

Dr. habil. Attila Péter Kiss

Scientific activities

I. Peer-reviewed articles published in foreign languages in impact factor-indexed journals

1. Kozłowski, H.; Urbanska, J.; Sóvágó, I.; Varnagy, K.; Kiss, A.; Spychala, J.; Cherifi, K. *Cadmium ion interaction with sulphur containing amino acid and peptide ligands. Polyhedron*, 1990, 9(6), pp. 831-837. (Q2)
2. Kiss, A.; Sóvágó, I.; Kosłowski, H. *Coordinating ability of N-terminal methionine, a residue with weakly coordinating side-chain. Polish Journal of Chemistry*, 1994, pp. 1093–1101. (Q4)
3. Sóvágó, I.; Kiss, A.; Lippert, B. *Spectroscopic and potentiometric studies on the interaction of trans $[(CH_3NH_2)_2Pt(II)(1\text{-methylcytosinato})_2Pd(II)Cl]NO_3$ with derivatives of amino acids. J. Chem. Soc. Dalton Trans.*, 1995, pp. 489-494. (Q1)
4. Winken, M.; Kiss, A.; Farkas, E.; Sóvágó, I.; Fusch, E. C.; Lippert, B. *Ternary palladium (II)-glycylmethionine-nucleobase complexes: Solution studies and crystal structure analysis of the 9-methylguanine compound. Journal of the Chemical Society Dalton Trans.*, 1997, pp. 563-568 (Q1).
5. Sóvágó, I.; Kiss, A.; Sanna, D.; Marras, P.; Micera, G. *Potentiometric and spectroscopic studies on the ternary complexes of Cu(II) with dipeptides and nucleobases. J. Inorg. Biochem*, 1997, 65(2), pp. 103-108 (Q2).
6. Sóvágó, I.; Kiss, A.; Farkas, E.; Lippert, B. *Potentiometric and spectroscopic studies on the ternary complexes of Cu(II) and Pd(II) with peptides and nucleobases. NATO ASI Series 2/26*, 1997, pp. 521-536.
7. Kiss, A.; Farkas, E.; Sóvágó, I.; Lippert, B. *Solution equilibria of the ternary complexes of $[Pd(dien)Cl]^+$ and $[Pd(terpy)Cl]^+$ with nucleobases and N-acetyl amino acids. J. Inorg. Biochem*, 1997, 67, pp. 284-292 (Q2).
8. Kiss, A.; Balogh, J.; Kovács, Cs. *Hydrobiological condition-analysis of Galga Brook near Iklad. Hydrological Processes, Env. Rev.* 73, Vol. 3, 1999, pp. 231-239 (Q1).
9. Kiss, A.; Szalay, Z.; Miklós, I. *Biochemical and environmental studies on the Rákoss-stream with special regard to microbes and heavy metals. Environmetrics*, Suppl. Vol. 89., 1999, pp. 345-354.
10. Kiss, A. *Complex study on revealing the biological condition of natural water resources emphasizing the impact of waste disposals. Scientific Journal of Montana University*, Vol. 87, 2000, pp. 331-342.
11. Kiss, A.; Kovács, Sz. *Soil sensitivity research in the Bükk mountains at areas exposed to waste deposits. Env. J. Chem. Vol. suppl. 23*, 2001, pp. 345-356.
12. Kárász, I.; Kiss, A. *Environmental education in teachers' training in Hungary. Acta Pericomonologica Debrecina*, 2001, pp. 241-251.
13. Kiss, A.; Szabó, S.; Abonyi, K. *Connection of soil sensitivity and metal pollution. International J. of Environmental Analytics*, Vol. suppl. 97, 2003, pp. 54-62.
14. Orbán, N.; Kiss, A.; Drávucz, M.; Gál, L.; Orbán, S. *Comparative study on selected polyphenol content in red wines of Eger (Hungary). Acta Alimentaria*, Vol. 35., 2006, pp. 465 (Q3).
15. Kiss, A.; Virág, D.; Murányi, Z.; Tóth, Sz. B. *GC-MS investigation of interaction of pesticides with soil with regard to their bioavailability. Transactions of the*

Universities of Kosice, 3/2006, ISSN 1335, 2006, pp. 57-63.

16. Kiss, A.; Rapi, S.; Csutorás, Cs. *GC/MS studies on revealing products and reaction mechanism of photodegradation of pesticides*. **Microchemical Journal** **85** (1 SPEC.ISS.), 2007, pp. 13-20 **(Q1)**.
17. Csutorás, Cs.; Kiss, A. *Efficient method for characterization of interaction of pesticides with different soil samples*. **Microchemical Journal**, **85** (1 SPEC ISS.), 2007, pp. 21-24 **(Q1)**.
18. Virág, D.; Naár, Z.; Kiss, A. *Microbial toxicity of pesticide derivatives produced with UV-photodegradation*. **Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology**, **79**(3), 2007, pp. 356-359. **(Q2)**.
19. Virág, D.; Naár, Z.; Kiss, A. *Investigation of potential biological impact of distinctive pesticides and their degradates*. **Acta Microbiologica et Immunologica Hungarica**, **54**, 2007, pp. 143 **(Q3)**.
20. Hovánszki, D.; Prokisch, J.; Kiss, A.; Györi, Z. *Following-up organic pollutants in the course of producing foods*. **Acta Agraria Debreceniensis**, **26**, 2007, pp. 244-248.
21. Naár, Z.; Kiss, A.; Biacs, P. *A method for technology risk assessment of grape and wine production in the Eger wine region*. **Hungarian Agricultural Research**, **17** (1), 2008, pp. 7-9 (2008).
22. Koncz, Zs.; Huszti, K.; Naár, Z.; Kiss, A.; Szécsi, Á. *PCR identification of Fusarium graminearum isolated from wheat grain*. **Cereal Research Communications**, **36** (4), 2008, pp. 623-630 **(Q2)**.
23. Koncz, Zs.; Magyar, D.; Naár, Z.; Kiss, A.; Szécsi, Á. *PCR-based assays for the identification of Fusarium spp. originated from wheat grain*. **Cereal Research Communications**, **36**, 2008, pp. 631-636 **(Q2)**.
24. Koncz, Zs.; Naár, Z.; Kiss, A.; Szécsi, Á. *Determination of the trichothecene mycotoxin chemotypes of Fusarium graminearum isolates from Hungary by PCR assay*. *Cereal Research Communications*, **36**./ supplementum B: 637-639 (2008).
25. Kiss, A.; Virág, D. *GC-MS studies to map mechanistic aspects of photolytic decomposition of pesticides*. **Acta Agraria Debreciensis**, **28**, 2008, pp. 11-17.
26. Virág, D.; Kiss, A. *Comparative studies to model bioavailability of pesticides in distinctive soil types*. **Acta Agraria Debreciensis**, **28**, 2008, pp. 17-25.
27. Virág, D.; Kiss, A. *Comparative study of accessibility of distinctive pesticides*. **Journal of Environmental Science and Health, Part B**. Vol.44. (01), 2009, pp. 69-75 **(Q2)**.
28. Kiss, A.; Virág, D. *Photostability and photodegradation pathways of distinctive pesticides*. **Journal of Environmental Quality**, Vol. 38, Num. 1., 2009, pp. 157-163 **(Q2)**.
29. Kiss, A.; Virág, D. *Interpretation and modelling of environmental behaviour of diverse pesticides by revealing photodecomposition mechanisms*. **Microchemical Journal**, **92**, 2009, pp. 119-122 **(Q1)**.
30. Orbán, N.; Kozák, I.; Drávucz, M.; Kiss, A. *LC-MS method development to evaluate major triterpenes in skins and cuticular waxes of grape berries*. **International Journal of Food Science and Technology**, **44**, 2009, pp. 869-873 **(Q1)**.
31. Pál, K.; Hócza-Huszti, K.; Naár, Z.; Kiss, A. *Quantification of probiotic bacteria, cultivated in prebiotic-containing liquid medium, by molecular method*. **Acta Microbiologica et Immunologica Hungarica** Vol 56, 2009, pp. 78 **(Q3)**.
32. Koncz, Zs.; Naár, Z.; Kiss, A.; Szécsi, Á. *PCR-based assays for the identification of enniatin-producing Fusarium species associated to wheat*. **Acta Alimentaria**, **38**, 2009, pp. 483-492 **(Q2)**.
33. Virág, D.; Kiss, A.; Forgó, P.; Biacs, P. *Development of functional bakery products*

with enhanced antioxidant activity and analytical examination of their bioactive components. **Hungarian Agricultural Research** VOL 09., 2010, pp. 18-22.

34. Forgó, P.; Kiss, A. *Application of liquid chromatographic methods to investigate and compare biogenic amine content in wine and beer samples.* **Toxicological and Environmental Chemistry**, Vol 92 (3), 2010, pp. 601-607 (Q3).
35. Vigh, A.; Adányi, N.; Csutorás, Cs.; Kiss, A. *Development and characterization of FIA system for selective assay of L-ascorbic acid in food samples.* **Bioprocess. Biosyst. Eng.**, 33(8), 2010, pp. 947–952 (Q2).
36. Milinki, É.; Molnár, Sz.; Kiss, A.; Virág, D.; Péntes-Kónya, E. *Study of microelement accumulating characteristic of microalgae.* **Acta Botanica Hungarica**, 53(1-2), 2011, pp. 159-167, (Q3).
37. Majer-Baranyi, K.; Székács, A.; Szendrő, I.; Kiss, A.; Adányi, N. *Optical waveguide lightmode spectroscopy technique-based immunosensor development for deoxynivalenol determination in wheat samples.* **European Food Research and Technology**, 233 (6), 2011, pp. 1041-1047 (Q1).
38. Kiss, A.; Forgó, P. *Investigations on inulin-type oligosaccharides with regard to HPLC analysis and prospective food applicability.* **Monatshefte Für Chemie**, 142(6), 2011, pp. 547-553 (Q2).
39. Kiss, A.; Del Carlo, M.; Sergi, M.; Giuliani, M.; Compagnone, D. *Electrochemical DNA sensors for the detection of benzo[a]pyrene toxicity.* **Lecture Notes in Electrical Engineering** 91 LNEE, 2011, pp.351-354.
40. Bóka, B.; Adányi, N.; Virág, D.; Sebela, M.; Kiss, A. *Spoilage Detection with Biogenic Amine Biosensors, Comparison of Different Enzyme Electrodes.* **Electroanalysis**, 24 (1), 2012, pp. 181–186 (Q3).
41. Bori, Zs.; Csiffáry, G., Virág, D.; Tóth-Markus, M.; Kiss, A.; Adányi, N. *Determination of L-lactic acid content in foods by enzyme based amperometric bioreactor.* **Electroanalysis**, 24 (1), 2012, pp. 158–164 (Q3).
42. Fűtő, P.; Kiss, A.; Markus, G.; Adányi, N. *Development of a catalase-based amperometric biosensor for the determination of increased catalase content in milk samples.* **Electroanalysis**, 24 (1), 2012, pp. 107-113 (Q3).
43. Bóka, B.; Adányi, N.; Szamos, J.; Virág, D.; Kiss, A. *Putrescine biosensor based on putrescine oxidase from *Kocuria rosea*.* **Enzyme and Microbial Technology**, 51, 2012, pp. 258-262 (Q2).
44. Forgó, Péter; Kiss, Attila; Korózs, Marietta; Rapi, Sándor. *Thermal degradation and consequent fragmentation of widely applied oligosaccharides.* **Microchemical Journal**, 107, 2012, pp. 37-46, DOI: 10.1016/j.microc.2012.06.017. (Q2).
45. Pal, Karoly; Szen, Orsolya; Naar, Zoltan; Kiss, Attila. *Comparison and evaluation of molecular methods used for identification and discrimination of lactic acid bacteria.* **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 92, 2012, pp. 1931–1936 (Q1).
46. Szalontai, Helga; Adányi, Nóra; Kiss, Attila. *Development of piezoelectric immunosensor for the detection of probiotic bacteria.* **Analytical Letters**, 45, 2012, pp. 1214–1229 (Q3).
47. Csutorás, Cs.-Rácz; Rácz, L.; Fűtő, K.; Forgó, P.; Kiss, A. *Monitoring of ochratoxin A during the fermentation of different wines by applying high toxin concentrations;* **Microchemical Journal**, 107, 2013, pp. 182-184 (IF.: 3.048) (Q2).
48. Virág, D.; Kiss, A.; Forgó, P.; Csutorás, Cs.; Molnár, Sz. *Study on Maillard-reaction driven transformations and increase of antioxidant activity in lysine fortified biscuits.* **Microchemical Journal**, 107, pp. 172-177 (IF.: 3.048) (Q2).
49. Kiss, A.; Rapi, S.; Forgó, P. *Comparative Liquid Chromatographic Studies for the*

Determination of Bioactive Peptides. Analytical Letters, 46(16), 2013, pp. 2514-2525 (Q3).

50. Csutorás, Cs.; Rácz, K.-Nagy; G.Zs.; Hudák, O.; Rácz, L.; Kiss, A. *Large scale experiments on the investigation of the effect of high concentrations of aflatoxin B1 on the fermentation of different wines. Journal of Agricultural Chemistry and Environment*, 03(02), 2014, pp.41-47.
51. Csutorás, Cs.; Hudák, O.; Rácz, K.; Rácz, L.; Kiss, A. *Technological experiments for the enhancement of glycerol content in high quality wines. Journal of Agricultural Chemistry and Environment*, 03(02), 2014, pp. 48-52, DOI: 10.4236/jacen.2014.32B008.
52. Bóka, Beáta; Adányi, Nóra; Virág, Diána; Frebort, Ivo; Kiss, Attila. *Enzyme Based Amperometric Biosensor for Adenine Determination; Electroanalysis*, 25 (1), 2013, pp. 237-242, (Q3).
53. Csiffáry, G.; Nagy, P.; Kiss, A.; Adányi, N. *New type biosensor for the detection of pesticides, based on the inhibition of acetylcholinesterase. Acta Alimentaria*, 42(1), 2013, pp. 79–90. (Q3)
54. Szalontai, H.; Kiss, A.; Adányi, N. *Determination of aflatoxin M1 in milk samples by an OWLS-based immunosensor. Acta Alimentaria*, 43, 2014, pp. 148-155, (Q3) .
55. Kiss, Attila; Forgo, Peter; Rapi, Sandor. *Elaboration of Novel Extraction Procedure to Reveal Bioactive Component Profile of Anthocyanin-Rich Plants; Czech Journal of Food Sciences*, 32(4), 2014, pp. 384–390 (Q2).
56. Szén, Orsolya; Kiss, Attila; Naar, Zoltan; Pál, Károly. *Evaluation of High Resolution Melting and other molecular methods in discrimination of Lactobacillus isolates. Journal of Applied Microbiology*, 117(4), 2014, DOI: 10.1111/jam.12599, (Q2).
57. Kiss, A.; Szalontai, H.; Adányi, N. *Comparative determination of two probiotics by QCM and OWLS-based immunosensors. New Biotechnology*, 31(5), 2014, pp. 395-401 (Q1).
58. Korozs, Marietta; Forgó, Péter; Kiss, Attila. *Comparative studies on efficiency of different conversion patterns of lactose and further transformation to novel prebiotic food components. Food and Bioproducts Processing*, Official Journal of the European Federation of Chemical Engineering: Part C, 2014, FBP-D-13-00544 (Q1).
59. Kiss, Attila; Naár, Zoltán; Daróczy, Lajos; Némedi, Erzsébet; Kukovics, Sándor. *Development of functional sheep and goat milk products and the investigation of functionality in various packaging materials. Journal of Hygienic Engineering and Design*, Vol. 7, 2014, pp. 174-179. (Q4).
60. Balga, Irina; Kiss, Attila; Gál, Lajos; Leskó, Annamária; Kállay, Miklós. *Evaluating the correlation between chemical and sensory compounds in Blaufränkisch and Cabernet Franc wines. Wine Studies*, 3(1), 2015, DOI: 10.4081/ws.2014.4469.
61. Molnár, Sz.; Mikuska, K.; Sisa, K.; Hussein G., Daood, Némedi, E.; Kiss, A. *Poly-phenol content and anti-microbial activity of selected Hungarian propolis samples underpinning possible health-promoting implications. Journal of Apicultural Science*, (ISSN: 1643-4439) 1: Paper 00234-2015-01., 2015, (Q2).
62. Némedi, E.; Naár, Z.; Daróczy, L.; Kukovics, S.; Kiss, A. *Optimized technology, storage changes in microbial parameters and functionality of goat milk products amended with inulin or omega-3 fatty acid containing oil. Sustainable Goat Breeding and Goat Farming in the Central and Eastern European Countries. FAO Publication*, (Ed.: Kukovics, S.) ISBN 978-92-5-109123-4, 2015, pp. 257-263.
63. Csiffáry, G.; Fütő, P.; Adányi, N.; Kiss, A. *Ascorbate Oxidase-Based Amperometric, Biosensor for L-Ascorbic Acid Determination in Beverages. Food Technology and*

Biotechnology, 54(1), 2016, pp. 31–35, ISSN 1330-9862, DOI: 10.17113/ftb.54.01.16.4135; IF:1,798 (Q2).

64. Molnár, Szabolcs; Mikuska, Kata; Patonay, Katalin; Sisa, Krisztina; Daood, Hussein G.; Némedi, Erzsébet; Kiss, Attila. *Comparative studies on polyphenolic profile and antimicrobial activity of propolis samples selected from distinctive geographical areas of Hungary*. **Food Science and Technology International**, 23(4), 2017, pp. 349-357 (Q2).
65. Kiss, A.; Naár, Z.; Daróczy, L.; Kukovics, S.; Kukovics, F.; Mirmazloun, I.; Némedi, E. *Changes of free fatty acid composition and number of lactic acid bacteria in three functional goat and sheep milk products fortified with inulin or fish oil*. **CyTA-Journal of Food**, 17(1), 2019, pp. 51–59. (Q2).
66. Mirmazloun, Iman; Beinrohr, László; Ladányi, Márta; Kiss, Attila; György, Zsuzsanna; Kiss-Bába, Erzsébet. *Identification of a novel UDP- glycosyltransferase gene from Rhodiola rosea and its expression during biotransformation of upstream precursors in callus culture*. **International Journal of Biological Macromolecules**, 136, 2019, 847-858 (Q2).
67. Kiss, Attila; Mirmazloun, Iman; Naár, Zoltán; Némedi, Erzsébet. *Supplementation of Hungarian Acacia Honey with Reishi Mushroom Extract Increased the Total Phenolic Content, Free Radical Scavenging Power and Prebiotic Index*. **International Journal of Medicinal Mushrooms**, 21(12), 2019, pp. 1167–1179 (Q3).
68. Kiss, A.; Takács, K.; Nagy, A.; Nagy-Gasztonyi, M.; Cserhalmi, Z.; Naár, Z.; Halasi, T.; Csáki, J.; Némedi, E. *In vivo and in vitro model studies on noodles prepared with antioxidant-rich pseudocereals*. **Journal of Food Measurement and Characterization**, 13(4), 2019, pp.2696-2704, (Q2).
69. Kiss, A.; Mirmazloun, I.; Ladányi, M.; Beinrohr, L.; György, Z. *Production of cinnamyl alcohol glycosides by biotransformation in roseroot callus cells*. **Plant Cell Tissue and Organ Culture**, 139(1), 2019, pp. 29-37 (Q1).
70. Kiss, A.; Mirmazloun, I.; Naár, Z.; Némedi, E. *Supplementation of lingzhi or reishi medicinal mushroom, Ganoderma lucidum (Agaricomycetes) extract enhanced the medicinal values and prebiotic index of Hungarian acacia honey*. **International Journal of Medicinal Mushrooms**, 21(12),2019, pp. 1167-1179 (Q3).
71. Mirmazloun, Iman; Kiss, Attila; Erdélyi, Éva; Ladányi, Márta; Zámboriné Németh, Éva; Radácsi, Péter. *The Effect of Osmopriming on Seed Germination and Early Seedling Characteristics of Carum carvi L.* **Agriculture MDPI**, 10(94), 2020 (Q2).
72. Némedi, E; Nemes, J; Mirmazloun, I; Pituk, D; Szarka, V; Kiss, A. *Physiological benefits of a honeydew-based functional food fortified with selected bioactive agents justified by trials*. **Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria**, 14, 2012, pp. 44-56 (Q3).
73. Mirmazloun, I; Ladányi, M; Omran, M; Papp, V; Ronkainen, V-P; Pónya, Z; Papp, I; Némedi, E; Kiss, A. *Co-encapsulation of probiotic Lactobacillus acidophilus and reishi medicinal mushroom (Ganoderma lingzhi) extract in moist calcium alginate beads*. **International Journal of Biological Macromolecules**. 192, 2021, pp. 461-470, IF: 8.02 (Q1).
74. Kiss, A; Grünvald, P; Ladányi, M; Papp, V; Papp, I; Némedi, E; Mirmazloun, I. *Heat Treatment of Reishi Medicinal Mushroom (Ganoderma lingzhi) Basidiocarp Enhanced its β -glucan Solubility, Antioxidant Capacity and Lactogenic Properties*; **Foods**, 10 (9): 2015., 2021, IF: 5.56 (Q1).
75. Soorni, J; Kazemitabar, SK; Kahrizi, D; Dehestani, A; Bagheri, N; Kiss, A; Kovács, PG; Papp, I; Mirmazloun, I. *Biochemical and Transcriptional Responses in Cold-*

- Acclimated and Non-Acclimated Contrasting Camelina Biotypes under Freezing Stress. Plants*, 11(22):3178., 2022, IF: 4.65 (Q1).
76. Soorni, J; Shobbar, Z; Danial, D; Zanetti, F; Sadeghi, K; Rostampour, S; Kovács, PG; Kiss, A; Mirmazloun, I. *Correlational Analysis of Agronomic and Seed Quality Traits in Camelina sativa Doubled Haploid Lines under Rain-Fed Condition. Agronomy*, 12(2), 2022, pp. 359, IF: 3.94 (Q1).
 77. Prokisch, J.; El-Ramady, H.; Daróczy, L.; Nagy, É.; Badgar, K.; Kiss, A.; Shaikh, A.M.; Gilányi, I.; Oláh, C. *Functional Yogurt Fortified with Honey Produced by Feeding Bees Natural Plant Extracts for Controlling Human Blood Sugar Level. Plants*, 11, 1391., 2022, <https://doi.org/10.3390/plants11111391> (IF: 4.658) (Q1).
 78. El-Ramady, H.; Hajdú, P.; Törös, G.; Badgar, K.; Llanaj, X.; Kiss, A.; Abdalla, N.; Omara, A.E.-D.; Elsakhawy, T.; Elbasiouny, H.; Elbehiry F, Amer M, El-Mahrouk ME, Prokisch J. *Plant Nutrition for Human Health: A Pictorial Review on Plant Bioactive Compounds for Sustainable Agriculture. Sustainability*, 14, 2022, 8329, DOI: <https://doi.org/10.3390/su14148329> (IF: 3.889) (Q2).
 79. El-Ramady, H.; Brevik, E.C.; Fawzy, Z.F.; Elsakhawy, T.; Omara, A.E.-D.; Amer, M.; Faizy, S.E.-D.; Abowaly, M.; El-Henawy, A.; Kiss, A.; et al. *Nano-Restoration for Sustaining Soil Fertility: A Pictorial and Diagrammatic Review Article. Plants*, 11, 2022, 2392, DOI: <https://doi.org/10.3390/plants11182392>, IF: 4.658 (Q1).
 80. Llanaj, Xhensila; Törös, Gréta; Hajdú, Péter; Abdalla, Neama; El-Ramady, Hassan; Kiss, Attila; Solberg, Svein Ø.; Prokisch, József. *Biotechnological Applications of Mushrooms under the Water-Energy-Food Nexus: Crucial Aspects and Prospects from Farm to Pharmacy. FOODS* 12: 14, 2022, pp. 1-26. Paper: 2671, 26 p. (2023), (IF: 5.2) (Q1).
 81. Kiss, Attila; Hariri, Akbari Farhad; Marchev, Andrey; Papp, Viktor; Mirmazloun, Iman. *The Cytotoxic Properties of Extreme Fungi's Bioactive Components—An Updated Metabolic and Omics Overview; LIFE-BASEL*, 13: 8 Paper: 1623, 41 p., 2023, (Q2).
 82. Kiss, Attila; El-Ramady, Hassan; Prokisch, József. *Carbohydrate-Based Foods under Agroecosystems: Review on A Journey from Soil to In Vitro Engineered Digestion Models. EGYPTIAN JOURNAL OF SOIL SCIENCE* 64: 3, 2024, pp. 1-32. ó, 32 p. DOI: <https://doi.org/10.21608/EJSS.2024.287446.1765> (Q3).
 83. Domokos-Szabolcsy, Éva; Alshaal, Tarek; Elhawat, Nevien; Kovács, Zoltán; Kaszás, László; Béni, Áron; Kiss, Attila. *Enhanced Oligopeptide and Free Tryptophan Release From Chickpea and Lentil Proteins: A Comparative Study of Enzymatic Modification With Bromelain, Ficin, and Papain. Plants*, 13:21, 2024, 3100-; DOI: <https://doi.org/10.3390/plants13213100> (Q1).
 84. Attila, Kiss; Vivien, Anna Papp; Anna, Pál; József, Prokisch; Sara, Mirani; Bela, E. Toth; Tarek, Alshaal. *Comparative Study on Antioxidant Capacity of Diverse Food Matrices: Applicability, Suitability and Inter-Correlation of Multiple Assays to Assess Polyphenol and Antioxidant Status. ANTIOXIDANTS* 14: 3, 2025, p. 317 DOI: <https://doi.org/10.3390/antiox14030317> (Q1).
 85. Kiss, Attila; Elhawat, Nevien; Kovács, László; Béni, Áron; Kaszás, László; Domokos-Szabolcsy, Éva; Alshaal, Tarek. *Optimizing mung bean and soybean hydrolysis for the generation of bioactive peptides of potential functional food applications. FoodChemistry: X* 30, (2025), 102925 <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2025.102925> (Q1).
 86. Homoki, Judit Rita; Szilágyi-Tolnai, Emese; Kovács-Forgács, Ildikó; Pesti-Asbóth, Georgina; Markovics, Arnold; Bíró, Attila; Dávid, Péter; Lukács, János; Stündl, László; Remenyik, Judit; Kiss, Attila Péter. *β-Casomorphin-7 as a Potential*

- Inflammatory Marker: How β -Casomorphin-7 Induces Endothelial Dysfunction in HUVEC/TERT2Cell Lines*; **Biomedicines**, 13(11), 2025, 2712
<https://doi.org/10.3390/biomedicines13112712> (Q1).
87. Gulyás, G.; Czeglédi, L.; Kokas, M.; Török, E.; Brassó, L.D.; Béni, Á.; Kiss, A. *Effects of herbal plant supplementation on immunity and antioxidant status in mid-lactation dairy cows*. **Animal Feed Science and Technology**, 330, 2025, 116544
 DOI: <https://doi.org/10.1016/j.anifeedsci.2025.116544> (Q1).
 88. B. G. Ranahansi Rangadharee Bandara; Mojtaba, Koosha; Xiaodeng, Yang; Tianduo, Li; Ganwarige, Sumali N. Fernando; Alshaal, Tarek; Kiss, Attila Péter. *From waste to wealth: Innovations in the recovery of bioactive compounds from agro-food by-products*. **European Food Research and Technology**, 2026, 252:82, DOI: <https://doi.org/10.1007/s00217-025-04943-3> (Q1)
 89. Nagy, Péter Tamás; Tóth, Florence Alexandra; Czeglédi, Levente; Kiss, Attila Péter. *Optimizing Thermal Pre-treatment for Volatile Bioactive Profiling in Medicinal Herbs Using HS-GC-MS Analysis*. **Applied Sciences**, 16(2), 2026, 1031. DOI: <https://doi.org/10.3390/app16021031> (Q2)
 90. Bányai, Krisztián; Ngum Ndze, Valantine; Bogdán, Ágnes; Kiss, Attila; Tóth, Tamás; Lanszki, Zsófia; Lanave, Gianvito; Pellegrini, Francesco; Di Martino, Barbara; Vito, Martella. *Clinical and epidemiological features of calicivirus infections in cattle*. **Animals**, 2026, 16(5), 829; DOI: <https://doi.org/10.3390/ani16050829> (Q1)
 91. Kiss, Attila; Alshaal, Tarek. *Rapid, Matrix-Dependent Changes in Polyphenols and Antioxidant Capacity of Methanol Plant Extracts During Short-Term Storage: Implications for Analytical Timing*. **International Journal of Molecular Sciences**, 2026, 27(9), 3723; DOI: <https://doi.org/10.3390/ijms27093723> (Q1)
 92. Atieh, Reina; Labidi, Safa; Hamda, Tammem; Törös, Gréta; Muthu, Arjun; Alshaal, Tarek; Béni, Áron; Kiss, Attila. *Direct Terpene extraction from aromatic herbs: Comparative evaluation of ultrasound-assisted stir bar sorptive extraction and ultrasound-assisted extraction by HPLC-PDA with AGREE/AGREEprep greenness assessment*. **Journal of Food Composition and Analysis**. 2026, 155, 109273; DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2026.109273> (Q1)
 93. Attila, Kiss; Levente, Czeglédi; Tarek, Alshaal; Evelin, Török; Gabriella, Gulyás; Áron, Béni; Atieh, Reina; Dóra, Kiss; Péter Tamás, Nagy; Florence Alexandra, Tóth; Anett, Szilágyi; Márton, Kokas; Bernadett, Bana; Dóra Lili, Brassó. *Selective and time-dependent transfer of herb-derived terpenes into cow milk without sensory impacts*. **Journal of Dairy Science**, 2026, 109(6), DOI: <https://doi.org/10.3168/jds.2026-28668> (Q1)
 94. Szilvia, Kovács; Rebeka, Aszalósné Balogh; Bence József, Eged; Attila Péter, Kiss; Miklós Gábor, Fári; Gábor, Csátári. *Preliminary Comparative Anatomical and Compositional Screening of the Pressed Fiber Fraction of Soybean (Glycine max L.) Green Biomass from Different Varieties Under a Single-Year Experimental Condition*. **Plants**. 2026, 15, 2750, DOI: <https://doi.org/10.3390/plants15182750> (Q1)

Total impact factor: 106,74

II. Foreign-language publications in conference proceedings (excluding abstracts)

1. A. Kiss, D. Virág, Mechanistic and kinetic aspects as well as biological effects of pesticides' photodecomposition, A.A.M. Del Re, E. Capri, G. Fragoulis and M. Trevisan (Eds.): Environmental Fate and Ecological Effects of Pesticides. P. 175-186., 2007, Peschiera Borromeo (MI). (ISBN 978-88-7830-473-4).
2. D. Virág, A. Kiss, Z. Győri, Z. Murányi, Novel model systems for interpretation of pesticide-soils interaction, A.A.M. Del Re, E. Capri, G. Fragoulis and M. Trevisan (Eds.): Environmental Fate and Ecological Effects of Pesticides. P. 237-244., 2007, Peschiera Borromeo (MI). (ISBN 978-88-7830-473-4).
3. Csutoras, Cs.-Kiss, A.: Investigation of the interaction of pesticides with different soil samples. *Acta Acad. Paed. Agriensis, Sectio Pericemonologica XXXIII*. 2006, 89-95.
4. K. Szováti, Z. Murányi, A. Kiss, Sz. B. Tóth, D. Virág, Comparative examinations on model systems of pesticides biological uptake, A. A.M. Del Re, E. Capri, G. Fragoulis and M. Trevisan (Eds.): Environmental Fate and Ecological Effects of Pesticides. P. 324-331., 2007, Peschiera Borromeo (MI). (ISBN 978-88-7830-473-4).
5. Igloi, A.-Vig, A.-Adanyi, N.-Csutoras, Cs.-Kiss, A.: Optimization of pre-treatment of glassy carbon electrode for measuring of sulphite and hydrogen peroxide by amperometry. *Erdelyi Szemle*, 2007. 39-40, 94.
6. Vig, A.-Igloi, A.-Adanyi, N.-Csutoras, Cs.-Kiss, A.: Investigation of ascorbic acid biosensor in FIA (Flow Injection Analysis) system based on ascorbate oxidase. *Erdelyi Szemle*, 2007. 39-40, 88.
7. Víg A.-Iglói A.-Adányi N.-Gyémánt Gy.-Csutorás Cs.-Kiss A.: Measuring antioxidants in food with biosensor technics In: microCAD 2008 International Scientific Conference. 2008, pp. 63-68.
8. K. Kovács, A. Kiss, Z. Murányi, Investigation of the complex forming abilities of some fatty acids- microCAD 2008 International Scientific Conference Journal, page 41-44, 2008, Miskolci Egyetemi Kiadó (ISBN 978-963-661-829-2).
9. J. Petrusán, A. Kiss, Study on revealing a new, simple and accurate analytical method for the determination of inulin and its thermally induced decomposition products, microCAD 2008 International Scientific Conference Journal, page 45-50, 2008, Miskolci Egyetemi Kiadó (ISBN 978-963-661-829-2).
10. D. Virág, A. Kiss, Z. Murányi, Elaboration of a novel method for comparative study of antioxidant activity of distinctive types of bakery products, microCAD 2008 International Scientific Journal, page 69-73, 2008, Miskolci Egyetemi Kiadó (ISBN 978-963-661-829-2).
11. A. Víg, A. Iglói, N. Adányi, Gy. Gyémánt, Cs. Csutorás, A. Kiss, Measuring Antioxidants in Food with Biosensor Technics. microCAD 2008 International Scientific Conference Journal, page 63-68, 2008, Miskolci Egyetemi Kiadó (ISBN 978-963-661-829-2).
12. K. Szováti, K. Rajkai, A. Kiss, Z. Murányi, L. Ujfaludi, Development of a new instrumental method to model the pesticide effect on the plant roots as a tool of plant nutrition. microCAD 2008 International Scientific Conference Journal, page 45-50, 2008, Miskolci Egyetemi Kiadó (ISBN 978-963-661-829-2).
13. K. Héja, S. Turza, Z. Murányi, A. Kiss, Development of new instrumental quality predictions with NIR methods in food industry aspects, microCAD 2008 International Scientific Conference Journal, page 81-86, 2008, Miskolci Egyetemi Kiadó (ISBN 978-963-661-819-3).

14. B. Bóka, N. Adányi, A. Kiss, HPLC determination of biogenic amine content in foods, microCAD 2008 International Scientific Conference Journal, page 1-6, 2008, Miskolci Egyetemi Kiadó (ISBN 978-963-661-829-2).
15. A. Kiss, P. Forgó, Comparative Studies on Thermal Degradation Behaviour of Fructo-oligosaccharides by a New, Accurate HPLC-ELSD Method, Papers of International Conference on Food Engineering and Biotechnology (ICFEB 2012), International proceedings of Chemical, Biological and food engineering, Vol 33. 25-32, Iacsit Press, 2012.
16. K. Pál, A. Kiss, Comparison of molecular methods for identification of Lactobacilli. Papers of International Conference on Food Engineering and Biotechnology (ICFEB 2012), International proceedings of Chemical, Biological and food engineering, Vol 33. 55-61, Iacsit Press, 2012.
17. P. Forgó, A. Kiss, Revealing Anthocyanin-Profile of Selected Fruits and Vegetables by HPLC-MS Studies. Papers of International Conference on Food Engineering and Biotechnology (ICFEB 2012), International proceedings of Chemical, Biological and food engineering, Vol 33. 78-85, Iacsit Press, 2012.
18. A. Kiss, P. Forgó, Z. Murányi: Comparative Studies on Antioxidant Capacity of Distinctive Natural Plants. Papers of International Conference on Food Engineering and Biotechnology (ICFEB 2012), International proceedings of Chemical, Biological and food engineering, Vol 33. 148-157, Iacsit Press, 2012.

III. Foreign-language book chapters:

- A. Kiss, D. Virág: Modeling of environmental behavior of distinctive pesticide types by mapping possible photodegradation pathways. Pesticides: Formulation, effects, fate. Intech Publisher, Ed.: Margarita Stoytcheva, 661-669, 978-953-307-532-7, 2010.

IV. Hungarian-language publications:

1. Bóka B., Nagy A., Kiss A., Élelmiszerek biogén amin tartalmának meghatározása HPLC technikával, Acta Academiae Paedagogicae Agriensis, Sectio Biologiae, XXXIII, 11-18 (2006).
2. Bóka B., Adányi N., Ballagó K., Kiss A., Sajtók biogén amin tartalmának meghatározása diamin oxidáz enzim alapú amperometriás bioszenzorral, Acta Academiae Paedagogicae Agriensis, Sectio Biologiae, XXXVI., 25-35 (2009).
3. Soós Gabriella; Biacs Péter; Kiss Attila: Fogasztói attitűdök a funkcionális élelmiszer-fogyasztás területén. Élelmiszer, Táplálkozás és Marketing, Vol 9. : 1 pp. 13-22., 10 p. (2013)
4. Cserhalmi Zsuzsanna; Adányiné Kisbocskói Nóra; Nagyné Gasztonyi Magdolna; Némédi Erzsébet; Kiss Attila, 2016. Természetes antioxidáns források vizsgálata ízesített és fokozott egészségvédő hatású italok kifejlesztésének megalapozására. Élelmiszer - Tudomány Technológia (Issn: 2061-3954) LXX: (3) Pp. 10-19.
5. Kiss Attila, I. Mirazloum: Eltérő fehérjeforrások élelmiszerbiztonsági aspektusai az EU szabályozások tükrében, „Alternatív fehérjeforrások felhasználási lehetősége és azok kockázatai az intenzív takarmányozásban, 18. Nemzetközi Takarmányozási Szimpózium”, ISBN: 978-615-5599-45-3, 2018, Szerkesztő: Tossenberger János és Tóthi Róbert. Kiadó: Kaposvári Egyetem AKK.

6. Némédi Erzsébet, Kiss Attila: „Humánklinikai vizsgálatok, mint a valós élettani hatás igazolásának az eszközei”, Szerkesztő: Kukovics Sándor. Kiadó: Oriold Books Kft, Voxmedica Kft, in press.
7. Kiss Attila, Molnár Szabolcs, Nagy Zoltán, Némédi Erzsébet: A méhek egészségének erősítése, Magyar Mezőgazdaság, 2018/39, 35-40., 2018.
8. Kiss Attila, Gyimesi Teréz, Némédi Erzsébet: Magas hozzáadott értékű húskészítmények kifejlesztésének kurrens trendjei. "A hús szerepe a humán táplálkozásban", Szerkesztő: Kukovics Sándor. Kiadó: Oriold Books Kft, Voxmedica Kft.
9. Némédi, E; Szarka, V; Dolmány, F ; Kiss, A.: A funkcionális élelmiszerekben rejlő lehetőségek: Nem minden ártalmas, ami feldolgozott élelmiszer, ÚJ DIÉTA: A MAGYAR DIETETIKUSOK LAPJA, XXX : 4 pp. 28-31. , 4 p. (2021).
10. Kiss Attila, Némédi Erzsébet: Minden „mentes” élelmiszer egyformán egészséges? Hogyan hozzon egy érzékeny fogyasztó tudatos döntést? Store Insider Magazin, 2021, III. Évf, 11. szám.

V. Talks in English as invited lecturer at international professional forums:

1. „Human and Environment with special regard to role of metals in biological systems”, BEETA International Environmental Conference, Noszvaj, Hungary, 23-26. June, 1999.
2. „Environmental protection and education in higher education in Hungary”, Environmental protection and policy in Eastern and Western Europe, Debrecen, Hungary, 28. Aug.-03. Sept. 1999.
3. „Solid waste disposals and environmental management of toxic wastes in Hungary”, Workshop on environmental chemistry, Newman College, Birmingham, UK, 13. Jun., 1999.
4. „Investigation of the photodegradation mechanism of pesticides as well as their interaction with soil samples”, II. German-Hungarian Workshop on Chemical Diversity of Natural products, Debrecen, 4-8 April 2006.
5. „Mechanistic and kinetic aspects as well as biological effects of pesticides’ photodecomposition”, XIII Symposium in Pesticide Chemistry, Piacenza, Italy, 3-6 September 2007.
6. „Development of a novel method to assess and compare biologically available metal content of distinctive food types”, Food Processing-Innovation-Nutrition-Healthy Consumers, ICSC, Radenci, Slovenia, 22-26 September 2007.
7. „Fine analytical studies to reveal impacts of environmental factors on behaviour of pesticides”, XIII Italian-Hungarian symposium on Spectrochemistry and Environmental Contamination and Food Safety, Bologna, Italy, 20-24 April 2008.
8. „Photolytic transformation of diverse pesticides and formation of new contaminants”, Workshop on Food contaminants, University of Teramo, Faculty of Agronomy, Teramo, Italy, 25. August, 2008.
9. „Development of a new functional biscuit and a novel procedure to determine antioxidant capacity”, 14th World Congress of Food Science and Technology, "Food for Health and Wellbeing", Shanghai, China, October 19-24., 2008.
10. „Impact of soils and metals on the photodegradation of diverse pesticides”, IX. Pesticide Behaviour in Soils, Water and Air, York, England, September 14-16 2009.
11. „Role of inulin and its degradates in prebiotic effect of newly developed functional

foodstuff”, EuroFoodChem XV. Food for the Future, Copenhagen, Denmark, 2009. 07. 5-8.

12. „Development of new functional foodstuffs with unique composition at Egerfood Knowledge Centre”, Functional foods and bioactive componenst, University of Teramo, Faculty of Agronomy, Teramo, Italy, 4. September, 2009.
13. „Revealing characteristics of interaction between metals in soils and pesticides’ degradates”, 10th International Symposium on Applied Bioinorganic Chemistry, Debrecen, Hungary, 2009. 09. 25-28.
14. „Development of novel functional foodstuffs by utilising unique bioactive components identified by improved methods”, I. Fenntartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó, Budapest, Hungary, 2010. augusztus 17-22.
15. „Development of natural component-based unique functional foodstuffs with enhanced prebiotic effect”, 8th International Conference on Functional Foods for Chronic Diseases: Science and Practice, Las Vegas, USA, 14-18 March, 2011.
16. „Impact of soils and metals on photodegradation of diverse pesticides”, XIV. Hungarian-Italian Symposium on Spectrochemistry: Analytical Techniques and Preservation of Natural Resources, Sümeg, Hungary, October 5-7, 2011.
17. „Development of a new, accurate analytical method to reveal the thermal degradation mechanism of fructo-oligosaccharides”, XIV. Hungarian-Italian Symposium on Spectrochemistry: Analytical Techniques and Preservation of Natural Resources, Sümeg, Hungary, October 5-7, 2011.
18. „Comparative Studies on Thermal Degradation Behaviour of Fructo-oligosaccharides by a New, Accurate HPLC-ELSD Method”. International Conference on Food Engineering and Biotechnology (ICFEB 2012), Kuala Lumpur, Malaysia, 4-6. May 2012.
19. “Comparative studies on thermal degradation characteristics of distinctive oligo- and polisaccharides of prebiotic relevance” EUROFOOD Chem, Istambul, 2013. május 7-10.
20. „Developments in analytical methods for detection of biogenic amines in food”, 8th Rapid Methods Europe, Food, Feed and Water Analysis, 2013. január 21-23, Noordwijkerhout, The Netherlands.
21. A. Kiss, E. Némedi: „Applicability of a biogenic amine specific newly elaborated biosensor for monitoring freshness of milk products”, The efficiency of farming and its effect on the environment in Central and Eastern European countries, Nagyvárad, Románia 08-12. April 2014.
22. A. Kiss, E. Némedi: „Development of a novel biosensoric method for the assessment of biogenic amines in fermented milk products”, 7th Central European Congress on FOOD, Ohrid, Macedónia 21-27. May 2014.
23. A. Kiss, E. Némedi: „Multi-actor and multidisciplinary approach of development of novel foodstuffs with high added value and scientifically based health-promoting effect in accordance with trends at the global market”, The most Important Reserves of Implementing the Food Program in Uzbekistan, Tashkent, Üzbegisztán 05-07. June 2014.
24. A. Kiss, E. Némedi: “Revealing Thermal Degradation Characteristics of Distinctive Oligo and Polisaccharides of Prebiotic Relevance” ICPFF 2015: XIII International Conference on Probiotics and Functional Foods, Miami, USA 9-10. March, 2015.
25. A. Kiss, E. Némedi: “Specifically tailored food engineering activities and technological developments for the elaboration of functional foodstuff”, The 26th Even-Ari Memorial Conference, Israeli – Hungarian scientific workshop on sustainable agriculture, Agriculture and Biotechnology of Drylands and Drought-

- stricken Areas, Tel-Aviv, Izrael 26-27. April 2015.
26. A. Kiss, E. Némédi: Development of novel, antioxidant-rich functional foodstuffs and comparative analysis of their bioactive components by improved procedures. Third Scientific Days of the National Institute of Agronomy of Tunisia 2015, Tunis, Tunisia 26-31. May 2015.
 27. Némédi, E. Naár, Z., Antal, O., Kiss, A. (2015): Comparative studies on estimation of the real physiological impacts of newly developed functional foodstuffs by means of two different in vitro digestion models. Third Scientific Days of the National Institute of Agronomy of Tunisia 2015, Tunis, Tunisia 26-31. May 2015.
 28. Attila Kiss, Magdolna Nagy-Gasztonyi, Erzsébet Némédi, Nóra Adányi, A comparative study on applicability of biosensors and classical analytical methods for examination of antioxidant capacity in various foodstuffs, EUROFoodChem, Madrid, 2015. 13-16 October.
 29. A. Kiss, E. Némédi, Z. Naár: Specifically tailored food engineering activities and technological developments for the elaboration of functional foodstuffs, APCBEES Conference on Food and Nutrition, BUDAPEST, 2016. aug. 20.
 30. Némédi, E. – Kiss, A. – Naár, Z. – Kukovics, F. - Pihler, I. and Kukovics, S.: The α -s1, α -s2 and β casein contents of milk collected from various goat breeds and populations. 12th International Conference On Goats, 25-30 September 2016, Antalya.
 31. A. Kiss, Sz. Molnár, E. Némédi: Revealing polyphenol-profile and antimicrobial activity of selected propolis samples, underpinning plausible implications in health-promoting food products. 8th International Conference on Chemical Reactions in Foods February 15-17, 2017, Prague, Czech Republic.
 32. A. Kiss, I. Mirazloun, F. Kukovics, A. Szabó, A. Szűcs, E. Némédi: Comparative studies on enzymatic hydrolysis of distinctive carbohydrates with the aim of obtaining oligosaccharides with enhanced prebiotic features and functional food application perspectives (**Keynote lecture**). 21. World Congress of Clinical Nutrition, 6-8 October, 2017. Budapest, Hungary.
 33. Attila Kiss, Iman Mirazloun, Alexandra Szabo, Anett Szűcs, Erzsébet Némédi: Enzymatic Degradation of Sodium alginate, Chitosane and Pectin resulted in oligosaccharides with boosted prebiotic index, Nutrition & Food Sciences conference, May 14-16, 2018, Tokyo, Japan.
 34. A. Kiss, I. Mirazloun, A. Szűcs, E. Némédi: Comparative studies on diverse propolis samples in order to reveal their antimicrobial feature by means of a novel in vitro human intestinal model (**Keynote lecture**). World Congress on Nutraceuticals and Natural Medicine, Probiotics, Nutrition and Microbes, 17-18 July, 2018, Prague, Czech Republic.
 35. A. Kiss., I. Mirazloun, E. Némédi: Comparative studies on the prebiotic effect of distinct Ganoderma extracts with the aim of underpinning prospective functional food applications. Third International Conference on Food Science and Technology, 29 November – 1. December, 2018., Budapest, Hungary.
 36. A. Kiss, E. Némédi, I. Mirazloun: Comparative study of prebiotic utilizing capabilities of distinctive probiotics by using various prebiotic materials of food application potential (**Keynote lecture**). World Congress on Probiotics, Prebiotics and Nutrition”, January 28-29, 2019., Dubai, UAE.
 37. Erzsébet Némédi, Krisztina Balogh-Tóth, Dr. József Nemes, Orsolya Tóth, Szabolcs Molnár, Attila Kiss, Béla Gachályi: Novel, functional forest honey's health-promoting

impact justification with human clinical trial, 35th EFFoST International Conference (Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security), 2021. November 1-4, Lausanne, Switzerland

38. Attila Kiss, Zoltán Naár, Iman Mirmazloum, Erzsébet Némedi: Comparative study of prebiotic utilizing capabilities of distinctive probiotics by using various prebiotic materials of food application potential. 35th EFFoST International Conference (Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security), 2021. November 1-4, Lausanne, Switzerland.
39. Attila Kiss, Peter Sipos, Chaima Neji: Multiple approach to assess impacts extraction and processing methods on the properties and digestibility of legumes' proteins with regard to prospective utilization in cereal products, P65, 2nd NIZO Plant Protein Functionality Conference, 11-14 October 2022, online and Ede, The Netherlands.
40. Atieh Reina, Béni Áron, Kiss Attila: Enhanced Extraction of Terpene Compounds from Thyme and Oregano Leaves: A Comparative Study and HPLC Method Development. Magyar Táplálkozástudományi Társaság, Vándorgyűlés, 3-5 October 2024, Kecskemét, Hungary
41. Yavuz Reyhan, Domokos-Szabolcsy Éva, Béni Áron, Kiss Attila: Characterization of protein hydrolysates by different plant proteases. Magyar Táplálkozástudományi Társaság, Vándorgyűlés, 3-5 October 2024, Kecskemét, Hungary
42. Attila Péter Kiss, Róbert Tupicza, Diána Szilva, Gyula Szakadát, Ferenc Peles, Erzsébet Karaffa: Model studies for the assessment of prebiotic nature of selected food components with transformed carbohydrate profiles. Central European Conference on Food 2024 13-16 October 2024, Szeged, Hungary
43. Attila Kiss, Tarek Alshaal: Unlocking the Antioxidant Potential of Diverse Plant Families: A Comparative Analysis of Polyphenol-Rich Foods and Their Health Benefits, 34th International Conference of the Functional Food Centre, Madrid, Spain, 24-26th September 2025
44. Nevien Elhawati, Attila Péter Kiss: Leaf protein concentrates (LPCs): A sustainable and nutrient-dense alternative for Human nutrition; 40th Óvár Scientific Day Conference, Mosonmagyaróvár, Hungary, 12th November 2025
45. Tarek Alshaal, Attila Péter Kiss: Harnessing Plant-Based Antioxidants for Human Health: A Comparative Study of Polyphenol-Rich Foods; 40th Óvár Scientific Day Conference, Mosonmagyaróvár, Hungary, 12th November 2025
46. Péter Hajdú, Dóra Kiss, Diána Margaréta Szilva, Rita Székelyhidi, Beatrix Sik, Attila Péter Kiss: Comprehensive evaluation of the physico-chemical and bioactive properties of functional ingredients for the development of prebiotic and synbiotic food products; 40th Óvár Scientific Day Conference, Mosonmagyaróvár, Hungary, 12th November 2025
47. Greta Zsuzsa Zilinyi-Papai, Aron Beni, Diana Margareta Szilva, Gyula Zsolt Szakadát, Attila Kiss: Effects of Boiling, Cooling and Reheating Process on Resistant Starch Components and In vitro Fermentation Characteristics of Cereals and Pseudocereals; 5th FoodConf, Budapest, Hungary, 20-21. November 2025
48. Tarek Alshaal, Nevien Elhawati, Attila Kiss: Integrated hydrolysis of legume proteins with papain, bromelain, and ficin generates antioxidant oligopeptide-rich functional

ingredients with superior bioactivity; 11th Edition of Innovations in Food Science and Human Nutrition, Rome, Italy, 01-02. July 2026

49. Péter Hajdú, Tarek Alshaal, Nevien Elhawat, Dóra Kiss, Diána Margaréta Szilva, Attila Kiss: Techno-functional and physiochemical characterization of plant-based bioactive enriched functional meat products; 11th Edition of Innovations in Food Science and Human Nutrition, Rome, Italy, 01-02. July 2026

VI. Patents:

1. Emelt antioxidáns és lizin tartalmú keksz, péksütemény és eljárás előállításukra, P0700549, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 50%.
2. Eljárás egyedi oligomer-összetételű, prebiotikus hatású, inulin tartalmú sütőipari termékek előállítására, P0700842, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 50%.
3. Bíbor kukorica őrlményt tartalmazó étrend-kiegészítő tabletta és tea kifejlesztéseújonnan azonosított aktív komponensekkel, P0800732, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 50%.
4. Környezeti minták foszforsav-észter típusú peszticid tartalmának hatékonyabb meghatározására szolgáló analitikai eljárás újszerű berendezéssel, P0600852, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 50%.
5. Egyedi vitamin- és aminosav-összetételű, különleges íz-hatású keksz gyártástechnológiájának kidolgozása, P0800668, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 50%.
6. Tesztcsík és mérési eljárás élelmiszerek és biológiai minták antioxidáns aktivitásának meghatározására, P0700459, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 50%.
7. C-vitamin enzimatis módszerű, átfolyó cellás, folyamatos üzemű amperometriás bioszenzoros meghatározása új kísérleti berendezéssel, P0600851, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 55%.
8. Egyedi zsírsav összetételű keksz kifejlesztése repceolaj, saját fejlesztésű lenmag extrahálási technológia és zsírsav stabilizátorok alkalmazásával, P0700550, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 70%.
9. Egyedi összetételű, prebiotikumokkal és mikroelemekkel dúsított erjesztett tejtermék-család kifejlesztése a hatóanyagok új eljárással történő mikrokapszulálásával, feldolgozás alatt, Feltaláló: Dr. Kiss Attila: 50%.

VII. Books or book chapters for higher education (in Hungarian):

1. Kémiai ismeretek, Kiss A., Pedagógus Környezeti Továbbképzés sorozat 3. kötet. EKF Környezettudományi Tanszék, Eger, 1999. 119 oldal;
2. Környezeti kémia, Kiss A., Pedagógus Környezeti Továbbképzés sorozat 8. kötet. EKF Környezettudományi Tanszék, Eger, 2000. 92 oldal.
3. Környezeti kémiai-fizikai-technikai gyakorlati praktikum I., Kiss A., Dr. Vida J., Dr. Vas Miklós, Pedagógus Környezeti Továbbképzés sorozat 18. kötet. EKF Környezettudományi Tanszék, Eger, 2001, 105 oldal.
4. Általános és szerves kémiai ismeretek, környezetvédelmi technológusok alapozó jegyzete, készült a H-102. Phare projekt keretében, EKF, Eger, 2002, 135 oldal.
5. Környezeti biokémia, környezetvédelmi technológusok jegyzete, készült a H-102. Phare projekt keretében, EKF, Eger, 2002, 121 oldal.
6. Relation of wine quality and wine technologies in respect of traceability and origination control. Kiss A., Naár Z., Murányi Z., Lékó L., Jegyzet a „Food Traceability and Food

Safety” elnevezésű Joint Master program on WINE SAFETY AND TECHNOLOGIES specializációjához, 123 oldal, 2008.

7. Technological and quality control aspects of meat production and authentication. Kiss A., Naár Z., Véha A., Eszes F., Győri A., Jegyzet a „Food Traceability and Food Safety” elnevezésű Joint Master program MEAT SAFETY AND TECHNOLOGIES specializációjához, 148 oldal, 2009.

VIII. Conference papers presented in English (poster presentation):

1. A. Kiss, E. Farkas, I. Sóvágó, B. Lippert; Equilibrium and structural studies on the ternary Palladium(II) complexes of peptides and nucleobases; ICBIC VII., Lübeck, Germany, 4-8 sept. 1995.
2. A. Kiss, I. Sóvágó; Potentiometric and structural examinations of some ternary Pd(II) complexes of biological relevance; NATO ASI Meeting, Przesieka, Poland, 15-28 jun. 1996.
3. A. Kiss, Bio-, and environmental chemistry of heavy metals with special regard to mobility and human uptake, Workshop on „Environmental protection and chemistry“, Miskolc, 05-08. Aug., 1998.
4. A. Kiss, Heavy metals in mining residues in Hungary, A. Kiss, Workshop on environmental protection and education, Missoula, Montana, USA, 24-30. June, 1998.
5. A. Kiss, Cs. Ágoston, Human biochemical aspects of the formes of occurrence and manners of uptake of heavy metals in soils, International Workshop on Environmental Biochemistry, Lisbon, Portugal, 21. July, 2001.
6. A. Kiss, Mobility and binding patterns of heavy metals in soils, X. International Trace Element Conference, Budapest, 4-6 July, 2002.
7. A. Kiss, S. Rapi, Photolytic degradation of pesticides and biochemical impact assessment of products, XIX IUPAC Symposium on Photochemistry, 14-19 July, 2002. Budapest.
8. L.Gál, B.Bálo, S. Orbán, A. Kiss, T. Pók, T. Gál: Development of appellation origin control system of Egri Bikavér. Colloque International. Paysages de Vignes et de Vins. Fontevrand, France, 2-4 July, 2003.
9. A. Kiss, Cs. Csutorás, D. Virág, Comparative studies on ways of photolytic degradation of pesticides of different types, Euroanalysis XIII., Salamanca, Spain, 05-10 September, 2004.
10. Cs. Csutorás, A. Kiss, Photochemical degradation of s-triazine type pesticides, Euroanalysis XIII., Salamanca, Spain, 05-10 September, 2004.
11. A. Kiss, Cs. Csutorás, D. Virág, Revealing of photodegradation reaction mechanisms of distinctive pesticides, XXXIV. Colloquium Spectroscopium Internationale (CSI 2005), Antwerpem, Belgium, 04-09 September 2005.
12. Cs. Csutorás, A. Kiss, Investigation of the interaction of pesticides and soil samples, XXXIV. Colloquium Spectroscopium Internationale (CSI 2005), Antwerpem, Belgium, 04-09 September 2005.
13. Cs. Csutorás, A. Kiss, An efficient method for characterization of interaction of pesticides and different soil samples, XII Hungarian – Italian Symposium on Specctrochemistry, Pécs, Hungary, 23-27 October 2005.
14. A. Kiss, Cs. Csutorás, Investigation of the mechanism of photodegradation of different pesticides, XII Hungarian – Italian Symposium on Specctrochemistry, Pécs, Hungary, 23-27 October 2005.

- 15.A. Kiss, Z. Naár, P. Biacs, Complex food safety studies in Eger, International Congress on Nutrition and Food Safety: Evaluation of Benefits and Risks, Budapest, Hungary, 11 - 14 June, 2006.
- 16.A. Kiss, D. Virág, Investigation of the photodegradation mechanism of pesticides as well as their interaction with soil samples, II. German-Hungarian Workshop on Chemical Diversity of Natural products, Debrecen, 4-8 April 2006.
- 17.A. Kiss, Cs. Csutorás, Modelling environmental behaviour of photosensitive pesticides by revealing features of degradation and possible ways of interactions, XI. International Congress of Pesticide Chemistry, Kobe Japan, 2006. August 5-13.
- 18.A. Kiss, L. Rácz, Z. Naár, D. Virág, Microbial toxicity of herbicide derivatives produced with UV-photodegradation, XI. International Congress of Pesticide Chemistry, Kobe Japan, 2006. August 5-13.
- 19.Z. Győri, A. Kiss, Z. Murányi, D. Virág, Bioavailability of different photosensitive pesticides and their metabolites in different soils, XI. International Congress of Pesticide Chemistry, Kobe Japan, 2006. August 5-13.
- 20.Cs. Csutorás, A. Kiss, Investigation of the interaction of pesticides and soil samples, XI. International Congress of Pesticide Chemistry, Kobe Japan, 2006. August 5-13.
- 21.A. Kiss, D. Virág, Z. Murányi, New approaches to create model systems for pesticide bioavailability and soil adsorption, XVIII. Slovak Spectroscopic Conference, Spisska Nova Ves, 15-18. 10. 2006.
- 22.D. Virág, A. Kiss, Sz. B. Tóth, Study of photodecomposition products and kinetics of distinctive pesticides, XVIII. Slovak Spectroscopic Conference, Spisska Nova Ves, 15-18. 10. 2006.
- 23.K. Szováti, Z. Murányi, A. Kiss, Sz. B. Tóth, D. Virág, Comparative studies on novel model systems characterising plant uptake of pesticides from different soil types, XVIII. Slovak Spectroscopic Conference, Spisska Nova Ves, 15-18. 10. 2006.
- 24.D. Virág, Z. Naár, A. Kiss, Biological test experiments on modeling effect of pesticide decomposition products, 4th International Plant Protection Symposium, Debrecen, 18. 10.2006.
- 25.A. Kiss, D. Virág, Cs. Csutorás: GC-MS studies to map mechanistic and kinetic aspects of photolytic decomposition of pesticides, New challenges and responses in food research, Debrecen, 7. 12. 2006.
- 26.A. Kiss, D. Virág, Z. Murányi: Comparative studies to model bioavailability of pesticides in distinctive soil types, New challenges and responses in food research, Debrecen, 7. 12. 2006.
- 27.Z. Naár, A. Kiss, S. Rapi, O. Kozák, Heat transformation pathways of inulin and relevant technological development, Functional Food Net workshop, Budapest, Hungary, 26-27 March 2007.
- 28.A. Kiss, Z. Naár, Consumerfocusing complex traceability systems, new food parameters and devices with new info-communication system, Functional Food Net workshop, Budapest, Hungary, 26-27 March 2007.
- 29.D. Virág, A. Kiss, Z. Murányi, Comparative studies on novel model systems characterising bioavailability of pesticides of different types of soils, microCAD 2007 International Scientific Conference, Miskolc, Hungary, 22-23 March 2007.
- 30.K. Szováti, A. Kiss, Z. Murányi, Studies on incorporation of pesticides by biological systems by comparison of distinctive models, microCAD 2007 International Scientific Conference, Miskolc, Hungary, 22-23 March 2007.
- 31.A. Kiss, Z. Naár, P. Biacs, Risk assessment procedure in a Hungarian grape producing and wine processing company, XXXth World Congress of Vine and Wine, Budapest, Hungary, 10-16 June, 2007.

- 32.A. Kiss, Z. Murányi, L. Németh, Speciation analysis of biologically available metal content of foods, TRACEL 2007 2nd International Symposium on Trace Elements and Health, Helsinki, Finland, 18-20 June, 2007.
- 33.A. Kiss, Cs. Csutorás, Estimation of biologically available metal content of foods, Z. Murányi, TRACEL 2007 2nd International Symposium on Trace Elements and Health, Helsinki, Finland, 18-20 June, 2007.
- 34.A. Kiss, D. Virág, Mechanistic, kinetic and biological aspects of photodecomposition of pesticides, Z. Naár 10th International Symposium on Soil and Plant Analysis, Hungarian Academy of Sciences, Budapest, Hungary, 11-15. June.
- 35.K. Szováti, Z. Murányi, A. Kiss, Sz. B. Tóth, D. Virág, Elaboration of novel model systems to characterize biological access of pesticides, 10th International Symposium on Soil and Plant Analysis, Hungarian Academy of Sciences, Budapest, Hungary, 11-15. June 2007.
- 36.D. Virág, A. Kiss, Z. Murányi, New concept of modeling adsorption capability of soils with regard to different pesticides, 10th International Symposium on Soil and Plant Analysis, Hungarian Academy of Sciences, Budapest, Hungary, 11-15. June 2007.
- 37.A. Kiss, D. Virág, Mechanistic and kinetic aspects as well as biological effects of pesticides' photodecomposition, XIII Symposium in Pesticide Chemistry, Piacenza, Italy, 3-6 September 2007.
- 38.A. Kiss, D. Virág, Z. Győri, Z. Murányi, Novel model systems for interpretation of pesticide-soils interaction, XIII Symposium in Pesticide Chemistry, Piacenza, Italy, 3-6 September 2007.
- 39.K. Szováti, Z. Murányi, A. Kiss, Sz. B. Tóth, D. Virág, Comparative examinations on model systems of pesticides biological uptake, XIII Symposium in Pesticide Chemistry, Piacenza, Italy, 3-6 September 2007.
- 40.A. Kiss, Z. Murányi, Development of a novel method to assess and compare biologically available metal content of distinctive food types, Food Processing-Innovation-Nutrition-Healthy Consumers, ICSC, Radenci, Slovenia, 22-26 September 2007.
- 41.K. Héja, S. Turza, Z. Murányi, A. Kiss, Method development for NIR technique to utilize it as a tool of fast and prompt food analysis, Food Processing-Innovation-Nutrition-Healthy Consumers, ICSC, Radenci, Slovenia, 22-26 September 2007.
- 42.K. Szováti, A. Kiss, Z. Murányi, Characterisation of pesticide uptake of wheat by applying distinctive chemical methods, Food Processing-Innovation-Nutrition-Healthy Consumers, ICSC, Radenci, Slovenia, 22-26 September 2007.
- 43.D. Virág, A. Kiss, J. Prokisch, Elaboration of improved FRAP method for testing antioxidant activity of newly developed functional bakery products, Food Processing-Innovation-Nutrition-Healthy Consumers, ICSC, Radenci, Slovenia, 22-26 September 2007.
- 44.D. Virág, A. Kiss, Z. Murányi, Examinations of impact of soil characteristics and chemical feature of pesticides on their bioavailability, Food Processing-Innovation-Nutrition-Healthy Consumers, ICSC, Radenci, Slovenia, 22-26 September 2007.
- 45.N. Orbán, I. O. Kozák, M. Drávucz and A. Kiss, Revealing of major Triterpene components of selected grape varieties by LC-MS, Balaton Symposium, Balatonfüred, Hungary 05-08. 09. 2007.
- 46.J. Petrusán, A. Kiss, Development of a new, accurate analytical method to reveal the thermal degradation mechanism of inulin., XIII Italian-Hungarian symposium on

Spectrochemistry and Environmental Contamination and Food Safety, Bologna, Italy, 20-24 April, 2008.

- 47.K. Szováti, D. Virág, A. Kiss, Z. Murányi, Extensive comparative studies on characterisation relation between major soil parameters and pesticide bioavailability. XIII Italian-Hungarian symposium on Spectrochemistry and Environmental Contamination and Food Safety, Bologna, Italy, 20-24 April, 2008.
48. Z. Murányi, A. Kiss, Characterization of predominant forms and extent of accessibility for selected metals by development of a novel model system. XIII Italian-Hungarian symposium on Spectrochemistry and Environmental Contamination and Food Safety, Bologna, Italy, 20-24 April, 2008.
- 49.P. Forgó, A. Kiss, N. Orbán, HPLC-MS studies on revealing unique triterpene saponin components in skins and cuticular waxes of Grape and wine. XIII Italian-Hungarian symposium on Spectrochemistry and Environmental Contamination and Food Safety, Bologna, Italy, 20-24 April, 2008.
- 50.P. Forgó, A. Kiss, Á. Oszlanczi, Development of novel analytical methods to investigate biogenic amine content of food samples. XIII Italian-Hungarian symposium on Spectrochemistry and Environmental Contamination and Food Safety, Bologna, Italy, 20-24 April, 2008.
- 51.D. Virág, Z. Naár, A. Kiss, Sensitivity of common soil microfungi to the UV-photodegradation derivatives of pesticides. 4. Magyar mikológiai konferencia, Debrecen, 2008. Május 29 – 31.
- 52.A. Kiss, J. Petrusán, Development of a new functional food product and novel methods to reveal the thermal degradation mechanism and the prebiotic effect of inulin, 4th EPSO Conference, „Plants for Life”, Toulon, 22-26 June 2008.
- 53.A. Kiss, K. Szováti, Z. Murányi, Characterisation of bioavailability of distinctive pesticides by applying model-plants and optimised extraction method. 4th EPSO Conference, „Plants for Life”, Toulon, 22-26 June 2008.
- 54.D. Virág, A. Kiss, Elaboration technological procedure and chemical composition of a special confectionary product with enhanced antioxidant activity. 4th EPSO Conference, „Plants for Life”, Toulon, 22-26 June 2008.
- 55.A. Kiss, D. Virág, Revealing role of environmental factors of accessibility of pesticides with special regard to the soil characteristics. 4th EPSO Conference, „Plants for Life”, Toulon, 22-26 June 2008.
- 56.A. Kiss, D. Virág, Z. Győri, Development of a new functional biscuit and a novel procedure to determine antioxidant capacity, 14th World Congress of Food Science and Technology, "Food for Health and Wellbeing, Shanghai, China, October 19-24., 2008.
- 57.D. Virág, K. Szováti, A. Kiss, Z. Murányi, Bioavailability of distinctive pesticides for different model plants as a key factor in hazard assessment, 14th World Congress of Food Science and Technology, "Food for Health and Wellbeing, Shanghai, China, October 19-24., 2008.
- 58.A. Kiss, J. Petrusán, P. Forgó, Degradates of inulin as active components of a new functional foodstuff of prebiotic effect, 14th World Congress of Food Science and Technology, "Food for Health and Wellbeing, Shanghai, China, October 19-24., 2008.
- 59.K. Szováti, A. Kiss, Z. Murányi, Comparative analysis of fatty acid composition of selected cereals for further functional foodstuff application, 14th World Congress of Food Science and Technology, "Food for Health and Wellbeing, Shanghai, China, October 19-24., 2008.

- 60.K. Héja, S. Turza, Z. Murányi, A. Kiss, Developments of NIR measuring technique for fast and prompt food analysis, International Scientific Conference on Cereals- their products and processing, Debrecen, October 27-28, 2008.
- 61.Zs. Koncz, Z. Naár, A. Kiss, Á. Szécsi, Assessment of mycotoxin capability of different chemotypes of fusarium graminearum in case of hungarian wheat species, International Scientific Conference on Cereals- their products and processing, Debrecen, October 27-28, 2008.
- 62.B. Lénárt, Zs. Fejes, Z. Naár, A. Kiss, Comparative study of the efficiency for prebiotic materials in different food types and raw materials. International Scientific Conference on Cereals- their products and processing, Debrecen, October 27-28, 2008.
- 63.K. Szováti, A. Kiss, Z. Murányi, Comparison of active components of distinctive variants of barley and wheat with special regard to technological processing possibility, International Scientific Conference on Cereals- their products and processing, Debrecen, October 27-28, 2008.
- 64.K. Szováti, A. Kiss, Z. Murányi, Role of extraction techniques in obtaining fatty acids and antioxidants from different cereals for further functional food applicaton. International Scientific Conference on Cereals- their products and processing, Debrecen, October 27-28, 2008.
- 65.D. Virág, A. Kiss, Z. Murányi, Development of manufacturing processes of functional bakery products fortified with amino acids and vitamins. International Scientific Conference on Cereals- their products and processing, Debrecen, October 27-28, 2008.
- 66.D. Virág, A. Kiss, K. Szováti, Z. Murányi, Model studies on accessibility of various pesticides for agricultural plants, EuroFoodChem XV. Food for the Future, Copenhagen, Denmark, 2009. 07. 5-8.
- 67.K. Szováti, A. Kiss, Z. Murányi, Examination on fatty acid composition of distinctive flours and oily seeds with regard to foodstuff fortification perspectives. EuroFoodChem XV. Food for the Future, Copenhagen, Denmark, 2009. 07. 5-8.
- 68.A. Kiss, D. Virág, Elaboration of novel procedure for analysis of antioxidant capacity, and its application to test newly developed functional biscuits. EuroFoodChem XV. Food for the Future, Copenhagen, Denmark, 2009. 07. 5-8.
- 69.A. Kiss, P. Forgó, Z. Murányi, Role of inulin and its degradates in prebiotic effect of newly developed functional foodstuff. EuroFoodChem XV. Food for the Future, Copenhagen, Denmark, 2009. 07. 5-8.
- 70.P. Forgó, A. Kiss, Z. Murányi, K. Szováti, Isolation, identification and application of special bioactive plant components. EuroFoodChem XV. Food for the Future, Copenhagen, Denmark, 2009. 07. 5-8.
- 71.Z. Murányi, A. Kiss, P. Forgó, Model studies on bioavailability of selected heavy metals in food products, 7th International Symposium on Speciation of Elements in Biological, Environmental and Toxicological Sciences, Eger, Hungary, 27-29 August 2009.
- 72.Péter Forgó, Attila Kiss, Zoltán Murányi: Role of inulin and its degradates in prebiotic effect of newly developed foodstuff, 7th International Symposium on Speciation of Elements in Biological, Environmental and Toxicological Sciences, Eger, Hungary, 27-29 August 2009.
- 73.A. Kiss, D. Virág, Development of new functional foodstuff and novel procedures for identification of relevant bioactive components, 7th International Symposium on Speciation of Elements in Biological, Environmental and Toxicological Sciences, Eger,

Hungary, 27-29 August 2009.

- 74.S. Rapi, A. Kiss, P. Forgó, Study on bioactive di-, and tripeptide content in natural plant sources by HPLC methods with respect to functional food application; International Scientific Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Zilina, Slovakia, June 9th-11th 2009.
- 75.A. Kiss, D. Virág, Impact of soils and metals on the photodegradation of diverse pesticides, IX. Pesticide behaviour in soils, water and air, York, England, 14-16 September 2009.
- 76.A. Kiss, K. Szováti, Z. Murányi, Examination of the influence of soil types on pesticide bioavailability, IX. Pesticide behaviour in soils, water and air, York, England, 14-16 September 2009.
- 77.D. Virág, A. Kiss, Z. Murányi, Study on binding ability of pesticides to soils and the impact of soil parameters, IX. Pesticide behaviour in soils, water and air, York, England, 14-16 September 2009.
- 78.D. Virág, A. Kiss, Z. Murányi, Effect of different soil microbes on the bioaccessible amounts of distinctive pesticides, IX. Pesticide behaviour in soils, water and air, York, England, 14-16 September 2009.
- 79.P. Forgó, S. Rapi, A. Kiss, Analysis of natural bioactive peptides by applying novel HPLC-methods and stabilizing metals. 10th International Symposium on Applied Bioinorganic Chemistry, Debrecen, Hungary, 2009. 09. 25-28.
- 80.A. Kiss, D. Virág, Revealing characteristics of interaction between metals in soils and pesticides' degradates. 10th International Symposium on Applied Bioinorganic Chemistry, Debrecen, Hungary, 2009. 09. 25-28.
- 81.Z. Murányi, A. Kiss, Sz. Molnár, Speciation analysis of biologically available metal content of distinctive foodstuffs. 10th International Symposium on Applied Bioinorganic Chemistry, Debrecen, Hungary, 2009. 09. 25-28.
- 82.K. Szováti, Z. Murányi, A. Kiss, Modeling the complex forming processes in food products with special regard to the interactions between fatty acids and essential metals. 10th International Symposium on Applied Bioinorganic Chemistry, Debrecen, Hungary, 2009. 09. 25-28.
- 83.Sz. Molnár, Z. Murányi, A. Kiss, Examination on metal binding ability of alginic acid. 10th International Symposium on Applied Bioinorganic Chemistry, Debrecen, Hungary, 2009. 09. 25-28.
- 84.H. Szalontai, N. Adányi, A. Kiss, Development of a multi-functional portable amperometric biosensor. 4th International workshop on biosensors for food safety and environmental monitoring, Tangier, Morocco, October 01-03, 2009.
- 85.H. Szalontai, N. Adányi, A. Kiss, Quartz crystal microbalance (QCM) based immunosensor for food quality control 4th International workshop on biosensors for food safety and environmental monitoring, Tangier, Morocco, October 01-03, 2009.
- 86.P. Forgó, A. Kiss, Z. Murányi, K. Szováti, Comparative studies on yielding and characterization of natural bioactive compounds, 11th Asean Food Conference, Bandar Seri Begawan, Brunei Darussalam, October 21-23, 2009.
- 87.A. Kiss, D. Virág, Development of a new functional foodstuff and novel procedures for identification of relevant bioactive components, 11th Asean Food Conference, Bandar Seri Begawan, Brunei Darussalam, October 21-23, 2009.
- 88.A. Kiss, D. Virág, K. Szováti, Investigations on factors affecting plant uptake of pesticides, 11th Asean Food Conference, Bandar Seri Begawan, Brunei Darussalam,

October 21-23, 2009.

- 89.A. Kiss, P. Forgó, Functional food developments by utilizing natural antioxidants of unique feature, Pigments in food Conference, Budapest, Hungary, 20-24. July, 2010.
- 90.A. Kiss, P. Forgó, D. Virág, Investigation on plausible reaction pathways of Maillard transformation occurring in newly developed antioxidant rich bakery products, Pigments in food Conference, Budapest, Hungary, 20-24. July, 2010.
- 91.J. Belovai, A. Kiss, Z. Murányi, Comparative studies on the extraction efficiency of 6 distinctive procedures for yielding antioxidant-rich plant extracts, Pigments in food Conference, Budapest, Hungary, 20-24. July, 2010.
- 92.J. Belovai, P. Forgó, A. Kiss, Z. Murányi, Revealing bioactive component profiles of selected fruits and vegetables with special regard to their antioxidant capacity, Pigments in food Conference, Budapest, Hungary, 20-24. July, 2010.
- 93.Sz. Molnár, S. Rapi, D. Virág, A. Kiss, P. Forgó, Comparative study of propolis samples collected in various areas of Hungary and application perspectives in winemaking, Pigments in food Conference, Budapest, Hungary, 20-24. July, 2010.
- 94.H. Szalontai, N. Adányi, A. Kiss, Development of piezoelectric biosensor for the detection of probiotic bacteria, 7th Aegean Analytical Chemistry Days, Mitilini, Greece, 28. September – 2. October 2010.
- 95.G. Csiffáry, P. Nagy, N. Adányi, A. Kiss, Development of a biosensor for the determination of pesticides, based on the inhibition of acetylcholinesterase, 7th Aegean Analytical Chemistry Days, Mitilini, Greece, 28. September – 2. October 2010.
- 96.Sz. Molnár, É. Milinki, D. Virág, A. Kiss, Study of microelement accumulating characteristics of microalgae, 7th Aegean Analytical Chemistry Days, Mitilini, Greece, 28. September – 2. October 2010.
- 97.Sz. Molnár, S. Rapi, D. Virág, A. Kiss, P. Forgó, Comparative study of propolis samples collected in various areas of Hungary and application perspectives in winemaking, 7th Aegean Analytical Chemistry Days, Mitilini, Greece, 28. September – 2. October 2010.
- 98.H. Szalontai, N. Adányi, A. Véha, S. József, A. Kiss, Enzyme-based portable amperometric biosensor device for food quality control, 7th Aegean Analytical Chemistry Days, 28. Mitilini, Greece, 28. September – 2. October 2010.
- 99.A. Kiss, D. Virág, P. Forgó, Development Of Natural Component-Based Unique Functional Foodstuffs By Applying Specific Procedures Increasing Positive Biological Impact, 1st International Congress on Food Technology, Antalia, Turkey, 03-06 november 2010.
- 100.A. Kiss, P. Forgó, Development And Introduction Of Dietary Supplement Tablet And Tea By Utilizing Purple Corn As Natural Antioxidant Resource, 1st International Congress on Food Technology, Antalia, Turkey, 03-06 november 2010.
- 101.D. Virág, P. Forgó, A. Kiss, Investigation On Plausible Reaction Pathways Of Maillard Transformation Occurring In Newly Developed Antioxidant Rich Bakery Products, 1st International Congress on Food Technology, Antalia, Turkey, 03-06 november 2010.
- 102.H. Szalontai, Z. Murányi, A. Kiss, Constuction And Utilisation Of A Miniaturised, Portable Biosensoric Device Capable Of Multicomponental Food Analysis, 1st International Congress on Food Technology, Antalia, Turkey, 03-06 november 2010.
- 103.A. Kiss, D. Virág, K. Szováti, Comprehensive Approach To Charecterise Conditions Primarily Affecting Plant Uptake Of Diverse Pesticides, 1st International Congress on

Food Technology, Antalia, Turkey, 03-06 november 2010.

- 104.J. Belovai, P. Forgó, A. Kiss, and Z. Murányi, Assessment Of Biologically Beneficial Components Of Antioxidant Rich Extracts Of Various Natural Resources, 1st International Congress on Food Technology, Antalia, Turkey, 03-06 november 2010.
- 105.S. Rapi, P. Forgó, A. Kiss, Oligo-Peptide Derivatives As Perspective Functional Food Components, Detection And Stability, 1st International Congress on Food Technology, Antalia, Turkey, 03-06 november 2010.
- 106.Sz. Molnar, S. Rapi, D. Virág, A. Kiss, P. Forgó, Complex Approach For Versatile Characterization Of Distinctive Propolis Samples Providing The Basis Of Propolis Containing Wine, S1st International Congress on Food Technology, Antalia, Turkey, 03-06 november 2010.
107. A. Kiss, P. Forgó, Elaboration of specific functional foodstuffs based on revealing antioxidants as well as microcomponent profile of purple corn. 8th International Conference on Functional Foods for Chronic Diseases: Science and Practice, Las Vegas, USA, 14-18, March, 2011.
- 108.D. Virág, A. Kiss, Sz. Molnár, É. Milinki, Study of microelement accumulating characteristics of microalgae and alginic acid. 8th International Conference on Functional Foods for Chronic Diseases: Science and Practice, Las Vegas, USA, 14-18, March, 2011.
- 109.D. Virág, A. Kiss, Investigation of functional food components and parameters affecting their stability, XVI. EuroFoodChem, Gdansk, Lengyelország 6-8. July 2011. (Poszter)
- 110.S. Rapi, P. Forgo, A. Kiss, Characterisation of conditions affecting stability of oligopeptide derivatives of potential health-preserving effect, XVI. EuroFoodChem, Gdansk, Lengyelország 6-8. July 2011. (Poszter)
- 111.D. Virag, P. Forgó, A. Kiss, Revealing transformation patterns and maillard reaction mechanisms in lysine fortified, newly developed bakery products Gdansk, Lengyelország 6-8. July 2011. (Poszter)
- 112.Sz. Molnar, S. Rapi, D. Virag, A. Kiss, P. Forgo, Complex approach for versatile characterization of distinctive hungarian propolis samples Gdansk, Lengyelország 6-8. July 2011. (Poszter)
- 113.A. Kiss, P. Forgo, Study on intrinsic composition of purple corn as natural antioxidant resource and development of novel, antocyanin rich functional foodstuff, Gdansk, Lengyelország 6-8. July 2011. (Poszter)
- 114.P. Forgo, A. Kiss, Z. Muranyi, Investigations on exploitation perspectives and yielding of diverse, antioxidant-rich plant extracts, Gdansk, Lengyelország 6-8. July 2011. (Poszter)
- 115.P. Forgo, A. Kiss, Z. Muranyi, Study on specific bioactive components and antioxidant activity of selected fruits and vegetables Gdansk, Lengyelország 6-8. July 2011. (Poszter)
- 116.D. Virag, A. Kiss, application of SPME-GC-FID technique for the detection meataccumulated organic solvent residues originated from animal feed produced from oil-extracted and recycled plant parts, Gdansk, Lengyelország 6-8. July 2011. (Poszter)
- 117.Sz. Molnar, A. Kiss, D. Virag, Role of alginate complexes in trace metal fortification of functional foodstuff, Gdansk, Lengyelország 6-8. July 2011. (Poszter)
- 118.Szabolcs Molnár Éva Milinki, Attila Kiss, Comparative study of microelement accumulating characteristics of microalgae Gdansk, Lengyelország 6-8. July 2011. (Poszter)
- 119.Cs. Csutorás, P. Fűtő, P. Forgó, A. Kiss, L. Rácz, Investigation of ochratoxin A level

- during fermentation of different wines by applying high toxin concentrations, XIV. Hungarian-Italian Symposium on Spectrochemistry: Analytical Techniques and Preservation of Natural Resources, Sümeg, Hungary, October 5-7, 2011.
- 120.L. Girán, O. Hudák, L. Rácz, A. Kiss, Cs. Csutorás, Composition of white Lupin seeds (*Lupinus albus* cv. Nelly) and development of functional food products, XIV. Hungarian-Italian Symposium on Spectrochemistry: Analytical Techniques and Preservation of Natural Resources, Sümeg, Hungary, October 5-7, 2011.
 - 121.Cs. Csutorás, Zs. Tajcs, P. Fütő, P. Forgó, A. Kiss, L. Rácz, Reduction of the concentration of Ochratoxin A in wines by applying appropriate clarification methods, XIV. Hungarian-Italian Symposium on Spectrochemistry: Analytical Techniques and Preservation of Natural Resources, Sümeg, Hungary, October 5-7, 2011.
 - 122.Cs. Csutorás, P. Fütő, P. Forgó, A. Kiss, L. Rácz, Monitoring of Aflatoxin B1 content of must during fermentation, XIV. Hungarian-Italian Symposium on Spectrochemistry: Analytical Techniques and Preservation of Natural Resources, Sümeg, Hungary, October 5-7, 2011.
 - 123.L. Girán, O. Hudák, L. Rácz, A. Kiss, Cs. Csutorás, Development of white lupin (*Lupinus Albus*) based protein drinks, XIV. Hungarian-Italian Symposium on Spectrochemistry: Analytical Techniques and Preservation of Natural Resources, Sümeg, Hungary, October 5-7, 2011.
 - 124.K. Pál, A. Kiss, Comparison of molecular methods for identification of *Lactobacilli*. International Conference on Food Engineering and Biotechnology (ICFEB 2012), Kuala Lumpur, Malaysia, 4-6. May 2012.
 - 125.P. Forgó, A. Kiss, Revealing Anthocyanin-Profile of Selected Fruits and Vegetables by HPLC-MS Studies. International Conference on Food Engineering and Biotechnology (ICFEB 2012), Kuala Lumpur, Malaysia, 4-6. May 2012.
 - 126.P. Forgó, Z. Murányi, A. Kiss, Comparative Studies on Antioxidant Capacity of Distinctive Natural Plants. International Conference on Food Engineering and Biotechnology (ICFEB 2012), Kuala Lumpur, Malaysia, 4-6. May 2012.
 - 127.H. Szalontai, N. Adányi, A. Kiss, Label-free immunosensor for the detection of probiotics in fermented dairy products. 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia 23-26. May 2012.
 - 128.M. Korózs, B. Bóka, A. Kiss, Comparative studies of protein fractions of different types of milk by SDS-PAGE gelelectrophoresis with the aim of authentication. 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia 23-26. May 2012.
 - 129.G. Csiffáry, A. Kiss, N. Adányi: Novel acetylcholinesterase-based amperometric biosensor for the rapid analysis of different carbamate and organophosphate pesticides. The 8th conference RME 2013 Food Feed Water Analysis innovations and breakthroughs, 21-23, Noordwijkerhout, the Netherlands 28. January 2013.
 - 130.Peter Futo, Nora Adanyi, Attila Kiss: Determination of increased catalase content in milk samples by means of a novel, catalase based amperometric biosensor, „8th Rapid Methods Europe, Food, Feed and Water Analysis”, 2013. 01. 21-23, Noordwijkerhout, The Netherlands.
 - 131.Gábor Csiffáry, Attila Kiss, Nóra Adányi: Novel acetylcholinesterase based amperometric biosensor for the rapid analysis of different carbamate and organophosphate pesticides, „8th Rapid Methods Europe, Food, Feed and Water Analysis”, 2013. 01. 21-23, Noordwijkerhout, The Netherlands.
 - 132.Attila Kiss, Helga Szalontai, Nora Adanyi: Development of QCM-based direct, label-free immunosensor for rapid, cost-effective assessment of probiotic bacteria in

- fermented dairy products, „8th Rapid Methods Europe, Food, Feed and Water Analysis”, 2013. 01. 21-23, Noordwijkerhout, The Netherlands.
- 133.K. Patonay, Zs. Fejes, Z. Murányi, A. Kiss, Investigation of composition, antioxidant activity and antimicrobial effects of essential oils obtained from ten spice plant species. EuroFoodChem XVII, Istanbul, Turkey, 7. May 2013.
 134. A. Kiss, P. Forgo, Novel example of functional foodstuffs: antioxidant rich bakery products by applying lysine and maillard reaction products. EuroFoodChem XVII, Istanbul, Turkey, 7. May 2013.
 135. A. Kiss, P. Forgo, M. Korozs, Comparative studies on thermal degradation characteristics of distinctive oligo- and polysaccharides of prebiotic relevance. EuroFoodChem XVII, Istanbul, Turkey, 7-10. May 2013.
 136. A. Kiss, P. Forgo, Analytical studies for revealing the specific composition of purple corn as a plausible basic material for functional foodstuff rich in antocyanins. EuroFoodChem XVII, Istanbul, Turkey, 7-10. May 2013.
 - 137.P. Forgo, A. Kiss, M. Korozs, K. Kaloczka, Comparative studies on different transformation patterns of lactose conversions and further transformation routes. EuroFoodChem XVII, Istanbul, Turkey, 7-10. May 2013.
 - 138.K. Patonay, Zs. Fejes, Z. Murányi, A. Kiss, Investigation of composition, antioxidant activity and antimicrobial effects of essential oils obtained from ten spice plant species. EuroFoodChem XVII, Istanbul, Turkey, 7-10. May 2013.
 139. S. Rapi, A. Kiss, P. Forgo Application of advanced chromatographic methods in the analysis of bioactive peptides. EuroFoodChem XVII, Istanbul, Turkey, 7-10. May 2013.
 140. Sz. Molnar, S. Rapi, A. Kiss, P. Forgo, Comparative studies and possible food industrial applications of propolis as a promising source of bioactive compounds. EuroFoodChem XVII, Istanbul, Turkey, 7-10. May 2013.
 - 141.K. Patonay, Z. Murányi, A. Kiss, A. Németh, Investigation of the extracts of hungarian hairless catnip (*Nepeta Pannonica* SYN. *Nepeta Nuda* L.) and six accentuated medicinal plant species for potential winemaking uses. EuroFoodChem XVII, Istanbul, Turkey, 7-10. May 2013.
 - 142.S. Rapi, A. Kiss, P. Forgo, Application of advanced chromatographic methods in the analysis of bioactive peptides. EuroFoodChem XVII, Istanbul, Turkey, 7-10. May 2013.
 - 143.K. Patonay, D. Virág, Z. Murányi, A. Kiss, Investigation of composition, antioxidant activity and antimicrobial effects of essential oils obtained from spice plants widely used in Hungary. „XVII. Euroanalysis”, Varsó, Lengyelország, 25-29. August 2013.
 144. K. Patonay, D. Virág, Z. Murányi, A. Kiss, Investigation of hungarian hairless catnip (*Nepeta pannonica* syn., *Nepeta nuda* l.). „XVII. Euroanalysis”, Varsó, Lengyelország, 25-29. August 2013.
 145. O. Hudák, B. Bóka, L. Girán, Cs. Csutorá, A. Kiss, Glycerol oxidase based biosensor and GC method development for wine analysis. „XVII. Euroanalysis”, Varsó, Lengyelország, 25-29. August 2013.
 146. O. Hudák, B. Bóka, L. Girán, Cs. Csutorá, A. Kiss Investigation of inorganic and organic components of medical mud during medical treatments. „XVII. Euroanalysis”, 2013. augusztus 25-29., Varsó, Lengyelország, „XVII. Euroanalysis”, Varsó, Lengyelország, 25-29. August 2013.
 147. M. Korózs, A. Kiss, P. Forgó, K. Mikuska, Comparative studies on efficiency conversion patterns of lactose and further transformation to novel prebiotic foodstuff. „XVII. Euroanalysis”, Varsó, Lengyelország, 25-29. August 2013.
 148. M. Korózs, A. Kiss, P. Forgó, K. Mikuska, Studies on thermal degradation characteristics of different carbohydrates of prebiotic effect. Varsó, Lengyelország, 25-29. August 2013.

- 149.Gábor Csiffáry, Péter Fűtő, Nóra Adányi, Attila Kiss: Novel enzyme based l-ascorbic acid biosensor utilizing screen printed carbon electrodes and amperometric detection, „Sixth international Workshop on Biosensors for Food Safety and Environmental Monitoring” (Essaouira, Marokkó), 2013.10.03-05.
- 150.Helga Szalontai, Gábor Csiffáry, Nóra Adányi, Attila Kiss: Development of two label-free immunosensors for the detection of probiotics, „Sixth international Workshop on Biosensors for Food Safety and Environmental Monitoring” (Essaouira, Marokkó), 2013.10.03-05.
- 151.A. Kiss, E. Némedi, L. Daróczi, S. Kukovics, Z. Naar, Comparison of changes in microbial parameters and functionality of inulin and omega-3 fatty acid fortified goat and sheepmilk products. The efficiency of farming and its effect on the environment in Central and Eastern European countries, Nagyvárad, Roumania 08-12. April 2014.
- 152.E. Némedi, A. Kiss: Development of Antioxidant Rich Bakery Products by Applying Lysine and Maillard Reaction Products. ICPFF 2015: XIII International Conference on Probiotics and Functional Foods, Miami, USA 9-10. March 2015.
- 153.E. Konya, M. Gasztonyi Nagy, N. Adanyi, T. Halasi, Zs. Cserhalmi, A. Kiss: Study of wheat and pseudo-cereal flours with regard to plausible pastry-industrial implications. 5th Cereals&Europe Spring Meeting, Budapest, Hungary 27-29. April 2015.
- 154.E. Némedi, A. Kiss: Development of a novel, diamine-oxydase based biosensor for the assessment of biogenic amines, as spoilage indicators in distinctive milk-based product. The 19th International Agricultural Exhibition & Conference, Tel-Aviv, Izrael 28-30. April 2015.
- 155.A. Kiss, E. Némedi: Development of novel, antioxidant-rich functional foodstuffs and comparative analysis of their bioactive components ny improved procedures. Third Scientific of the National Insitute of Agronomy of Tunisia 2015, Tunis, Tunisia 26-31. May 2015.
- 156.Naár, Z., Kiss, Á. Antal, O., Takács, K., Némedi, E., Kiss, A. (2015) Effect of mastication on the balance of stimulated gut microbiota developed on stuffed pastry digested in Infogest harmonized model and modified Versantvoort model. COST INFOGEST 4th ICFD, March 17-19 2015, Naples, Italy. In: Proceedings of the 4th International Conference on Food Digestion. p. 167.
- 157.Antal,O., Naár, Z., Takács, K., Horváth, L., Némedi, E. Kiss, A. (2015): The prebiotic effect of various potential components of functional foods. The Prebiotic Effect of Various Potential Components of Functional Foods. International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics. 23-25 June 2015, Budapest, Hungary.
- 158.Magdolna Nagy-Gasztonyi, Nóra Adányi, Zsuzsanna Cserhalmi, Attila Kiss, Comparative analysis of natural antioxidant components to develop aromatised waters, EUROFOODChem, Madrid, 2015. 13-16 October.
- 159.Füstös, Z., Antal, O., Naár, Z., Kiss, A, Némedi, Zs. (2016): Prebiotic effects of different dumplings and evaluation of different equations used for PI calculation. International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics. 21-23 June 2016, Budapest, Hungary.
- 160.I. Mirmazloun, A. Kiss, M. Ladányi, Zs. György: An enhanced callus culture for in vitro production of Roseroot glycosides. 21. World Congress of Clinical Nutrition, 6-8 October, 2017. Budapest, Hungary.
- 161.E. Némedi, J. Nemes, K. Balogh-Tóth, O. Tóth, A. Kiss: Human clinical trials of functional foods in Hungary – experiences of a special CRO company. 21. World Congress of Clinical Nutrition, 6-8 October, 2017. Budapest, Hungary.
- 162.Mirmazloun Iman, Kiss Attila, Ladányi Márta, György Zsuzsanna: Identification of a novel UDP glycosyltransferase involved in salidroside formation in *Rhodiola Rosea* L.

- Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLII. Vándorgyűlés, Siófok, 2017. október 12-14, proceedings: ISBN 978-615-5606-04-5.
163. Iman Mirazloun, Szabolcs Horváth, Attila Kiss, Alexandra Szabo, Anett Szűcs, Erzsébet Némédi: Enhancement of biological value of honey by means of applying *Ganoderma lucidum* Extract supported by surveying Phenolic Content, Radical Scavenging and Antibacterial Properties. Nutrition & Food Sciences conference, May 14-16, 2018, Tokyo, Japan.
 164. Naár, Z., Kiss, A., Némédi, E., Pihler, I., Kukovics, F., & Kukovics, S.: The α -s1, α -s2 and β -casein Content of Milk collected from Various Goat Breeds and Populations. In G. K. Aseri, J. S. Sohal, & D. Sharma (Eds.), *Asian Regional Conference on Goats (ARCG-2018)* (p.32). Jaipur, India, 2018.
 165. A. Kiss., I. Mirazloun, E. Némédi: Comparative studies on the prebiotic effect of distinct *Ganoderma* extracts with the aim of underpinning prospective functional food applications. Third International Conference on Food Science and Technology, 29. November – 1. December, 2018., Budapest, Hungary.
 166. Némédi, E., I. Mirmazloun, A. Kiss, A. Szabó, A. Szűcs Role of diverse probiotics in reinforcement of prebiotic feature of versatile carbohydrates with food additive potential. Third International Conference on Food Science and Technology, 29. November – 1. December, 2018., Budapest, Hungary.
 167. Attila Kiss¹, Erzsébet Karaffa, Károly Pál, Ferenc Peles: Comparative study on prebiotic activities of various dietary fibers on distinct probiotics, 58th Croatian & 18th International Symposium on Agriculture, February 11 - 17, 2023 in Dubrovnik, Croatia
 168. Eva Domokos-Szabolcsy, Tarek Alshaal, Nevien Elhawat, Zoltán Kovács, László Kaszás, Áron Béni, Attila Kiss: Impact of cysteine protease-mediated hydrolysis on the digestibility and biochemical profile of soy and mung bean proteins 3rd NIZO Plant Protein Functionality Conference, 22-25 October 2024, online and Ede, The Netherlands.
 169. Eva Domokos-Szabolcsy, Tarek Alshaal, Nevien Elhawat, Zoltán Kovács, László Kaszás, Áron Béni, Attila Kiss: Pepsin-mediated hydrolysis of legume proteins: Comparative analysis of digestibility and functional properties in chickpea, lentil, mung bean, and soybean 3rd NIZO Plant Protein Functionality Conference, 22-25 October 2024, online and Ede, The Netherlands.
 170. Róbert Tupicza, Diána Szilva, Gyula Szakadát, Ferenc Peles, Károly Pál, Attila Péter Kiss: Utilization of enzyme-triggered degradation of plant components in order to fortify oligosaccharide content of prebiotic potential Central European Conference on Food 2024 13-16 October 2024, Szeged, Hungary
 171. Attila Péter Kiss, Balázs Ásványi, Zsófia Sipos-Kozma, Rita Nagy, Péter Lelkes, Dóra Kiss, Péter Hajdú, Diána Margaréta Szilva: Comparative analysis of prebiotic activity of different prebiotics and fibres using different methods to underpin their functional product development potential. 34th International Conference of the Functional Food Centre 24-26th September 2025, Madrid, Spain
 172. Attila Péter Kiss, Péter Hajdú: „Connection between Healthy food and tourism” Tourism Summit 2025, 14-15. October 2025, Budapest, Hungary
 173. Nevien Elhawat, Tarek Alshaal, Attila Kiss: Controlled Enzymatic Hydrolysis of Distinct Dietary Fibers Generate Targeted Prebiotic Substances of Enhanced Probiotic

Functionality. 11th Edition of Innovations in Food Science and Human Nutrition, 01-02. July 2026, Rome, Italy.

174. Dóra Kiss, Diána Margaréta Szilva, Péter Hajdú, Tarek Alshaal, Nevien Elhawat, Attila Kiss: Assessment of the Impact of Diverse Technological Conditions on Protein Integrity with Special Regard to Grounding the Design of Functional Foods. 11th Edition of Innovations in Food Science and Human Nutrition, 01-02. July 2026, Rome, Italy.
175. Diána Margaréta Szilva, Balázs Ásványi, Zsófia Sipos-Kozma, Rita Székelyhidi, Beatrix Sík, Rita Nagy, Péter Lelkes, Dóra Kiss, Péter Hajdú, Attila Kiss: Integrated evaluation of the prebiotic activity of diverse natural substrates based on both microbiological and analytical assays. 11th Edition of Innovations in Food Science and Human Nutrition, 01-02. July 2026, Rome, Italy.

IX. Hungarian – language conference presentations:

1. Kiss A., A környezeti hatásvizsgálatok kémia megközelítése, Országos Környezetvédelmi Találkozó, Debrecen, DAB, 1998. június 4. (szóbeli)
2. Kiss A., A fémek humánbiológiai és környezeti szerepe, Regionális Környezetvédelmi Konferencia, Miskolc, 1998. szeptember 6. (szóbeli)
3. Kiss A., Fémtől függő betegségek és fémtartalmú gyógyszerek, Környezetvédelmi Napok, Eger, EKF, 1999. április. 15. (szóbeli)
4. Kiss A., Balogh J., Az élővizek hidrobiológiai és kémia hatástanulmánya, Országos Környezeti Kémiai Szimpózium, Szeged, 1999. szeptember 8. (szóbeli)
5. Kiss A., Eu-normák és hazai szabályzók a környezetvédelemben, a hulladékkezelésben, Környezetvédelmi Napok, Eger, EKF, 2000. április. 19. (szóbeli)
6. Kiss A., Kovács Sz., Kémiai és hidrológiai jellegű hatásvizsgálatok helye a környezetvédelemben, különös tekintettel a hulladéklerakatok kérdéskörére, Országos Környezeti Kémiai Találkozó, Debrecen, DE, 2000. május 25. (szóbeli)
7. Kiss A., Rapi S., A növényvédőszeres fotokatalizált degradációja, Regionális Környezetvédelmi Szimpózium, Miskolctapolca, Bay Zoltán Kutatási Intézet, 2000. október 13. (szóbeli)
8. Kiss A., Sramkó Gy., A Rákospatak revitalizációs koncepciója és az ahhoz kapcsolódó környezeti hatásvizsgálatok, Miskolc, ME, Környezetvédelmi konferencia, 2001. 03. 18. (szóbeli)
9. Kiss A., Kovács Sz., Talajérzékenységi vizsgálatok biológiai vonatkozásai, Országos talajkémiai szimpózium, Budapest, 2001. szeptember 20. (szóbeli)
10. Kiss A., A környezetben található fémkomplexek vizsgálhatósága és biológiai hatása, Országos Környezetvédelmi Workshop, Miskolc, ME, 2002, június 20-21. (szóbeli)
11. Kiss A., Nagy Z., A szerves mikroszennyezők a talajban és azok biokémiai vonatkozásai, Országos bio-, és talajkémiai Szimpózium, Pécs, 2002, szeptember 4. (szóbeli)
12. Kiss A., Rapi S., Peszticidek fotolitikus degradációjának és biológia hatásának vizsgálata, XXIV. Kémiai Előadói Napok, Szeged, 2002. október 26-28. (szóbeli)
13. Kiss A., Kárász I., A környezetvédelmi kutatások és képzés helyzete Egerben, Felsőoktatási Környezetvédelmi Ankét, Eszterházy Károly Főiskola, Eger, 2002. november 12-13. (szóbeli)
14. Kiss A., Rapi S., Szerves mikroszennyezők tulajdonságai, perzisztenciája és bomlásának reakciómechanizmusai, Biokémiai szimpózium, Veszprém, 2003. május 6. (szóbeli)

15. Kiss A., Különböző típusú mikrokontaminánsok élettani hatásának modellezése, Biokémiai Szimpózium, Miskolci Egyetem, 2003, november 5. (szóbeli)
16. Kiss A., Csutorás Cs., Különböző peszticidek talajdegradáció, illetve biológiai hatásának modellezése, Analitikai Vegyészkonferencia, Bioanalitika 2004 szimpózium, 2004. június 30 - július 2, Balatonföldvár. (poszter)
17. Kiss A., Virág D., Csutorás Cs., Fotolitikus reakciók szerepe a kontaminánsok lebontásában és a környezetvédelemben, Környezetvédelmi Szimpózium, Miskolctapolca, Bay Zoltán Intézet, 2004. október 6-7. (szóbeli)
18. Kiss A., Élelmiszerbiztonsági kutatások az Egerfood Regionális Tudásközpontban, XV. ÉlelmiszerMinőségellenőrzési Tudományos Konferencia, Debrecen, 2006. március 29-31. (szóbeli)
19. Kiss, A., Naár, Z., Biacs, P., EGERFOOD - a new regional science centre in North-Eastern Hungary, I. SAFE International Congress on Food Safety, Budapest, 2006. június 19. (szóbeli)
20. Kiss A., Az élelmiszerbiztonsági kutatások aktuális tendenciái, EGER-EXPO szakkiállítás és Élelmiszerbiztonsági Konferencia, Eger, 2006. szeptember 1. (szóbeli)
21. Naár Z., Kiss A., Inulin-tartalmú funkcionális élelmiszerek kifejlesztésére irányuló kísérletek, Bio-és funkcionális élelmiszerek c. konferencia, Szeged, 2006. november 7. (szóbeli)
22. Kiss A., Virág D., Naár Z., Peszticidek fotodegradációs mechanizmusának, kinetikájának és biológiai hatásának modellezése, MKE Centenárium Vegyészkonferencia, Sopron, 2007. 05.29.-06.01. (szóbeli)
23. Szováti K., Kiss A., Murányi Z., Újszerű modellrendszerek bevezetése peszticidek biológiai felvehetőségének jellemzésére, MKE Centenárium Vegyészkonferencia, Sopron, 2007.05. 29.-06.01. (poszter)
24. Lakatos E., Kiss A., Murányi Z., Élelmiszeripari termékek fémspeciációs vizsgálata, és biológiailag hozzáférhető mennyiségének modellezése, MKE Centenárium Vegyészkonferencia, Sopron, 2007.05.29.-06.01. (poszter)
25. Virág D., Kiss A., Peszticidek biológiai hozzáférhetőségének modellezése eltérő talajtípusokkal történő kölcsönhatás vizsgálatával MKE Centenárium Vegyészkonferencia, Sopron, 2007.05.29.- 06.01. (poszter)
26. Virág D., Kiss A., Különböző extrakciós eljárások összehasonlító elemzése peszticidek talajon történő kötődésének jellemzésére, 12. Tiszántúli Növényvédelmi Fórum, 238-245. oldal (poszter)
27. Szováti K., Kiss A., Murányi Z., A biotikus környezet hatása eltérő peszticidek növényekbe történő penetrációjára, 12. Tiszántúli Növényvédelmi Fórum 227-237. oldal (poszter)
28. Kiss A., Murányi Z., Élelmiszerbiztonság és technológiai fejlesztés kapcsolata az Egerfood Regionális Tudásközpont innovációs tevékenységének példáján keresztül, VIII. Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Eger, 2007. 10. 10-12. (szóbeli)
29. Kiss A., Virág D., Naár Z., Peszticidek degradációjának kinetikai, mechanisztikus és biológiai aspektusai, VIII. Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Eger, 2007. 10. 10-12. (szóbeli)
30. Kiss A., Az élelmiszer-biztonság a fogyasztók és az EGERFOOD RET szemszögéből, plenáris előadás, Magyar Tudomány Ünnepe, Eszterházy Károly Főiskola, Eger, 2007. november 7. (szóbeli)
31. Kiss A., Új, bioszenzorikus és komplexkémiai mérési eljárások kifejlesztése funkcionális élelmiszerek hatóanyagainak analízisére. Funkcionális élelmiszerek mintavételi és analitikai kérdései, Debreceni Egyetem-MÉTE, Debrecen, 2007. november 8. (szóbeli)

32. Kiss A., A CSR helyzete és a felelősségvállalás időszerű kérdései az élelmiszeripari és a K+F szektorokban. A vállalati felelősségvállalás ösztönzése c. konferencia, Eger, HKIK, 2007. november 20. (szóbeli)
33. Héja K., Turza S., Kiss A., Murányi Z., Élelmiszeripari technológiák hatékonyságának vizsgálata NIR technikával- Examination of efficiency of food industrial technologies with NIR spectroscopy. "Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly Tudományos Ülésszak", Corvinus Egyetem, Budapest, 2007. november 7-8. (poszter)
34. Murányi Z., Kiss A., Kovács K., Különböző élelmiszerek biológiailag hozzáférhető fémtartalmának meghatározása és összehasonlítása - Development of a novel method to assess and compare biologically available metal content of distinctive food types, "Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly Tudományos Ülésszak", Corvinus Egyetem, Budapest, 2007. november 7-8. (poszter)
35. Virág D., Kiss A., Prokisch J., Újszerű eljárás kifejlesztése élelmiszerek antioxidáns összetételének és kapacitásának vizsgálatára - New procedure to examine antioxidant composition and capacity of distinctive foodstuff. "Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly Tudományos Ülésszak", Corvinus Egyetem, Budapest, 2007. november 7-8. (szóbeli)
36. Szováti K., Kiss A., Murányi Z., Új paraméterek bevezetése húsipari termékek eredetazonítására zsírsavanalízis alapján -Introduction of novel parameters for origin identification of meat products based on fatty acid analysis, "Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly Tudományos Ülésszak", Corvinus Egyetem, Budapest, 2007. november 7-8. (poszter)
37. Orbán N., Kozák I., Drávucz M., Kiss A., Fő triterpénkomponensek vizsgálata szőlőbogyóhéj és kutikula mintákban LC-MS módszerrel- Evaluation of major triterpenes in skins and cuticular waxes of grape berries by LC-MS. "Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly Tudományos Ülésszak", Corvinus Egyetem, Budapest, 2007. november 7-8. (poszter)
38. Víg A., Gyémánt Gy., Csutorás Cs., Kiss A., Új analitikai eljárás fejlesztése élelmiszer antioxidánsok vizsgálatára- Develoepment of new analytical procedure for investigation of food antioxidants. "Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly Tudományos Ülésszak", Corvinus Egyetem, Budapest, 2007. november 7-8. (poszter)
39. Kiss A., Az élelmiszerbiztonság és technológiai fejlesztés kapcsolata az EGERFOOD Regionális Tudásközpont- innovációs tevékenységének példáján keresztül. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, Tihany, 2008. április 24-25. (szóbeli)
40. Lénárt B., Naár Z., Kiss A., Különböző prebiotikus anyagok probiotikumokra gyakorolt hatásának vizsgálata emésztési modellkísérletek által. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, Tihany, 2008. április 24-25. (szóbeli)
41. Rapi S., Prokisch J., Murányi Z., Kiss A., Speciális minőségű borok, illetve bioaktív komponensekkel dúsított alapanyagok előállítása. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, Tihany, 2008. április 24-25. (poszter)
42. Murányi Z., Kiss A., Kovács K., Rapi S., Élelmiszerek fémtartalma biofelvehetőségével kapcsolatos modellkísérletek. XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, Tihany, 2008. április 24-25. (poszter)
43. Koncz Zs., Huszti K., Naár Z., Kiss A., Szécsi Á., Hazai *Fusarium graminearum*-izolátumok azonosítása fajspecifikus PCR alapú módszerrel. XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, Tihany, 2008. április 24-25. (poszter)
44. Héja K., Turza S., Murányi Z., Kiss A., NIR technika alkalmazási lehetőségei élelmiszer alapanyagok vizsgálatokra. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, Tihany, 2008. április 24-25. (poszter)
45. Víg A., Iglói A., Csutorás Cs., Kiss A., Szováti K., C-vitamin sorozatmérésére alkalmas új

- analitikai mérőműszer kifejlesztése. XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, Tihany, 2008. április 24-25. (poszter)
46. Huszti K., Naár Z., Kiss A., Szarvas J., Hústermékek összetételének meghatározása Real-time PCR alapú módszerrel. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, Tihany, 2008. április 24-25. (poszter)
47. Szováti K., Kiss A., Murányi Z., Hús- és sütőipari alapanyagok zsírsavösszetételének vizsgálata eredetazonosítás céljából. XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, Tihany, 2008. április 24-25. (poszter)
48. Forgó P., Orbán N., Kiss A., Virág D., Módszerfejlesztési kísérletek és egyedi triterpén-szaponin komponensek analízise szőlő növényben finomanalitikai eljárásokkal. XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, Tihany, 2008. április 24-25. (poszter)
49. Petrusán J., Kiss A., Murányi Z., Lénárt B., Prebiotikumok hődegradációjának vizsgálata és a bomlástermékek új analitikai módszerrel való meghatározása. XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, Tihany, 2008. április 24-25. (poszter)
50. Virág D., Kiss A., Murányi Z., Különböző típusú élelmiszerek antioxidáns aktivitásának mérésére alkalmas módszer kifejlesztése. XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, Tihany, 2008. április 24-25. (szóbeli)
51. Koncz Zs., Naár Z., Kiss A., Szécsi Á., Enniatin-termelő fuzáriumfajok azonosítása polimeráz-láncreakcióval. 4. Magyar Mikológiai Konferencia, Debrecen, 2008. május 29 – 31. (poszter)
52. K. Pál, K. Hócza-Huszti, Z. Naár, A. Kiss, Quantification of probiotic bacteria, cultivated in prebiotic-containing liquid medium, by molecular method. 2nd Central European Forum for Microbiology, Keszthely, Hungary, 7-9. July 2009. (poszter)
53. Rapi S. - Forgó P. – Kiss A., Peptid típusú bioaktív anyagok kinyerése és meghatározása funkcionális élelmiszer fejlesztés céljából. Lippay János – Ormos Imre – Vas Károly Tudományos Ülésszak, Budapest, 2009. Október 28–30. (poszter)
54. Szarvas J., Pál K., Naár Z., Kiss A., Probiotikus baktériumtörzsek prebiotikum forrásokon mutatott növekedésének nyomonkövetése. Lippai J. – Ormos I. – Vas K. Tudományos Ülésszak, Budapest, 2009. október 28-30. (poszter)
55. Szarvas J., Pál K., Szén O., Naár Z., Kiss A., Prebiotikum tartalmú élelmiszerek baktériumokra kifejtett hatásának vizsgálata emésztési modellben. Lippai J. – Ormos I. – Vas K. Tudományos Ülésszak, Budapest, 2009. október 28-30. (poszter)
56. Virág D., Kiss A., Új eljárás kifejlesztése az antioxidáns-kapacitás mérésére és alkalmazása újonnan kifejlesztett funkcionális élelmiszerek vizsgálatára. “Lippay János – Ormos Imre – Vas Károly” Tudományos Ülésszak, Budapest, 2009. október 28–30. (poszter)
57. Forgó P., Kiss A., Murányi Z., Szováti K., Összehasonlító vizsgálatok természetes bioaktív vegyületek kinyerésére és meghatározására. Lippay János – Ormos Imre – Vas Károly Tudományos Ülésszak, Budapest, 2009. október 28–30. (poszter)
58. Kiss A., Virág D., Új funkcionális élelmiszerek kifejlesztése és újszerű eljárások kidolgozása a jelentős bioaktív hatóanyagok meghatározására. Lippay János – Ormos Imre – Vas Károly Tudományos Ülésszak, Budapest, 2009. október 28–30. (szóbeli)
59. Szalontai H., Adányiné Kisbocskói N., Kiss A., Kvarckristály mikromérleg (QCM) alapú immunoszenzor alkalmazása élelmiszerminőségi vizsgálatokban. Lippay János – Ormos Imre – Vas Károly Tudományos Ülésszak, Budapest, 2009. október 28–30. (poszter)
60. Kiss A., Újonnan azonosított, természetes bioaktív komponensek átalakulási folyamatai és élelmiszeripari alkalmazási lehetőségei, Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Sümeg, 2011. október 5-7. (szóbeli)
61. Kiss A., Murányi Z., Forgó P., Antocianin származékok analitikai meghatározása

- gyümölcsökben, komponens eloszlás, antioxidáns aktivitás és polifenol tartalom, Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Sümeg, 2011. október 5-7. (szóbeli)
62. Patonay K., Murányi Z., Kiss A., Fűszernövények illóolajainak vizsgálata, Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Sümeg, 2011. október 5-7. (szóbeli)
 63. Kiss A, Korózs M, Forgó P, Prebiotikus hatású szénhidrátok analitikai vizsgálata és hőstabilitásának nyomonkövetése, Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Sümeg, 2011. október 5-7. (poszter)
 64. Fűtő P, Adányiné Kisbocskói N., Bóka B., Kiss A., Kataláz enzim alapú amperometriás bioszenzor fejlesztése tejminták megnövekedett kataláz enzim tartalmának meghatározására, Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Sümeg, 2011. október 5-7. (poszter)
 65. Bóka B., Adányiné Kisbocskói N., Kiss A., Lizin Dekarboxiláz alapú amperometriás bioszenzor fejlesztése, Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Sümeg, 2011. október 5-7. (poszter)
 66. Csiffáry G., Adányiné Kisbocskói N., Szalontai H., Kiss A., Tejtermékek tejsavtartalmának vizsgálata enzimalapú amperometriás bioszenzorral, Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Sümeg, 2011. október 5-7. (poszter)
 67. Virág D., Kiss A., Funkcionális élelmiszerek hatóanyagtartalmának vizsgálata és eltarthatóságát befolyásoló paraméterek vizsgálata, Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Sümeg, 2011. október 5-7. (poszter)
 68. Rapi S., Kiss A., Forgó P., Bentonit nyomelem vizsgálatok és természetes vegyületek felületén való kötődése, Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Sümeg, 2011. október 5-7. (poszter)
 69. Rapi S., Kiss A., Forgó P., Murányi Z., Természetes peptidek stabilitásának vizsgálata különböző környezeti hatások függvényében, Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Sümeg, 2011. október 5-7. (poszter)
 70. Molnár Sz., Virág D., Kiss A., Murányi Z., Alginát-komplexek szerepe élelmiszerek ásványi anyagokkal való dúsításában, Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Sümeg, 2011. október 5-7. (poszter)
 71. Forgó P., Kiss A., Antocianin származékok analitikai meghatározása gyümölcsökben, komponens eloszlás, antioxidáns aktivitás és polifenol tartalom. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVI. vándorgyűlése, Balatonöszöd, 2011. október 6 - 8. (szóbeli)
 72. Kiss A., Virág D., Forgó P., Újonnan azonosított, természetes bioaktív komponensek átalakulási folyamatai és élelmiszeripari alkalmazási lehetőségei. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVI. vándorgyűlése, Balatonöszöd, 2011. október 6 - 8. (szóbeli)
 73. Patonay K., Murányi Z., Kiss A., Fűszernövény-illóolajok, mint lehetséges élelmiszeradalékok vizsgálata. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVI. vándorgyűlése, Balatonöszöd, 2011. október 6 - 8. (szóbeli)
 74. Kiss A., Korózs M., Forgó P., Prebiotikus hatású szénhidrátok analitikai vizsgálata és hőstabilitásának nyomonkövetése. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVI. vándorgyűlése, Balatonöszöd, 2011. október 6 - 8. (poszter)
 75. Molnár Sz., Virág D., Kiss A., Murányi Z., Alginát-komplexek szerepe élelmiszerek ásványi anyagokkal való dúsításában. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVI. vándorgyűlése, Balatonöszöd, 2011. október 6 - 8. (poszter)
 76. Naár Z., Huszti K., Kiss A., Prebiotikus sütőipari alapanyagok hatása intesztinális baktériumok növekedésére. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVI.

- vándorgyűlése, Balatonöszöd, 2011. október 6 - 8. (poszter)
77. Rapi S., Kiss A., Forgó P., Murányi Z., Természetes peptidok stabilitásának vizsgálatai különböző környezeti hatások függvényében. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVI. vándorgyűlése, Balatonöszöd, 2011. október 6 - 8. (poszter)
 78. Virág D., Kiss A., Funkcionális élelmiszerek hatóanyagtartalmának és az eltarthatóságukat befolyásoló paraméterek vizsgálata. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVI. vándorgyűlése, Balatonöszöd, 2011. október 6 - 8. (poszter)
 79. Csiffáry G., Adányiné Kisbocskói N., Szalontai H., Kiss A., Tejsavmeghatározás különböző tejtermékekben laktát oxidáz alapú amperometriás bioszenzorral. Kémiai Szensorok Workshop IV., Pécs 2012. április 26-27. (szóbeli)
 80. Bóka B., Adányiné Kisbocskói N., Kiss A., Élelmiszerek lizintartalmának meghatározására alkalmas amperometriás bioszenzor fejlesztése. Kémiai Szensorok Workshop IV., Pécs, 2012. április 26-27. (szóbeli)
 81. Fűtő P., Markus G., Kiss A., Adányiné Kisbocskói N., Fertőzött tejminták vizsgálatára alkalmas kataláz bioszenzor fejlesztése. Kémiai Szensorok Workshop IV., Pécs, 2012. április 26-27. (szóbeli)
 82. Szalontai H., Adányiné Kisbocskói N., Kiss A., Probiotikumok csíraszámának meghatározása immunreakción alapuló bioszenzoros módszerekkel. Táplálkozástudományi Kutatások II. Workshop, Kaposvár, 2012. december 10. (szóbeli)
 83. Csiffáry G., Fűtő P., Adányiné Kisbocskói N., Kiss A., C-vitamin meghatározása aszkorbát oxidáz módosított szitanyomott szénelektóddal és amperometriás detektálással. A szenzorkutatás újabb eredményei Workshop V. Pécs, 2013. április 18-19. (szóbeli)
 84. Kiss A., Korózs M., Forgó P., Prebiotikus szénhidrátok hőbomlásának tanulmányozása folyadék- és gáz-kromatográfiás módszerekkel, "Környezetbarát anyagok és technológiák", 56. Magyar Spektrokémiai Vándorgyűlés, Veszprém, 2013. július 1-3. (szóbeli)
 85. Girán L., Hudák O., Rácz L., Kiss A., Csutorás Cs., Hőkezelés hatása a csillagfűrt liszt zsírsav és illékony anyagainak összetételére, "Környezetbarát anyagok és technológiák", 56. Magyar Spektrokémiai Vándorgyűlés, Veszprém, 2013. július 1-3. (szóbeli)
 86. Hudák O., Girán L., Rácz L., Kiss A., Csutorás Csaba, Kémiai és környezeti tényezők hatása borok glicerinn tartalmára, "Környezetbarát anyagok és technológiák", 56. Magyar Spektrokémiai Vándorgyűlés, Veszprém, 2013. július 1-3. (szóbeli)
 87. Szalontai H., Adányiné Kisbocskói N., Kiss A., Fermentált tejtermékek probiotikus baktérium csíraszám-meghatározása antitest-alapú bioszenzoros módszerekkel. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVIII. Vándorgyűlése, Eger, 2013. okt. 3-5., (szóbeli)
 88. Pál K., Szén O., Kiss A., Naár Z., Tejsav baktériumok azonosításának molekuláris módszerei és antibiotikum rezisztenciájuk felmérése. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVIII. Vándorgyűlése, Eger, 2013. okt. 3-5. (szóbeli)
 89. Juhász Á., Mikuska K., Naár Z., Kiss A., Bioaktív komponensek és funkcionális élelmiszerek biológiai hasznosulásának vizsgálatára alkalmas in vitro emésztési modell fejlesztése. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVIII. Vándorgyűlése, Eger 2013. okt. 3-5., (szóbeli)
 90. Mikuska Kata, Juhász Ákos, Naár Zoltán, Kiss Attila (2013): Funkcionális összetevők biológiai értékek összehasonlító elemzése eltérő életkorokra jellemző modellrendszerek kifejlesztésével. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVIII. Vándorgyűlése, Eger 2013. okt. 3-5., (szóbeli)
 91. Kiss A., Korózs M., Forgó P., Prebiotikumok hődegradációjának és a technológiai körülmények átalakulásra gyakorolt hatásának összehasonlító elemzése. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVIII. Vándorgyűlése, Eger, 2013. okt. 3-5.,

(szóbeli)

92. Rapi Sándor, Kiss Attila, Forgó Péter (2013) Bioaktív peptidek stabilitásának vizsgálata különböző környezeti paraméterek és mátrixok függvényében. XI. Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Hajdúszoboszló, 2013. okt. 2-4. (szóbeli)
93. Hudák Orsolya, Bóka Beáta, Girán Levente, Kiss Attila, Csutorás Csaba (2013) Kémiai és környezeti tényezők hatása borok glicerinn tartalmára. XI. Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, 2013. Hajdúszoboszló, okt. 2-4. (szóbeli)
94. Girán Levente, Hudák Orsolya, Rácz László, Kiss Attila, Csutorás Csaba (2013) Tőzeggyógyiszapok kémiai monitoringja klinikai kezelések során. XI. Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Hajdúszoboszló, 2014. okt. 2-4. (szóbeli)
95. Rácz László, Girán Levente, Hudák Orsolya, Szarvas József, Kiss Attila, Csutorás Csaba (2013) Környezeti hatások vizsgálata egzotikus gombák magyarországi termesztésében. XI. Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Konferencia, Hajdúszoboszló, 2013. okt. 2-4. (szóbeli)
96. Mikuska Kata, Juhász Ákos, Kiss Attila, Naár Zoltán (2013): Életkor specifikus gasztrointesztinális modellek kifejlesztése. Élelmiszertudományi Konferencia 2013 - Kutatással a Darányi Program sikeréért. Budapesti Corvinus Egyetem, 2013. november 7-8
97. Mikuska K., Juhász Á., Kiss A., Naár Z., Hazai piacon elérhető pre- és probiotikum tartalmú élelmiszerek összehasonlító vizsgálata in vitro emésztési modellben. Élelmiszertudományi Konferencia 2013 - Kutatással a Darányi Program sikeréért. Budapesti Corvinus Egyetem, 2013. november 7-8. (szóbeli)
98. Juhász Á., Mikuska K., Kiss A., Naár Z. In vitro emésztési modell fejlesztése és jellemzése analitikai módszerekkel. Élelmiszertudományi Konferencia 2013 - Kutatással a Darányi Program sikeréért. Budapesti Corvinus Egyetem, 2013. november 7-8. (szóbeli)
99. Haraszi J., Forgó P., Murányi Z., Kiss A. Összehasonlító tanulmány: a fontosabb fitoszterinek stabilitása és lehetséges átalakulási útjai. Élelmiszertudományi Konferencia 2013 - Kutatással a Darányi Program sikeréért. Budapesti Corvinus Egyetem, 2013. november 7-8. (szóbeli)
100. Szalontai H., Kiss A., Adányiné Kisbocskói N., OWLS alapú immunoszenzor fejlesztése aflatoxin M1 kimutatására. Élelmiszertudományi Konferencia 2013 - Kutatással a Darányi Program sikeréért. Budapesti Corvinus Egyetem, 2013. november 7-8. (szóbeli)
101. Patonay K., Kiss A., Rapi S., Forgó P. Módszer fejlesztése különböző állatfajok tejének közeli infravörös spektroszkópiai felismerésére és osztályozására. Élelmiszertudományi Konferencia 2013 - Kutatással a Darányi Program sikeréért. Budapesti Corvinus Egyetem, 2013. november 7-8. (szóbeli)
102. Pál K., Szén O., Kiss A., Naár Z., Lactobacillus fajok azonosítása spektroszkópiai módszerekkel. Élelmiszertudományi Konferencia 2013 - Kutatással a Darányi Program sikeréért. Budapesti Corvinus Egyetem, 2013. november 7-8. (szóbeli)
103. Kiss A., Innovatív élelmiszeripari klaszter működési mechanizmusa és a tudományos újítások gazdasági szerepe, NO-BLE Ideas magyarországi Fest, Budapest, 2014. március 10-12. (szóbeli)
104. Kiss A., Híd az élelmiszer-tudományi innovációs tevékenységek és a gyártók között, Innovációs nyílt nap, Berettyóújfalu 2014. június 13.
105. Kiss Attila, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Adányi Nóra, Bioszenzoros és klasszikus analitikai módszerek összehasonlító elemzése egyes élelmiszerek antioxidáns kapacitásának vizsgálatára, MKE II. Nemzeti Konferencia, hajdúszoboszló, 2015. aug 31-szept. 2.
106. Némedi E., Naár Z., Kiss A., In vitro emésztési modell, mint az élelmiszerek klinikai

- vizsgálatának megalapozója, Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXXI. vándorgyűlése Hajdúszoboszló 2014. október 09-11.
107. Némedi Erzsébet, Naár Zoltán, Antal Otília, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Kiss Attila, Magas antioxidáns aktivitású liszt- és tesztafélések hatóanyagtartalmának követése mesterséges emésztési modellben történő kezelés során, MKE II. Nemzeti Konferencia, Hajdúszoboszló, 2015. aug 31-szept. 2.
 108. Némedi Erzsébet, Naár Zoltán, Antal Otília, Kiss Attila: A valós fiziológiai hatás összehasonlító vizsgálata újonnan kifejlesztett élelmiszereknél kétféle emésztési modellben. Előadás; Magyar Táplálkozástudományi Társaság XL. Vándorgyűlése, Esztergom, Magyarország, 2015. október 8-10.
 109. Kiss Attila, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Adányi Nóra, Cserhalmi Zsuzsanna, Némedi Erzsébet: Fokozott antioxidáns aktivitású élelmiszerek kifejlesztését támogató, komplex vizsgálatok, Előadás; Magyar Táplálkozástudományi Társaság XL. Vándorgyűlése, Esztergom, Magyarország, 2015. október 8-10.
 110. Naár Zoltán, Kiss Ágnes, Antal Otília, Takács Krisztina, Némedi Erzsébet, Kiss Attila: Derelye rágásának hatása két különböző mesterséges emésztési rendszerben szimulált bélmikrobiota összetételére. Előadás; Magyar Táplálkozástudományi Társaság XL. Vándorgyűlése, Esztergom, Magyarország, 2015. október 8-10.
 111. Kiss Attila, Némedi Erzsébet: Bioaktív komponensek átalakulási folyamatai és alkalmazási lehetősége egészségvédő élelmiszerekben, II. Big Food Konferencia Budapest, 2016. szeptember 14.
 112. Némedi Erzsébet, Nagy Anikó, Nemes József, Kiss Attila, Gachályi Béla: Funkcionális élelmiszerek élettani hatásainak bizonyítására irányuló human klinikai vizsgálatok szabályai, módja, eddig elért eredményei, II. Big Food Konferencia Budapest, 2016. szeptember 14.
 113. Kiss Attila, Gyimesi Teréz, Némedi Erzsébet: Magas hozzáadott értékű húskészítmények kifejlesztésének kurrens trendjei. A hús szerepe a humán táplálkozásban c. konferencia, 2016. november 24., Budapest
 114. Némedi Erzsébet, Kiss Attila A humán klinikai vizsgálatok, mint a valós élettani hatás igazolásának eszközei. A hús szerepe a humán táplálkozásban c. konferencia, 2016. november 24., Budapest
 115. Harsányi Anett, Kiss Attila, Némedi Erzsébet, Naár Zoltán, Csáki József, D-vitamin beépítése nano részecske alapú hordozórendszerekbe funkcionális élelmiszerek előállítására céljából. A Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLI. vándorgyűlése, Esztergom 2016. október 6-8.
 116. Kiss Attila, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Némedi Erzsébet, Adányiné Kisbocskói Nóra, Természetes antioxidánsok összehasonlító elemzése és stabilitásuk vizsgálata élelmiszerfejlesztési célokra. A Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLI. vándorgyűlése, Esztergom 2016. október 6-8.
 117. Nagy Anikó, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Takács Krisztina, Cserhalmi Zsuzsanna, Naár Zoltán, Nemes József, Halasi Tibor, Kiss Attila, Némedi Erzsébet. Funkcionális tesztafélék humán klinikai vizsgálatának előkészítéséhez kapcsolódó kutatások és a vizsgálati protokoll. A Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLI. vándorgyűlése, Esztergom 2016. október 6-8.
 118. Füstös Zoltán, Antal Otília, Naár Zoltán, Czukor Bálint, Némedi Erzsébet, Kiss Attila, Mikroőrölt növényi rostkészítmények in vitro emésztési vizsgálatai. A 60 éves magyar táplálkozástudományi társaság XLI. vándorgyűlése program, Esztergom 2016. október 6-8
 119. Dr. Némedi Erzsébet, Dr. Gyimesi Teréz, Dr. Kiss Attila. Étrend-kiegészítőkkal végzett humán klinikai vizsgálatok szabályozása, módja és kérdései. A gyógyszerárak

szerpe az étrend-kiegészítők forgalmazásában mi áll a fogyasztói bizalom hátterében?
2016. NOVEMBER 16., Budapest

120. Dr. Némedi Erzsébet, Dr. Balogh Teréz, Tóth Orsolya, Dr. Nemes József, Dr. Kiss Attila, Dr. Gachályi Béla Étrend-kiegészítőkkal végzett humán klinikai vizsgálatok szabályozása, módja és kérdései. Magyar Klinikai Farmakológusok XVIII. továbbképző napok 2016. december 8 – 10. Kölcsey Központ, Debrecen Klinikai Farmakológusok XVIII. Kongresszusa.
121. Kiss Attila, I. Mirazloun: Eltérő fehérjeforrások élelmiszerbiztonsági aspektusai az EU szabályozások tükrében, „Alternatív fehérjeforrások felhasználási lehetősége és azok kockázatai az intenzív takarmányozásban, 18. Nemzetközi Takarmányozási Szimpózium”, 2017.szeptember 1.
122. Kiss Attila, Balogh-Tóth Krisztina, Iman Mirazloun, Kukovics Ferenc, Szabó Alexandra, Szűcs Anett, Némedi Erzsébet: Eltérő szénhidrátok, illetve rosthelyettesítő anyagok enzimatis hidrolízisének vizsgálata egyedi, prebiotikus oligoszacharidok előállítása és élelmiszeripari alkalmazásuk megalapozása céljából. Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLII. Vándorgyűlés, Siófok, 2017. október 12-14, proceedings: ISBN 978-615-5606-04-5.
123. Kiss Attila, Szűcs Anett, Mikuska Kata, Molnár Szabolcs, Némedi Erzsébet: Speciális méz készítmények szerepe a modern táplálkozásban, különös tekintettel a propolisz antimikrobás hatásának vizsgálatára, Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLIII. Vándorgyűlése, Mezőkövesd, Zsóryfürdő 2018. október 4 - 6.
124. Dr. Némedi Erzsébet, Balogh-Tóth Krisztina, Dr. Nemes József, Tóth Orsolya, Molnár Szabolcs, Dr. Kiss Attila, Prof. Dr. Gachályi Béla: Dúsított édesarmatmész kettős-vak, randomizált vizsgálata önkéntes résztvevőkön funkcionális hatás szempontjából, Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLIII. Vándorgyűlése, Mezőkövesd, Zsóryfürdő 2018. október 4 - 6.
125. Némedi Erzsébet, Balogh-Tóth Krisztina Tímea, Pituk Dóra, Nemes József, Szepesi-Csöndes Nikolett, Molnár Szabolcs, Tóth Orsolya, Gachályi Béla, Kiss Attila: Inulinnal dúsított méz és probiotikus hatású méhkenyér keverék funkcionális élelmiszer humán klinikai vizsgálatának eredményei. XX. Klinikai Farmakológus Továbbképző Kongresszus, Debrecen, 2018.12.13-15.
126. Kiss Attila, Iman Mirmazloun, Molnár Szabolcs, Bajzák Antal, Dr. Némedi Erzsébet, Kovács Miklós: Bioaktív hatóanyagok védelme in-situ gélesedési eljárásokon alapuló, optimalizált mikrokapszulaképzési eljárással. XIII. Nemzetközi Táplálkozásmarketing Konferencia, Debrecen, 2019. április 17.
127. Kiss Attila, Iman Mirmazloun, Molnár Szabolcs, Némedi Erzsébet, Kovács Miklós: A rostpótlás lehetőségeinek vizsgálata újszerű eljárásokkal, prebiotikumok képzésével új élelmiszerek kifejlesztésének a megalapozására. XIII. Nemzetközi Táplálkozásmarketing Konferencia, Debrecen, 2019. április 17.
128. Kiss Attila, Némedi Erzsébet: Élettani szempontból kedvezőtlen, antinutritív anyagok eliminációs lehetőségeinek elemzése magas hozzáadott értékű termékek kifejlesztésének a megalapozására. TOX'2019 Konferencia, A Magyar Toxikológusok Társaságának Konferenciája, Szeged, 2019. október 9-11.
129. Funkcionális élelmiszerek – divathullám vagy csodafegyver a XXI sz. táplálkozásában (2023), XIV. Hungalimentaria konferencia 2023., Budapest, 2023. április 18-19.
130. Mag alapú fehérjék limitált hidrolízise és jellemzésük, Kovács Zoltán, Domokos-Szabolcsy Éva, Béni Áron, Kiss Attila Péter, Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLVI. Vándorgyűlése, 2023. október 5-7., Győr

131. Elterő típusú adalékok hatásának elemzése gluténmentes anyagok vízfelvételre, illetve gélesedési és technofunkciós sajátosságaira új húsanalógok kidolgozásának a megalapozására, Hajdú Péter, Kiss Attila Péter, Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLVI. Vándorgyűlése, 2023. október 5-7., Győr
132. Fűszer- és gyógynövények bioaktív hatóanyagainak extrakciójának minősítése nagynyomású folyadékkromatográfiás eljárással, Béni Áron, Juhász Evelin, Balláné Kovács Andrea, Kiss Attila Péter, Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLVI. Vándorgyűlése, 2023. október 5-7., Győr
133. Specifikus antioxidáns-források hatóanyagtartalmának és stabilitásának összehasonlító vizsgálata egészségvédő élelmiszerek kifejlesztésének a megalapozása céljából, Kiss Attila Péter, Pál Anna, Hajdú Péter, Kiss Dóra, Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLVI. Vándorgyűlése, 2023. október 5-7., Győr
134. Funkcionális sütőipari alapanyagok technofunkciós- és termékfejlesztési sajátosságainak a vizsgálata, Hajdú Péter, Kiss Attila Péter, 39. Óvári Tudományos Nap konferencia, 2023. november 16., Mosonmagyaróvár
135. Magas hozzáadott értékű sütőipari fejlesztések megalapozása bioaktív komponensekben gazdag alapanyagok és adalékok funkcionális jellegének elemzésével, Kiss Attila Péter, Pál Anna, Hajdú Péter, Kiss Dóra, 39. Óvári Tudományos Nap konferencia, 2023. november 16., Mosonmagyaróvár
136. Különböző gyógynövények kedveltségének vizsgálata holstein-fríz teheneknél, Kokas Márton, Nagy Balázs, Posta János, Kiss Attila Péter, Czeglédi Levente, 39. Óvári Tudományos Nap konferencia, 2023. november 16., Mosonmagyaróvár
137. Eged Bence József, Csatári Gábor, Dr. Kiss Attila Péter, Dr. Kovács Szilvia: Rost- és fehérjedús növényi források zöld biomasszájának és magjának összehasonlító komplex értékelése (poszter). LXV. Georgikon Napok Tudományos Konferencia, Keszthely, 2024. május 17–18.
138. Kokas Márton, Brassó Dóra Lili, Czeglédi Levente, Kiss Attila, Gulyás Gabriella: Gyógy- és fűszernövények hatása a tehéntej minőségére, táplálóanyag-, és immunglobulin tartalmára. Magyar Táplálkozástudományi Társaság, Vándorgyűlés, Kecskemét 2024.10. 3-5.
139. Pápai Gréta, Szilva Diána Margaréta, Kiss Attila: Különböző gabonafélék keményítőprofiljának vizsgálata szimulált emésztési rendszerben, valamint rezisztens keményítő tartalmuk növelése hő hatására. Magyar Táplálkozástudományi Társaság, Vándorgyűlés, Kecskemét 2024.10. 3-5.
140. Papp Vivien Anna, Kiss Attila: Speciális, magas hozzáadott értékű lisztkeverékek kifejlesztése a gélképzési hajlam, illetve a reológiai sajátosságok vizsgálatára alapozva. Magyar Táplálkozástudományi Társaság, Vándorgyűlés, Kecskemét 2024.10. 3-5.
141. Tupicza Róbert, Szilva Diána, Szakadát Gyula, Peles Ferenc, Kiss Attila Péter: Funkcionális élelmiszerek potenciális prebiotikus hatásának fokozása enzimes degradáció segítségével. Magyar Táplálkozástudományi Társaság, Vándorgyűlés, Kecskemét 2024.10. 3-5.
142. Hajdú Péter, Dr. Kiss Attila: A speciális és transzformált rostfélések szerepe a modern táplálkozásban. XV. Hungalimentaria szakmai konferencia és kiállítás, 2025. április 2-3., Budapest

143. Kiss Dóra, Dr. Kiss Attila: Modern analitikai eljárások alkalmazhatósága a mikrokontaminánsok analízisében, változatos élelmiszer-mátrixokban. XV. Hungalimentaria szakmai konferencia és kiállítás, 2025. április 2-3., Budapest
144. Kiss Attila: Divathullám vagy modern táplálkozástudományi trend a „minden mentes étrend”? AgroFood Konferencia, 2025. május 20., Kecskemét
145. Kiss Attila, Hajdú Péter, Kiss Dóra, Szilva Diána Margaréta: Húsipari melléktermékek biotechnológiai úton történő átalakításra alapozott, prebiotikus, illetve szinbiotikus jellegű egészségvédő termékcsalád kutatás-fejlesztése, új technológiák és egyedi hatóanyagkombinációk alkalmazásával; 82. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás és Vásár, Budapest, 2025. szeptember 18-21 (poszter)
146. Kiss Attila, Hajdú Péter, Kiss Dóra, Szilva Diána Margaréta: Magas hozzáadott értékű, egyedi biotechnológiai eljárások révénfokozott biohasznosulású tejtermékek kifejlesztése a túrógyártás melléktermékeként keletkező savanyú savóra alapozva, egyedi rost-, illetve bioaktív komponensek alkalmazásával; 82. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás és Vásár, Budapest, 2025. szeptember 18-21. (poszter)
147. Kiss Dóra, Hajdú Péter, Szilva Diána Margaréta, Kiss Attila: Eltérő sajátságú bioaktív komponensek funkcionális élelmiszerekben való alkalmazhatóságának összehasonlító elemzése: a technológiai paraméterek hatása a termékek techno-funkciós sajátságaira, Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLVIII. vándorgyűlése, Siófok, 2025. október 2-4.
148. Hajdú Péter, Ásványi Balázs, Kiss Attila, Auxner Bianka: In vitro emésztési modellek szerepe a tej- és húsipari termékek fejlesztésében, Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLVIII. vándorgyűlése, Siófok, 2025. október 2-4.
149. Hajdú Péter, Kiss Dóra, Kiss Attila: Növényi italok készítési és fogyasztási szokásainak vizsgálata Magyarországon, Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLVIII. vándorgyűlése, Siófok, 2025. október 2-4.
150. Szilva Diána Margaréta, Kiss Dóra, Hajdú Péter, Kiss Attila: Eltérő típusú prebiotikumok aktivitásának összehasonlító elemzése vegyes bélmikrobióta modellrendszer alkalmazásával magas hozzáadott értékű élelmiszerek kifejlesztésének megalapozására, Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLVIII. vándorgyűlése, Siófok, 2025. október 2-4.
151. Kiss Attila: Egészségvédő hatású mentes élelmiszerek? Fókuszban az egészségtudatosan tervezett, innovatív gluténmentes élelmiszerek, Portfolio Agrárszektor Konferencia 2025, Siófok, 2025. december 3-4.
152. Kiss, Attila: *„A fogyasztói attitűd alakulása a kurrens táplálkozástudományi vívmányok és a modern trendek tükrében”*, Portfolio Agrofood 2026, Kecskemét, 2026. május 19.
153. Szilva Diána Margaréta, Kiss Attila: Eltérő növényi rostforrások biológiai hatásának modellezésére irányuló kísérletek, különös tekintettel azok prebiotikus aktivitására. XXXII. Ifjúsági Tudományos Fórum, Keszthely, 2026. június 11. (szóbeli)
154. Bana Bernadett, Fazekas Péter, Kiss Attila Péter: Melléktermék-alapú szubsztrátok értékelése fekete katonalégy lárvák (*Hermetia illucens*) tenyésztésében. XXXII. Ifjúsági Tudományos Fórum, Keszthely, 2026. június 11. (szóbeli)
155. Bana Bernadett, Karácsonyi Márk, Kiss Attila Péter: A *Bombyx mori* lárvatömege és gubótermelési paraméterei közötti összefüggések vizsgálata kontrollált tenyésztési körülmények között. XXXII. Ifjúsági Tudományos Fórum, Keszthely, 2026. június 11. (szóbeli)