

Zalán Zsolt közleményei

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

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

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

Link(ek): [WoS](#)

Helga Molnár, Éva Kónya, Zsolt Zalán, Ildikó Bata-Vidács, Rita Tömösközi-Farkas, András Székács, Nóra Adányi. Examination of spice paprika of different origins, In: [sn] (szerk.)í. SPICED Symposium Spices and Herbs – A Risk-Free Taste Experience?: Abstracts. 120 p. Konferencia helye, ideje: Berlin, Németország, 2016.06.01-2016.06.02. Berlin: Federal Institute for Risk Assessment, 2016. p. 97.

(ISBN:[978-3-943963-42-7](#))

Krisztina Majer-Baranyi, Zsolt Zalán, Mária Mörtl, Judit Juracsek, István Szendrő, András Székács, Nóra Adányi. Optical waveguide lightmode spectroscopy technique-based immunosensor development for aflatoxin B1 determination in spice paprika samples, *Food Chemistry* 211: pp. 972-977. (2016)

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

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

Link(ek): [WoS](#)

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

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

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

Link(ek): [DOI](#)

Hegyi Ferenc, Zalán Zsolt, Szabó E. Erika, Maczó Anita, Du Muying, Liao Yuting, Jianquan Kan. Tejsavasán fermentált korpával készített kovász alkalmazhatóságának vizsgálata kenyér készítéséhez. *Élelmiszer Tudomány Technológia* 2015. LXIX. évf. 2. szám, pp. 3-10.

Hegyi F, Zalan Z, Halasz A. Improved 3-(4,5-dimethylthiazol-2-yl)-2,5-diphenyl tetrazolium bromide (mtt) colorimetric assay for measuring the viability of lactic acid bacteria. *Acta Alimentaria Hungarica* 41:(4) pp. 506-512. (2013)

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

Zalán Zs, Halász A, Baráth Á. Fermented red beet juice, In: Y H Hui, E. Özgül Evranuz (szerk.) *Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology*. Boca Raton FL: CRC Press - Taylor and Francis Group, 2012. pp. 373-384.

(ISBN:[978-1-4398-4904-0](#))

Link(ek): [Egyéb URL](#)

Zalán Zs, Halász A. Lactobacillus in Lacto-Fermented Vegetables, In: A I P Campos, A. L. Mena (szerk.) *Lactobacillus: Classification, Uses and Health Implications*. Hauppauge: Nova Science Publishers, 2012. pp. 367-383.

(ISBN:[978-1-62081-151-1](#))

Link(ek): [Egyéb URL](#)

Zalan Z, Hudacek J, Toth-Markus M, Husova E, Solichova K, Hegyi F, Plockova M, Chumchalova J, Halasz A. Sensorically and antimicrobially active metabolite production of Lactobacillus strains on Jerusalem artichoke juice

Journal Of The Science Of Food And Agriculture 91:(4) pp. 672-679. (2011)

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

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

Link(ek): [Matarka](#)

Zalan Z, Hudacek J, Stetina J, Chumchalova J, Halasz A. Production of organic acids by Lactobacillus strains in three different media, *European Food Research And Technology* 230:(3) pp. 395-404. (2010)

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

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

Halasz A, Zalan Z. Biochemical principles of the use of yeast biomass and lab starter cultures in food production. *Acta Alimentaria Hungarica* 38: pp. 71-85. (2009)

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

Halász A, Zalán Zs, Nagy A, Hegyi F, Gelencsér E. Can probiotic LAB strains be used to improve nutritional quality of bread. In: Zaneta Ugarcic-Hardi (szerk.) *Flour-Bread '09: 5th*

International and 7th Croatian Congress of Cereal Technologists. Konferencia helye, ideje: Opatija, Horvátország, 2009.10.21-2009.10.23. Osijek: University of Osijek, 2009. p. 30. (ISBN:[978-953-7005-19-1](#))

Hudacek J, Zalan Z, Chumchalova J, Halasz A. Antifungal effect of Lactobacilli on Fusarium and Aspergillus molds, *Chemicke Listy* 101:(9) pp. 730-737. (2007)

Link(ek): [WoS](#)

Kun Sz, Zalán Zs, Perger-Mészáros I, Hoschke Á. Mono- and mixed culture fermentation with Lactobacillus and Bifidobacterium strains on Jerusalem artichoke medium. *Hungarian Agricultural Research: Environmental Management Land Use Biodiversity* 16:(4) pp. 10-13. (2007)

Lásztity R, Halász A, Baráth Á, Németh E, Zalán Zs. Új irányzatok a tejsavbaktérium szelekcióban. *Sütőiparosok Pékek* 53:(3) pp. 7-8. (2006)

Link(ek): [Matarka](#)

Zalán Zs, Hudáček J, Németh E, Halász A, Chumchalová J. Growth medium as a parameter for acidic and antifungal metabolite production of lactobacilli. In: D BÁNÁTI, K FLYNN, H Hofstra, G Houben, JI Sebedio (szerk.) The First International Congress on Food Safety. Konferencia helye, ideje: Budapest, Magyarország, 2006.06.11. p. 17

Halász A, Baráth Á, Németh E, Zalán Zs. Selection of LAB strains for breadmaking. In: International Congress FLOUR-BREAD '03 Proceeding: 4th Croatian Congress of Cereal Technologists. Konferencia helye, ideje: Opatija, Horvátország, 2003.11. pp. 238-243.

Zalan Z, Nemeth E, Barath A, Halasz A. Influence of growth medium on hydrogen peroxide and bacteriocin production of Lactobacillus strains. *Food Technology And Biotechnology* 43:(3) pp. 219-225. (2005)

Link(ek): [WoS](#)

Zalán Zs, Baráth Á, Halász A, Németh E. A táplé hatása lactobacillusok bakteriocinjének aktivitására In: Maráz Anna (szerk.) Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly Tudományos Ülésszak. Összefoglalók: Élelmiszertudomány [Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly. Scientific Conference. Abstracts]. 287 p. Konferencia helye, ideje: Budapest, Magyarország, 2005.10.19-2005.10.20. Budapest: BCE Élelmiszertudományi Kar, 2005. p. 184. (ISBN:[9635033427](#))

Barath A, Halasz A, Nemeth E, Zalan Z. Selection of LAB strains for fermented red beet juice production. *European Food Research And Technology* 218:(2) pp. 184-187. (2004)

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

Sándor E, Németh E, Zalán Zs. Selection of Lactic Acid Bacteria for fermentation of root vegetables. In: 2nd Central European Congress of Food. Konferencia helye, ideje: Budapest, Magyarország, 2004.04.26-2004.04.28.p. 152.

Zalán Zs, Baráth Á, Halász A. Inhibitory effect of crude and partially purified bacteriocin from lactobacillus strains on yeast. In: 2nd Central European Congress of Food. Konferencia helye, ideje: Budapest, Magyarország, 2004.04.26-2004.04.28.p. 229.

Zalán Zs, Baráth Á, Halász A. The influence of Lactobacillus growth medium on the inhibitory effect of bacteriocin. In: International ICFMH Symposium FoodMicro (19)(2004)(Portoroz) The 19th International ICFMH Symposium FoodMicro 2004 New tools for improving microbial food safety and quality Book of Abstracts. Konferencia helye, ideje: Portoroz, Szlovénia, 2004.09.12-2004.09.16. [s. l.] - Nemzetközi: [s.n.], 2004. p. 219. (ISBN:[961-90346-3-5](#))

Zalán Zs, Baráth Á. Effect of bacteriocin producing certain Lactobacillus strains on growth of yeast. In: 23rd International Specialised Symposium on Yeast "Interaction Between Yeasts and Other Organisms". Konferencia helye, ideje: Budapest, Magyarország, 2003.08.26-2003.08.29.p. 120.