-11 Nov. 2007, p. 21-24.
101. Lóki, K., Mándoki, Zs., Pohn, G., Albert, Cs., Salamon, Sz., Albert, B., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** A para-toluolszulfonsav, mint fehérjék hidrolízisére alkalmas reagens a triptofán-enantiomerek szempontjából, (pToluenesulfonic acid, a suitable hydrolysis acid in respect of tryptophan enantiomers), *13th International Conference of Chemistry*, Cluj Napoca, 8-11 Nov. 2007, p. 59-62.
102. Mándoki, Zs., Pohn, G., Lóki, K., Salamon, Sz., Albert, Cs., Albert, B., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** A mikroorganizmusok hatása a tej D-aminosav-tartalmára, (The effect of the microorganisms on the D-amino acid content of milk), *13th International Conference of Chemistry*, Cluj Napoca, 8-11 nov. 2007, p. 63-67.
103. Pohn, G., Albert, Cs., Salamon, Sz., Tamás, M., Albert, B., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** A mikroorganizmusok hatása a tej D-aminosav-tartalmára, (The effect of the microorganisms on the D-amino acid content of milk), *13th International Conference of Chemistry*, Cluj Napoca, 8-11 Nov. 2007, p. 81-84.
104. Salamon, R., Salamon, Sz., Tamás, M., Borosné Győri, A., Győri, Z., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Színtenyészet keverékek hatása savanyú tejtermékek zsírsav-összetételére és KLS-tartalmára, (The effect of pure culture mixtures on the fatty acid composition and CLA content of sour dairy products), *13th International Conference of Chemistry*, Cluj Napoca, 8-11 Nov. 2007, p. 89-92.
105. Salamon, R.V., Salamon, Sz., Tamás, M., Csapó-Kiss, Zs., Borosné Győri, A., Győri, Z., **Csapó, J.:** Különböző tejtermékek és a margarin zsírsav-összetételének változása a hagyományos és a mikrohullámú hőkezelés során, (Change in fatty acid composition of different dairy products and the margarine during conventional and microwave heat treatment), *13th International Conference of Chemistry*, Cluj Napoca, 8-11 Nov. 2007, p. 93-96.
106. Salamon, R.V., Lóki, K., Salamon, Sz., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Conjugated linoleic acid content of feeding stuffs and foods produced by conventional and microwave heat treatment, *Krmiva 2008, 15th International Conference*, Croatia, Opatija, 2-5 Jun. 2008, p. 68.
107. Lóki, K., Kalambura, S., Mándoki, Zs., Kricka, T., Pohn G., Albert, Cs., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** D-tryptophan contents of alkaline digested meat flours, *Krmiva 2008, 15th International Conference*, Croatia, Opatija, 2-5 Jun. 2008, p. 89.
108. Mándoki, Zs., Albert, Cs., Pohn, G., Salamon, Sz., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Separation and determination of selenoamino acids in foods and feeding stuffs by ion-exchange chromatography, *Krmiva 2008, 15th International Conference*, Croatia, Opatija, 2-5 Jun. 2008, p. 90.
109. Mándoki, Zs., Pohn, G., Albert, Sz., Salamon, Sz., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.:** Possibilities of liquid chromatographic determination of selenoamino acids and its food and feeding stuff analytical aspects. *Krmiva 2008, 15th International Conference*, Croatia, Opatija, 2-5 Jun. 2008, p. 101.
110. Pohn, G., Szenci, O., Csapó-Kiss, Zs., Mándoki, Zs., Faragó, F., Tesszler, M., **Csapó, J.:** Prediction of calving on the basis of cattle's precolostrum, *Jubilee World Buiatrics Congress*, Hungary, Budapest, 6-11 Jul. 2008, p. 320.
111. Salamon Sz., Mándoki Zs., **Csapó, J.:** Szelenoaminosavak meghatározása ioncserés oszlopkromatográfiával és nagyhatékonyságú folyadékkromatográfiával, (Determination of selenoamino acids by ion-exchange column chromatography and high-performance liquid chromatography), *Vegyészkonferencia*, Szerves és gyógyszerkémia, Hajdúszoboszló, 19-21 Jun. 2008, p. 42.

112. Salamon, Sz., Lóki, K., **Csapó, J.:** A fehérje triptofán-enantiomereinek analízise, (*Analyzing of the tryptophan enantiomers*), *Vegyészkonferencia Szerves és gyógyszerkémia*, Hajdúszoboszló, 19-21 Jún. 2008, p. 103.
113. **Csapó, J.**, Lóki, K., Pohn, G.: Hővel és lúggal kezelt húspépek D-aminosav-tartalmának meghatározása. (Determination of the D-amino acid content of meat samples treated by heat and alkaline solution). *Takarmányanalitikai Konferencia*, Keszthely, 3 okt. 2008, p. 3-4.
114. Vargáné, Visi, É., **Csapó, J.:** Mely élelmiszerek gyártásakor kell a D-aminosavak kialakulására számítani?, *XXXII. Óvári Tudományos Nap*, Mosonmagyaróvár, 9 okt. 2008, [CD, 5 oldal].
115. Salamon, R., Mándoki, Zs., Lóki, K., Pohn, G., **Csapó, J.:** Savanyított tejtermékek zsírsav-összetételének változása különböző kultúrák hatására, (Change of fatty acid composition of soured dairy products due to pure cultures), *XXXII. Óvári Tudományos Nap*, Mosonmagyaróvár, 9 okt. 2008, [CD, 5 oldal].
116. Albert, Cs., Pohn, G., Mándoki, Zs., Lóki, K., **Csapó, J.:** Különböző összcsíraszámú tejből készült tej és tejtermékek összetétele, különös tekintettel a D-aminosavakra, *XXXII. Óvári Tudományos Nap*, Mosonmagyaróvár, 9 okt. 2008, [CD, 5 oldal].
117. Salamon, R., Lóki, K., Mándoki, Zs., Pohn, G., **Csapó, J.:** Élelmiszerek zsírsav-összetételének alakulása a hagyományos és mikrohullámú kezelés során, különös tekintettel a telítetlen zsírsav izomerekre (Changes in fatty acid composition of food samples during conventional and microwave heat treatments). *XXXII. Óvári Tudományos Nap*, Mosonmagyaróvár, 9 okt. 2008, [CD, 5 oldal].
118. Varga-Visi, É., **Csapó, J.:** The effect of extrusion on some chemical properties of corn and soybean *International Scientific Conference on Cereals – their products and processing*, Debrecen, [CD], 27-28 Oct. 2008, p. 89-94.
119. Győri, Z., Mándoki, Zs., Varga-Visi, É., **Csapó, J.:** The relation between quality and quantity with respect to quality parameters of hungarian field crops, *International Scientific Conference on Cereals – their products and processing*, Debrecen, [CD], 27-28 Oct. 2008, p. 114-121.
120. Mezei, Z., Barancsi, Á., P-né, Sipos, P., Győri, Z., **Csapó, J.:** Connection of protein and amino acid content of different winter wheat varieties, *International Scientific Conference on Cereals – their products and processing*, Debrecen, [CD], 27-28 Oct. 2008, p. 133-137.
121. Borosné, Győri, A., Győri-Mile, I., **Csapó, J.:** Increasing the storage life of corn grits with ghee, *International Scientific Conference on Cereals – their products and processing*, Debrecen, [CD], 27-28 Oct. 2008, p. 270-274.
122. Mezei, Z., Barancsi, Á., P-né, Győri, Z., **Csapó, J.:** Connection of protein and amino acid content of different winter wheat varieties, *International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business. ICoSTAF 2008*, Szeged, 5-6 Nov. 2008, p. 83-87.
123. Véha, A., Salamon, R.V., Lóki, K., Salamon, Sz., **Csapó, J.:** Changes in fatty acid composition of different milk products caused by different technology, *International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business. ICoSTAF2008*, Szeged, 5-6 Nov. 2008, p. 96-101.
124. Véha, A., Albert, Cs., Pohn, G., Lóki, K., **Csapó, J.:** Effect of microorganisms on free amino acid and free D-amino acid content of various dairy products, *International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business. ICoSTAF 2008*, Szeged, 5-6 Nov. 2008, p. 102-108.
125. Albert, Cs., Lányi, Sz., Salamon, Sz., Lóki, K., Csapóné Kiss, Zs., **Csapó, J.:** A mikrohullámú pasztörözés hatása a tej összetételére. I. Aminosav-összetétel, szabadaminosav-tartalom, biológiai érték, (The effect of microwave pasteurization on the composition of milk. I. Amino acid composition, free amino acid content, biological value), *14th International Conference of Chemistry*, Cluj, 13-15 Nov. 2008, p. 32-34.
126. Albert, Cs., Kovács, E., Lányi, Sz., Csapóné Kiss, Zs., Salamon, Sz., **Csapó, J.:** A mikrohullámú pasztörözés hatása a tej összetételére. II. B₁-, B₂-, B₆-, B₁₂- és C-vitamin-, hasznosítható lizin-, lizin-alanin-, hidroxi-metil-furfuroltartalom, (The effect of microwave pasteurization on the composition of milk. II. Vitamin B₁, B₂, B₆, B₁₂ and C, utilizable lysine, lysinoalanine, and hydroxymethyl furfural content), *14th International Conference of Chemistry*, Cluj, 13-15 Nov. 2008, p. 35-38.
127. Salamon, R., V., Csapóné, Kiss, Zs., Borosné, Győri, A., Asztalnok, T., A., **Csapó, J.:** Savanyú tejtermékek konjugált linolsav-tartalma növelésének lehetőségei napraforgóolaj adagolásával,

- (Possibilities the increasing of conjugated linoleic acid content of sour milk products by adding sunflower oil), *14th International Conference of Chemistry*, Cluj, 13-15 nov. 2008, p. 99-102.
128. Salamon, Sz., Dávid, B., Vass, Cs., **Csapó, J.**: Csíkszereda és környékén élő anyák tejének zsírsavösszetétele, valamint mikro- és makroelemtartalma, (Studies on fatty acid composition and micro- and macro element content of breast milk in Ciuc area), *14th International Conference of Chemistry*, Cluj, 13-15 Nov. 2008, p. 103-107.
 129. Tamás, M., Mándoki, Zs., Lányi, Sz., Salamon, R.V., Salamon, Sz., András, Cs., **Csapó, J.**: Különböző talajtípusokon termesztett búza (*Triticum aestivum* L.) szeléntartalmának meghatározása, (Determination of selenium content of wheat (*Triticum aestivum* L.) samples harvested on different soil-type lands), *14th International Conference of Chemistry*, Cluj, 13-15 Nov. 2008, ISSN: 1843-6293, p. 119-122.
 130. Laslo, É., Salamon, R., V., György, É., **Csapó, J.**: A savanyú káposzta mikrobiológiai minősítése és C-vitamintartalmának változása a savanyítás során, (Microbiological quality and C-vitamin content of the sour cabbage), *14th International Conference of Chemistry*, Cluj, 13-15 nov. 2008, p. 159-162.
 131. **Csapó J.**: Élelmiszer-tudományi kutatások a Sapientia EMTE Műszaki és Társadalomtudományi Karának Élelmiszer-tudományi Tanszékén Csíkszeredában, (Researches in the field of food science on the Food Science Department of SAPIENTIA University in Csíkszereda), *14th International Conference of Chemistry*, Cluj, 13-15 nov. 2008, p. 219-223.
 132. Gombos, S., **Csapó, J.**: Aflatoxin B1 lebontásának vizsgálata napraforgó olajban UV sugárzás hatására, (Aflatoxin B1 Degradation in sunflower oil by UV light), *14th International Conference of Chemistry*, Cluj, 13-15 nov. 2008, p. 224-227.
 133. Márton, M., R., **Csapó, J.**: Táplálkozási csírák biológiai értékének vizsgálata, (Nutritional evaluation of sprouts), *14th International Conference of Chemistry*, Cluj, 13-15 nov. 2008, p. 85-88.
 134. Salamon, R., V., Asztalnok, T., A., Boros-Győri, A., **Csapó, J.**: Modificarea conținutului de acizi linoleici conjugați al produselor lactate fermentate prin adaos de ulei vegetal, *Zilele Facultății de Inginerie Chimică și Protecția Mediului Ed. a V-a*, Iași, 19-21 nov. 2008, p. 326-331.
 135. Albert, Cs., Salamon, Sz., Lóki, K., **Csapó, J.**: Evoluția conținutului de aminoacizi, de aminoacizi liberi, și a valorii biologice a laptelui în procesul pasteurizării clasice și cu microunde, *Zilele Facultății de Inginerie Chimică și Protecția Mediului Ed. a V-a*, Iași, 19-21 Nov. 2008, p. 332-335.
 136. Salamon, R., V., Lóki, K., Csapóné-Kiss, Zs., Boros-Győri, A., Győri, Z., **Csapó, J.**: Changes in fatty acid composition of milk and dairy products caused by pure cultures as well as increasing of conjugated linoleic acid contents by adding sunflower oil, *KRMIVA 2009, 16th International Conference*, Opatija, 1-3 Iun. 2009, p. 29.
 137. Albert, Cs., **Csapó, J.**, Pohn, G., Mándoki, Zs., Csapó-Kiss, Zs.: The effect of microwave pasteurization on the amino acid compositions, free amino acid content, biological value, vitamin B- and C-, utilizable lysine-, lysinoalanine-, and hidroximethyl furfural content of milk, *KRMIVA 2009, 16th International Conference*, Opatija, 1-3 Iun. 2009, p. 68.
 138. Varga-Visi É., **Csapó, J.**: The effect of thermic treatment conditions on the amino acid composition of crops, *KRMIVA 2009, 16th International Conference*, Opatija, 1-3 Iun. 2009, p. 89.
 139. Varga-Visi, É., Lóki, K., **Csapó, J.**: The possibility and limits of gas chromatographic analysis of conjugated linolic acids, *8th Balaton Symposium on High-performance Separation Methods*, Siófok, 2-4 Sept. 2009, P-81. 154.
 140. Lóki, K., Vargáné, Visi, É. Salamon, R.V., **Csapó, J.**: A marhahús konjugáltlinolsav-tartalmának gázkromatográfiás vizsgálata, (Determination of the Conjugated Linoleic Acid Content of Beef by Gas Chromatography), *15th International Conference of Chemistry*, Târgu Mureș, 12-15 Nov. 2009, p. 31.
 141. Márton, M.R., Szép, S., Mándoki, Zs., Tamás, M., Salamon, R.V., Salamon, Sz., András, Cs., **Csapó, J.**: Táplálkozási csírák biológiai értékének vizsgálata: I. A zsírsavösszetétel változás a csíráztatás során, (Evaluation of the biological value of wheat sprout: Fat content, fatty acid composition), *15th International Conference of Chemistry*, Târgu Mureș, 12-15 Nov. 2009, p. 32.
 142. Tamás, M., Mándoki, Zs., Márton, M., Mészáros, S., Lányi, Sz., **Csapó, J.**: Különböző talajtípusokon termesztett búzafű (*Triticum aestivum* L.) és a búzamag szeléntartalma közötti összefüggés, (Correlations

- Between the Total Selenium Content of Wheat Grass and Wheat Seeds (*Triticum aestivum* L.) Grown on Different Soil Types), *15th International Conference of Chemistry*, Târgu Mureş, 12-15 Nov. 2009, p. 33.
143. Gombos, S., **Csapó, J.**: Aflatoxin B₂ lebontásának vizsgálata napraforgó olajban, (Aflatoxin B₂ Degradation in Sunflower Oil by UV Light), *15th International Conference of Chemistry*, Târgu Mureş, 12-15 Nov. 2009, p. 99.
144. Salamon, R.V., Salamon, Sz., Tóth, L., **Csapó, J.**: Különböző sajtok konjugáltlinolsav-tartalmának változása a tárolás során, (The Variation of Conjugated Linoleic Acid Composition of Different Cheeses During the Storage), *15th International Conference of Chemistry*, Târgu Mureş, 12-15 Nov. 2009, p. 111.
145. Salamon, Sz., Tankó, M., Salamon, R.V., **Csapó, J.**: Csíkszereda és környékén élő anyák tejének konjugáltlinolsavtartalma, (Studies on Conjugated Linoleic Acid Content of Breast Milk in Ciuc Area), *15th International Conference of Chemistry*, Târgu Mureş, 12-15 Nov. 2009, p. 112.
146. Tamás, M., Mándoki, Zs., Márton, M., Mészáros, S., Lányi, Sz., **Csapó, J.**: Különböző talajtípusokon termesztett búza (*Triticum aestivum* L.) összes- és szervesszelén-tartalma közötti korreláció vizsgálata. *15th International Conference of Chemistry*, Târgu Mureş, 12-15 Nov. 2009, p. 120.
147. **Csapó, J.**: Separation and determination of the amino acids from wine by ion exchange column chromatography applying postcolumn derivatization, *Erasmus LLP – The intensive program Ecovitis*. Sienna, Italy, 8-27 Jul. 2010, p. 38.
148. **Csapó, J.**: Amino acids in wine. May this be a possible fingerprint of wines? *International Conference of Environmental Technologies, Sustainable Agriculture and Regional Development*, Hungary, Gyöngyös, 06-12 June 2011, p. 1-30.
149. **Csapó, J.**: Food chemistry. Chemical composition and metabolic importance of food ingredients. Dairy technology and quality control, *International Conference of Environmental Technologies, Sustainable Agriculture and Regional Development*, Hungary, Gyöngyös, 06-12 June 2011, p. 1-62.
150. **Csapó, J.**, Béri, B., Varga-Visi, É., Lóki, K., Süli, Á., Csapó-Kiss, Zs.: Evaluation of the amino acid content of colostrum and milk of different dairy cattle breeds, *KRMIVA 2011, 18th International Conference*, Opatija, 8-10 June. 2011, p. 73.
151. Béri, B., Lóki, K., Süli, Á., Varga-Visi, É., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.**: The comparison of fatty acid composition of milk fat of different dairy breeds, *KRMIVA 2011, 18th International Conference*, Opatija, 8-10 June 2011, p. 126.
152. Varga-Visi, É., Béri, B., Lóki, K., Süli, Á., Csapó-Kiss, Zs., **Csapó, J.**: The influence of breed on the fat content and fatty acid composition of the colostrum of dairy cattle, *KRMIVA 2011, 18th International Conference*, Opatija, 8-10 June. 2011, p. 127.
153. **Csapó, J.**, Csapóné, Kiss, Zs., Salamon, R.V., Albert, Cs.: Tej és tejtermékek szerepe a táplálkozásban, *Galacticus I. Tejhigiéniái, Tejminőségügyi és Tejvizsgálói Világkongresszus*, Farkaslaka, Románia, 17-21 Aug. 2011, p. 1-54.
154. Salamon, R.V., **Csapó, J.**: Tej és tejtermékekkel kapcsolatos oktatás és kutatás a Sapientia Egyetem Élelmiszertudományi tanszékén Csíkszeredában, *Galacticus I. Tejhigiéniái, Tejminőségügyi és Tejvizsgálói Világkongresszus*, Farkaslaka, Románia, 17-21 Aug. 2011, p.
155. Barna, B., **Csapó, J.**, Holló, G.: The fatty acid composition and amino acid profile of organic buffalo milk, *62nd Annual Meeting of the European Association for Animal Production*, Stavanger, Norway, 29 Aug. – 2 Sept. 2011, p.
156. **Csapó, J.** – Lóki, K. – Vargáné Visi É.: The comprehensive assay of the position of milk production and milk market. Presentation for the Croatian milk producers. Fino Food. Kaposvár, 2012. May 11.
157. **Csapó, J.** – Vargáné Visi, É. – Csapó-Kiss Zs.: The D-amino acid content of foodstuffs. *KRMIVA 2012. 18th International Conference*. Opatija, 2012. May 30. - June 1. 133. p.
158. Lóki, K. – **Csapó, J.**: Examination of the accumulation of D-tryptophan originated from food in the organs of rats. *KRMIVA 2012. 19th International Conference*. Opatija, 2012. May 30. - June 1. 134. p.
159. Salamon, R.V. – Lóki, K. – Csapó-Kiss, Zs. – Salamon, Sz. – Csapó, J.: Fatty acid profile of sour dairy products produced by different starter cultures. *20th Int. Symp. Animal Science Days, Kranjska Gora, Slovenia*, 2012. Sept. 19-21, P20.

160. **Csapó, J.** – Béri, B. – Süli, Á. – Varga-Visi, É.: Colostrum and milk of different cattle breeds as amino acid source. 20th Int. Symp. Animal Science Days, Kranjska Gora, Slovenia, 2012. Sept. 19-21, P21.
161. András, Cs.D. – Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – **Csapó, J.**: Heterogén katalizátorok alkalmazási lehetőségei konjugált linolsavak előállítására. (Study of aplicability of heterogen catalysts for synthesis of conjugated linoleic acid). XVIII. Nemzetközi Vegyészkonferencia, Félixfürdő, Románia, 2012. Nov. 22-25, 83.
162. András, Cs.D. - Salamon, R.V. - György, É. - **Csapó, J.**: A konjugált linolsavak élettani hatása és felhasználhatósága táplálékkiegészítőként, Orvostudományi Értesítő (Bulletin of Medical Science), 86, 2, Sesiunea Științifică XXIII, Societatea Muzeului Ardelean – Secțiunea de Științe Medicale și Farmaceutice, Odorheiu Secuiesc, 11-13 apr. 2013, p. 2, ISSN 1453-0953.
163. **Csapó, J.** – Vargáné Visi, É – Holló, I. – Holló, G. – . Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Bíró, G. – Jónás, D. – Csapó Kiss, Zs.: The conversion of organic and inorganic selenium containing compounds in the digestive tract of cattle: In vivo experiments with cows having fistula. KRMIVA 2013. 20th International Conference. Opatija, 2013. June 5. - June 7. 62. p.
164. Vargáné Visi, É. – Holló, I. – Holló, G. – **Csapó, J.** – Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Bíró, G. – Jónás, D. – Csapó Kiss, Zs.: The conversion of organic and inorganic selenium containing compounds in the digestive tract of cattle. In vitro experiments with rumen liquor. KRMIVA 2013. 20th International Conference. Opatija, 2013. June 5. - June 7. 127. p.
165. Salamon, R.V. – **Csapó, J.** – András, Cs.D. – Vargáné Visi, É. – Csapó Kiss, Zs.: Synthetic method for obtaining conjugated linoleic acids by different catalysis from sunflower oil with high linoleic acid content. KRMIVA 2013. 20th International Conference. Opatija, 2013. June 5. - June 7. 149. p.
166. **Csapó, J.** – Albert, Cs. – Csapó-Kiss, Zs.: Detection and determination of sugars in wine. ECOcycles Erasmus intensive programme on sustainable development through ecological cycles. Palermo, Italy. 2013. July 14 - Aug. 4. 46.
167. **Csapó, J.** – Csapó, J. jun. – Albert, Cs. – Csapó-Kiss, Zs.: Separation and determination of the amino acids and biogenic amine content of wine by ion exchange column chromatography applying postcolumn derivatization. ECOcycles Erasmus intensive programme on sustainable development through ecological cycles. Palermo, Italy. 2013. July 14 - Aug. 4. 70.
168. **Csapó, J.** – Salamon, R.V. – Csapó-Kiss, Zs. Milk and milk products in the nutrition. Some new results. ECOcycles Erasmus intensive programme on sustainable development through ecological cycles. Palermo, Italy. 2013. July 14 - Aug. 4. 56.
169. Salamon, R.V. - **Csapó, J.** – András, Cs.D. – Salamon, Sz. – Varga-Visi, É. – Csapó-Kiss, Zs.: Different catalitic methods for obtaining conjugated linoleic acid from sunflower oil. 21th Int. Symp. Animal Science Days, Padova, Italy, 2013. Sept. 18-20, P5.
170. **Csapó, J.** – Holló, I. – Holló, G. – Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Jónás, D. – Bíró, G. – Varga-Visi, É. – CsapóKiss, Zs.: Increasing the selenium content of milk products adding organic and inorganic selenium compounds to the cow's milk. 21th Int. Symp. Animal Science Days, Padova, Italy, 2013. Sept. 18-20, P7.
171. Holló, I. – Holló, G. – **Csapó, J.** – Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Jónás, D. – Bíró, G – Csapó-Kiss, Zs.: Increasing the selenium content of the milk by supplementation of the fodder of the cows with organic and inorganic selenium compounds. 21th Int. Symp. Animal Science Days, Padova, Italy, 2013. Sept. 18-20, P8.
172. Salamon, R.V., Albert I., András Cs.D., **Csapó, J.**, Ibănescu, C.: Preliminary observations on the effects of milk fortification with conjugated linoleic acid in yogurt preparation. 1st International Conference on Rheology and Modeling of Materials, Miskolc-Lillafűred, 2013. Oct. 7-11. 50.
173. Salamon, R.V., András Cs.D., Szabó, A., Ibănescu, C., **Csapó, J.**: Konjugált linolsavval dúsított joghurtok érzékszervi tulajdonságainak műszeres vizsgálata/Analiza instrumental a iaurturilor imbogățite cu acizi linoleici conjugati, 19th International Conference of Chemistry, Baia Mare, 2013. noi. 21-24, ISSN: 1843-629, 119

- 174..Csapó J.: Tévhitek az élelmiszer fogyasztásban; avagy miért funkcionális élelmiszer a vörösbor? Magyar-Román Baráti Társaság. 2016. február 18
- 175.Csapó, J. – Komlósi, I. – Csapóné, Kiss Zs.: Tej és tejtermékek, mint funkcionális élelmiszerek. Galacticus 2. Tejhigiéniai, Tejminőségügyi és Tejvizsgálati Nemzetközi Konferencia. Székelyudvarhely, 2016. 04. 8-9.
- 176.András, Cs.D. – Salamon, R.V. – Csapó, J.: A tej szerepe a táplálkozásban. Hitek és tévhitek. Galacticus 2. Tejhigiéniai, Tejminőségügyi és Tejvizsgálati Nemzetközi Konferencia. Székelyudvarhely, 2016. 04. 8-9.
- 177.Csapó, J. – Komlósi, I. – Csapóné, Kiss Zs.: Funkcionális, egészségvédő élelmiszerek a táplálkozásba. Ezüst Akadémia, Csíkszereda, 2016. 04. 06.
- 178.Csapó, J. – Takács, L. – Prokisch, J.: A májusi és az erdei cserebogár feromonjainak meghatározása gázkromatográfia/tömegspektrometria kapcsolt technikával. MTA PAB Erdészeti és Vadgazdálkodási Munkabizottságának munkaértekezlete. Zselickisfalud-Kardosfa, 2016. 06. 09
- 179.Duró, E. – Babka, B. – Nagy, É. – Csapó, J. – Prokisch, J.: Application of low temperature cooking technology in the food processing. XIIth International Conference of Food Physicists. Debrecen, 2016. 07. 6-8. 13.
- 180.Gombos, S. – Csapó, J.: Influence of operating parameters and catalysts on the mycotoxins removal from sunflower oil by ultraviolet light. XIIth International Conference of Food Physicists. Debrecen, 2016. 07. 6-8. 14.
- 181.Albert, Cs. – Prokisch, J. – Gombos, S. – Salamon, R.V. – Csapó, J.: High nutritional value functional food production with supplementation of the wheat flour by lysine. XIIth International Conference of Food Physicists. Debrecen, 2016. 07. 6-8. 26.
- 182.Csapó J. – Komlósi I.: Funkcionális élelmiszerek, különös tekintettel a tej és tejtermékekre. II. Big Food Konferencia. Budapest, 2016. 09. 14. 9.
- 183.Csapó J. – Prokisch J. – Spisák T.: The use of UV light in the production of foodstuffs. (Az UV fény alkalmazása az élelmiszer előállítás során). 22nd International Conference of Chemistry. (XII. Nemzetközi Vegyészkonferencia). Timisoara (Temesvár), 2016. November 3-6. 51.
- 184.Gombos S. – Prokisch J. – Albert Cs. – Salamon R.V. – Csapó J.: Functional food production with supplementation of the wheat flour by lysine. (Funkcionális élelmiszer előállítása a búzaliszt lizin kiegészítésével). 22nd International Conference of Chemistry. (XII. Nemzetközi Vegyészkonferencia). Timisoara (Temesvár), 2016. November 3-6. 54.
- 185.Tamás M. – Csapó J.: Correlation between the total selenium content of the wheat seeds and the soil types. (A búza (*Triticum aestivum*) összesszelén-tartalma és a talaj típusa közötti összefüggés). 22nd International Conference of Chemistry. (XII. Nemzetközi Vegyészkonferencia). Timisoara (Temesvár), 2016. November 3-6. 111.
- 186.Csapó J. – Albert Cs.: A vitaminok szerepe idősök táplálkozásában. Hungalimentaria 2017. Terítéken az élelmiszerek és csomagolóanyagaik. Aquaworld Resort Budapest Hotel, 2017. április 26-27. 33-34.
- 187.Csapó, J.: Hiedelmek, téveszmék, babonák és félretájékoztatás az élelmiszerfogyasztásban. Avagy mennyire higgyünk a reklámoknak, internetes információknak, kósza híreknek? Ezüst Akadémia, Sepsiszentgyörgy, Romania. 2017. 06. 06.
- 188.Csapó J.: Miért funkcionális élelmiszerek a tej és tejterméke, valamint a sajtok? I. Sajtakadémia Konferencia. Kézműves sajt – Tudomány – Turizmus. Gyöngyös, 2017. 08. 13. 4.
- 189.Juhász-Tóth R. – Csapó J.: Szelénrel dúsított sajtok előállítása. I. Sajtakadémia Konferencia. Kézműves sajt – Tudomány – Turizmus. Gyöngyös, 2017. 08. 13. 24.
- 190.Csapó J. – Kovács B.: Néhány Magyarországon kereskedelmi forgalomban kapható ásványvíz makro- és mikroelemtartalmának összehasonlító vizsgálata. A Kárpát Medence Ásványvizei. XIII. Nemzetközi Tudományos Konferencia. Sepsiszentgyörgy, Romania. 2017. 08. 24-27. 128-134.
- 191.Kiss D. – Csapó J. – Tóthné Bogárdi A. – Kovács B.: Búza, kukorica, szója és napraforgómag dara fehérjetartalmának vizsgálata különböző módszerekkel. 60. Magyar Spektrokémiai Vándorgyűlés (60. MSV) és XIII. Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia. Debrecen, 2017. 08. 23-25. P1.

- 192.Csapó J.: Borok azonosításának lehetősége a szabadaminosav-tartalom alapján. Boregyetemek és Borrégiók Nemzetközi Találkozója. Szekszárd. 2017. 09. 14
- 193.Csapó J.: A borhamisítás múltja Magyarországon. Boregyetemek és Borrégiók Nemzetközi Találkozója. Szekszárd. 2017. 09. 14.
- 194.Csapó J.: A tej és tejtermékek valamint a sajtok hamisítása, és a hamisítás kimutatására alkalmas módszerek. V. Magyar Sajtmustra. Nagyegyháza, Hangistálló. 2017. 09. 29.
- 195.Csapó J. – Albert Cs. – Tamás M.: Wine adulteration and the analytical methods capable for detection wine adulteration. (Borhamisítás és a hamisítás kimutatására alkalmas analitikai módszerek). 23th International Conference of Chemistry. (XIII. Nemzetközi Vegyészkonferencia). Deva (Déva), 2017. Október 25-27. 18.
- 196.Kovács B. – Albert Cs. – Csapó J.: Production of prebiotics with the help of the reaction between maltodextrin, mono- and disaccharides and di- and tricarboxylic acids. Prebiotikumok előállítása a maltodextrin, a mono- és diszacharidok, valamint a di- és trikarbonsavak közti reakció segítségével. 23th International Conference of Chemistry. (XIII. Nemzetközi Vegyészkonferencia). Deva (Déva), 2017. Október 25-27. 77.
- 197.Mihok E. – Csapó J.: Production of resistant starch by different physical methods. A rezisztens keményítő előállítása különböző fizikai módszerekkel. 23th International Conference of Chemistry. (XIII. Nemzetközi Vegyészkonferencia). Deva (Déva), 2017. Október 25-27. 109.
- 198.Tamás M. – Csapó J.: Factors influencing the total selenium content of wheat (*Triticum aestivum* L.) seed samples. (A búza (*Triticum aestivum* L.) mag minták összesszelen-tartalmát befolyásoló tényezők). 23th International Conference of Chemistry. (XIII. Nemzetközi Vegyészkonferencia). Deva (Déva), 2017. Október 25-27. 123.
- 199.Tamás M. – Gombos S. – Csapó J.: Detection and analysis of the adulteration of marketed honey. (A kereskedelemben található mézek hamisítása és annak kimutatása. 23th International Conference of Chemistry. (XIII. Nemzetközi Vegyészkonferencia). Deva (Déva), 2017. Október 25-27. 124.
- 200.Csapó J.: Csökkentett szénhidráttartalmú termékek szerepe a táplálkozásban. Update1 kenyér, Update1 piramis, egyéb Update1 termékek. MACOSZ – UPDATE Országos Diabétesz Világnap. Debrecen, 2017. november 4.
- 201.Csapó J.: Tej és tejtermékek kutatásával kapcsolatos új tudományos eredmények a Sapientia EMTE Csíkszeredai Karának Élelmiszer-tudományi Tanszékén 2002-2017 között. Emberközpontú tudomány a székelgyházi agráriumban. Az MTA Kolozsvári Akadémiai Bizottság Tudományos Ülése. Csíkszereda, 2017. november 10.

E. Editare, coordonare de volume

1. **Csapó, J.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, Kaposvár, 1998. 119 p.
2. **Csapó, J.,** Vadászné, V., A., Németh, J.: *A Pannon Agrártudományi Egyetem Állattenyésztési Kar oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke 1998*, (Publication list of lecturers and researchers of Faculty of Animal Breeding of the Pannon Agricultural University), PATE Állattenyésztési Kar, Kaposvár, 1999, 81 p.
3. **Csapó, J.,** Németh, J.: *Új tudományos eredmények, Pannon Agrártudományi Egyetem, Állattenyésztési Kar Kaposvár, 1985-1995*, (Recent scientific findings, Pannon Agricultural University, Faculty of Animal Science Kaposvár, 1985-1995), Kaposvár, 1999, 248. p.
4. **Csapó, J.,** Kovách, Á.: *Acta Agraria Kaposváriensis*. Kaposvár, 3, 1, 1999, 83 p.
5. **Csapó, J.,** Kovách, Á.: *Acta Agraria Kaposváriensis*. Kaposvár, 3, 3, 1999, 117 p.
6. **Csapó, J.,** Stanics J.: *A Pannon Agrártudományi Egyetem Állattenyésztési Kar oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke 1999*, (Publication list of lecturers and researchers of Faculty of Animal Breeding of the Pannon Agricultural University 1999), Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar, Kaposvár, 2000, 84 p.

7. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, Kaposvár, 4, 1, 2000, 110 p.
8. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, Kaposvár, 4, 2, 2000, 115 p.
9. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, Kaposvár, 4, 3, 2000, 117 p.
10. **Csapó, J., Stanics, J.:** *A Kaposvári Egyetem Állattudományi Kar oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke 2000*, (Publication list of lecturers and researchers of Faculty of Animal Science, University of Kaposvár 2000), Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar, Kaposvár, 2001, 116 p.
11. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 5, 1, 2001, 54 p.
12. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 5, 2, 2001, 89 p.
13. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 5, 3, 2001, 93 p.
14. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 5, 4, 2001, 77 p.
15. **Csapó, J.:** *A Kaposvári Egyetem oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke, 1999-2000*, (Publication list of lecturers and researchers of University of Kaposvár 1999-2000), 2001, 272 p.
16. **Csapó, J., Stanics, J.:** *A Kaposvári Egyetem Állattudományi Kar oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke 2001*, (Publication list of lecturers and researchers of Faculty of Animal Science, University of Kaposvár 2001), 2002, 94 p.
17. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 6, 1, 2002, 63 p.
18. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 6, 3, 2002, 200 p.
19. **Csapó, J.:** *A Kaposvári Egyetem oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke 2001-2002*, (Publication list of lecturers and researchers of the University of Kaposvár 2001-2002), 2003, 273 p.
20. **Csapó, J., Stanics, J.:** *A Kaposvári Egyetem Állattudományi Kar oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke, 2002*, (Publication list of lecturers and researchers of Faculty of Animal Science, University of Kaposvár 2002), 2003, 111 p.
21. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 7, 1, 2003, 83 p.
22. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 7, 2, 2003, 69 p.
23. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 7, 3, 2003, 139 p.
24. **Csapó, J., Stanics, J.:** *A Kaposvári Egyetem Állattudományi Kar oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke 2003*, (Publication list of lecturers and researchers of Faculty of Animal Science, University of Kaposvár 2003), 2004, 111 p.
25. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 8, 1, 2004, 81 p.
26. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 8, 2, 2004, 83 p.
27. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 8, 2, 2004, 100 p.
28. **Csapó, J., Stanics, J.:** *A Kaposvári Egyetem Állattudományi Kar oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke 2004*, (Publication list of lecturers and researchers of Faculty of Animal Science, University of Kaposvár 2004), 2005, 146 p.
29. **Csapó, J.:** *A Kaposvári Egyetem oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke, 2003-2004*, (Publication list of lecturers and researchers of the University of Kaposvár 2003-2004), 2005, 317 p.
30. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 9, 1, 2005, 222 p.
31. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 9, 2, 2005, 81 p.
32. **Csapó, J., Kovách, Á.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 9, 3, 2005, 112 p.
33. **Csapó, J., Stanics, J.:** *A Kaposvári Egyetem Állattudományi Kar És Gazdaságtudományi Kar oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke 2005*, (Publication list of lecturers and researchers of Faculty of Animal Science and Faculty of Economics, University of Kaposvár 2005), 2006, 173 p.
34. **Csapó, J., Stanics, J.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 10, 1, 2006, 110 p.
35. **Csapó, J., Stanics, J.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 11, 1, 2007, 71 p.
36. **Csapó, J.:** *A Kaposvári Egyetem oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke, 2005-2006*, (Publication list of lecturers and researchers of the University of Kaposvár 2005-2006), 2007, 352 p.
37. **Csapó, J., Stanics, J.:** *A Kaposvári Egyetem Állattudományi Kar És Gazdaságtudományi Kar oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke 2006*, (Publication list of lecturers and researchers of Faculty of Animal Science and Faculty of Economics, University of Kaposvár 2006), 2007, 166 p.
38. **Csapó, J., Stanics, J.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 11, 2, 2007, 100 p.
39. **Csapó, J., Stanics, J.:** *Acta Agraria Kaposváriensis*, 11, 3, 2007, 97 p.

40. Csapó, J., Stanics J.: *Acta Agraria Kaposváriensis*, 12, 1, 2008, 120 p.
41. Csapó, J., Szép S.A.: *A SAPIENTIA EMTE Csíkszeredai Műszaki Intézet oktatóinak publikációs listája 2002-2007*, (Publication list of lecturers of of Technical Institute in Csíkszereda, University of SAPIENTIA Hungarian University of Science in Transylvania 2002-2007), 2008, 110 p.
42. Csapó J.: *A Kaposvári Egyetem oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke. 2007*, (Publication list of lecturers and researchers of the University of Kaposvár 2007), 2008, 223 p.
43. Csapó, J., Stanics J.: *Acta Agraria Kaposváriensis*, 12, 3, 2008, 90 p.
44. Csapó, J.: *Acta Universitatis Sapientiae. Alimentaria*, 1, 1, 2008, 118 p.
45. Csapó, J.: *A Kaposvári Egyetem oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke 2008*, (Publication list of lecturers and researchers of the University of Kaposvár 2008), 2009, 229 p.
46. Csapó, J.: *Acta Universitatis Sapientiae. Alimentaria*, 2, 1, 2009, 148 p.
47. Csapó, J.: *Acta Universitatis Sapientiae. Alimentaria*, 2, 2, 2009, 130 p.
48. Csapó, J., Stanics J.: *Acta Agraria Kaposváriensis*, 14, 1, 2010, 1-99 p.
49. Csapó, J., Szép S.A.: *A SAPIENTIA EMTE Csíkszeredai Műszaki Intézet oktatóinak publikációs listája 2008-2009*, (Publication list of lecturers of of Technical Institute in Csíkszereda, University of SAPIENTIA Hungarian University of Science in Transylvania 2008-2009), 2010, 1-54 p.
50. Csapó J.: *A Kaposvári Egyetem oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke. 2009*, (Publication list of lecturers and researchers of the University of Kaposvár 2009), 2010, 1-212 p.
51. Csapó J., Stanics J.: *Proceedings of the 14th International Symposium Animal Science Days. Possibilities and delimitations of extensive animal husbandry. Acta Agraria Kaposváriensis. 14.2.2010. 1-329 p.*
52. Csapó, J., Stanics J.: *Acta Agraria Kaposváriensis*, 14, 3, 2010, 1-142 p.
53. Csapó, J.: *Acta Universitatis Sapientiae. Alimentaria*, 3, 2010, 1-140 p.
54. Csapó, J., Stanics, J.: *Acta Agraria Kaposváriensis*, 15, 1, 2011, 1-90 p.
55. Csapó, J., Stanics, J.: *Acta Agraria Kaposváriensis*, 15, 2, 2011, 1-78 p.
56. Csapó, J., Stanics, J.: *Acta Agraria Kaposváriensis*, 15, 3, 2011, 1-204 p.
57. Csapó, J., Stanics, J.: *A Kaposvári Egyetem oktatóinak és kutatóinak publikációs jegyzéke. 2010*, (Publication list of lecturers and researchers of the University of Kaposvár 2010), 2011, 1-243 p.
58. Csapó, J., Stanics, J.: *Új tudományos eredmények. Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar 1996-2010*, (Recent scientific findings, Kaposvár University, Faculty of Animal Science, 1996-2010), 2011, 1-306 p.
59. Csapó, J., Stanics, J.: *Új tudományos eredmények. Kaposvári Egyetem, Gazdaságtudományi Kar, Művészeti Kar, Pedagógiai Kar 1996-2010*, (Recent scientific findings. Kaposvár University, Faculty of Economic Science, Faculty of Arts, Faculty of Pedagogy, 1996-2010), 2011, 307-515 p.
60. Csapó, J., Stanics, J.: *Acta Agraria Kaposváriensis*, 16, 1, 2012, 1-67 p. (Online).
61. Csapó, J., Stanics, J.: *Acta Agraria Kaposváriensis*, 16, 2, 2012, 1-79 p. (Online).
62. Csapó, J.: *Acta Universitatis Sapientiae. Alimentaria*, 2011, 4. 97 p 63. Csapó, J.: *Acta Universitatis Sapientiae. Alimentaria*, 2012, 5, 72 p
64. Csapó, J.: *Acta Universitatis Sapientiae. Alimentaria*, 2013, 6, 60 p
65. Csapó, J.: *Acta Universitatis Sapientiae. Alimentaria*, 2014, 7, 119 p
66. Csapó, J.: *Acta Universitatis Sapientiae. Alimentaria*, 2015, 1.... p
67. Csapó J. (szerk): *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, Csíkszereda, 2016. 9. 1-101.
68. Csapó J. (szerk): *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, Csíkszereda, 2017. 10. 1-166.

G. Contracte de cercetare (menționați calitatea de director sau membru)

* Director de grant /Responsabil de temă

Nr. crt.	Titlul temei	Beneficiar	Anul
----------	--------------	------------	------

1.	Élelmiszer- és takarmányanalitikai módszerek fejlesztése: az összes aminosav és a D-aminosavak meghatározása nagy ásványianyag tartalmú és biológiai eredetű mintákban. (Dezvoltarea unor metode analitice pentru determinarea conținutului total de aminoacizi și de aminoacizi-D din probe de origine biologică având conținut ridicat de minerale.)	Pannon Agrártudományi Egyetem (Universitatea de Științe Agronomice Pannon)	1998
2.	Élelmiszer- és takarmányanalitikai módszerek fejlesztése. (Dezvoltarea unor metode de analiză alimentară și a furajelor.)	Felsőoktatási Kutatásfejlesztési Pályázat (Institutul Programelor de Cercetare)	1998
3.	Új módszer a baktériumok által szintetizált fehérje mennyiségének meghatározására a D-aszparaginsav és a Dglutaminsav alapján. (O metodă nouă pentru determinarea cantității proteinelor bacteriene pe baza conținutului de acizi D- -aspargic și D-acid-glutamic.)	Pannon Agrártudományi Egyetem (Universitatea de Științe Agronomice Pannon)	1998-2000
4.	Gyors módszer a diamino-pimenlinsav meghatározására ioncserés oszlopkromatográffal. (O metodă rapidă pentru determinarea acidului diamino-pimelic prin cromatografie cu schimb ionic.)	Pannon Agrártudományi Egyetem (Universitatea de Științe Agronomice Pannon)	1999
5.	A metionin enantiomerek szétválasztása és meghatározása nagyhatékonyságú folyadékkromatográffal perhangyasavas oxidáció után. (Separarea și determinarea enantiomerilor metioninei cu HPLC după oxidare cu acid performic.)	Kaposvári Egyetem (Universitatea Kaposvar)	2000
6.	A bakteriális eredetű fehérje mennyiségének meghatározása a D-aminosav tartalom alapján. (Determinarea conținutului de proteine bacteriene pe baza conținutului de D-amino acizi.)	Kaposvári Egyetem (Universitatea Kaposvar)	2000
7.	A baktériumok által szintetizált fehérjék mennyiségének meghatározása gazdasági állataink emésztőrendszeréből. (Determinarea cantității proteinelor bacteriene în sistemul digestiv al animalelor domestice.)	Országos Tudományos Kutatási Alapprogramok Iroda (Institut Național al Programelor de Cercetare Ungare)	2000-2003
8.	A cistein és metionin enantiomerek szétválasztása és meghatározása a fehérjealkotó többi enantiomerrel együtt nagyhatékonyságú folyadékkromatográffal, perhangyasavas oxidáció után. (Determinarea și separarea cisteinei și a metioninei cu HPLC după oxidare cu acid performic.)	Kaposvári Egyetem (Universitatea Kaposvar)	2001

9.	Módszertani vizsgálatok a kolosztrum és a tej összetételét befolyásoló tényezők feltárására tejelő és húsmarhában, valamint sertésben. (Dezvoltarea metodologiei pentru determinarea factorilor de influență asupra compoziției colostrului și a laptelui de bovine și porcine.)	Országos Tudományos Kutatási Alapprogramok Iroda (Institutul Național al Programelor de Cercetare Ungare)	2001-2004
10.	A merkapto-metán-szulfonsav, mint fehérjehidrolizáló ágens és mint származékképző reagens az aminosavak HPLC-s meghatározása során. (Acidul mercapto-metan-sulfonic, ca agent de hidroliză și agent de derivatizare la analiza proteinelor cu HPLC.)	Kaposvári Egyetem (Universitatea Kaposvar)	2002
11.	Gyors nitrogénmeghatározó berendezés (KJELTECH) beszerzése. (Achiziționarea unui aparat Kjeldahl automat.)	Mezőgazdasági Minisztérium. Agrárkutató és segítő korszerű K+F eszközök beszerzésének támogatására. (Ministerul Agriculturii Ungare)	2002
12.	Bioaktív anyagok keletkezése a tehén-, a kecske- és a juhtej probiotikus mikroorganizmusokkal való fermentálása során. (Formarea substanțelor bioactive în procesele fermentative microbiene probiotice a laptelui.)	Hungarian-Greek Intergovernmental Cooperation Program	2002-2003
13. *	Determinarea conținutului de acid linoleic conjugat al laptelui și a produselor lactate.	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapiientia	2002-2003
14.	A triptofán enantiomerek meghatározása és szétválasztása (Determinarea și separarea enantiomerilor de triptofan.)	Kaposvári Egyetem (Universitatea Kaposvar)	2003
15.	Atomabszorpciós spektrofotométer beszerzése. (Achiziționarea spectrofotometrului cu absorbție atomică.)	Mezőgazdasági Minisztérium. Agrárkutató és segítő korszerű K+F eszközök beszerzésének támogatására (Ministerul Agriculturii Ungare)	2003
16.	Grafitkályhás atomabszorpciós spektrofotométer beszerzése. (Achiziționarea spectrofotometrului cu absorbție atomică cu cuvă de grafit.)	Mezőgazdasági Minisztérium. Agrárkutató és segítő korszerű K+F eszközök beszerzésének támogatására (Ministerul Agriculturii Ungare)	2004
17.	A hátrányos adottságú térségek helyzetének javítása a kecsketej összetételének pontos megállapítására alapozott hungarikumok fejlesztésével. (Îmbunătățirea situației regiunilor defavorizate prin dezvoltarea produselor specifice ungurești.)	Földművelési és Városfejlesztési Minisztérium (Ministerul de Agricultură și Dezvoltare Rurală Ungară.)	2004

18.	Minőségi vadhús előállítás. (Producția de carne de vânat de calitate superioară.)	Gazdaságorientált Agrárágazati Kutatások (Cercetări Agrare cu orientare economică)	2004- 2007
19.	Aminosav analizátor beszerzése (Achiziționarea analizatorului de aminoacizi.)	Mezőgazdasági Minisztérium. Agrárkutató fejlesztő és segítő korszerű K+F eszközök beszerzésének támogatására (Ministerul Agriculturii Ungare)	2005
20.	A perinatális mortalitás kóroktani és immunológiai vizsgálata illetve prevenciója Holstein Friz állományokban. (Analiza clinică, imonologică și prevenția mortalității perinatale în cazul șeptelurilor Holstein Friz.)	Gazdaságorientált Agrárágazati Kutatások (Cercetări Agrare cu orientare economică)	2005- 2008
21.	Transzsírsav mentes, kenhető élelmiszerek kifejlesztése és humánéletani hatása és klinikai vizsgálata. (Dezvoltarea, efectele fiziologice și analiza clinică a alimentelor tartinabile, fără conținut de acizi grași trans.	Gazdaságorientált Agrárágazati Kutatások (Cercetări Agrare cu orientare economică)	2006
22.	Determinarea cantității de D-aminoacizi a laptelui și a produselor lactate.	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia	2004- 2007
23.	Managementul deficitului de seleniu din România.	CEEX/TOPAS	2007- 2010
24.	Variația compoziției laptelui matern în funcție de nutriție având în vedere conținutul de acid linoleic conjugat, trans acizi grași, macro și microelemente, colesterină, carbamidă.	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia	2007- 2009
25.	Evaluarea nutrițională a germenilor vegetal	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia	2008- 2009
26.	Conținutul de seleniu a alimentelor provenite din Secuieme	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia	2009- 2011
27.	Obținerea unui produs funcțional prin adaos de trilinoleat conjugat produs prin semisinteză	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia	2012- 2014

K. Participări la conferințe naționale și internaționale

1. Csapó, J. – Wöller, L.: A fast method for determining cystine and cysteine in proteins with ion exchange column chromatography. 20th Hungarian Annual Meeting for Biochemistry. Siófok, 1980. szept. 30 - okt. 3. 295-296.
2. Csapó, J. – Csapó, J.-né: Cystine content determination of fodder's and foodstuffs in cysteine form. Reduction as source of error of cystine determination. XII. Kromatográfiás Vándorgyűlés. I. Magyar-Holland Kromatográfiás Továbbképző Kollokvium. Kecskemét, 1986. júl. 1-3.
3. Csapó, J. – Csapó, J.-né: Feather meal content determination of different types of meat meal on the basis of amino acid composition and protein fraction analysis. XII. Kromatográfiás

- Vándorgyűlés. I. Magyar-Holland Kromatográfiás Továbbképző Kollokvium. Kecskemét, 1986. júl. 1-3.
4. Csapó, J. – Csapó, J.-né: Ion exchange column chromatographic method for the determination of the cystine content of fodders and foodstuffs in cysteine form. 5th Symp. on Ion Exchange. The Federation of European Chemical Societies. Balaton, 1986. máj. 28-31. 99-100.
 5. Sugár, L. – Csapó, J. – Csapó, J.-né – Horn, A. – Lemle, Z.: Milk sampling and analysis of zoo kept red, fallow and roe deer. 28. Internationalen Symposiums über die Erkrankungen der Zootiere. Rostock, Akad. Verl. Berlin, 1986. 213-219.
 6. Ballay, A. – Csapó, J. – Meleg, I.: Pigeon milk content and its changes during the secretion period. 7. Conference Europeen D'Aviculture. Paris, 1986. aug. 24-28. 1060-1063.
 7. Ballay, A. – Csapó, J. – Szebenyi, A.: Zusammensetzung der Milch und die Entwicklung der Milchproduktion während der lactation bei den Angorakaninchen. Qualitat und Ertrag von Kaninchenproduction. 3. Int. Koll. Rostock, 1986. 106-111.
 8. Csapó, J. – Ferenczy, R. – Penke, B.: Application of mercaptoethanesulfonic acid for mild hydrolysis of peptides and proteins. 50th Anniversary Symp. of the Nobel Prize of Albert Szentgyörgyi. Szeged, 1987. aug. 31 - szept. 4.
 9. Csapó, J. – Csapó, J.-né: Biological value and change of milk protein in cattle, goats and sheep during lactation. International Biochemical Symposium on Food proteins. Balatonszemes, 1987. okt. 6-10.
 10. Csapó, J. – Tóth, L.-né: Photometrical determination of some essential amino acids from foodstuffs forages. Structure, Modification and Functional Properties of Proteins for Human Food. International Biochemical Symposium on Food Proteins. Balatonszemes, 1987. okt. 6-10.
 11. Csapó, J. – Terlaky-Balla, É. – Tóth, L.-né: New methode for determination of diaminopimelic acid by using of ion exchange chromatography. 7th Annual American-Eastern-European Colloquium and Conference on Liquid Chromatography. Budapest, 1987. júl. 6-8.
 12. Csapó, J. – Pap, I. – Költő, L.: Separation and determination of optical isomer amino acids from fossil bones by thin layer chromatography. Budapest Chromatography Conference, 7th Annual American-Eastern-European Colloquium and Conference on Liquid Chromatography. Budapest, 1987. júl. 6-8.
 13. Csapó, J. – Terlaky-Balla, É.: Separation of D- and L-enantiomers of amino acids by thin layer chromatography based on ligand exchange. 50th Anniversary Symposium of the Nobel Prize of Albert Szent-Györgyi. Szeged, 1987. aug. 31 - szept. 4.
 14. Csapó, J.: Age determination based on amino acid racemization. 6th Congress of the European Anthropological Association. Budapest, 1988. szept. 5-8. 20.
 15. Csapó, J. – Terlaky-Balla, É. – Tóth, L.-né: Estimation of the quantity of the rumen bacterias protein by measuring D-alanine content from rumen fluid. 2nd International Conference on Biochemical Separations. Keszthely, 1988. okt. 2-7. 233-240.
 16. Csapó, J. – Tóth, L.-né – Terlaky-Balla, É.: Quantitative control of the rumen bacterias protein synthesis with the determination of diaminopimelic acid and D-alanine. 2nd International Conference on Biochemical Separations. Keszthely, 1988. okt. 2-7. 241-245.
 17. Csapó, J. – Pap, I. – Költő, L.: Age determination of fossil bone samples containing protein based on amino acid racemization. Archaeological Sciences Conference. Bradford, 1989. szept. 20-22. 14.
 18. Csapó, J. – Tóth, L.-né – Csapó, J.-né: Separation of D- and L-amino acids by ion exchange column chromatography in the form of alanine dipeptides. Therapy with Amino Acids and Analogs, 1st International Congress. Vienna, 1989. aug. 7-12.

19. Csapó, J. – Tóth, L.-né – Csapó, J.-né: Separation of D- and L- amino acids by ion exchange chromatography in the form of 2-sulfonilic acid alanyl dipeptides. Theraphy with Amino Acids and Analogue. 1st International Congress. Vienna, 1989. aug. 7-12.
20. Csapó, J. – Csapó, J.-né: Age determination of fossil bone samples based on the rate of amino acid racemization. Internationl Symposium on Archaeometry. Heidelberg, 1990. ápr. 2. 193.
21. Csapó, J. – Csapó, J.-né: Age estimation of fossil bone samples based on fatty acid composition. International Symposium on Archaeometry. Heidelberg, 1990. ápr. 2. 194.
22. Sarudi, I. – Csapó, J.: Chromatographic method for determination of iodine content on ion exchange column. Budapest Chromatography Conference. Budapest, 1990. aug. 14-17.
23. Csapó, J. – Sarudi, I.: Chromatographic method for determination of iodine content in materials of biological origine using ion exchange column. 20th Meeting of the Federation of European Biochemical Societies. Budapest, 1990. aug. 19-24. 217.
24. Csapó, J. – Sarudi, I.: Chromatographic method for determination of iodine content of milk using ion exchange column. 6th Symposium on Ion Exchange at Lake Balaton. Balatonfüred, 1990. szept. 3-7. 4.
25. Csapó, J. – Csapó, Zs.: Method for the determination of mastitis milk ratio in the bulk milk. 7th International Symposium on Trace Elements in Man and Animals. Dubrovnik, 1990. máj. 20-25. 189.
26. Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: Measurement of bacterial protein using diaminopimelic acid, D-alanine and S-methylmethionine sulfonium chloride content of rumen liquor. 2nd Internationl Congress on Amino Acids and Analogue. Vienna, 1991. aug. 5-9.
27. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs.: Composition of colostrum of cows, goats and ewes dropping twins. 15th Genetical Days. Ceske Budejovice, 1991. szept. 16-18.
28. Csapó, J. – Pap, I. – Csapó-Kiss, Zs. – Költő, L.: Age determination of fossil bone samples by amino acid racemization and oxidation of sulfur containing amino acids. International Conference on Archaeometry. Veszprém, 1991. okt. 7-11.
29. Csapó, J. – Nagy, I.: Mass spectrometric capillary gas chromatography for identification of fatty acids from fossil bones. International Conference on Archaeometry. Veszprém, 1991. okt. 7-11.
30. Csapó, J. – Wolf, Gy. – Csapó-Kiss, Zs.: The effect of twin pregnancy on the composition of the colostrum and milk of cattle. 8th World Holstein Friesian Conference. Budapest, 1992. jún. 1-6.
31. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs.: Biological value, amino acid composition, protein content and distribution of protein fractions of several genotypes of cattle. 8th World Holstein Friesian Conference. Budapest, 1992. jún. 1-6.
32. Csapó, J. – Wolf, Gy. – Csapó-Kiss, Zs.: Composition of colostrum of twinning cattle. 43rd Annual Meeting of the EAAP. Madrid, 1992. szept. 14-17. 308-309.
33. Csapó, J. – Gombos, S. – Csordás, E. – Csapó-Kiss, Zs.: Measurement of bacterial protein using diaminopimelic acid and D-alanine content of rumen liquor. 43rd Annual Meeting of the EAAP. Madrid, 1992. szept. 14-17. 522-523.
34. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. : Composition of colostrum and milk from goats and ewes. 5th International Symposium on Machine Milking of Small Ruminants. Budapest, 1993. máj. 14-20. 189-198.
35. Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J. – Stefler, J. – Makray, S.: Composition of mare's colostrum and milk. I. Fat content and fatty acid composition. 44th Annu. Meet. of European Association for Animal Production. Aarhus, 1993. aug. 16-19. 508-509.

36. Csapó, J. – Stefler, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Makray, S.: Composition of mare's colostrum and milk. I. Protein content, amino acid composition and biological value. 44th Annu. Meet. of European Association for Animal Production. Aarhus, 1993. aug. 16-19. 510-511.
37. Csapó-Kiss, Zs. – Stefler, J. – Csapó, J. – Herczog, E.: The mineral composition of mare's colostrum and milk. Eighth International Symposium on Trace Elements in Man and Animals. Dresden, 1993. máj. 16-22. 247-248.
38. Némethy, S. – Folestad, S. – Csapó, J. – Tivesten, A. – Malmgren, B. – Nordberg, K.: Racemization rates of different amino acids as age and paleotemperature tracers in the benthonic foraminifer *Bulimina Marginata*. European Union of Geosciences. Strasbourg, 1993. ápr. 4-8.
39. Csapó, J. – Folestad, S. – Tivesten, A. – Csapó-Kiss, Zs.: The use of mercaptoethanesulfonic acid as a protecting and hydrolysing agent at elevated temperatures for rapid determination of the amino acid composition in protein. Third International Congress on Amino Acids. Vienna, 1993. aug. 23-27.
40. Csapó, J. – Folestad, S. – Némethy, S. – Tivesten, A. – Csapó-Kiss, Zs.: Use of amino acid racemization for fossil age determination. Third International Congress on Amino Acids. Vienna, 1993. aug. 23-27.
41. Tivesten, A. – Némethy, S. – Csapó, J. – Folestad, S.: Determination of amino acid racemization in femtomole amounts of fossil protein. A microanalytical tool for geochronological dating. Kemistdagar i Analytisk Kemi. Lund, 1993. jún. 14-18. AII-64.
42. Szendrő, Zs. – Kustos, K. – Bíró, H. – Csapó, J. – Radnai, I. – Bíró-Németh, E.: Effect of pregnancy status on milk production and composition of milk of rabbit does. Deutsche Veterinarmedizinische Gesellschaft, 8. Arbeitstagung Über Haltung und Krankheiten Der Kaninchen. Pelztier Und Heimtiere. Celle, 1993. okt. 20-21. 76-85.
43. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Folestad, S. – Tivesten, A.: D-amino acid content of foods and feeds. Granding of animal products and possibilities for quality improvement. Scientific Days of Animal Husbandry. Kaposvár, 1993. szept. 1-2. 230-237.
44. Csapó, J. – Stefler, J. – Martin, T.G. – Makray, S. – Csapó-Kiss, Zs.: Composition of mare's colostrum and milk. Granding of animal products and possibilities for quality improvement. Scientific Days of Animal Husbandry. Kaposvár, 1993. szept. 1-2. 165-175.
45. Szendrő, Zs. – Kustos, K. – Bíró, H. – Csapó, J. – Radnai, I. – Bíró-Németh, E.: Effect of pregnancy status on milk production and composition of milk of rabbit does. Granding of animal products and possibilities for quality improvement. Scientific Days of Animal Husbandry. Kaposvár, 1993. szept. 1-2. 182-189.
46. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Martin, T.G.: Fat content and fatty acid composition of sow's colostrum and milk. 45th Annu. Meet. of European Association for Animal Production. Edinburgh, 1994. szept. 5-8. 325.
47. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Martin, T.G.: Protein content, amino acid composition and biological value of sow's colostrum and milk. 45th Annu. Meet. of European Association for Animal Production. Edinburgh, 1994. szept. 5-8. 328.
48. Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J. – Martin, T.G.: Macro- and microelement and vitamin contents of sow's colostrum and milk. 45th Annu. Meet. of European Association for Animal Production. Edinburgh, 1994. szept. 5-8. 328.
49. Csapó-Kiss, Zs. – Makray, S. – Stefler, J. – Martin, T.G. – Csapó, J.: Macro- and microelement and vitamin contents of mare's colostrum and milk. 45th Annu. Meet. of European Association for Animal Production. Edinburgh, 1994. szept. 5-8. 367.
50. Makray, S. – Csapó, J. – Stefler, J.: Slaughter value and some quality traits of draft horses. 45th Annu. Meet. of European Association for Animal Production. Edinburgh, 1994. szept. 5-8. 368.

51. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Költő, L. – Folestad, S. – Orwar, O. – Tivesten, A. – Martin, T.G. – Némethy, S.: Age estimation of old carpets based on cystine and cysteic acid content. World Archaeological Congress-3. New Delhi, 1994. dec. 4-11.
52. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Költő, L. – Némethy, S. – Folestad, S. – Tivesten, A. – Martin, T.G.: Age determination based on amino acid racemization: A new possibility. World Archaeological Congress-3. New Delhi, 1994. dec. 4-11.
53. Némethy, S. – Csapó, J. – Nagymarosi, A. – Malmgren, B.A.: Protein decay in Miocene Oyster shells : A versatile method for age determination and estimation of diagenesis. TERRA Abstracts. 1995. 7. 229.
54. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Költő, L. – Némethy, S.: Age estimation of materials with high keratin content based on cystine, cysteic acid, methionine and tyrosine content. Archaeological Sciences Conference. Liverpool, 1995. júl. 3-6. 47.
55. Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J. – Költő, L. – Némethy, S.: A possible error of amino acid dating. Archaeological Sciences Conference. Liverpool, 1995. júl. 3-6. 51.
56. Némethy, S. – Collins, M.J. – Hedges, R.E.M. – Csapó, J.: The role of water in bone collagen diagenesis. Third International Conference on Bone Diagenesis. Paris, 1996. márc. 4-7. 52.
57. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs.: Age estimation of keratin containing materials based on cystine, cysteic acid, methionine and tyrosine content. International Symposium on Archaeometry, Urbana-Champaign, 1996. máj. 20-24.
58. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs.: Radiocarbon calibration for dating based on amino acid racemization: Newest results on the field of age determination of fossil bone samples. International Symposium on Archaeometry, Urbana-Champaign, 1996. máj. 20-24.
59. Kustos, K. – Szendrő, Zs. – Csapó, J. – Biró, H. – Radnai, I. – Biró-Németh, E. – Bálint, Á.: Effect of lactation stage and pregnancy status on milk composition. 6th World Rabbit Congress, Toulouse, 1996. 2. 187-190.
60. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Stefler, J. – Csordás, E. – Martin, T.G.: Influence of mastitis on D-amino acid content of milk. 47th Annu. Meet. of European Association for Animal Production. Lillehammer, 1996. aug. 25-29. 177.
61. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Martin, T.G. – Házas, Z.: Composition of sow's milk and its alimentary value: I. Protein composition, amino acids and biological value. 47th Annu. Meet. of European Association for Animal Production. Lillehammer, 1996. aug. 25-29. 263.
62. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Martin, T.G. – Házas, Z.: Composition of sow's milk and its alimentary value: II. Fatty acid composition and contents of fats, vitamins and macro- and micro elements. 47th Annu. Meet. of European Association for Animal Production. Lillehammer, 1996. aug. 25-29. 263.
63. Csapó, J.: Influence of mastitis on D-amino acid content of milk. Cost Action 825: Mammary Gland Biology. Lillehammer, 1996. aug. 25-29. 10.
64. Meleg, I. – Horn, P. – Csapó, J.: Body composition of meat-type pigeons as influenced by age and sex. XX. World's Poultry Congress. New Delhi, 1996. szept. 2-8. 3. 736-739.
65. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs.: Influence of mastitis on D-amino acid content of milk. First International Workshop on Mammary Gland Biotechnology (COST Action Meeting). Budapest, 1997. aug. 16-17. 29.
66. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Wágner, L.: Hydrolysis of proteins performed at high temperature and for short times with reduced racemization, in order to determine the enantiomers of D- and L-amino acids. 5th International Congress on Amino Acids. Chalkidiki, 1997. aug. 25-29. Amino Acids. 1997. 13. 25.

67. Csapó-Kiss, Zs. – Fox, P.F. – Csapó, J. – Wágner, L.: Total free and free D-amino acid content of cheeses produced by different technologies. 5th International Congress on Amino Acids. Chalkidiki, 1997. aug. 25-29. Amino Acids. 1997. 13. 26.
68. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Stefler, J.: Determination of the proportion of mastitic milk in the bulk tank milk based on free D-amino acid content. 48th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Vienna, 1997. aug. 25-28. 148.
69. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Stefler, J.: Determination of small quantities of cow's milk blended with mare's milk based on fatty acid composition. 48th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Vienna, 1997. aug. 25-28. 393.
70. Wágner, L. – Csapó, J. – Vincze, L. – Szűts, G. – Jakab, E. – Dublec, K.: Determination of tryptophan in feedstuffs. 48th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Vienna, 1997. aug. 25-28. 133.
71. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Stefler, J.: Determination of the proportion of mastitic milk in the bulk tank milk based on free D-amino acid content. Authenticity and Adulteration of Food - the Analytical Approach. Euro Food Chem IX. Interlaken, 1997. szept. 24-26. 95-100.
72. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Stefler, J.: Determination of small quantities of cow's milk blended with mare's milk based on the fatty acid composition of the milk fat. Authenticity and Adulteration of Food - the Analytical Approach. Euro Food Chem IX. Interlaken, 1997. szept. 24-26. 363-368.
73. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Költő, L. – Némethy, S.: Age estimation of materials with high keratin content based on cystine and cysteic acid content. Archaeological Sciences 1995. Proceedings of a conference on the application of scientific techniques to the study of archaeology. Oxbow Monograph 64. 1997. 170-173.
74. Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J. – Költő, L. – Némethy, S.: A possible error in amino acid dating. Archaeological Sciences 1995. Proceedings of a conference on the application of scientific techniques to the study of archaeology. Oxbow Monograph 64. 1997. 193.
75. Horn, P. – Sütő, Z. – Jensen, J.F. – Sorensen, P. – Csapó, J.: Meat production capacity and total body composition of broiler chicken fattened till 20 weeks of age. 2. Nemzetközi Baromfitenyésztési Symposium. Kaposvár, 1997. nov. 4. 5-18.
76. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J. Jr. – Bartosiewicz, L.: The chemical composition of 11th dynasty mummified bovine soft tissue from Egypt. 31st International Symposium on Archaeometry. Budapest, 1998. ápr. 27 - máj 1. 43.
77. Csapó, J. – Nyberg, J. – Malmgren, B. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J. Jr.: In what way, for what and with what limits can amino acids and amino acid racemization be used in archaeometry? 31st International Symposium on Archaeometry. Budapest, 1998. ápr. 27 - máj. 1. 43.
78. Nyberg, J. – Malmgren, B. – Winter, A. – Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J. Jr.: Age estimation of coral based on amino acid composition. 31st International Symposium on Archaeometry. Budapest, 1998. ápr. 27 - máj. 1. 105.
79. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Zomborszky, Z.: Chemical composition of colostrum from red deer kept on an experimental red deer farm. 4th International Deer Biology Congress. Kaposvár, 1998. jún. 30 - júl. 4. 88.
80. Csapó, J. – Sugár, L. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J. Jr.: Age determination of an ancient red deer based on amino acid racemization. 4th International Deer Biology Congress. Kaposvár, 1998. jún. 30 - júl. 4. 89-90.
81. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Zomborszky, Z.: Chemical composition of red deer colostrum. Advances In Deer Biology. Proceedings of the 4th International Deer Biology Congress. Kaposvár, 1998. 103-105.

82. Csapó, J. – Sugár, L. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J. Jr.: Age determination of an ancient deer based on amino acid racemization in the fossil bone. *Advances In Deer Biology. Proceedings of the 4th International Deer Biology Congress. Kaposvár, 1998.* 361-364.
83. Csapó, J. – Schmidt, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Wágner, L.: New method for determination of protein of bacterial origin based on the measuring of D-aspartic and D-glutamic acid content. *49th Annu. Meet. of European Association for Animal Production. Warsaw, 1998. aug. 24-27.* 59.
84. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Fox, P.F. – Wágner, L.: Free amino acid and free D-aspartic and glutamic acid content of milk products. *49th Annu. Meet. of European Association for Animal Production. Warsaw, 1998. aug. 24-27.* 181.
85. Csapó, J. – Schmidt, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Holló, I. – Varga-Visi, É. – Terlaky-Balla, É.: A new method for the quantitative determination of protein of bacterial origin on the basis of D-amino acid content. *6th Int. Symp. "Animal Science Days". Portoroz, 1998. szept. 16-18.* 267-272.
86. Saffarzadeh, A. – Csapó, J.: The effect of substituting corn with different levels of *Pistacia Atlantica* seeds on laying hens' performance in the first phase of egg production. *7th International Symposium "Animal Science Days". Balatonföldvár, 1999. szept. 15-17.* 361-368.
87. Saffarzadeh, A. – Vincze, L. – Csapó, J.: The effect of levels of Acorn seeds on laying hens' performance in the first phase of egg production. *7th International Symposium "Animal Science Days". Balatonföldvár, 1999. szept. 15-17.* 369-378.
88. Csapó, J. – Schmidt, J. – Kametler, L. – Csapó-Kiss, Zs. – Varga-Visi, É. – Terlaky-Balla, É. – Pohn, G.: A new method for the quantitative determination of protein of bacterial origin on the basis of the D-aspartic acid and D-glutamic acid content. *Symposium on Animal Nutrition. Opatija, 1999. jún. 9-11.*
89. Csapó, J. – Schmidt, J. – Kametler, L. – Csapó-Kiss, Zs. – Varga-Visi, É. – Terlaky-Balla, É. – Pohn, G.: The D-amino acid content of foodstuffs and animal feeds. *Symposium on Animal Nutrition. Opatija, 1999. jún. 9-11.*
90. Csapó, J. – Schmidt, J. – Csapó-Kiss, Zs.: A new method for the quantitative determination of protein of bacterial origin on the basis of D-aspartic acid and D-glutamic acid content. *6th International Congress on Amino Acids. Bonn, 1999. aug. 3-7. Amino Acids. 1999. 17. 1.* 60.
91. Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J. – Varga-Visi, É. – Kametler, L.: Age estimation based on the concentration of D-aspartic and D-glutamic acid of teeth. *6th International Congress on Amino Acids. Bonn, 1999. aug. 3-7. Amino Acids. 1999. 17. 1.* 60-61.
92. Wágner, L. – Csapó, J. – Vincze, L. – Szüts, G. – Kovács, J. – Dublec, K.: Determination of fat-soluble vitamins in animal feeds. *50th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Zürich, 1999. aug. 22-26.* 110.
93. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Házas, Z. – Horn, P. – Németh, T.: Influence of the number of piglets born on the composition of sow's colostrum milked immediately after parturition. *50th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Zürich, 1999. aug. 22-26.* 293.
94. Csapó, J. – Húsvéth, F. – Csapó-Kiss, Zs. – Horn, P. – Házas, Z.: Fatty acid and cholesterol composition of the lard of different genotypes of swine. *50th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Zürich, 1999. aug. 22-26.* 315.
95. Holló, G. – Romvári, R. – Horn, P. – Repa, I. – Csapó, J. – Szűcs, E. – Holló, I.: Measurement of chemical composition of rib samples from beef carcasses by X-ray computer tomography and direct chemical analysis. *45th International Congress of Meat Science and Technology. Yokohama, 1999. August 1-6.* 5-6.

96. Varga-Visi, É. – Terlaky-Balla, É. – Pohn, G. – Kametler, L. – Csapó, J.: Determination of L- and D-cyst(e)ine in the form of cysteic acid by RP-HPLC. Balaton Symposium '99 on high performance separation methods. Siófok, 1999. szept. 1-3. P-89.
97. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Kametler, L. – Varga-Visi, É. – Pohn, G. – Horvát, P.: The D-amino acid content of foodstuffs and animal feeds. IVth International Conference of Food Science. Szeged, 2000. ápr. 27-28. 12.
98. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Kametler, L. – Varga-Visi, É. – Pohn, G. – Horváth, P.: Total free and free D-amino acid content of cheeses produced by different technologies. IVth International Conference of Food Science. Szeged, 2000. ápr. 27-28. 24.
99. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Kametler, L. – Varga-Visi, É. – Pohn, G. – Horváth, P.: Composition of colostrum and milk of ruminant domestic animals. IVth International Conference of Food Science. Szeged, 2000. ápr. 27-28. 44.
100. Csapó, J. – Csapó, J. Jr. – Csapó-Kiss, Zs.: Bacterial contamination as a possible error of amino acid dating. 32nd International Symposium on Archaeometry. Mexico City, 2000. máj. 15-20. 128-129.
101. Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J. Jr. – Csapó, J.: Age determination of an individual based on the concentration of D-amino acids (D-aspartic acid, D-glutamic acid, D-cystine) of teeth. 32nd International Symposium on Archaeometry. Mexico City, 2000. máj. 15-20. 38-39.
102. Holló, G. – Szabó, F. – Szűcs, E. – Tőzsér, J. – Csapó, J. – Huth, B. – Holló, I.: Relationship of beef carcass traits to chemical and tissue composition of rib samplex by computer tomography. 2000 ADSA-ASAS Joint Meeting. Baltimore, 2000. júl. 24-28. Journal of Animal Science. 2000. 78. Journal of Dairy Science. 2000. 83. 1. 160-161.
103. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Varga-Visi, É. – Pohn, G. – Kametler, L.: The D-amino acid content of foodstuffs and animal feeds. 51st Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Hague, 2000. Aug 21-24. 164.
104. Csapó-Kiss, Zs. – Fox, P.F. – Csapó, J. – Varga-Visi, É. – Pohn, G. – Kametler, L.: Total free and free D-amino acid content of milk and cheeses. 51st Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Hague, 2000. Aug 21-24. 224.
105. Csapó, J.: Food and feed analysis at Institute of Chemistry of Animal Science Faculty of University of Kaposvár. Safeguard and promotion of agricultural biodiversity conserved on-farm in Hungary. Tápiószéle, 2001. ápr. 18-19.
106. Bernert, Zs. – Csapó, J. – Csapó, Zs. – Pohn, G. – Csapó-Kiss, Zs. – Költő, L. – Szikossy, I. – Némethy, S.: Introduction aux methodes d'estimation de l'age basees sur la racemisation des acides amines en paleoanthropologie. Groupement des anthropologues de langue francaise XXVe colloque. Marseille, 2001. Jul. 16-18. 50.
107. Csapó, J. – Pohn, G. – Csapó-Kiss, Zs. – Varga-Visi, É. – Pétervári, E.: Determination of the enantiomers of methionine and cyst(e)ine in the form of methionine-sulphon and cysteic acid after performic acid oxidation by RP-HPLC. 7th International Congress on Amino Acids and Proteins. Vienna, 2001. Aug. 6-10. Amino Acids. 4-5.
108. Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J. – Bernert, Zs. – Csapó, Zs. – Pohn, G. – Költő, L. – Szikossy, L.: The introduction of amino acid racemisation based age estimation into paleoanthropological research. 7th International Congress on Amino Acids and Proteins. Vienna, 2001. Aug. 6-10. Amino Acids. 5-6.
109. Csapó, J. – Pohn, G. – Pétervári, E. – Varga-Visi, É. – Csapó-Kiss, Zs.: Are there any differences in the composition of colostrum milked immediately after calving between cows producing twins and single? 52nd Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Budapest, 2001. aug. 26-29. 163.

110. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Házas, Z. – Horn, P.: How the number of piglets influences the composition of sow's colostrum and milk. 52nd Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Budapest, 2001. aug. 26-29. 164.
111. Csapó, J. – Pohn, G. – Pétervári, E. – Varga-Visi, É. – Csapó-Kiss, Zs.: Determination of the D- and L-enantiomers of sulphur containing amino acids by RP-HPLC after performic acid oxidation. Balaton Symposium '01 On High Performance Separation Methods. Siófok, 2001. szept. 2-4.
112. Csapó, J. – Pohn, G. – Pétervári, E. – Varga-Visi, É. – Csapó-Kiss, Zs.: Determination of the D- and L-enantiomers of sulphur containing amino acids by RP-HPLC after performic acid oxidation. Balaton Symposium '01 On High Performance Separation Methods. Siófok, 2001. szept. 2-4. P-18.
113. Csapó-Kiss, Zs. – Pohn, G. – Pétervári, E. – Varga-Visi, É. – Csapó, J.: Estimation of the protein of bacterial origin by RP-HPLC determination of the D-aspartic acid and D-glutamic acid content. Balaton Symposium '01 On High Performance Separation Methods. Siófok, 2001. szept. 2-4. P-98.
114. Collins, M. – Penkman, K. – Maddy, D. – Bailey, G. – Kaufman, D. – Csapó, J.: Amino acid racemization: A useful tool for chronology? 7th Annual Meeting European Association of Archaeologists. Germany, Esslingen am Neckar, 2001. Sept. 19-23. 97.
115. Csitári, G. – Pohn, G. – Uzinger, N. – Csapó, J.: Effects of rimsulfuron on microbial community in the rhizosphere. Interaction in the microbial world. 9th International Symposium on Microbial Ecology. Amsterdam, 2001. Aug. 26-31. 299.
116. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Bernert, Zs. – Csapó, Zs. – Pohn, G. – Költő, L. – Csapó, J. jun.: Are there any differences in the D-aspartic acid and D-glutamic acid content of teeth from the same skull? 33rd International Symposium on Archaeometry. Amsterdam, 2002. April 22-26. 149-150.
117. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Bernert, Zs. – Csapó, Zs. – Pohn, G. – Költő, L. – Csapó, J. jun.: Comparison of the age of individuals from the Avar Period determined by anthropological methods and amino acid racemization. 33rd International Symposium on Archaeometry. Amsterdam, 2002. April 22-26. 148-149.
118. Csapó, J. – Szakály, S. – Csapó-Kiss, Zs. – Varga-Visi, É.: Conjugated linoleic acid content of milk: Occurrence, factors affecting the quantity of conjugated linoleic acid of milk. 53rd Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Cairo, Egypt, 2002. Sept. 1-4. 179.
119. Csapó, J. – Stefler, J. – Csapó-Kiss, Zs.: Utilization of the composition of the mare's precolostrum for foretelling the date of the foaling. 53rd Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Cairo, 2002. Sept. 1-4. 262.
120. Csapó-Kiss, Zs. – Szakály, S. – Varga-Visi, É. – Csapó, J.: Conjugated linoleic acid content of cheese, butter and some other milk products. 53rd Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Cairo, 2002. Sept. 1-4. 178.
121. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Pohn, G. – Csapó, J. jun.: Use of the amino acids and amino acid racemization for age determination in archaeometry. 3rd Interdisciplinary Symposium on Biological Chirality. Italy, Modena, 2003. April 30. - May 4. 14.
122. Sarkadi, L. – Csapó, J. – Csomós, E.: Characterisation of Parmesan cheeses on the basis of D- and L-amino acid content. 3rd Interdisciplinary Symposium on Biological Chirality. Italy, Modena, 2003. April 30. - May 4. 76.
123. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Pohn, G.: Individual age estimation based on D-aspartic acid and D-glutamic acid content of teeth. 4th Symposium on Archaeometry. Athens, 2003. May 28-31. 74.

124. Csapó, J. – Pohn, G. – Csapó-Kiss, Zs. – Varga-Visi, É.: Influence of microwave treatment on the D-amino acid content of meat. 8th International Congress on Amino Acids and Proteins. Rome, 2003. Sept. 5-9. Amino Acids. 143-144.
125. Csapó, J. – Varga-Visi, É. – Pohn, G. – Csapó-Kiss, Zs.: Changing the free D-amino acid content of different type of cheeses influenced by the ripening period. 8th International Congress on Amino Acids and Proteins. Rome, 2003. Sept. 5-9. Amino Acids. 144.
126. Csapó, J. – Schmidt, J. – Pohn, G. – Varga-Visi, É. – Csapó-Kiss, Zs. – Juhász, A.: Determination of the protein of bacterial origin from the digestive system of cocks based on the D-amino acid (D-Asp, D-Glu, D-Ala) content of excreta. 8th International Congress on Amino Acids and Proteins. Rome, 2003. Sept. 5-9. Amino Acids. 144.
127. Holló, G. – Csapó, J. – Pohn, G. – Varga-Visi, É. – Seregi, J. – Holló, I. – Repa, I.: Effect of diet on amino acid profile of longissimus of young bulls. 8th International Congress on Amino Acids and Proteins. Rome, 2003. Sept. 5-9. Amino Acids. 147.
128. Holló, G. – Csapó, J. – Pohn, G. – Varga-Visi, É. – Szücs, E. – Tőzsér, J. – Holló, I. – Repa, I.: Amino acid composition and biological value of beef as affected by gender. 8th International Congress on Amino Acids and Proteins. Rome, 2003. Sept. 5-9. Amino Acids. 147.
129. Varga-Visi, É. – Merész, P. – Terlaky-Balla, É. – Csapó, J.: The effect of extrusion temperature and residence time on the D-amino acid content of corn extrudates. 2nd Central European Congress of Food. Budapest, 2004. April 26-28. P-N-07.
130. Pohn G. – Csapó J.: Influence of microorganisms causing mastitis on D-amino acid content of milk. 2nd Central European Congress of Food. Budapest, Hungary, 2004. April 26-28. P-S-57.
131. Csanádi, J. – Fenyvessy, J. – Csapó, J.: Total free and free D-amino acid content of milk and milk products. 6th International Conference of Food Science. Szeged, 2004. május 20-21. 64.
132. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Pohn, G. – Csanádi, J.: Determination of the conjugated linoleic acid content of milk. 6th International Conference of Food Science. Szeged, 2004. május 20-21. 165.
133. Csanádi, J. – Szakály, S. – Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs.: Conjugated linoleic acid content of milk and dairy products. 6th International Conference of Food Science. Szeged, 2004. május 20-21. 167.
134. Csapó, J. – Pohn, G. – Varga-Visi, É. – Csapó-Kiss, Zs. – Terlaky-Balla, É.: Mercaptoethane sulfonic acid as a new derivatization reagent in the amino acid analysis of food and feed. 55th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Bled, Slovenia, 2004. Sept. 5-9. 106.
135. Varga-Visi, É. – Merész, P. – Terlaky-Balla, É. – Csapó J.: Changes in D-amino acid content of corn grain during extrusion. 55th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Bled, Slovenia, 2004. Sept. 5-9. 106.
136. Zándoki, R. – Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Tábori, I. – Tőzsér, J.: Amino acid profile of charolais cows in the first week after calving. 55th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Bled, Slovenia, 2004. Sept. 5-9. 157.
137. Zándoki, R. – Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Tábori, I. – Zándoki, B. – Tőzsér, J.: Microelement profile in colostrum of charolais cows in Hungarian herd in the first week after calving. 55th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Bled, Slovenia, 2004. Sept. 5-9. 158.
138. Holló, G. – Szüts, A. – Csapó, J. – Pohn, G. – Varga-Visi, É. – Tőzsér, J. – Holló, I. – Repa, I.: The effect of gender on the amino acid composition and biological value of beef. 55th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Bled, Slovenia, 2004. Sept. 5-9. 207.

139. Kukovics, S. – Csapó, J. – Molnár, A. – Németh, T.: Fatty acid composition in the milk of different Tsigai populations. The future of the sheep and goat dairy sector. International Symposium. Zaragoza, Spain, 2004. October 28-30. 1.
140. Kukovics, S. – Csapó, J. – Molnár, A. – Németh, T.: Fatty acid composition in the milk of different Tsigai populations. Proceedings of The future of the sheep and goat dairy sector. International Symposium. CIHEAM, JAMZ, FIL-IDF. 2004. 3-39.
141. Salamon, R.V. – Csapó, J.: Measuring methods of conjugated linoleic acid from milk fat. 10th International Conference of Chemistry. Cluj, Romania, 2004. November 12-14. 294-298.
142. Salamon, R.V. – Csapó, J.: Complex qualification of food and nutrition proteins. 10th International Conference of Chemistry. Cluj, Romania, 2004. November 12-14. 299-300.
143. Salamon, R.V. – Csapó, J.: Impairment of food and nutrition proteins and its measuring methods. 10th International Conference of Chemistry. Cluj, Romania, 2004. November 12-14. 301-303.
144. Simon-Sarkadi, L. □ Kiss, K. □ Csapó, J. □ Pályi, Gy.: Biogenic amines and amino acids as quality factors for cheeses. COST 922 Health Implication of Dietary Amines, Vilnius, Lithuania, May 18-22, 2005. (publ. By Food Institute of Kaunas University of Technology, ISBN 9955-675-00-4) 31. p.
145. Csapó J. – Lóki K. – Sára P. – Csapóné Kiss Zs. – Lányi Sz. – Albert Cs.: Csíkszereda környéki forrásvizek makro- és mikroelem-tartalma. Mineral Waters in the Carpatian Basin. 2nd International Scientific Conference. Miercurea Ciuc, România, 2005. July 29-30. 99-110.
146. Csapó, J. – Varga-Visi, É. – Lóki, K. – Albert Cs. – Sára P. – Csapó-Kiss Zs.: Racemization of tryptophan of food protein influenced by different technologies. 9th International Congress on Amino Acids. Vienna, Austria, 2005. Aug. 8-12. Amino Acids. 2005. 29. 61.
147. Csapó, J. – Varga-Visi, É. – Lóki, K. – Albert, Cs. – Sára P. – Csapó-Kiss, Zs.: Mercaptoethansulfonic acid hydrolysis of protein in order to determine the tryptophan content. 9th International Congress on Amino Acids. Vienna, 2005. Aug. 8-12. Amino Acids. 2005. 29. 45.
148. Varga-Visi, É. – Lóki, K. – Csapó, J. – Albert, Cs. – Sára, P. – Csapó-Kiss, Zs.: Influence of a thermic treatment on the D-amino acid content of corn. 9th International Congress on Amino Acids. Vienna, 2005. Aug. 8-12. Amino Acids. 2005. 29. 34.
149. Salamon, R.V. – Gegő, I. – Szabó, K. – Csapó, J.: Fatty acid composition of the cow milk produced in Transylvania. The XIVth Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering. Bucharest, 2005. szeptember 22-24. Proceedings Vol. 2. 66-72.
150. Csapó, J. – Varga-Visi, É. – Lóki, K. – Albert, Cs.: Determination of the tryptophan content by mercaptoethanesulphonic acid hydrolysis of protein. 6th Balaton Symposium on High-performance Separation Methods. Siófok, 2005. szeptember 7-9. P-10.
151. Csapó, J. – Varga-Visi, É. – Lóki, K. – Albert, Cs.: Influence of different technologies for racemization of tryptophan of food protein. 6th Balaton Symposium on High-performance Separation Methods. Siófok, 2005. szeptember 7-9. P-78.
152. Simon-Sarkadi, L. □ Kiss, K. □ Csapó, J. □ Pályi, Gy.: Comparison of Parmesan cheeses on the basis of D and L amino acid content. EURO FOOD CHEM XIII. Hamburg, Germany, 2005. September 21-23. Proceedings on Macromolecular and their degradation products in food. Physiological, analytical and technological aspects. 1. 223-226. p.
153. Bellesia, F. □ Pinetti, A. □ Simon-Sarkadi, L. □ Zucchi, C., □ Csapó, J. □ Weiner, B. □ Caglioti, L. □ Pályi, Gy.: Migration processes as markers of Parmigiano-Reggiano cheese making and ageing. EURO FOOD CHEM XIII. Hamburg, Germany, 2005. September 21-23. Proceedings of Macromolecular and their degradation products in food Physiological, analytical and technological aspects. 2. 709-712. p.

154. Albert, Cs. – Csapó, J. – Varga-Visi, É. – Lóki, K. – Csapó-Kiss, Zs.: Mercaptoethanesulfonic acid as hydrolysis reagent of the protein and derivatization reagent of amino acids during high performance liquid chromatographic analysis. 11th International Conference of Chemistry. Cluj, Romania, 2005. November 11-13. 35-38.
155. Csapó, J. – Csapó-Kiss, Zs. – Albert, Cs.: Special chromatographic methods for amino acid analysis. 11th International Conference of Chemistry. Cluj, Romania, 2005. November 11-13. 28-34.
156. Varga-Visi, É. – Lóki, K. – Albert, Cs. – Csapó, J.: The determination of the amount of protein of bacterial origin on the basis of D-amino acid content. 11th International Conference of Chemistry. Cluj, Romania, 2005. November 11-13. 129-132.
157. Lóki, K. – Albert, Cs. – Varga-Visi, É. – Csapó, J.: Different hydrolysis methods in order to determine the tryptophan content of proteins. 11th International Conference of Chemistry. Cluj, Romania, 2005. November 11-13. 125-128.
158. Salamon, R. – Csapó, J. – Varga-Visi, É. – Csapó-Kiss, Zs. – Altorjai, A. – Győri, Z. – Boros-Győri, A. – Sára, P. – Albert, Cs.: Changes in fatty acid and conjugated linoleic acid content of milk according to season. 11th International Conference of Chemistry. Cluj, Romania, 2005. November 11-13. 308-311.
159. Lóki, K. – Varga-Visi, É. – Albert, Cs. – Csapó, J.: Application of sulphonic acid hydrolysis methods in order to determine the racemization of tryptophan. 7th International Conference on Food Science. Szeged, 2006. április 20. 103.
160. Varga-Visi, É. – Lóki, K. – Albert, Cs. – Csapó, J.: Changes in the free D-amino acid content of Cheddar during cheesemaking process. 7th International Conference on Food Science. Szeged, 2006. április 20. 122.
161. Lóki, K. – Varga-Visi, É. – Albert, Cs. – Csapó, J.: Application of sulphonic acid hydrolysis methods in order to determine the racemization of tryptophan. 7th International Conference on Food Science Proceedings. Szeged, 2006. április 20. 1-6. [CD-ROM]
162. Varga-Visi, É. – Lóki, K. – Albert, Cs. – Csapó, J.: Changes in the free D-amino acid content of Cheddar during cheesemaking process. 7th International Conference on Food Science Proceedings. Szeged, 2006. április 20. 1-5. [CD-ROM]
163. Varga-Visi, É. – Lóki, K. – Albert, Cs. – Csapó, J.: Evaluation of the inactivation of heat sensitive antinutritive factors in fullfat soybean. KRMIVA International Conference. Opatija, 2006. June. 5-8. 80.
164. Salamon, R. – Varga-Visi, É. – Sára, P. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: The influence of the season on the fatty acid composition and conjugated linoleic acid content of the milk. KRMIVA International Conference. Opatija, 2006. June. 5-8. 97.
165. Lóki, K. – Albert, Cs. – Varga-Visi, É. – Sára, P. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: New possibilities for the determination of the tryptophan enantiomers. KRMIVA International Conference. Opatija, 2006. June. 5-8. 113.
166. Albert, Cs. – Lóki, K. – Varga-Visi, É. – Pohn, G. – Sára, P. – Csapó, J.: Separation and determination of sulphur containing amino acid enantiomers by high performance liquid chromatography. KRMIVA International Conference. Opatija, 2006. June. 5-8. 114.
167. Csapó, J. – Albert, Cs. – Lóki, K. – Csapó-Kiss, Zs.: Spectrophotometric methods for the determination of the micro- and macroelements of mineral waters with special regards of microelements. Mineral Waters in the Carpatian Basin. 3rd International Scientific Conference. Miercurea Ciuc, Romania. 2006. July. 27-29. 59-70.
168. Csapó, J. – Varga-Visi, É. – Albert, Cs. – Lóki, K. – Csapó-Kiss, Zs.: Evaluation of the inactivation of heat sensitive antinutritive factors in fullfat soybean. 57th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Antalya, Turkey, 2006. Sept. 17-20. 124.

169. Csapó-Kiss, Zs. – Albert, Cs. – Lóki, K. – Varga-Visi, É. – Sára, P. – Csapó, J.: Separation and determination of sulphur containing amino acid enantiomers by high performance liquid chromatography. 57th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Antalya, Turkey, 2006. Sept. 17-20. 169.
170. Lóki, K. – Albert, Cs. – Varga-Visi, É. – Sára, P. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: New possibilities for the determination of the tryptophan enantiomers. 57th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Antalya, Turkey, 2006. Sept. 17-20. 169.
171. Salamon, R. – Varga-Visi, É. – Sára, P. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: The influence of the season on the fatty acid composition and conjugated linoleic acid content of the milk. 57th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Antalya, Turkey, 2006. Sept. 17-20. 187.
172. Albert, Cs. – Sára, P. – Lóki, K. – Varga-Visi, É. – Salamon, Sz. – Csapó, J.: Investigation of performic acid oxidation in case of thiol-containing amino acid enantiomers. 14th International Symposium "Animal Science Days". Lillafüred, 2006. October 11-13.
173. Lóki, K. – Sára, P. – Varga-Visi, É. – Albert, Cs. – Salamon, Sz. – Csapó, J.: Separation and determination of the tryptophan enantiomers. 14th International Symposium "Animal Science Days". Lillafüred, 2006. October 11-13.
174. Albert, Cs. – Lóki, K. – Bíró, M. – Salamon, Sz. – Sára, P. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: The changing of amino acid composition of miccs samples under the effect of heat-treating of different times and temperature. 12th International Conference of Chemistry. Miercurea Ciuc, 2006. October 3-8. 85.
175. Lóki, K. – Albert, Cs. – Varga-Visi, É. – Bíró, M. – Salamon, Sz. – Sára, P. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: The determination of free and protein bound tryptophan enantiomers by using different hydrolysis methods. 12th International Conference of Chemistry. Miercurea Ciuc, 2006. October 3-8. 97.
176. Salamon, R. – Győri, A. – Győri, Z. – Lóki, K. – Sára, P. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: Examination of the antioxidant effect of conjugated linoleic acid during a model experiment. 12th International Conference of Chemistry. Miercurea Ciuc, 2006. October 3-8. 104.
177. Albert, Cs. – Lóki, K. – Varga-Visi, É. – Sára, P. – Bíró, M. – Salamon, Sz. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: The separation and determination of the enantiomers of sulphur containing amino acids after performic acid oxidation with high performance liquid chromatography. 12th International Conference of Chemistry. Miercurea Ciuc, 2006. October 3-8. 110.
178. Csapó J.: A Sapientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem Élelmiszertudományi Tanszéke – Csíkszereda, oktatási és tudományos tevékenységének bemutatása. 12th International Conference of Chemistry. Miercurea Ciuc, 2006. October 3-8. 17-18.
179. Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Lóki, K. – Albert, B. – Csapó, Jné. – Borosné Győri, A. – Győri, Z. – Csapó, J.: Changes in fatty acid composition and conjugated linoleic acid content of sour dairy products caused by pure cultures. KRMIVA 14th International Conference. Opatija, 2007. June. 11-14. 24.
180. Pohn, G. – Albert, Cs. – Salamon, Sz. – Sára, P. – Albert, B. – Csapó, Zs. – Csapó, J.: Effect of microorganisms on D-amino acid contents of milk. KRMIVA 14th International Conference. Opatija, 2007. June. 11-14. 95.
181. Salamon, R.V. – Lóki, K. – Salamon, Sz. – Sára, P. – Albert, B. – Csapó-Kiss, Zs. – Borosné Győri, A. – Győri, Z. – Csapó, J.: Changes in fatty acid composition of fudstuffs during conventional and microwave heath treatment. KRMIVA 14th International Conference. Opatija, 2007. June. 11-14. 54.
182. Albert, Cs. – Lóki, K. – Salamon, Sz. – Albert, B. – Sára, P. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: Effect of total germ number of raw milk on free amino acid and free D-amino acid content of

- various dairy products. KRMIVA 14th International Conference. Opatija, 2007. June. 11-14. 96.
183. Albert, Cs. – Lóki, K. – Salamon, Sz. – Albert, B. – Sára, P. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: Effect of total germ number of raw milk on free amino acid and free D- amino acid content of various dairy products. 10th International Congress on Amino Acids and Proteins. Kallithea, Greece, 2007. Aug. 20-25. Amino Acids. 2007. 33. 12.
 184. Pohn, G. – Albert, Cs. – Salamon, Sz. – Sára, P. – Albert, B. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: Effect of microorganizms on D-amino acid content of milk. 10th International Congress on Amino Acids and Proteins. Kallithea, Greece, 2007. Aug. 20-25. Amino Acids. 2007. 33. 14.
 185. Csapó, J. – Albert, Cs. – Salamon, Sz. – Pohn, G. – Kovács, J. – Darvas, L. – Albert, B. – Csapó-Kiss, Zs.: Age determination of two mammoths from Hungarian and Transylvanian regions based on amino acid racemization in tusk and bone. 10th International Congress on Amino Acids and Proteins. Kallithea, Greece, 2007. Aug. 20-25. Amino Acids. 2007. 33. 46.
 186. Lóki, K. – Pohn, G. – Albert, Cs. – Salamon, Sz. – Albert, B. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó J.: Different acidic hydrolysis methods in order to determine the enantiomers of tryptophan. 10th International Congress on Amino Acids and Proteins. Kallithea, Greece, 2007. Aug. 20-25. Amino Acids. 2007. 33. 49.
 187. Győri-Boros, A. – Salamon, R. – Győri, Z. – Gundel, J. – Salamon, Sz. – Csapó, J.: The change in the composition of fatty acids in pork as a function of CLA-enriched feed. 58th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Dublin, Ireland, 2007. Aug. 26-29. 45.
 188. Pohn, G. – Albert, Cs. – Salamon, Sz. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: Effect of microorganisms on D-amino acid content of milk. 58th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Dublin, Ireland, 2007. Aug. 26-29. 204.
 189. Albert, Cs. – Salamon, Sz. – Pohn, G. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: Effect of total germ number of raw milk on free amino acid and free D-amino acid contents of various dairy products. 58th Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Dublin, Ireland, 2007. Aug. 26-29. 205.
 190. Lóki, K. – Pohn, G. – Albert, Cs. – Albert, B. – Mándoki, Zs. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: Analysis of tryptophan enantiomers bound in proteins after p-toluenesulphonic acid hydrolysis with 3-(3-indolyl)propionic acid as a protecting agent. 7th Balaton Symposium on High-performance Separation Methods. Siófok, 2007. Sept. 5-7. P-78. 136.
 191. Mándoki, Zs. – Pohn, G. – Lóki, K. – Albert, Cs. – Albert, B. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: Determination of selenoamino acids by ion exchange column chromatography and by high performance liquid chromatography. 7th Balaton Symposium on High-performance Separation Methods. Siófok, 2007. Sept. 5-7. P-81. 139.
 192. Pohn, G. – Albert, Cs. – Albert, B. – Lóki, K. – Mándoki, Zs., – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: Separation of amino acids with aliphatic side chain by RP-HPLC with eliminating of the disturbing effect of methionine by performic acid oxidation. 7th Balaton Symposium on High-performance Separation Methods. Siófok, 2007. Sept. 5-7. P-99. 157.
 193. Salamon, R.V. – Lóki, K. – Salamon, Sz. – Albert, B. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó J.: Changes in fatty acid composition of different milk products caused by different technology. 15th International Symposium “Animal Science Days”. Osijek, 2007. September 19-21. P-7.
 194. Pohn, G. – Albert, Cs. – Lóki, K. – Albert, B. – Salamon, Sz. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: Effect of microorganisms on free amino acid content of milk and various dairy products. 15th International Symposium “Animal Science Days”. Osijek, 2007. September 19-21. P-8.
 195. Borosné Győri, A. – Salamon, R.V. – Győri, Z. – Gundel, J. – Salamon, Sz. – Csapó J.: Analyzing of the conjugated linoleic acid antioxidant effect in a model experiments. 5th Euro

- Fed Lipid Congress and 24th Symposium of the Nordic Lipidforum. Göteborg, 2007. September 16-19. 202.
196. Salamon, R.V. – Borosné Győri, A. – Lóki, K. – Csapó J.: Seasonal Influences on the fatty acid composition content of raw milk especially on conjugated linoleic acid. 5th Euro Fed Lipid Congress and 24th Symposium of the Nordic Lipidforum. Göteborg, 2007. September 16-19. 209.
197. Salamon, R.V. – Borosné Győri, A. – Lóki, K. – Csapó J.: Changes in fatty acid composition of foodstuffs during conventional and microwave heat treatment. 5th Euro Fed Lipid Congress and 24th Symposium of the Nordic Lipidforum. Göteborg, 2007. September 16-19. 181.
198. Albert, Cs. – Lóki, K. – Salamon, Sz. – Albert, B. – Sára, P. – Tamás, M. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: Effect of total germ number of raw milk on free amino acid and free D-amino acid content of various milk products. Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering. Sinaia, Romania, 2007. Sept. 19-22. S-2-28.
199. Salamon, R.V. – Borosné Győri, A. – Tamás, M. – Salamon, Sz. – Albert, B. – Vargáné-Visi, É. – Csapó, J.: Changes in fatty acid composition of foodstuffs during conventional and microwave heat treatment. Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering. Sinaia, Romania, 2007. Sept. 19-22. S-2-29.
200. Salamon, R.V. – Borosné Győri, A. – Vargáné-Visi, É. – Csapó-Kiss, Zs. – Győri, Z. – Sára, P. – Salamon, Sz. – Tamás, M. – Csapó, J.: Changes in fatty acid and conjugated linoleic acid content of milk according to season. Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering. Sinaia, Romania, 2007. Sept. 19-22. S-3-63.
201. Albert, Cs. – Pohn, G. – Lóki, K. – Salamon, Sz. – Tamás, M. – Albert, B. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: A nyerstej összcsíraszámának hatása a különböző tejtermékek szabadaminosav- és szabad D-aminosav-tartalmára. 13th International Conference of Chemistry. Cluj Napoca, 2007. November 8-11. 21-24.
202. Pohn, G. – Albert, Cs. – Salamon, Sz. – Tamás, M. – Albert, B. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: A mikroorganizmusok hatása a tej D-aminosav-tartalmára. 13th International Conference of Chemistry. Cluj Napoca, 2007. November 8-11. 81-84.
203. Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Tamás, M. – Csapó-Kiss, Zs. – Borosné Győri, A. – Győri, Z. – Csapó, J.: Különböző tejtermékek és a margarin zsírsav-összetételének változása a hagyományos és a mikrohullámú hőkezelés során. 13th International Conference of Chemistry. Cluj Napoca, 2007. November 8-11. 93-96.
204. Salamon, R. – Salamon, Sz. – Tamás, M. – Borosné Győri, A. – Győri, Z. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: Színtenyészet keverékek hatása savanyú tejtermékek zsírsav-összetételére és KLS-tartalmára. 13th International Conference of Chemistry. Cluj Napoca, 2007. November 8-11. 89-92.
205. Lóki, K. – Mándoki, Zs. – Pohn, G. – Albert, Cs. – Salamon, Sz. – Albert, B. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: A para-toluol-szulfonsav, mint fehérjék hidrolízisére alkalmas reagens a triptofán-enantiomerek szempontjából. 13th International Conference of Chemistry. Cluj Napoca, 2007. November 8-11. 59-62.
206. Mándoki, Zs. – Pohn, G. – Lóki, K. – Salamon, Sz. – Albert, Cs. – Albert, B. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: Szeleno-aminosavak meghatározása ioncserés oszlopkromatográfiával és nagyhatékonyságú folyadékkromatográfiával. 13th International Conference of Chemistry. Cluj Napoca, 2007. November 8-11. 63-67.
207. Lányi, Sz. – Szép, S. – Csapó, J.: Az EMTE Csíkszeredai Karok Műszaki Intézetének oktatási és tudományos tevékenysége. 13th International Conference of Chemistry. Cluj Napoca, 2007. November 8-11.

208. Salamon, R.V. □ Lóki, K. □ Salamon, Sz. □ Csapó-Kiss, Zs. □ Csapó, J.: Conjugated linoleic acid content of feeding stuffs and foods produced by conventional and microwave heat treatment. Krmiva 2008. 15th International Conference. Croatia, Opatija, 2008. jún. 2-5. 68.
209. Lóki, K. □ Kalambura, S. □ Mándoki, Zs. □ Kricka, T. □ Pohn, G. □ Albert, Cs. □ Csapó-Kiss, Zs. □ Csapó, J.: D-tryptophan contents of alkaline digested meat flours. Krmiva 2008. 15th International Conference. Croatia, Opatija, 2008. jún. 2-5. 89.
210. Mándoki, Zs. □ Albert, Cs. □ Pohn, G. □ Salamon, Sz. □ Csapó-Kiss, Zs. □ Csapó, J.: Separation and determination of selenoamino acids in foods and feeding stuffs by ion-exchange chromatography. Krmiva 2008. 15th International Conference. Croatia, Opatija, 2008. jún. 2-5. 90.
211. Mándoki, Zs. □ Pohn, G. □ Albert, Sz. □ Salamon, Sz. □ Csapó-Kiss, Zs. □ Csapó, J.: Possibilities of liquid chromatographic determination of selenoamino acids and its food and feeding stuff analytical aspects. Krmiva 2008. 15th International Conference. Croatia, Opatija, 2008. jún. 2-5. 101.
212. Pohn, G. – Szenci, O. – Csapó-Kiss, Zs. – Mándoki, Zs. – Faragó, F. – Tesszler, M. – Csapó, J.: Prediction of calving on the basis of cattle's precolostrum. Jubilee World Buiatrics Congress. Budapest, 2008. júl. 6-11. 320.
213. Győri, Z. – Mándoki, Zs. – Varga-Visi, É. – Csapó, J.: The relation between quality and quantity with respect to quality parameters of hungarian field crops. International Scientific Conference on Cereals – their products and processing. Debrecen, 2008. okt. 27-28. [CD] 114-121. p.
214. Varga-Visi, É. – Csapó, J.: The effect of extrusion on some chemical properties of corn and soybean. International Scientific Conference on Cereals – their products and processing. Debrecen, 2008. okt. 27-28. [CD] 89-94. p.
215. Mezei, Z. – Barancsi, Á.P-né – Sipos, P. – Győri, Z. – Csapó, J.: Connection of protein and amino acid content of different winter wheat varieties. International Scientific Conference on Cereals – their products and processing. Debrecen, 2008. okt. 27-28. [CD] 133-137. p.
216. Borosné Győri, A. – Győri-Mile, I. – Csapó, J.: Increasing the storage life of corn grits with ghee. International Scientific Conference on Cereals – their products and processing. Debrecen, 2008. okt. 27-28. [CD] 270-274. p.
217. Mezei, Z. – Barancsi, Á.P-né – Győri, Z. – Csapó, J.: Connection of protein and amino acid content of different winter wheat varieties. International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business. ICoSTAF 2008. Szeged, 2008. nov. 5-6. 83-87. p.
218. Véha, A. – Salamon, R.V. – Lóki, K. – Salamon, Sz. – Csapó, J.: Changes in fatty acid composition of different milk products caused by different technology. International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business. ICoSTAF 2008. Szeged, 2008. nov. 5-6. 96-1001. p.
219. Véha, A. – Albert, Cs. – Pohn, G. – Lóki, K. – Csapó, J.: Effect of microorganisms on free amino acid and free D-amino acid content of various dairy products. International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business. ICoSTAF 2008. Szeged, 2008. nov. 5-6. 102-108. p.
220. Salamon, R.V. – Csapóné Kiss, Zs. – Borosné Győri, A. – Asztalnok, T.A. – Csapó, J.: Savanyú tejtermékek konjugált linolsav-tartalma növelésének lehetőségei napraforgóolaj adagolásával. 14th International Conference of Chemistry. Cluj, 2008. nov. 13-15. 99-102. p.
221. Tamás, M. – Mándoki, Zs. – Lányi, Sz. – Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – András, Cs. – Csapó, J.: Különböző talajtípusokon termesztett búza (*Triticum aestivum* L.) szeléntartalmának meghatározása. 14th International Conference of Chemistry. Cluj, 2008. nov. 13-15. 119-122. p.

222. Laslo, É. – Salamon, R.V. – György, É. – Csapó, J.: A savanyú káposzta mikrobiológiai minősítése és C-vitamin-tartalmának változása a savanyítás során. 14th International Conference of Chemistry. Cluj, 2008. nov. 13-15. 159-162. p.
223. Albert, Cs. – Lányi, Sz. – Salamon, Sz. – Lóki, K. – Csapóné Kiss, Zs. – Csapó, J.: A mikrohullámú pasztörözés hatása a tej összetételére. I. Aminosav-összetétel, szabadaminosav-tartalom, biológiai érték. 14th International Conference of Chemistry. Cluj, 2008. nov. 13-15. 32-34. p.
224. Albert, Cs. – Kovács, E. – Lányi, Sz. – Csapóné Kiss, Zs. – Salamon, Sz. – Csapó, J.: A mikrohullámú pasztörözés hatása a tej összetételére. II. B1-, B2-, B6-, B12- és C-vitamin-, hasznosítható lizin-, lizin-alanin-, hidroximetil-furfurol-tartalom. 14th International Conference of Chemistry. Cluj, 2008. nov. 13-15. 35-38. p.
225. Salamon, Sz. – Dávid, B. – Vass, Cs. – Csapó, J.: Csíkszereda és környékén élő anyák tejének zsírsav-összetétele, valamint mikro- és makroelemtartalma. 14th International Conference of Chemistry. Cluj, 2008. nov. 13-15. 103-107. p.
226. Csapó, J.: Élelmiszer-tudományi kutatások a Sapientia EMTE Műszaki és Társadalomtudományi Karának Élelmiszer-tudományi Tanszékén, Csíkszeredában. 14th International Conference of Chemistry. Cluj, 2008. nov. 13-15. 219-223. p.
227. Gombos, S. – Csapó, J.: Aflatoxin B1 lebontásának vizsgálata napraforgó olajban UV sugárzás hatására. 14th International Conference of Chemistry. Cluj, 2008. nov. 13-15. 224-227. p.
228. Márton, M.R. – Csapó, J.: Táplálkozási csírák biológiai értékének vizsgálata. 14th International Conference of Chemistry. Cluj, 2008. nov. 13-15. 85-88. p.
229. Salamon, R.V. – Asztalnok, T.A. – Boros-Győri, A. – Csapó, J.: Modificarea conținutului de acizi linoleici conjugați al produselor lactate fermentate prin adaos de ulei vegetal. Zilele Facultății de Inginerie Chimică și Protecția Mediului Ed. a V-a. Iași, 2008. nov. 19-21. 326-331. p.
230. Albert, Cs. – Salamon, Sz. – Lóki, K. – Csapó, J.: Evoluția conținutului de aminoacizi, de aminoacizi liberi, și a valorii biologice a laptelui în procesul pasteurizării clasice și cu microunde. Zilele Facultății de Inginerie Chimică și Protecția Mediului Ed. a V-a. Iași, 2008. nov. 19-21. 332-335. p.
231. Salamon, R.V. □ Lóki, K. – Csapóné-Kiss, Zs. – Boros-Győri, A. – Győri, Z. – Csapó, J.: Changes in fatty acid composition of milk and dairy products caused by pure cultures as well as increasing of conjugated linoleic acid contents by adding sunflower oil. KRMIVA 2009. 16th International Conference. Opatija, 2009. jún. 1-3. 29. p.
232. Albert, Cs. – Csapó, J. – Pohn, G. – Mándoki, Zs. – Csapó-Kiss, Zs.: The effect of microwave pasteurization on the amino acid compositions, free amino acid content, biological value, vitamin B- and C-, utilizable lysine-, lysino-alanine-, and hidroximethyl furfurol content of milk. KRMIVA 2009. 16th International Conference. Opatija, 2009. jún. 1-3. 68. p.
233. Varga-Visi É. – Csapó, J.: The effect of thermic treatment conditions on the amino acid composition of crops. KRMIVA 2009. 16th International Conference. Opatija, 2009. jún. 1-3. 89. p.
234. Lóki, K. – Kalambura, S. – Pohn, G. – Albert, Cs. – Csapó, J.: The influence of disposal technology obtained with alkaline treatments on D-amino acid content of slaughter waste. Amino Acids. Vienna, 2009. 37. 1. S92.
235. Lóki, K. – Pohn, G. – András, Cs.D. – Csapó, J.: Accumulation of D-tryptophan in the insides of rat due to administration of D-tryptophan containing fodders. Amino Acids. Vienna, 2009. 37. 1. S106.

236. Varga-Visi, É. – Lóki, K. – Csapó, J.: The possibility and limits of gas chromatographic analysis of conjugated linolic acids. 8th Balaton Symposium on High-performance Separation Methods. Siófok, 2009. Sept. 2-4. P-81. 154.
237. Lóki, K. – Vargáné Visi, É. – Salamon, R.V. – Csapó, J.: A marhahús konjugáltlinolsav-tartalmának gázkromatográfiás vizsgálata. 15th International Conference of Chemistry. Târgu Mureş, 2009. nov. 12-15. 31.
238. Márton, M.R – Szép, S. – Mándoki, Zs. – Tamás, M. – Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – András, Cs.D. – Csapó, J.: Táplálkozási csírák biológiai értékének vizsgálata: I. A zsírsavösszetétel változás a csíráztatás során. 15th International Conference of Chemistry. Târgu Mureş, 2009. nov. 12-15. 32.
239. Tamás, M. – Mándoki, Zs. – Márton, M. – Mészáros, S. – Lányi, Sz. – Csapó, J.: Különböző talajtípusokon termesztett búza (Triticum aestivum L.) és a búzamazag szeléntartalma közötti összefüggés. 15th International Conference of Chemistry. Târgu Mureş, 2009. nov. 12-15. 31.
240. Gombos, S. – Csapó, J.: Aflatoxin B2 lebontásának vizsgálata napraforgó olajban. 15th International Conference of Chemistry. Târgu Mureş, 2009. nov. 12-15. 99.
241. Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Tóth, L. – Csapó, J.: Különböző sajtok konjugáltlinolsav-tartalmának változása a tárolás során. 15th International Conference of Chemistry. Târgu Mureş, 2009. nov. 12-15. 111.
242. Salamon, Sz. – Tankó, M. – Salamon, R.V. – Csapó, J.: Csíkszereda és környékén élő anyák tejének konjugáltlinolsav-tartalma. 15th International Conference of Chemistry. Târgu Mureş, 2009. nov. 12-15. 112.
243. Tamás, M. – Mándoki, Zs. – Márton, M. – Mészáros, S. – Lányi, Sz. – Csapó, J.: Különböző talajtípusokon termesztett búza (Triticum aestivum L.) összes- és szervesszelén-tartalma közötti korreláció vizsgálata. 15th International Conference of Chemistry. Târgu Mureş, 2009. nov. 12-15. 120.
244. Csapó, J.: Separation and determination of the amino acids from wine by ion exchange column chromatography applying postcolumn derivatization. ERASMUS LLP – The intensive program Ecovitis. Sienna, Italy. 2010. July 8-27. 38.
245. Kalambura, S. – Lóki, K. – Mándoki, Zs. – Terlaky-Balla, É. – Csapó, J.: The influence of disposal technology obtained with alkaline treatments on D-amino acid content of slaughterhouse waste. 18th International Symposium “Animal Science Days”. Kaposvár, 2010. September 21-24.
246. Márton, M. – Mándoki, Zs. – Csapó, J.: Evaluation of the biological value of wheat sprout: Fat content, fatty acid composition. 18th International Symposium “Animal Science Days”. Kaposvár, 2010. September 21-24.
247. Csapó, J.: Amino acids in wine. May this be a possible fingerprint of wines? International Conference of Environmental Technologies, Sustainable Agriculture and Regional Development. Hungary, Gyöngyös. 2011. June 06-12. 1-30.
248. Csapó, J.: Food chemistry. Chemical composition and metabolic importance of food ingredients. Dairy technology and quality control. International Conference of Environmental Technologies, Sustainable Agriculture and Regional Development. Hungary. Gyöngyös. 2011. June 06-12. 1-62.
249. Csapó, J. – Béri, B. – Varga-Visi, É. – Lóki, K. – Süli, Á. – Csapó-Kiss, Zs.: Evaluation of the amino acid content of colostrum and milk of different dairy cattle breeds. KRMIVA 2011. 18th International Conference. Opatija, 2011. June 8-10. 73. p.
250. Béri, B. – Lóki, K. – Süli, Á. – Varga-Visi, É. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó J.: The comparison of fatty acid composition of milk fat of different dairy breeds. KRMIVA 2011. 18th International Conference. Opatija, 2011. June 8-10. 126. p.

251. Varga-Visi, É. – Béri, B. – Lóki, K. – Süli, Á. – Csapó-Kiss, Zs. – Csapó, J.: The influence of breed on the fat content and fatty acid composition of the colostrum of dairy cattle. KRMIVA 2011. 18th International Conference. Opatija, 2011. June 8-10. 127. p.
252. Csapó, J. – Csapóné Kiss, Zs. – Salamon, R.V. – Albert, Cs.: Tej és tejtermékek szerepe a táplálkozásban. Galacticus I. Tejhigiéniái, Tejminőségügyi és Tejvizsgálati Világkongresszus. Farkaslaka. Erdély (Románia). 2011. Aug. 17-21. 1-54.
253. Salamon, R.V. – Csapó, J.: Tej és tejtermékekkel kapcsolatos oktatás és kutatás a Sapientia Egyetem Élelmiszer-tudományi tanszékén Csíkszeredában. Galacticus I. Tejhigiéniái, Tejminőségügyi és Tejvizsgálati Világkongresszus. Farkaslaka. Erdély (Románia). 2011. Aug. 17-21.
254. Barna, B. – Csapó, J. – Holló, G.: The fatty acid composition and amino acid profile of organic buffalo milk. 62nd Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Stavanger, Norway, 2011. Aug. 29. – Sept. 2. 314.
255. Csapó, J. – Lóki, K. – Vargáné Visi É.: The comprehensive assay of the position of milk production and milk market. Presentation for the Croatian milk producers. Fino Food. Kaposvár, 2012. May 11.
256. Csapó, J. – Vargáné Visi, É. – Csapó-Kiss Zs.: The D-amino acid content of foodstuffs. KRMIVA 2012. 18th International Conference. Opatija, 2012. May 30. - June 1. 133. p.
257. Lóki, K. – Csapó J.: Examination of the accumulation of D-tryptophan originated from food in the organs of rats. KRMIVA 2012. 19th International Conference. Opatija, 2012. May 30. - June 1. 134. p.
258. Salamon, R.V. – Lóki, K. – Csapó-Kiss, Zs. – Salamon, Sz. – Csapó, J.: Fatty acid profile of sour dairy products produced by different strater cultures. 20th Int. Symp. Animal Science Days, Kranjska Gora, Slovenia, 2012. Sept. 19-21, P20.
259. Csapó, J. – Béri, B. – Süli, Á. – Varga-Visi, É.: Colostrum and milk of different cattle breeds as amino acid source. 20th Int. Symp. Animal Science Days, Kranjska Gora, Slovenia, 2012. Sept. 19-21, P21.
260. András, Cs.D. – Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Csapó, J.: Heterogén katalizátorok alkalmazási lehetőségei konjugált linolsavak előállítására. (Study of aplicability of heterogen catalysts for synthesis of conjugated linoleic acid). XVIII. Nemzetközi Vegyészkonferencia, Félixfürdő, Románia, 2012. Nov. 22-25, 83.
261. Csapó, J. – Vargáné Visi, É – Holló, I. – Holló, G. – . Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Bíró, G. – Jónás, D. – Csapó Kiss, Zs.: The conversion of organic and inorganic selenium containing compounds in the digestive tract of cattle: In vivo experiments with cows having fistula. KRMIVA 2013. 20th International Conference. Opatija, 2013. June 5. - June 7. 62. p.
262. Vargáné Visi, É. – Holló, I. – Holló, G. – Csapó, J. – Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Bíró, G. – Jónás, D. – Csapó Kiss, Zs.: The conversion of organic and inorganic selenium containing compounds in the digestive tract of cattle. In vitro experiments with rumen liquor. KRMIVA 2013. 20th International Conference. Opatija, 2013. June 5. - June 7. 127. p.
263. Salamon, R.V. – Csapó, J. – András, Cs.D. – Vargáné Visi, É. – Csapó Kiss, Zs.: Synthetic method for obtaining conjugated linoleic acids by different catalysis from sunflower oil with high linoleic acid content. KRMIVA 2013. 20th International Conference. Opatija, 2013. June 5. - June 7. 149. p.
264. Csapó, J. – Albert, Cs. – Csapó-Kiss, Zs.: Detection and determination of sugars in wine. ECOcycles Erasmus intensive programme on sustainable development through ecological cycles. Palermo, Italy. 2013. July 14 - Aug. 4. 46.
265. Csapó, J. – Csapó, J. jun. – Albert, Cs. – Csapó-Kiss, Zs.: Separation and determination of the amino acids and biogenic amine content of wine by ion exchange column chromatography

- applying postcolumn derivatization. ECOcycles Erasmus intensive programme on sustainable development through ecological cycles. Palermo, Italy. 2013. July 14 - Aug. 4. 70.
266. Csapó, J. – Salamon, R.V. – Csapó-Kiss, Zs. Milk and milk products in the nutrition. Some new results. ECOcycles Erasmus intensive programme on sustainable development through ecological cycles. Palermo, Italy. 2013. July 14 - Aug. 4. 56.
267. Salamon, R.V. - Csapó, J. – András, Cs.D. – Salamon, Sz. – Varga-Visi, É. – Csapó-Kiss, Zs.: Different catalytic methods for obtaining conjugated linoleic acid from sunflower oil. 21th Int. Symp. Animal Science Days, Padova, Italy, 2013. Sept. 18-20, P5.
268. Csapó, J. – Holló, I. – Holló, G. – Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Jónás, D. – Bíró, G. – Varga-Visi, É. – Csapó-Kiss, Zs.: Increasing the selenium content of milk products adding organic and inorganic selenium compounds to the cow's milk. 21th Int. Symp. Animal Science Days, Padova, Italy, 2013. Sept. 18-20, P7.
269. Holló, I. – Holló, G. – Csapó, J. – Salamon, R.V. – Salamon, Sz. – Jónás, D. – Bíró, G. – Csapó-Kiss, Zs.: Increasing the selenium content of the milk by supplementation of the fodder of the cows with organic and inorganic selenium compounds. 21th Int. Symp. Animal Science Days, Padova, Italy, 2013. Sept. 18-20, P8.
270. Salamon, R.V., Albert I., András Cs.D., Csapó, J., Ibănescu, C.: Preliminary observations on the effects of milk fortification with conjugated linoleic acid in yogurt preparation. 1st International Conference on Rheology and Modeling of Materials, Miskolc-Lillafüred, 2013. Oct. 7-11. 50.
271. Salamon, R.V., András Cs.D., Szabó, A., Ibănescu, C., Csapó, J.: Konjugált linolsavval dúsított joghurtok érzékszervi tulajdonságainak műszeres vizsgálata, 19th International Conference of Chemistry, Baia Mare, 2013. noi. 21-24, ISSN: 1843-629, 119.
272. Albert Cs. – Csapó J.: Módszer és eljárás a szója tripszininhibítor tartalmának és ureáz enzim aktivitásának csökkentésére hőkezeléssel kombinált kémiai módszerekkel. (Method and procedure for decreasing the tripsin inhibitor content and urease activity of soy-bean by chemical methods combined with heat treatment). XXI. Nemzetközi Vegyészkonferencia. (21st International Conference of Chemistry). Csíksomlyó (Sumuleu Ciuc), 2015. Szeptember 23-27. 24. p.
273. András Cs.D. – Mátyás L. – Salamon R.V. – Szép A.S. – Csapó J.: Szuperkritikus fluid állapotú oldószerkeverékek Hansen oldékonysági paraméterei és gyakorlati jelentősége. (The Hansen solubility parameters of supercritical solvent mixtures and their practical importance). XXI. Nemzetközi Vegyészkonferencia. (21st International Conference of Chemistry). Csíksomlyó (Sumuleu Ciuc), 2015. Szeptember 23-27. 25. p.
274. Csapó J. – Albert Cs.: Módszer és eljárás a baromfi vágóhidakon keletkező toll feldolgozására és antioxidánsként történő alkalmazására. (Method and procedure for processing the feather produced by poultry slaughterhouses for the application as antioxidant). XXI. Nemzetközi Vegyészkonferencia. (21st International Conference of Chemistry). Csíksomlyó (Sumuleu Ciuc), 2015. Szeptember 23-27. 31. p.
275. Gombos S. – Csapó J. – Albert Cs.: A lizines kenyér sütése során lejátszódó folyamatok modellezésének megalapozása. (Establishing the modelling of the processes during the baking of lysine enriched bread). XXI. Nemzetközi Vegyészkonferencia. (21st International Conference of Chemistry). Csíksomlyó (Sumuleu Ciuc), 2015. Szeptember 23-27. 33. p.
276. Tamás M. – Csapó J.: Különböző talajtípusok pH-ja és a búza (*Triticum Aestivum* L.) összesszelén-tartalma közötti összefüggések vizsgálata. (Investigation of the connection between different soil types and the total selenium content of the wheat (*Triticum Aestivum* L.)). XXI. Nemzetközi Vegyészkonferencia. (21st International Conference of Chemistry). Csíksomlyó (Sumuleu Ciuc), 2015. Szeptember 23-27. 80. p.

277. Tamás M. – Csapó J.: Különböző talajtípusok szervesanyag-tartalma és a rajta termesztett búza (*Triticum Aestivum* L.) összesszelén- és szelenometionin-tartalma közötti összefüggések vizsgálata. Investigation of the connection between the organic material content of different soil types on the total selenium and seleno-methionine content of the wheat (*Triticum Aestivum* L.). XXI. Nemzetközi Vegyészkonferencia. (21st International Conference of Chemistry). Csíksomlyó (Sumuleu Ciuc), 2015. Szeptember 23-27. 81. p.
278. Csapó J. – Albert Cs.: Funkcionális élelmiszerek. Múlt, jelen, jövő. Functional foods. Past, present, future. A tudomány evolúciója: A valóság és a virtuális világok. A Magyar Tudomány Napja Erdélyben. Kolozsvár, 2015. November 20-21. 11-13.
279. Csapó, J. – Komlósi, I. – Csapóné, Kiss Zs.: Tej és tejtermékek, mint funkcionális élelmiszerek. Galacticus 2. Tejhigiéniai, Tejminőségügyi és Tejavizsgálati Nemzetközi Konferencia. Székelyudvarhely, 2016. 04. 8-9. (36 slide).
280. András, Cs.D. – Salamon, R.V. – Csapó, J.: A tej szerepe a táplálkozásban. Hitek és tévhitek. Galacticus 2. Tejhigiéniai, Tejminőségügyi és Tejavizsgálati Nemzetközi Konferencia. Székelyudvarhely, 2016. 04. 8-9. (40 slide).
281. Duró, E. – Babka, B. – Nagy, É. – Csapó, J. – Prokisch, J.: Application of low temperature cooking technology in the food processing. XIIth International Conference of Food Physicists. Debrecen, 2016. 07. 6-8. 13.
282. Gombos, S. – Csapó, J.: Influence of operating parameters and catalysts on the mycotoxins removal from sunflower oil by ultraviolet light. XIIth International Conference of Food Physicists. Debrecen, 2016. 07. 6-8. 14.
283. Albert, Cs. – Prokisch, J. – Gombos, S. – Salamon, R.V. – Csapó, J.: High nutritional value functional food production with supplementation of the wheat flour by lysine. XIIth International Conference of Food Physicists. Debrecen, 2016. 07. 6-8. 26.
284. Csapó J. – Prokisch J. – Spisák T.: Az UV fény alkalmazása az élelmiszerek előállítása során. (The use of the UV light in the production of foodstuffs). XXII. Nemzetközi Vegyészkonferencia. (22nd International Conference of Chemistry). Temesvár (Timisoara), 2016. November 3-6.
285. Gombos S. – Prokisch J. – Albert Cs. – Salamon R.V. – Csapó J.: Funkcionális élelmiszerek előállítása a búzaliszt lizinkiegészítésével. (Functional food production with supplementation of the wheat flour by lysine). XXII. Nemzetközi Vegyészkonferencia. (22nd International Conference of Chemistry). Temesvár (Timisoara), 2016. November 3-6.
286. Tamás M. – Csapó J.: A búza (*Triticum aestivum* L.) összesszelén-tartalma és a talaj típusa közötti összefüggés. (Correlation between the total selenium content of the wheat seeds and the soil types). XXII. Nemzetközi Vegyészkonferencia. (22nd International Conference of Chemistry). Temesvár (Timisoara), 2016. November 3-6.
287. Csapó J. – Albert Cs. – Tamás M.: Wine adulteration and the analytical methods capable for detection wine adulteration. (Borhamisítás és a hamisítás kimutatására alkalmas analitikai módszerek). 23th International Conference of Chemistry. (XXIII. Nemzetközi Vegyészkonferencia). Deva (Déva), 2017. Október 25-27. 18.
288. Kovács B. – Albert Cs. – Csapó J.: Production of prebiotics with the help of the reaction between maltodextrin, mono- and disaccharides and di- and tricarboxylic acids. Prebiotikumok előállítása a maltodextrin, a mono- és diszacharidok, valamint a di- és trikarbonsavak közti reakció segítségével. 23th International Conference of Chemistry. (XXIII. Nemzetközi Vegyészkonferencia). Deva (Déva), 2017. Október 25-27. 77.
289. Mihok E. – Csapó J.: Production of resistant starch by different physical methods. A rezisztens keményítő előállítása különböző fizikai módszerekkel. 23th International Conference of Chemistry. (XIII. Nemzetközi Vegyészkonferencia). Deva (Déva), 2017. Október 25-27. 109.

290. Tamás M. – Csapó J.: Factors influencing the total selenium content of wheat (*Triticum aestivum* L.) seed samples. (A búza (*Triticum aestivum* L.) mag minták összesszelén-tartalmát befolyásoló tényezők). 23th International Conference of Chemistry. (XXIII. Nemzetközi Vegyészkonferencia). Deva (Déva), 2017. Október 25-27. 123.
291. Tamás M. – Gombos S. – Csapó J.: Detection and analysis of the adulteration of marketed honey. (A kereskedelembe található mézek hamisítása és annak kimutatása. 23th International Conference of Chemistry. (XXIII. Nemzetközi Vegyészkonferencia). Deva (Déva), 2017. Október 25-27. 124.
292. Csapó J. – Kiss D. - Albert Cs.: A chemical method combined with heat treatment for the reduction of the antinutritive materials of soyabean. 13th International Scientific Conference. Biotechnology and Quality of Raw Materials and Foodstuffs. Smolenice (Szomolány) Castle, Slovak Republic. 2018. szeptember 17-19. 28.
293. Csapó J. – Kiss D. - Albert Cs.: Production of antioxidant with natural origin by feather hydrolysis. 13th International Scientific Conference. Biotechnology and Quality of Raw Materials and Foodstuffs. Smolenice (Szomolány) Castle, Slovak Republic. 2018. szeptember 17-19. 29.
294. Juhászné Tóth R. – Kiss D. – Csapó J.: Nutrition role of selenium, production of selenium enriched milk. One Health & Food Safety International Congress. Bonn, Germany, 2018. szeptember 18-19. 92.
295. Prokisch J. – Nagy É. – Csapó J.: Structure of the food prepared by low temperature cooking. 3rd Food Structure & Design Conference. Debrecen, Hungary, 2018. szeptember 20-22. 16.
296. Prokisch J. – Sztirk A. – Nagy É. – Csapó J.: Production of nanosize selenium particles in yogurt and its application in food and food supplements. 3rd Food Structure & Design Conference. Debrecen, Hungary, 2018. szeptember 20-22. 23.
297. Csapó J. – Schobert N.: Production of high nutritional value functional food, Update1 bread, with supplementation of the wheat flour with high protein content food raw materials. 3rd Food Structure & Design Conference. Debrecen, Hungary, 2018. szeptember 20-22. 26-27.
298. Juhászné Tóth R. – Csapó J.: Production of selenium enriched milk and dairy products. 3rd Food Structure & Design Conference. Debrecen, Hungary, 2018. szeptember 20-22. 27.
299. Csapó J. – Albert Cs. – Kiss D.: Investigation of the D- and L-fructose content of “natural” sweeteners by polarimetry and high performance liquid chromatography. 24th Conference of Chemistry. Sovata Bai, October 24-27. 2018. 66.
300. Csapó J. – Albert Cs. – Kiss D.: Thaumatin adulteration and the analytical methods for detection of thaumatin counterfeiting. 24th Conference of Chemistry. Sovata Bai, October 24-27. 2018. 67.
301. Csapó J. – Lóki K. – Albert Cs. – Kiss D.: Studying the racemization of tryptophan in alkali-treated slaughterhouse by-products. 25th Conference of Chemistry. Cluj-Napoca, October 24-26. 2019. 64.
302. Csapó J. – Lóki K. – Albert Cs. – Kiss D.: Protein hydrolysis method suitable for the determination of tryptophan enantiomers. 25th Conference of Chemistry. Cluj-Napoca, October 24-26. 2019. 65.
303. Kiss D. – Csapó J.: Determination of the aromatic amino acid composition of foods by photometrical methods. 25th Conference of Chemistry. Cluj-Napoca, October 24-26. 2019. 40.
304. Zurbó Zs. – Kiss D. – Csapó J.: Producing cross-linkages with the reaction of di- and tricarboxylic acids and lactose. 25th Conference of Chemistry. Cluj-Napoca, October 24-26. 2019. 49.

III. RECUNOAȘTEREA

Csapó, J.

-

J. Citări

Citări Google Scholar

Citări: 3794

h-index=29

26 octombrie 2021

Nume Prenume