

PUBLIKÁCIÓS TEVÉKENYSÉG LISTÁJA

Könyv, könyvrészlet:	8
Egyetemi, főiskolai jegyzet:	7
Lektorált tudományos közlemény:	74
Nem lektorált közlemény:	7
Konferencia és egyéb előadás:	56
Poszter:	35
Összesen:	187

IF: 6,646

Hivatkozások Impakt faktora összesen: 34.00

Könyv, könyvrészlet

1. Fenyvessy J., **Csanádi J. (1996)**: A tejtermelés kézikönyve. Hajdú-Bihar Megyei Vállalkozásfejlesztési Központ. Debrecen
2. Schäffer, B., Pallai, G., **Csanádi, J. (2001)**: Tejtermékek fizikája és kémiája. Oktatási segédeszköz tejipari szakmérnök hallgatók részére. Szegedi Tudományegyetem Élelmiszeripari Főiskola, 2001.
3. Fenyvessy, J., **Csanádi, J.**, Jankóné Forgács, J. **(2008)**: Az élelmiszer alapanyagok minőségi alkalmassága a funkcionális élelmiszerek előállításához. In: Nagy, J., Schmidt, J., Jávora A. (2008): A jövő élelmiszerei és az egészség ISBN 978-963-9732-36-0 p. 139-153.
4. Fenyvessy, J., **Csanádi, J.**, Jankóné Forgács, J. **(2008)**: A feldolgozóipar technológiai megfelelése a jövő kihívásainak. In: Nagy, J., Schmidt, J., Jávora A. (2008): A jövő élelmiszerei és az egészség ISBN 978-963-9732-36-0 p. 153-161
5. **Csanádi J.**, László Zs. **(2010)**: Pálinkagyártás In: Ed. Biacs Péter, Szabó Gábor, Szendrő Péter, Véha Antal Élelmiszer-technológia Mérnököknek SZTE MK p. 391-471.
6. **Csanádi J. (2011)**: Házi pálinkakészítés In: Véha A., Csanádi J., Gyimes E. Házi élelmiszer-feldolgozás Szaktudás Kiadó, Budapest p.167-196. ISBN 978-963-9935-84-6
7. Csapó J., Fenyvessy J., **Csanádi J.**, Csapóné Kiss Zs., (2011): Tejipari Technológia. Tej és tejtermékek a táplálkozásban. Kolozsvár: Scientia Kiadó, 305 p.
8. Giovana Tommaso, Rogers Ribeiro, Carlos Augusto Fernandes de Oliveira, Katerina Stamatelatos, Georgia Antonopoulou, Gerasimos Lyberatos, Cecilia Hodúr and **József Csanádi (2012)**: Clean Strategies for the Management of Residues in Dairy Industries In: Anna McElhatton and Paulo José José do Amaral Sobral (2012) Novel Technologies in Food Science: Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain, 2012, Volume 7, Part 3, 381-411, DOI: 10.1007/978-1-4419-7880-6_16;

Egyetemi, főiskolai jegyzet.

1. Fenyvessy, J., **Csanádi, J. (1990)**: Tejipari technológia. (KÉE ÉFK Szeged)
2. **Csanádi, J. (1995)**: Élelmiszeripari gyártásismeret I. (KÉE ÉFK Szeged)
3. Fenyvessy, J., Aradi, L., **Csanádi, J.**, Görgényi, L. **(1998)**: Tejipari technológia. Felsőfokú Akkreditált Szakképzés (JATE SZÉF)
4. Fenyvessy, J., **Csanádi, J.**, Görgényi, L. **(1998)**: Tejipari gyakorlatok. Felsőfokú Akkreditált Szakképzés (JATE SZÉF)

5. Fenyvessy J., **Csanádi J. (1999)**: Tejipari technológia jegyzet (JATE SZÉF)
6. Pallai, G., Shäffer B., Fenyvessy J., **Csanádi J. (2003)**: Tejgazdasági fizika, kémia SZTE SZÉF Tejipari Szakmérnöki jegyzet
7. Fenyvessy, J., **Csanádi, J. (2007)**: Tejipari technológia. Universitas Kiadó, Szeged (SZTE MK)

Lektorált tudományos közlemények

1. Fenyvessy, J., Bara, O., **Csanádi, J. (1994)**: Laktózhidrolízis tejtermékekben. Élelmiszeripari Főiskola, Tudományos Közlemények 17. p. 109-120.
2. Fenyvessy, J. **Csanádi, J. (1995)**: Tejtermékek tápértékének, emészthetőségének javítása. KÉE Élelmiszeripari Főiskola, Tudományos Közlemények 18. p. 27-33.
3. Bara-Hercegh O., Fenyvessy J., **Csanádi J. (1995)**: Method for characterizing the extent of cheese ripening Élelmiszeripari Főiskolai Tudományos Közlemények 18, p. 118-124.
4. Fenyvessy, J., **Csanádi, J. (1996)**: A minőségi tejtermelés állategészségügyi kérdései SZÉF Tudományos Közlemények 19, p. 13-18.
5. Fenyvessy, J., Bné Herczegh O., **Csanádi J. (1997)**: Tejcukorbontás meghatározása tejben és savóban. Tejgazdaság, „Minőségügy a magyar tejiparban” Különszám p. 74-81.
6. Fenyvessy, J., Szakály, S., **Csanádi, J. (1997)**: Ewe's milk in the modern nutrition. Proceedings of XXVII. Ciosta-Cigr V. Congress on Work Science, p. 146-150.
7. Fenyvessy J., **Csanádi J.**, Eszes, F. **(1997)**: Savó újrahasznosítás Agrárfőiskolák Szövetségének Tudományos Közleményei (20/1) p. 94-99.
8. **Csanádi, J., (1999)**: Korszerű túrógyártás a gyakorlatban. Agrárfőiskolák Szövetségének Tudományos Közleményei, 20/3, p. 98-103.
9. Kígyóssy Zs., **Csanádi J.**, Puskás Zs. **(1999)**: Kisüzemi vertikális sajtprés fejlesztése JATE SZÉf Tudományos Közlemények 20. p.54-64.
10. **Csanádi J.**, Fenyvessy J. **(1999)**: A tehén-, juh-, és kecsketej alkotórészeinek összehasonlító táplálkozásélettani megítélése. JATE SZÉF Tudományos Közlemények 20. p. 64-71.
11. Fenyvessy, J., **Csanádi, J. (1999)**: A kiskérődzők (juh, kecske) tejalkotórészeinek táplálkozási megítélése. Tejgazdaság 59. 2 p. 23-27.
12. **Csanádi J. (2000)**: Tények és lehetőségek a magyar juhtejgazdaságban JATE SZÉF Tudományos Közlemények p. 36-46.
13. **Csanádi J**, Jávör A., Fenyvessy J., **(2001)**: Adatok a feldolgozásra kerülő juhtej minőségéhez DE Agrártudományi Közlemények (Acta Agraria Debreceniensis) p. 67-73
14. **Csanádi J.**, Ménesi T., Marton E. **(2001)**: A juhtej összetételének és minőségének vizsgálata a magyar Dél-alföldi régióban. Tejgazdaság 61. 1 p. 21-27.
15. **Csanádi J. (2001)**: Production and processing of sheep milk in Hungary. Egyptian Dairy Journal 29. (2) p.163-170.
16. **Csanádi J. (2001)**: Tejelő célú juhtenyésztés a Dél-alföldi régióban. SZTE SZÉF Tudományos Közlemények 22. p. 12-26.
17. Fenyvessy, J., **Csanádi, J.**, Jankóné Forgács J., Véha, A. **(2001)**: Néhány alapvető Élelmiszer gazdasági és táplálkozási megítélése. SZTE SZÉF Tudományos Közlemények 22. p.136-146.
18. Bara-Herczegh O., Horváth-Almássy K., **Csanádi J.**, Örsi F. **(2002)**: Suitability of texture parameters for characterization of Hajdú cheese ripening. Acta Alimentaria 31. 2 p. 149-159. **IF. 0,284**
19. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Jávör A. **(2003)**: The D-Amino Acid content of ewe's milk and certain products of ewe's milk. Sheep Dairy News. 20. 1 p. 12-15.

20. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Jávör A. (2003): Eltérően hőkezelt juhtej és juhtejből készült termékek szabad D-aminosav tartalmának vizsgálata. *Acta Agraria Kaposvariensis*. 7. 1 p. 31-39.
21. **J. Csanádi**, A. Jávör, J. Fenyvessy, G. Szabó, F. Eszes, I. Bajúsz (2003): Changes in the D-Amino Acid content of sheep milk related technologies. *Natural Resources and Sustainable Development. International Scientific Session*. May 8-9, 2003, Oradea. *Proceedings*. p. 9-11.
22. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Jávör A. (2003): Eltérően hőkezelt juhtej és juhtejből készült termékek szabad D-aminosav tartalmának vizsgálata. *Tejgazdaság*. 63. 1 p. 15-19.
23. **Csanádi József**; Baráné Herczegh Ottília; Fenyvessy József. (2003): A juhtej szomatikus sejtszámának hatása a sajttermelésére és a savanyú alvadék tulajdonságaira. *SZTE SZÉF Tudományos Közlemények*, p. 17-23.
24. Fenyvessy J., **Csanádi J.**, Jávör A. (2003): Cigája és merinó tejtermelésének, a tej összetételének vizsgálata. *Az állattenyésztés szolgálatában*. DE ATC MTK Állattenyésztési és Takarmányozási Tanszék, MTA Agrártudományok Osztálya, p.95-99.
25. Fenyvessy J., **Csanádi J.** (2003): A magyar juhtejgazdaság helyzetének elemzése történeti visszapillantásban. *Tejgazdaság*. 63. (2.) p.78-99.
26. Fenyvessy, J., **Csanádi J.** (2003): Analysis of the situation of Hungarian dairy sheep farming in a historical perspective. *Tejgazdaság*. 63. (2.) p.78-99.
27. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Csapó J., (2004): Tej és tejtermékek szabad aminosav-, és szabad D-aminosavtartalma. VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia. *Proceedings*. p.63-64. CD teljes cikk
28. Bajúsz Ildikó, Fehér László, **Csanádi József**, Rummel Csilla (2004): HACCP mint a biztonságos élelmiszer-előállítás alappillére. VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia. *Proceedings*. p. 283-284. CD teljes cikk
29. **Csanádi József**, Szakály Sándor, Csapó János, Csapóné Kiss Zsuzsa, Vargáné Visi Éva (2004): Tej és tejtermékek konjugált linolsav-tartalma. VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia Szeged. *Proceedings*. p.166-167. CD teljes cikk
30. Csapó, János, Csapóné Kiss Zsuzsa, Pohn Gabriella, **Csanádi József**, (2004): A tej konjugált linolsav-tartalmának meghatározása. VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia. *Proceedings*. p.164-165. CD teljes cikk
31. **Csanádi, J.**; Fenyvessy, J.; Jávör A. (2004): Study on the lactation performance and milk composition of Hungarian Wroster Merino and Tsigai sheep. In: Ed. Abd El-Salam, M. H.; Kholif, A. M.; Abdou, S. M.; El-Shibiny, S. Full text papers of 9th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, International Agriculture Centre, Cairo, Egypt, 9-11 October, 2004. p. 353-358.
32. E. Forgács, **J. Csanádi**, C. Hodúr, G. Szabó (2005): New safety element for dairy technology. *Review of Faculty of Food Engineering*. 25. p. 19-26.
33. Forgács E., **Csanádi J.**, Kürtfalvi Á., Neválovics N., Hodúr C., (2005): EU kompatibilis biztonsági szelep kisüzemi pasztörök számára. *GÉP (A gépipari Tudományos Egyesület folyóirata)*. (ISSN:0016-8572) 56. 9-10 p.47-51.
34. Endre FORGÁCS, **József Csanádi**, Cecília HODÚR, Gábor SZABÓ: (2005): Development of leakage controlled flow diversion safety valve. *Scientific and Technical Bulletin Series: Chemistry, Food Science & Engineering*. (ISSN 1582-1021.) 10. XI p. 105-112. Aurel Vlaicu "University of Arad Food Engineering, Tourism and Environmental Protection Faculty Chemical and Technological Research Center.
35. E. Forgács, **J. Csanádi**, C. Hodúr, G. Szabó (2005): Development of leakage controlled flow diversion safety valve. *Hungarian Agricultural Engineering*. 18. p. 20-22,
36. **Csanádi József**. Fenyvessy József. Bajúsz Ildikó: (2006): Cigája anyajuhok tejtermelésének és a tej összetételének vizsgálata. X. Agrárökonomiai Tudományos Napok. Gyöngyös. 2006. március 30.-31. p. 1-6. ISBN 963 229 623 0
37. Fenyvessy J., **Csanádi J.**, Bajúsz I. (2006): Nutrition evaluation of components of small ruminant's milk. "Within the European Union 3rd International Conference", Mosonmagyaróvár, CD p. 1-8.

38. **Csanádi József** Fenyvessy József Földi László (2006): Alpesi és szánentáli kecskék tejtermelése, a tej összetétele, és a sajttermelés vizsgálata. VII. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia Konferencia CD. Szeged, 2006. április 20. p. 1-5.
39. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Bajúsz I., Hovorkáné Horváth Zs. (2006): A juhtej szomatikus sejtszámának hatása a sajttermelésre. VII. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia. 2006. április 20. Konferencia CD. p. 1-9..
40. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Bajúsz I., Baráné Herzegh Ottília (2006): A juhtej szomatikus sejtszámának hatása a joghurt állománytulajdonságaira VII. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia Szeged. április 20. Élelmiszertudomány szekció p.1-9.
41. **J. Csanádi**, J. Fenyvessy, I. Bajúsz (2006): The effect of SCC on the texture properties of yoghurt from sheep milk. Dánia, március 13-17. In: Scandinavian Journal of Nutrition p. 39-40.
42. Andras Roman, Jianming Wang, **József Csanádi**, Cecilia Hodúr, Gyula Vatai (2007): Partial demineralization and concentration of acid whey by nanofiltration combined with diafiltration. PERMEA Membrane Science and Technology Conference of Visegrad Countries. 09. 02-06 Siófok full paper, CD Rom ISBN: 978-963-9319-69-1
43. Ildikó Bajúsz, **József Csanádi** (2007): The examination of Tsiagai ewe milk. Analecta Technica Szegedinensia ISSN 1788-6392 p. 1-7.
44. **J. Csanádi**, J. Fenyvessy, I. Bajúsz (2007): The breeding of Tsigai sheep as a possibility towards the profitability I. Milking performance, production indexes. Analecta Technica Szegedinensia ISSN 1788-6392 p. 17-23.
45. J. Fenyvessy, **J. Csanádi**, F. Eszes (2007): Product development utilising sheep milk whey. Analecta Technica Szegedinensia ISSN 1788-6392 p. 37-42.
46. András Román, Jianming Wang, **József Csanádi**, Cecília Hodúr, Gyula Vatai (2007): Concentration of Sweet Whey with Nanofiltration. CIGR Section VI. International Symposium on Food And Agricultural Products. Processing And Innovations Naples, Italy 24-26 September p. 37.
47. Kertész Sz., **Csanádi J.**, Szép A., Szabó G., Hodúr C., (2008): Édes savó ultraszűrése vibrációs membránszűrővel, XXXII. Óvári Tudományos Nap, (2008.10.09., Mosonmagyaróvár) teljes cikk: ISBN 978-963-9883-05-5 (CD)
48. Román A., Wang J. **Csanádi J.**, Hodúr C, Vatai Gy. (2008): Savanyú savó és édes savó részleges sótalanítása membránműveletekkel MTA AMB XXXII. Kutatási és Fejlesztési Tanácskozás, Gödöllő, 2008. január 22. Abstract: p. 15. ISBN 978 963 611 452 7 full text p.106-110.
49. Román A, **Csanádi J.**, Hodúr C., Vatai Gy. (2008): Nanoszűréssel koncentrált tejsavó sűrítmény sótalanítási fokának javítása diaszűréssel. XXXII Óvári Tudományos Napok 2008. okt. 9. CD ISBN: 978-963-9883-05-5 p. 1-5.
50. **Csanádi József**, Fenyvesy József, Hodúr Cecília (2008): A juh- és kecsketej, valamint a belőlük készült termékek egyes tulajdonságainak összefüggése In: Kukovics S, Jávora A. (ed.) A juhtenyésztés jelene és jövője az EU-ban. ISBN 978-963-8030-58-0 p. 263-283.
51. **József Csanádi**, Cecília Hodúr, József Fenyvessy (2008): The problem of the determination of the added water and cow milk in goat milk ICoSTAF Szeged, nov. 5-6. Konferencia CD p. 1-10.
52. **J. Csanádi**, J Fenyvessy., I. Bajúsz (2008): The breeding of Tsiagi sheep as a possibility towards the profitability II. Fatty Acid composition of milk Analecta Technica Szegedinensia. ISSN 1788-6392 p.13-19.
53. **József Csanádi**, Zsuzsanna H. Horváth, József Fenyvessy, Cecília Hodúr (2008): Examination of the fat globule distributon in Hungarian cow and goat milk ICoSTAF Szeged 2008, nov. 5-6. Konferencia CD. p. 1-8.
54. E. Forgács , C. Hodúr, **J. Csanádi** (2008): Safety technical development for pasteurizing in small dairy firms ICoStaff Conference Publications abstr. p. 259-261.
55. **Csanádi József**, H. Horváth Zsuzsanna, Fenyvessy József, Hodúr Cecília, Bajúsz Ildikó (2008): Zsírgolyócskák méreteloszlása tehén-, és kecsketejben Tejgazdaság 68. (1-2.) p. 77-83.

56. András Román, Jianming Wang, **József Csanádi**, Cecilia Hodúr, Gyula Vatai: **(2009)**: Partial demineralization and concentration of acid whey by nanofiltration combined with diafiltration. *Desalination* 241 (1-3) p. 288-295 **IF:2,034**
57. **Csanádi J.**, Hodúr C., Fenyvessy J. **(2009)**: A kecsketejhez adott víz és tehéntej kimutathatósága. *Állattenyésztés és Takarmányozás* 58. 3. p. 281–292.
58. Bajusz I., **Csanádi J.** **(2009)**: Cigája fajtaváltozatok tejösszetételének vizsgálata. *Tejgazdaság* 69. (1) p. 11-17.
59. Cecília Hodúr, Szabolcs Kertész, **József Csanádi**, Gábor Szabó **(2009)**: Comparison of 3DTA and VSEP system during the ultrafiltration of sweet whey. *Desalination and Water Treatment*, 10, 265-271.
60. Cecília Hodúr, Szabolcs Kertész, **József Csanádi**, Gábor Szabó, Zsuzsanna László **(2009)** Investigation of Vibratory Shear-enhanced Processing System. *Progress in Agricultural Engineering Science*, 5. 97-110.
61. **Csanádi, J**; Fenyvessy, J; Bajusz, I. **(2009)**: Fatty acid composition of Tsigai sheep milk as a physiological advantage. In: Ed. Mihailovic D; Miloradov MV. *Environment, Health, and Humanity Issues in the Down Danube Region; Multidisciplinary Approaches World Scientific Publ. Co. LTD. Po Box 128. Farrer Rd. Singapore 9128. (ISBN: 978-981-283-439-3) p.173-178*
62. O. Bara-Heczeg, **J. Csanádi**, G. Török **(2009)**: Investigation of the protein fractions in goat milk with RP-HPLC to optimize the milk processing. (poster) Hódmezővásárhely, április 25. *Agrár- és Vidékfejlesztési Szemle* 4, 1 73. (Abstract) Full text in Conference CD p.1-7.
63. Bara Ottilia Herczegh, **József Csanádi**, József Fenyvessy **(2009)**: Investigation of Nutritive Value and Protein Fractions Goat Milk with RP-HPLC to Optimize the Milk Processing. *International Symposia Risk Factors for Environment and Food Safety & Natural Resources and Sustainable Development, Faculty of Environmental Protection, November 6-7 Oradea 2009 Proceedings* p. 503-509.
64. Fenyvessy J., **Csanádi J.**, Baráné Herczegh O., Bajusz I. **(2009)**: Nutritional value of small ruminant's milk. Wellmann Oszkár Hódmezővásárhely, április 25. *Agrár- és Vidékfejlesztési Szemle* 4, 1 77. (Abstract) Full text in Conference CD p. 1-4. (ISSN 1788-5345)
65. Sz. Kertész, A. Szép, **J. Csanádi**, G. Szabó, C. Hodúr **(2010)**: Comparison between stirred and vibrated UF modules. *Desalination and Water Treatment*, 14, p. 239-245. **IF: 0,752**
66. Román A. – Matics A. – Bánvölgyi SZ. – **Csanádi J.** – Hodúr C. – Vatai GY.: **(2010)**: Savósajt gyártása után visszamaradt savanyú savó hasznosíthatóságának vizsgálata membránműveletek alkalmazásával XXXIII. Óvári Tudományos Napok, 2010 okt 7, Konferencia CD full text pp5 ISBN: 978-963-9883-55-0
67. **József Csanádi**, Zsuzsanna H. Horváth, Annamária Kiss A. **(2010)**: A simple method for observing rennet coagulation in goat milk. *Analecta Technica Szegedinensia* p. 22-30.
68. **József Csanádi**, Zsuzsanna Kányáczki, Ildikó Bajusz, József Fenyvessy **(2010)**: Effect of Lactose hydrolysis on milk fermentation and some properties of curd; *Analecta Technica Szegedinensia* (2010/2-3) p. 36-43.
69. Ildikó Bajusz, **József Csanádi**, József Fenyvessy **(2010)**: Determination of the amino acid and solid content in the raw ewe's milk *Analecta Technica Szegedinensia* p. 5-9.
70. A. Román, J. Wang, **J. Csanádi**, C. Hodúr, Gy. Vatai. **(2011)** Experimental investigation of the sweet whey concentration by nanofiltration. *Food and Bioprocess Technology*, 4, p. 702-709. DOI: 10.1007/s11947-009-0192-0 **IF: 3,576**
71. Kányáczki Zsuzsanna; **Csanádi József**; Fenyvessy József; Béri Béla **(2012)**: Kísérleti tejtermékek E-vitamintartalmának vizsgálata. *Acta Agraria Debreceniensis* 50. 31-35.
72. Gyimes Ernő, Csanádi József, Szabó P Balázs, Krisch Judit, Gábor Miklósné, Kovács Erzsébet, Horváthné Almássy Katalin, Baráné Herczegh Ottilia, Fenyvessy József, Kányáczki Zsuzsanna, Szűcs Tibor, Tóth Zsuzsanna, Véha Antal **(2012)**: Funkcionális

élelmiszerek fejlesztése: háttér és eredmények. Élelmiszer - Tudomány Technológia 66:(2) pp. 6-14. (2012)

73. Szélpál Szilárd; Homolya Nóra; Fejes Kitti; **Csanádi József** (2013): Enzimes tejfehérjebontás ultraszűrésre gyakorolt hatásának vizsgálata. Élelmiszer, Tudomány, Technológia 67, (1) 18-25.
74. **József Csanádi**, Cecilia Hodúr, József Fenyvessy (2013): The problem of the determination of water and cow milk adulterating goat milk. Acta Technica Corviniensis – Bulletin of Engineering VI, 125-129. ISSN: 2067-3809 (online: <http://acta.fih.upt.ro/pdf/2013-2/ACTA-2013-2-21.pdf>)

Lektorálatlan cikkek

1. Fenyvessy, J. **Csanádi, J. (1999)**: A tehén-, juh-, és kecsketej alkotórészeinek összehasonlító táplálkozásélettani megítélése. Magyar Juhászat + Kecsketenyésztés. 8. évf.(8) p-2-3.
2. Fenyvessy, J. **Csanádi, J. (1999)**: A tehén-, juh-, és kecsketej alkotórészeinek összehasonlító táplálkozás-élettani megítélése. VI. Debreceni Állattenyésztési napok. A kecskeágazat jelene és jövője. Nemzetközi kecsktenyésztési Tanácskozás Debrecen, 1999. augusztus 19. Kiadvány p. 129-134.
3. **Csanádi J. (2002)**: Cigája juh tejtermelési mutatóinak vizsgálata Tudomány Napja rendezvény Szeged, Konferencia Kiadvány p. 23-29.
4. Fenyvessy J., **Csanádi J.**, Jávör A. **(2003)**: Cigája és merinó tejtermelésének, a tej összetételének vizsgálata. Az állattenyésztés szolgálatában. Magyar Mezőgazdaság, Juh- és kecsktenyésztés melléklet. p 2-3.
5. **Csanádi J. (2003)**: A juhtejtermelés helyzete és lehetőségei Magyarországon. Európai kihívások 2. Tudományos Konferencia Szeged. Proceedings p. 54-58.
6. Forgács E., **Csanádi J.**, Hodúr C., **(2005)**: EU kompatibilis biztonsági szelep kisüzemi pasztőrök számára. "Integrált minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek kiépítése és működése a V4 országokban". Szentes. 10. 04. Előadás. Konferencia Kiadvány p. 81-86.
7. Forgács Endre, Hodúr Cecilia, **Csanádi József (2007)**: Eu kompatibilitás a tejiparban Európai Kihívások IV. nemzetközi Tudományos Konferencia, Szeged. október 12 p. 654-661.

Konferencia előadások

1. Bara, Tné., Fenyvessy, J., **Csanádi, J. (1995)**:Tej és tejtermékek laktóztartalmának polarimetriás meghatározása. Szakmai Szimpózium KÉE ÉFK Szeged, január 26.
2. **Csanádi, J.**, Fenyvessy, J. **(1995)**: Laktózhidrolízis tejtermékekben. Szakmai Szimpózium KÉE ÉFK Szeged, január 26.
3. Bara-Herczeg O., Fenyvessy, J., **Csanádi, J. (1995)**: Methods for monitoring secondary proteolysis of cheese during ripening. 9th WORD Congress to Food Science and Technology Budapest, július 30-augusztus 4.Proceeding p.45-48
4. O., Bara-Herczeg, K., Horváth-Almássy, J., Fenyvessy, J., **Csanádi, G.**, Farkas **(1996)**: Rheological properties of Pannonia cheese during ripening. 75 years of cereal chemistry and Food Quality Control Jubilee Symposium of Dept. Biochem. And Food Technol. TUB. Abstract p.73.
5. Fenyvessy, J., **Csanádi, J. (1996)**: A minőségi tejtermelés állategészségügyi kérdései. II. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia Szeged, április 17-18. Konferencia Kiadvány(Abstacts) p. 13.

6. Bara, Tné., Fenyvessy, J., **Csanádi, J.**, Farkas, G. (1996): A QTS 25 állományvizsgáló alkalmazhatósága a sajterés nyomkövetésére. II. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia Szeged, április 17-18. Konferencia Kiadvány (Abstracts) p. 59.
7. **Csanádi, J.**, Fenyvessy, J. (1998): A nyers tej és tejtermékek egészségügyi elvárásai az Európai Unióban Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia, április 28-29. Konferencia Kiadvány, pp. 60-61.
8. Fenyvessy, J., **Csanádi, J.** (1998): Péter Sándor emlékezete V. Tejipari Minőségügyi és Táplálkozástudományi Konferencia. Nyiregyháza, október 5-6.
9. Fenyvessy, J., **Csanádi, J.** (1998): A kiskérődzők (juh, kecske) tej-alkotórészeinek táplálkozási megítélése. V. Tejipari Minőségügyi és Táplálkozástudományi Konferencia. Nyiregyháza, október 5-6.
10. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Jávör A. (1999): Juhsavó humáncélú felhasználásának lehetőségei Tiszántúli Mezőgazdasági Tudományos Napok (október 28-29) Konferencia Kiadvány pp.159-165
11. Fenyvessy, J., **Csanádi, J.** (1999): A tehén-, juh-, kecsketej alkotórészeinek összehasonlító táplálkozás-élettani megítélése. A kecskeágazat jelene és jövője. VI. Debreceni Állattenyésztési Napok, p. 129-135.
12. **Csanádi J.** (2000): A juhtej termelése és feldolgozása Magyarországon. Production and processing of sheep milk in Hungary. IV. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia. április 27-28 Konferencia Kiadvány p. 51-52.
13. Fenyvessy J., Jávör A., **Csanádi J.** (2000): Tej és tejtermékek táplálkozás-élettani megítélése. IV. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia, Konferencia Kiadvány p.31-32.
14. **Csanádi J.** (2003): A feldolgozás hatása a juhtej D-aminosav tartalmára. IX. Ifjúsági Tudományos Fórum. Keszthely 2003.
15. Fenyvessy, J., **Csanádi J.** (2003): A magyar juhtejgazdaság helyzetének elemzése történeti visszapillantásban. Mosonmagyaróvár, 2003, május 14-16.
16. **Csanádi J.** (2003): A juhtejtermelés helyzete és lehetőségei Magyarországon. Európai kihívások 2. Tudományos Konferencia Szeged, május 20-21. Proceedings p.54-58.
17. Fenyvessy József, **Csanádi József**, Bajúsz Ildikó (2004): A magyar juhtejgazdaság helyzetelemzése. VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia. Szeged, május 20-21. Proceedings. p.1-2.
18. József Fenyvessy, Cecília Hodúr, Judit F. Jankóné, Edina Lendvai, **József Csanádi**, Zsuzsanna László (2004): The increase of quality preservation time with microwave heat-treatment Natural Resources and Sustainable Development International Conference Oradea – Debrecen, 2004. április 23-24.
19. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Csapó J., (2004): Tej és tejtermékek szabad aminosav-, és szabad D-aminosavtartalma. VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia. Szeged, május 20-21. Proceedings. p.63-64.
20. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Bajúsz I. (2005): A juhtej és juhtejtermékek D-aminosav tartalma. Lippai J.- Ormos I.- Vas K. Tudományos Ülésszak, Corvinus Egyetem Budai Campus, okt. 19-21 p. 194-195.
21. Forgács E., **Csanádi J.**, Hodúr C., (2005): EU kompatibilis biztonsági szelep kisüzemi pasztörök számára. „Integrált minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek kiépítése és működése a V4 országokban”. 2005 okt. 4. Szentés. Előadás. Konferencia Kiadvány p. 20.
22. **Csanádi J.** (2005): Vaj kontra margarin. Mindentudás Egyeteme SZÉF, Egyem? Ne egyem? Élelmiszerek szerepe a táplálkozásban. Konferencia. Szeged, 2005. okt. 13.
23. Forgács E., **Csanádi J.**, Kürtfalvi Á., Neválovics N., Hodúr C., (2005): EU kompatibilis biztonsági szelep kisüzemi pasztörök számára. Géptervezők és Fejlesztők XXI. Országos Szemináriuma 2005. nov. 10-11. Miskolc
24. **Csanádi József.** Fenyvessy József. Bajúsz Ildikó: (2006): Cigája anyajuhok tejtermelésének és a tej összetételének vizsgálata. X. Agrárökonómiai Tudományos Napok. Gyöngyös. 2006. március 30.-31.

25. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Bajúsz I., Hovorkáné Horváth Zs: **(2006)**: A juhtej szomatikus sejtszámának hatása a sajttermelésre. VII. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia. 2006. április 20.
26. József Fenyvessy, **József Csanádi**, Ildikó Bajúsz, András Jávör **(2006)**: Nutrition evaluation of components of small ruminants milk. Mosonmagyaróvár április 06.
27. Szakály Sándor, Fenyvessy József, **Csanádi József**, Szakály Zoltán **(2006)**: Új magyar probiotikus/szinbiotikus tejtermékek kifejlesztésének és realizálásának eddigi főbb eredményei. „Termékfejlesztés az élelmiszeriparban: funkcionális élelmiszerek” Konferencia Szeged, november. 07.
28. **Csanádi József**, Fenyvessy József, Jankóné Forgács Judit, Szűcs Tibor **(2006)**: Halolaj felhasználása hús- és tejtermékekben. „Termékfejlesztés az élelmiszeriparban: funkcionális élelmiszerek” Konferencia Szeged, november 07.
29. **Csanádi J.**, Fenyvessy, J., Bajúsz I. **(2007)**: FATTY ACID COMPOSITION OF TSIGAI SHEEP MILK AS A PHYSIOLOGICAL ADVANTAGE ENVIRONMENTAL, HEALTH AND HUMANITY ISSUES IN THE DOWN DANUBIAN REGION Multidisciplinary Approaches p. 173-178. DOI No: 10.1142/9789812834409_0019
30. Román András, Wang Jianming, **Csanádi József**, Hodúr Cecília, Vatai Gyula **(2007)**: Édes savó nanoszűrésének kísérleti vizsgálata és a folyamat modellezése. MTA Agrárműszaki Bizottság Kutatási és Fejlesztési Tanácskozás 2007. január 23. Gödöllő.
31. **Csanádi József**, Fenyvessy József, Szűcs Tibor, Pető Béla, Daróczi Lajos **(2007)**: Halolaj felhasználása hús és tejtermékekben. Funkcionális élelmiszerek élettani előnyei és fogyasztói fogadtatása Regionális Élelmiszertudományi Kollokvium Eger, 2007. március 12.
32. Fenyvessy J. **Csanádi J.** **(2007)**: Tej és tejterméke táplálkozás-élettani megítélése. Farmer Expo 2007, augusztus 31. Debrecen.
33. **Csanádi J.**, Fenyvessy J. **(2007)**: Halolaj felhasználása hús-, és tejipari termékekben. Regionális Élelmiszertudományi Kollokvium. Funkcionális élelmiszerek szerepe napjainkban. Szeged, 2007. október 12.
34. Román András, Wang Jianming, **Csanádi József**, Hodúr Cecília, Vatai Gyula **(2007)**: Édes és savanyú savó nanoszűrésének összehasonlítása. Lippay János-Ormos Imre-Vas Károly Tudományos ülésszak. Budapest november 7-8. Összefoglalók. p. 238-239.
35. Forgács Endre, Hodúr Cecília, **Csanádi József** **(2007)**: Eu kompatibilitás a tejiparban Európai Kihívások IV. nemzetközi Tudományos Konferencia, Szeged, 2007 október 12. cikk: Konferencia kiadvány p.654-661.
36. Vatai Gy., Román A., Hodúr C., - **Csanádi J.**, J. Wang **(2007)**: Concentration of sweet whey with nanofiltration. 2007 CIGR Section VI International Symposium on FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS. 2007. szeptember 24-26., Olaszország
37. Vatai Gyula, Román András, Jianming Wang, Csanádi József, Hodúr Cecília **(2007)**: Concentration of whey using nanofiltration and diafiltration. New Materials for Membranes. 2007. június 4-6., Geesthacht, Németország.
38. **Csanádi József**, Fenyvessy, József, Hodúr Cecília **(2008)**: A juh- és kecsketej, valamint a belőlük készült termékek egyes tulajdonságainak összefüggése In: A juhtenyésztés jelene és jövője az EU-ban. szerk: Kukovics S, Jávör A. p. 263-283. (Debreceni Állattenyésztési Napok. 2008. aug. 29.)
39. Forgács Endre, **Csanádi József**, Hodúr Cecília, Kürtfalvy Árpád **(2008)**: Szivárgásellenőrzött EU-kompatibilis irányváltó szelep fejlesztése kisüzemi pasztörök számára. MTA AMB Kutatási és Fejlesztési Tanácskozás. Gödöllő, 2008. január 22. (Abstract: Összefoglalók p. 48.)
40. Kertész Sz., **Csanádi J.**, Szép A., Szabó G., Hodúr C., **(2008)**: Édes savó ultraszűrése vibrációs membránszűrővel, XXXII. Óvári Tudományos Nap, 2008.10.09., Mosonmagyaróvár

41. **József Csanádi**, Cecília Hodúr, József Fenyvessy **(2008)**: The problem of the determination of the added water and cow milk in goat milk ICoSTAF Szeged, 2008. nov. 5-6.
42. C. Hodúr, Sz. Kertész, **J. Csanádi**, G. Szabó, Zs. László, **(2008)**: Classical and vibrated membrane system in the concentration of sweet whey, International conference on science and technique in the agri-food business, ICoSTAF2008, 5-6.11.2008., Szeged,
43. Román A. Wang J. Csanádi J., Hodúr C, Vatai Gy. **(2008)**: Savanyú savó és édes savó részleges sótalanítása membránműveletekkel MTA AMB XXXII. Kutatási és Fejlesztési Tanácskozás , Gödöllő, 2008. január 22.
44. Román A, **Csanádi J.**, Hodúr C., Vatai Gy. **(2008)**: Nanoszűrőssel koncentrált tejsavó sűrítmény sótalanítási fokának javítása diaszűrőssel. XXXII Óvári Tudományos Napok 2008. okt. 9.
45. Forgács E., Hodúr C., **Csanádi J.** **(2008)**: Kisüzemi hőkezelő berendezés biztonságtechnikai fejlesztése ICoStaff Konferencia Nov. 5-6. Szeged, CD Full text p1-6.
46. O. Bara-Heczeg, **J. Csanádi**, G. Török (2009): Investigation of the protein fractions in goat milk with RP-HPLC to optimize the milk processing. (poster) Hódmezővásárhely, április 25. Agrár- és Vidékfejlesztési Szemle 4, 1 73. (Abstract) Full text in Conference CD p.1-7.
47. Fenyvessy J., **Csanádi J.**, Baráné Hercegh O., Bajusz I. **(2009)**: Nutritional value of small ruminant's milk. Wellmann Oszkár Hódmezővásárhely, április 25. Agrár- és Vidékfejlesztési Szemle 4, 1 77. (Abstract) Full text in Conference CD p. 1-4.
48. Sz. Kertész, S. Beszédes, **J. Csanádi**, G. Szabó, C. Hodúr **(2009)**: Comparison between stirred and vibrated UF modules. PERMEA 2009, 7-11th June Prague (Czech) Abstract p. 77.
49. A. Román, A. Matics, **J. Csanádi**, C. Hodúr, Gy. Vatai **(2009)**: Investigation of the effect of transmembrane pressure on separation of sweet whey by nanofiltration, PERMEA 2009 7-11th June Prague (Czech) Abstract p. 178.
50. Román András, Matics Anita, Csanádi József, Vatai Gyula **(2009)**: A transzmembrán nyomáskülönbség hatása édes tejsavó nanoszűrőssel történő szétválasztására. "Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly" Tudományos Ülésszak. 2009. október 28-30., Budapest, BCE, Budai Campus
51. O. Bara-Heczeg, **J. Csanádi**, G. Török **(2009)**: Investigation of the protein fractions in goat milk with RP-HPLC to optimize the milk processing. (poster) Wellmann Oszkár Nemzetközi Konferencia Hódmezővásárhely, április 25. Agrár- és Vidékfejlesztési Szemle 4, 1 73. (Abstract) Full text in Conference CD p.1-7.
52. **Csanádi József**, Kárnyáczki Zsuzsanna, Fenyvessy József **(2010)**: Laktózmentes savanyú tejtermék optimális alvasztási körülményeinek vizsgálata. A hazai tejtermelés versenyképességnek lehetőségei. konferencia az NKTH kutatási program eredményeiből. Farmerexpo, 2010 aug. 27.
53. Matics Anita, Román András, Bánvölgyi Szilvia, Csanádi József, Hodúr Cecília, Vatai Gyula **(2010)**: Treatment of waste of whey cheese production by nanofiltration and reverse osmosis. PERMEA 2010. 2010. szeptember 4-8., Tatranské Matliare, Szlovákia.
54. Kárnyáczky Zs., **Csanádi J.**, Fenyvessy J. **(2010)**: Alternatívák a tejtermékek zsírsavösszetételének módosítására. XXXIII. Óvári Tudományos Napok 2010. október. 07. Konferencia CD. p. 1-5.
55. Román A., Matics A., Bánvölgyi S., **Csanádi J.**, Hodúr C., – Vatai GY. **(2010)**: Savósajt gyártása után visszamaradt savanyú savó hasznosíthatóságának vizsgálata membránműveletek alkalmazásával. XXXIII. Óvári Tudományos Napok 2010. október 07. Konferencia CD p. 1-5.
56. Kárnyáczki Zs., **Csanádi J.**, Fenyvessy J. **(2011)**: Alternatívák a tejtermékek zsírsavösszetételének és E-vitamin tartalmának módosítására VII. Nemzetközi Táplálkozásmarketing Konferencia Kaposvár, okt. 13. Konferenciakötet p. 8.

Posztterek

1. Fenyvessy, J., **Csanádi, J.**, Eszes, F. (1994): Figures to the bacteriological quality of sheep milk. Brief Communications and Abstracts of Poster Presentations 24th International Dairy Congress Australia. Adelaide Sept. (B11) p. 43.
2. Fenyvessy, J, **Csanádi J**, Jávör A, (2001): Investigation of the milk composition of different genotype milking sheep in Hungary. Zilele Academice Timisene Editia VII.-a, Timisoara, Scientifical Papers Animal Sciences and Biotechnologies p. 249-256
3. **Csanádi J. (2001):** Juhtejtermékek fogyasztásának vizsgálata Magyarországon. Erdei Sándor emlékülés Kecskemét, p.25-30.
4. **Csanádi J. (2001):** Gondolatok a kiskérődzők tejtermeléséről. Doktoranduszok Országos szövetsége „Tavaszi szél” poszttergála, Gödöllő. p. 95-96,
5. **Csanádi J. Fenyvessy J. (2002):** Investigation of the sheep milk composition. Vellmann Oszkár Emlékülés Hódmezővásárhely április.27.
6. **J. Csanádi**, A. Jávör, J. Fenyvessy, G. Szabó, F. Eszes, I. Bajúsz (2003): Changes in the D-Amino Acid content of sheep milk related technologies. Natural resources and Sustainable Development. International Scientific Session. May 8-9, 2003, Oradea.p.9-11.
7. **J. Csanádi**, A. Jávör, J. Fenyvessy, G. Szabó, F. Eszes, I. Bajúsz (2003): Changes in the D-Amino Acid content of sheep milk related technologies. VII-th International Symposium Interdisciplinary Regional Research ISIRR 2003, Hunedoara, Románia. 25. Sept.
8. Bajúsz Ildikó, Fehér László, **Csanádi József**, Rummel Csilla (2004): HACCP mint a biztonságos élelmiszer-előállítás alappillére. VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia. Proceedings. p.283-284.
9. **Csanádi József**, Szakály Sándor, Csapó János, Csapóné Kiss Zsuzsa, Vargáné Visi Éva (2004): Tej és tejtermékek konjugált linolsav-tartalma. VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia Szeged. Proceeding. p.166-167.
10. Csapó, János, Csapóné Kiss Zsuzsa, Pohn Gabriella, **Csanádi József**, (2004): A tej konjugált linolsav-tartalmának meghatározása. VI. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia. Proceedings. p.164-165.
11. Bajúsz Ildikó, Bajúszné Kabók Katalin, **Csanádi József**, Záhonyiné Racs Piroska (2004):Tejföl és joghurt állományának vizsgálata. Főiskolák Matematika, Fizika és Számítástechnika Oktatóinak XXVIII. Országos Konferenciája. Nyíregyháza, 2004, augusztus 25-27. p. 12.
12. Bajúsz Ildikó, Bajúszné Kabók Katalin, **Csanádi József**, Záhonyiné Racs Piroska (2004): Investigation of the substances of sour milky products. Natural resources and Sustainable Development. International Scientific Session. May 8-9, 2003, Oradea. p.65.
13. **J. Csanádi**, J. Fenyvessy (2004): Fee D-Aspartic Acid and D-glutamic acid content of sheep milk and products from sheep milk. The Future of the sheep and goat dairy sector. Conference in Zaragoza, Spain. 26-28 oktober. Abstract.5.03.p.
14. József Fenyvessy, Judit Forgács Jankó, Ferenc Eszes, **József Csanádi**, Edina Lendvai, Ildikó Bajúsz (2005): Increasing the duration of products with microwave heat-treatment. Natural resources and sustainable Agriculture. International Scientific Session. Oradea 2004. Proceedings p. 349
15. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Földes L. (2005): Alpesi és szánentáli anyakecskék tejtermelése, a tej összetétele és a sajttermelés vizsgálata. Erdei Ferenc III. Tudományos Konferencia, Kecskemét 2005 augusztus 23-24.
16. Fenyvessy J., **Csanádi J.**, Bajúsz I., Kiss T.,(2005): Alternatív vajkrém–receptúrák kidolgozása az új piaci kihívások ismeretében. XLVII. Georgikon Napok és 15. ÖGA éves találkozó 2005. szeptember 29-30. Keszthely.
17. **J. Csanádi**, J. Fenyvessy, I. Bajúsz (2006): The effect of SCC on the texture properties of yoghurt from sheep milk. Dánia, március 13-17.

18. **Csanádi József**, Fenyvessy József, Földi László **(2006)**: Alpesi és szánentáli kecskék tejtermelése, a tej összetétele, és a sajttermelés vizsgálata. VII. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia Szeged, 2006. április 20.
19. **J. Csanádi**, J. Fenyvessy, I. Bajúsz **(2006)**: The effect of SCC on the texture properties of yoghurt from sheep milk. VII. Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia. Szeged, 2006, április 20.
20. **J. Csanádi**, J. Fenyvessy, I. Bajúsz **(2006)**: Milk production and composition of Tsigai sheep in Hungary. The 1st. International Symposium „Ecological Approach Towards the Production of Safety Food” okt. 19-20 Plovdiv, Bulgaria.
21. **Csanádi József**, Szakály Sándor, Csapó János, Csapóné Kiss Zsuzsa, Vargáné Visi Éva **(2006)**: The conjugated Linoleic acid content of milk and milk products. SZTE Ipari Kapcsolatok Napja. Szeged, 2006. november 9.
22. **József Csanádi**, József Fenyvessy, Ildikó Bajúsz **(2007)**: Fatty acid composition of Tsigai sheep milk as a Physiological advantage. 5th International Symposium on to Challenge on The Sheep and Goat Milk Sectors Alghero (Olaszország) április 18-20. p. 76.
23. András Román, Jianming Wang, **József Csanádi**, Cecília Hodúr, Gyula Vatai **(2007)**: Partial demineralization and concentration of acid whey by nanofiltration combined with diafiltration Permea 2007 szeptember 2-6., Siófok. Konferencia CD 1-5. p. Abstract: p. 253.
24. András Román, Jianming Wang, **József Csanádi**, Cecília Hodúr, Gyula Vatai **(2007)**: Concentration of Sweet Whey with Nanofiltration 2007. CIGR Section VI International Symposium on Food and Agricultural Products Processing and Innovations Naples, Italy 24-26 September 2007.
25. **József Csanádi**, József Fenyvessy, Ildikó Bajúsz **(2007)**: Fatty acid composition of Tsigai sheep milk as a Physiological advantage. 9th Symposium on Interdisciplinary Regional Research (ISIRR) June 21-23, 2007. Novi Sad. P. S4-p07.
26. Forgács Endre, **Csanádi József**, Hodúr Cecília **(2008)**: Szivárgásellenőrzött Eu kompatibilis szelep fejlesztése kisüzemi pasztörök számára MTA AMB XXXII. Kutatási és Fejlesztési Tanácskozás, Gödöllő, 2008. január 22. p. 48
27. **József Csanádi** - Zsuzsanna H. Horváth - József Fenyvessy - Cecília Hodúr **(2008)**: Examination of the fat globule distributon in Hungarian cow and goat milk ICoSTAF Szeged 2008, nov. 5-6. (Abstract: Proceedings p. 58-60.)
28. Cecília Hodúr - Szabolcs Kertész - **József Csanádi** - Gábor Szabó - Zsuzsanna László: **(2008)**: Classical and vibrated membrane system int he concentration of sweet whey ICoSTAF Szeged 2008, nov. 5-6. (Abstract: Proceedings p. 12)
29. Cecília Hodúr, Szabolcs Kertész, **József Csanádi**, Gábor Szabó **(2008)**: Comparison of 3DTA and VSEP systems during the ultrafiltration of sweet whey EuroMed 2008 Desalination Cooperation among Mediterreanean Countries of Europe and the MENA region 9-13 November 2008, Dead Sea, Jordan, Abstr.: p.161-162.
30. **Csanádi József**, H. Horváth Zsuzsanna, Fenyvessy József, Hodúr Cecília **(2009)**: Zsírgolyócskák méreteloszlásának vizsgálata tehén-, és kecsketejben Wellmann Oszkár Hódmezővásárhely, április 25. (Agrár- és Vidékfejlesztési Szemle 4, 1 76. (Abstract) Full text in Conference D p. 1-6.)
31. **József Csanádi**, Zsuzsanna Kányáczki, Ildikó Bajúsz, József Fenyvessy **(2010)**: Effect of Lactose hydrolysis on milk fermentation and some properties of curd. CeFood 2010, Bratislava 19-22th of May. Book of abstracts p. 103., ful text in Conference CD. ISBN 978-80-89088-89-8.
32. Kányáczki Zs., **Csanádi J.**, Fenyvessy J. **(2010)**: Bio- és konvencionális szarvasmarhatartásból származó nagyüzemi tehéntej zsírsav és aminosav összetétele. A hazai tejtermelés versenyképességnek lehetőségei. konferencia az NKTH kutatási program eredményeiből. Farmerexpo, 2010 aug. 27.
33. Kányáczki Zs., Fenyvessy J., **Csanádi J.** **(2010)**: Kísérleti tejtermékek zsírsavösszetételének, konjugált linolsavtartalmának vizsgálata. A hazai tejtermelés

versenyképességnek lehetőségei. konferencia az NKTH kutatási program eredményeiből. Farmerexpo, 2010 aug. 27.

34. Kárnyáczky Zs., **Csanádi J.**, Fenyvessy J. (2010): A biotéj beltartalmi értékeinek vizsgálata. XXXIII. Óvári Tudományos Napok 2010. október 07. p. 1-4.
35. **J. Csanádi**; Zs.H. Horváth, A. Kiss, J. Fenyvessy (2011): Examination of rennet-induced clotting of goat milk with a vibration viscometer IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk - 16-18 May 2011, Athens, Greece

Idézettség

Összesen 80

Független: 58

1. Fenyvessy, **J.**, **Csanádi J.**, Eszes, F. (1994): Figures to the bacteriological quality of sheep milk. Brief Communications and Abstracts of Poster Presentations 24th International Dairy Congress Australia. Adelaide Sept. (B11) p. 43.

REFin:

1. Kračmar S., Gajdusjek, S., Kuchtik, J., Zeman, L., Horák, F., Doupovcová, G., Matejčková, R., Krajčmarová, E. (1998): Changes in amino acid composition of Ewe's milk during the first month of lactation. Czech Journal of Animal Science 43 (8), pp. 369-374. **IF 0,735**

2. Fenyvessy, **Csanádi J.**, Eszes F. (1997): Savó újrahasznosítás. Agrárfőiskolák Szövetségének Tudományos Közleményei 20. (1) p. 94-99.

REFin

1. Szakály S. (2001): Tejgazdaságtan, Dinasztia Kiadó Budapest,

3. Fenyvessy, J., Szakály, S., **Csanádi, J.** (1997): Ewe's milk in the modern nutrition. Proceedings of XXVII. Ciosta-Cigr Congress Grete Greec, p. 146-150.

REFin

1. Fenyvessy J. (2008): A juhtej alkotóelemei az újabb vizsgálatok alapján ICoStaf 2008 full text paper in Conference CD p. 1-15.

4. Fenyvessy, **Csanádi (1998)**: Tejipari technológia JATE SZÉF jegyzet

Idézte:

REFin

1. E. Forgács, **J. Csanádi**, C. Hodúr, G. Szabó (2005): New safety element for dairy technology. Review of Faculty of Food Engineering. 25. p. 19-26.
2. Forgács E., **Csanádi J.**, Kürtfalvi Á., Neválovics N., Hodúr C., (2005): EU kompatibilis biztonsági szelep kisüzemi pasztörök számára. GÉP (A gépipari Tudományos Egyesület folyóirata. ISSN:0016-8572 LVI. (9-10) p.47-51.
3. Endre FORGÁCS, **József Csanádi**, Cecilia HODÚR, Gábor SZABÓ: (2005): Development of leakage controlled flow diversion safety valve. Scientific and Technical Bulletin Series: CHEMISTRY, FOOD SCIENCE & ENGINEERING. ISSN 1582-1021. Vol 10. (XI) p. 105-112. Aurel Vlaicu "University of Arad Food Engineering, Tourism and Environmental Protection Faculty Chemical and Technological Research Center.
4. E. Forgács, **J. Csanádi**, C. Hodúr, G. Szabó (2005): Development of leakage controlled flow diversion safety valve. Hungarian Agricultural Engineering. 18/2005. p. 20-22.
5. Fenyvessy, Jávör (2006): Állati termékek feldolgozása I. Tejgazdasági és tejipari technológia Egyetemi Jegyzet.

6. Forgács Endre, **Csanádi József**, Hodúr Cecília, Kürtfalvy Árpád (2008): Szívágásellenőrzött EU-kompatibilis irányváltó szelep fejlesztése kisüzemi pasztőrök számára. MTA AMB Kutatási és Fejlesztési Tanácskozás. Gödöllő, 2008 január 22. p. 48.

5. Fenyvessy J., **Csanádi J. (1999)**: A kiskérődzők (juh és kecske) tejalkotórészeinek táplálkozási megítélése. Tejgazdaság 59. (2) pp. 23-27.

Idézte:

REFin

1. Szakály S. (2001): Tejgazdaságtan, Dinasztia Kiadó Budapest
2. Szigeti O., Kecsketejből készült élelmiszerek táplálkozási előnyei és fogyasztói szokásai. Élelmiszer, Táplálkozás és marketing. I. (1-2.) pp. 1-18.
3. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Hodúr C. (2009): A kecsketejhez adott víz és tehéntej kimutatásának problémája, Állattenyésztés és takarmányozás, 58. P. 281-292.
4. Kukovics S. (2009): A tej szerepe a humán táplálkozásban Melánia Kiadó Kft, Budapest 417-425. ISBN 978-963-9740-15-0
5. Fenyvessy J. A kiskérődzők tejnek összetétele, tápértéke és feldolgozása In: Kukovics S. Jávor A. ED. (2010): A fejlesztés lehetőségei a juhágazatban ISBN 798-963-08-0624-4
6. **József Csanádi**, József Fenyvessy, Ildikó Bajúsz (2007): Fatty acid composition of Tsigai sheep milk as a Physiological advantage. 9th Symposium on Interdisciplinary Regional Research (ISIRR) June 21-23, 2007, Novi Sad. P. S4-p07.
7. **J. Csanádi**, J Fenyvessy., I. Bajúsz (2008): The breeding of Tsiagi sheep as a possibility towards the profitability, II. Fatty Acid composition of milk. Analecta Technica Szegedinensia. ISSN 1788-6392 p.13-19.
8. G.F.W Haenlein The nutritional value of sheep milk. British Sheep Dairying Association, <http://www.flipside.co.uk/~sheepdairying/haenlein.htm>
9. Fenyvessy J., **Csanádi J.**, Bajúsz I. (2006): Nutrition evaluation of components of small ruminant's milk. "Within the European Union 3rd International Conference", Mosonmagyaróvár, CD p. 1-8.
10. József **Csanádi**, Cecília Hodúr, József Fenyvessy (2013): The problem of the determination of water and cow milk adulterating goat milk. ACTA TECHNICA CORVINIENSIS – Bulletin of Engineering VI, 125-129. ISSN: 2067-3809 (online: <http://acta.fih.upt.ro/pdf/2013-2/ACTA-2013-2-21.pdf>)

6. Fenyvessy J., **Csanádi J.**, (1999): A tehén-, juh-, és kecsketej alkotórészeinek összehasonlító táplálkozás-élettani megítélése. VI. Állattenyésztési napok, Debrecen, 1999. április 12. pp. 129-135

Idézte:

REFin

1. Szakály S. (2001): Tejgazdaságtan, Dinasztia Kiadó Budapest

7. **Csanádi J.**, Fenyvessy J. (1999): A tehén-, juh-, és kecsketej alkotórészeinek összehasonlító táplálkozásélettani megítélése. JATE SZÉF Tudományos Közlemények 20. p. 64-71.

REFin:

1. Fenyvessy J. A kiskérődzők tejnek összetétele, tápértéke és feldolgozása In: Kukovics S. Jávor A. ED. (2010): A fejlesztés lehetőségei a juhágazatban C-OVI-CAP Bt. ISBN 798-963-08-0624-4
2. Kukovics S. (2009): A tej szerepe a humán táplálkozásban Melánia Kiadó Kft, Budapest 417-425. ISBN 978-963-9740-15-0

8. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Jávor A. (1999) Juhsavó humán célú felhasználásának lehetőségei. Tiszántúli Mezőgazdasági Tudományos Napok Kiadvány p. 159-165.

REF in:

1. Kukovics S. (2009): A tej szerepe a humán táplálkozásban Melánia Kiadó Kft, Budapest 417-425. ISBN 978-963-9740-15-0
2. Fenyvessy J. A kiskérődzők tejnek összetétele, tápértéke és feldolgozása In: Kukovics S. Jávor A. ED. (2010): A fejlesztés lehetőségei a juhágazatban ISBN 798-963-08-0624-4

9. **Csanádi J. (2000):**A juhtej termelése és feldolgozása Magyarországon, Nemzetközi Élelmiszertudományi Konferencia Kiadvány, Szeged, p. 51-52.

REF in:

1. **Csanádi J.** (2001): Juhtejtermékek fogyasztásának vizsgálata Magyarországon. Erdei Sándor emlékülés Kecskemét, Konferencia kiadvány Full text paper p. 482-489.

10. Fenyvessy, J, **Csanádi J**, Jávor A, (2001): Investigation of the milk composition of different genotype milking sheep in Hungary. Ziele Academice Timisene Editia VII.-a, Timisoara, Scientific Papers Animal Sciences and Biotechnologies pp. 249-256.

REF in:

Idézte:

1. Kukovics S., Jávor A., Molnár Gy., Juhtenyésztés A-tól Z-ig. Mezőgazda Kiadó Bp. 2006.

11. **Csanádi, J.** - Ménesi, T. - Marton, E. (2001): A juhtej összetételének és minőségének vizsgálata a magyar dél-alföldi régióban. Tejgazdaság, LXI. (1) p. 21-27.

REF in:

1. Kukovics S, Jávor A, Molnár A Juhtenyésztés A-tól Z-ig Mezőgazda Kiadó, 2006. 376 p. ISBN 9789632862750
2. **Csanádi József**, Fenyvessy József, Hodúr Cecília (2008): A juh- és kecsketej, valamint a belőlük készült termékek egyes tulajdonságainak összefüggése In: (szerk: Kukovics S, Jávor A.) A juhtenyésztés jelene és jövője az EU-ban. ISBN 978-963-8030-58-0 p. 263-283.
3. Fenyvessy J. A kiskérődzők tejnek összetétele, tápértéke és feldolgozása In: Kukovics S. Jávor A. ED. (2010): A fejlesztés lehetőségei a juhágazatban ISBN 798-963-08-0624-4

12. **Csanádi J**, Jávor A., Fenyvessy J., (2001): Adatok a feldolgozásra kerülő juhtej minőségéhez. DE Agrártudományi Közlemények (Acta Agraria Debreceniensis) pp. 67-73.

REF in:

1. Kukovics S., Jávor A., Molnár Gy., Juhtenyésztés A-tól Z-ig. Mezőgazda Kiadó Bp. 2006.

13. Bara-Herzegh O., Horváth-Almássy K., **Csanádi J.**, Örsi F. (2002): Suitability of texture parameters for characterization of Hajdú cheese ripening. Acta Alimentaria Vol. 31. 2. p. 149-159. **IF: 0,299**

Idézte: REF in:

1. -. Horváth-Almássy, K., Bara-Herzegh, O. (2006): Assessment of fatty goose liver grade by texture analysis. Acta Alimentaria 35 (4), pp. 363-372 **IF:0,250**
2. O. Pinho, E. Mendes, M. M. Alves and I. M. P. L. V. O. Ferreira (2004): Chemical, physical, and sensorial characteristics of "Terrincho" ewe cheese: Changes during ripening and intravarietal comparison. J. Dairy Sci. 87. pp. 249-257. (**IF: 2,361**)

3. Fresno Maria, Alvarez Sergio (2012): Chemical, textural and sensorial changes during the ripening of Majorero goat cheese INT. J. DAIRY TECHNOL 65: (3) 393-400.
IF: 1,179
14. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Jávör A. (2003): Eltérően hőkezelt juhtej és juhtejből készült termékek szabad D-aminosav tartalmának vizsgálata. Tejgazdaság. Vol. LXIII. 1/2003. p. 15-19.
REF In:
 1. József Fenyvessy and Ottilia Bara-Herczegh (2008): Changes in the free amino acid content of Kashkaval cheese during ripening. ICoSTAF Szeged 2008, nov. 5-6. Konferencia CD. p. 1-6.
15. Fenyvessy J., **Csanádi J.** (2003): A magyar juhgazdaság helyzetének elemzése történeti visszapillantásban. Tejgazdaság 63 (2) p. 78-100.
REF in:
 1. Bajúsz I., **Csanádi J.** (2009): Cigája fajtaváltozatok tejösszetételének vizsgálata Tejgazdaság 69 (1) p. 11-17.
16. Fenyvessy J, **Csanádi J.**, Jávör A Cigája és merinó tejtermelésének, a tej összetételének vizsgálata In: Jávör A (szerk.) Az állattenyésztés szolgálatában: tudományos ülés Debrecen, 2003. szeptember 11. Debrecen: DE ATC Mezőgazdaságtudományi Kar, 2003 pp. 95-99. (ISBN:963 472 727 1)
 1. Nagy Zs, Toldi Gy, Holló I (2012): A napi egyszeri és kétszeri fejés hatása a juhtej mennyiségére és összetételére 1. rész Állattenyésztés És Takarmányozás 61: (2) 51-63.
17. **Csanádi J.** (2005): A juhtej termelése, minősége és feldolgozása közötti összefüggések. PhD disszertáció. Debreceni Egyetem, Mezőgazdaságtudományi Kar
REF in
 1. Fenyvessy J. (2008): A juhtej alkotóelemei az újabb vizsgálatok alapján ICoStaff 2008 full text paper p. 1-15.
 2. Bajúsz I., **Csanádi J.** (2009): Cigája fajtaváltozatok tejösszetételének vizsgálata. Tejgazdaság 69. (1) p. 11-17.
18. **Csanádi J.**, Fenyvessy J., Bajúsz I., Hovorkáné Horváth Zs. (2006): A juhtej szomatikus sejtszámának hatása a sajtkitermelésre. VII. Nemzetközi Élelmiszer-tudományi Konferencia. 2006. április 20. Konferencia CD. p. 1-9.
REFin
 1. Fenyvessy J. (2008): A juhtej alkotóelemei az újabb vizsgálatok alapján ICoStaff 2008 full text paper p. 1-15.
 2. Fenyvessy J. (2009): A tej minősége, beltartalma és a tejtermelés gazdaságossága. Wellmann Oszkár Hódmezővásárhely, április 25. Agrár- és Vidékfejlesztési Szemle 4, 1 36. (Abstract), full text in Conference CD.
19. **J. Csanádi**, J. Fenyvessy, I. Bajúsz (2006): The effect of SCC on the texture properties of yoghurt from sheep milk. Dánia, március 13-17. In: Scandinavian Journal of Food & Nutrition p. 39-40.
REFin
 1. Fenyvessy J. (2008): A juhtej alkotóelemei az újabb vizsgálatok alapján ICoStaff 2008 full text paper p. 1-15.

20. **Csanádi J.**, Fenyvessy J. Bajúsz I. (2007): Fatty acid composition of Tsigai sheep milk as a physiological advantage. 5th International Symposium on to Challenge on the Sheep and Goat Milk Sectors Alghero, Italy. Conference proceeding p. 76.

REFIn:

1. **J. Csanádi**, J Fenyvessy., I. Bajúsz (2008):The breeding of Tsiagi sheep as a possibility towards the profitability II. Fatty Acid composition of milk Analecta Technica Szegedinensia. ISSN 1788-6392 p.13-19.

21. Fenyvessy, J., **Csanádi, J.** (2007): Tejipari technológia. Universitas Kiadó, Szeged (SZTE MK

REF In

1. **József Csanádi**, Zsuzsanna H. Horváth, József Fenyvessy, Cecília Hodúr (2008): Examination of the fat globule distribution in Hungarian cow and goat milk ICoSTAF Szeged 2008, nov. 5-6. Konferencia CD. p. 1-8.
2. **József Csanádi**, József Fenyvessy, Ildikó Bajúsz (2007): Fatty acid composition of Tsigai sheep milk as a Physiological advantage. 5th International Symposium on to Challenge on The Sheep and Goat Milk Sectors Alghero (Olaszország) április 18-20. p. 76.
3. **Csanádi József**, H. Horváth Zsuzsanna, Fenyvessy József, Hodúr Cecília (2009): Zsírgolyócskák méreteloszlásának vizsgálata tehén-, és kecsketejben (poster) Wellmann Oszkár Hódmezővásárhely, április 25. Agrár- és Vidékfejlesztési Szemle 4, 1 76. (Abstract) Full text in Conference D p. 1-6.
4. **József Csanádi**, Zsuzsanna H. Horváth, Annamária Kiss A. (2010): A simple method for observing rennet coagulation in goat milk. Analecta Technica Szegedinensia p. 22-30.

22. Román A., Wang J., **Csanádi J.**, Hodúr C., Vatai Gy. (2007) Édes savó nanoszűrésének kísérleti vizsgálata és a folyamat modellezése. XXXI. Tematikus Kutatási és Fejlesztési Tanácskozás. Konferencia-kiadvány: 60-64. Gödöllő

REFIn:

1. Igor Gáspár - András Koris, **József Csanádi** , Gyula Vatai (2008): Műveleti paraméterek visszatartásra kifejtet hatásának vizsgálata tejsavó mikroszűrésénél ICoStaff 2008 Full text paper In Coference CD
2. Gyula Vatai (2008) Iskorišćenje surutke primenom membranskih procesa - State of the art - iskustva Corvinus University of Budapest i Mađarske Prehrambena industrija - Mleko i mlečni proizvodi 2008, 19, (1-2) p. 3-6.

23. Fenyvessy, J., **Csanádi, J.**, Jankóné Forgács, J. (2008): Az élelmiszer alapanyagok minőségi alkalmassága a funkcionális élelmiszerek előállításához. In: Nagy, J., Schmidt, J., Jávör A. (2008): A jövő élelmiszerei és az egészség ISBN 978-963-9732-36-0 p. 139-153.

REF In:

1. Varga L. (2009) Funkcionális (Szinbiotikus) savanyú tejtermékek kifejlesztését megalapozó kutatások: oligoszachróz és inulin alkalmazhatóságának vizsgálata. Tejgazdaság 69. 9-15.

24. András Román, Juanming Wang, **József Csanádi**, Cecilia Hodúr, Gyula Vatai (2009): Partial demineralization and concentration of acid whey by nanofiltration combined with diafiltration Desalination 241, 288-295 IF: 2,034

1. Szép A., Kertész Sz., László Zs. Hodúr C. (2010): The hydrodynamic effect of microparticles on membrane resistance Desalination and Water Treatment 14, 227-232. IF:0,752

2. Kertész Sz., Szép A., **Csanádi J.**, Szabó G., Hodúr C. (2010): Comparison between stirred and vibrated UF modules Desalination and Water Treatment 14, 239-245. **IF: 0,752**
3. Szép A., Kertész Sz., Beszedes, S., László Zs., Szabó Gábor (2010): Mikroszemécsék hatása a membrán eltömődésének csökkentésére Élelmiszer Tudomány Technológia LXIV 4, 19-23
4. Roman A. Popovic S., Vatai Gy., Djurić, M., Tekić, M.N. (2010): Process duration and Water consumption in a variable volume diafiltration for partial demineralization and concentration of acid whey Separation Sci. and Technology, 45,1347-1353. **IF: 1,139**
5. Pan, K., Song, Q., Wang, L., Cao, B. (2011): A study of demineralization of whey by nanofiltration membrane, Desalination 267, (2-3), p. 217 – 221. **IF:2,034**
6. Baldasso, C., Barros T.C., Tessaro, I.C. (2011) Concentration and purification of whey proteins by ultrafiltration - Desalination, 278, Issues 1-3, p. 381-386. **IF:2,034**
7. Kertész S, László Z, Forgács E, Szabó G, Hodúr C (2011) :Dairy wastewater purification by vibratory shear enhanced processing Desalination and Water Treatment 35: (1-3) 195-201. **IF: 0,614**
8. Dewettinck K, Le TT (2011): Membrane Separations in Food Processing In: Alternatives To Conventional Food Processing. (10) RSC, 2011. pp. 184-253
9. Nabiollah Kambyabi (2011): Reconsideration of Whey Clarification Using Chitosan and Decalciumphosphation Using Thermal Treatment. World Applied Sciences Journal 14, (Special Issue of Food and Environment) 101-105. ISSN 1818-4952
10. Seki, N., Kinoshita, K., Saitoh, H., Ochi, H., Iwatsuki, K., Okawa, T., Ohnishi, M., Ito, A. (2012): Japanese source [Analysis of flux change on nanofiltration of dairy whey] Kagaku Kogaku Ronbunshu 38 (2) , pp. 90-101 **IF: 0,370**
11. Silvestre, M.P.C., Silva, M.R., Silva, V.D.M., de Souza, M.W.S., Lopes Jr., C.O., Afonso, W.O. (2012): Analysis of whey protein hydrolysates: Peptide profile and ACE inhibitory activity Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences 48 (4) , pp. 747-757 **IF: 0,373**
12. Zhao Hefei; Hua Xiao; Yang Ruijin; et al. (2012): Diafiltration process on xylo-oligosaccharides syrup using nanofiltration and its modeling, International Journal of Food Science and Technology, 47, (1) 32-39. DOI: 10.1111/j.1365-2621.2011.02803.x Published: Jan 2012 **IF: 1,24**
13. Román, A., Vatai, G., Ittész, A., Kovács, Z., Czermak, P. (2012): Modeling of diafiltration processes for demineralization of acid whey: An empirical approach Journal of Food Process Engineering 35 (5) , pp. 708-714 **IF: 0,558**
14. Estévez, N., Fuciños, P., Sobrosa, A.C., Pastrana, L., Pérez, N., Luisa Rúa, M. (2012): Modeling the angiotensin-converting enzyme inhibitory activity of peptide mixtures obtained from cheese whey hydrolysates using concentration-response curves Biotechnology Progress 28 (5) , pp. 1197-1206 **IF: 1,853**
15. Ecker, J., Raab, T., Harasek, M. (2012): Nanofiltration as key technology for the separation of LA and AA, Journal of Membrane Science 389 , pp. 389-398 **IF: 4,093**
16. Wronkowska, M., Soral-Śmietana, M., Zander, L., Zander, Z., Jadacka, M. (2012): Kształtowanie cech technologicznych i jakości chleba poprzez udział przemysłowego koncentratu serwatki potwarogowej [The moulding of technological properties and quality of bread by adding industrially produced concentrate of acid-whey obtained during the making of cottage cheese], Żywnosc. Nauka. Technologia. Jakość/Food. Science Technology. Quality 19 (2) , pp. 56-67
17. Soral-Śmietana, M., Zduńczyk, Z., Wronkowska, M., Juoekiewicz, J., Zander, L. (2013): Skład mineralny i biodostępność wapnia i fosforu z serwatki kwasowej skoncentrowanej przez separację{ogonek} membranową [Mineral composition and bioavailability of calcium and phosphorus from acid whey concentrated by various membrane processes] Journal of Elementology 18 (1) , pp. 115-125 **IF: 0,281**

25. Hodúr C, Kertész Sz, **Csanádi J**, Szabó G Comparison of 3DTA and VSEP systems during the ultrafiltration of sweet whey Desalination And Water Treatment 10:(1-3) pp. 265-271. (2009)
 1. Szép A, Kertész Sz, Beszedes S, László Zs, Szabó Gábor (2010): Mikroszemécsék hatása a membrán eltömődésének csökkentésére Élelmiszer Tudomány Technológia LXIV: (4) 19-23
 2. Kertész Sz, Molnár A, László Zs, Szabó Gábor (2010): Tejipari szennyvíz terhelésének csökkentése hibrid módszerekkel Élelmiszer Tudomány Technológia LXIV: (4) 14-18
 3. Szélpál Szilárd, Homolya Nóra, Fejes Kitti, **Csanádi József** (2013): Enzimes tejfehérjebontás ultraszűrésre gyakorolt hatásának vizsgálata Élelmiszer Tudomány Technológia 67: (1) 18-25
 4. Ábel M, Szabó G, Poser O, László Z, Hodúr C (2013): Enzyme recovery and fouling mitigation by ultrasound-enhanced ultrafiltration Desalination and Water Treatment 51: (25-27) 4921-4926 **IF: 0,852**
26. Hodur C, Kertes S, **Csanadi J**, Szabó G, Laszló Z: **(2009)**: Investigation of vibratory shear enhanced processing system. Progr Agric Eng Sci, 5:97-110.
 1. Kertész Sz Molnár A László Zs Szabó Gábor (2010): Tejipari szennyvíz terhelésének csökkentése hibrid módszerekkel Élelmiszer Tudomány Technológia LXIV: (4) 14-18
 2. Jaffrin MY. (2012): Dynamic filtration with rotating disks, and rotating and vibrating membranes: an update, Current Opinion in Chemical Engineering doi:10.1016/j.coche.2012.01.002 (2012. 1: 1-7.)
 3. Ábel, M., Szabó, G., Poser, O., László, Z., Hodúr, C. (2013): Enzyme recovery and fouling mitigation by ultrasound-enhanced ultrafiltration Desalination and Water Treatment , 51 (25-27) p. 4921 - 4926. **IF: 0,852**
27. Kertész, S., Szép, A., **Csanádi, J.**, Szabó, G., Hodúr, C., **(2010)**: Comparison between stirred and vibrated UF modules, Desalination and Water Treatment 14 (1-3) 239-245, **IF: 0,752**:
 4. Frenkel, V.S., Cummings, G., Scannell, D.E., Tang, W.Z., Maillacheruvu, K.Y., Treanor, P., (2011): Food-processing wastes, Water Environment Research 83 (10) 1488-1505, **IF: 0,97**
 5. Németh, D., Labidi, J., Gubicza, L., Bélafi-Bakó, K. (2011): Comparative study on heavy metal removal from industrial effluents by various separation methods Desalination and Water Treatment 35 (1-3) , pp. 242-246 **IF: 0,614**
 6. Abdul Wahab Mohammad & Ching Yin Ng & Ying Pei Lim & Gen Hong Ng. (2012) Ultrafiltration in Food Processing Industry: Review on Application, Membrane Fouling, and Fouling Control. Food Bioprocess Technol. DOI 10.1007/s11947-012-0806-9 (IF: **3,57**)
28. A. Román, J. Wang, **J. Csanádi**, C. Hodúr, Gy. Vatai. **(2011)** Experimental investigation of the sweet whey concentration by nanofiltration. Food and Bioprocess Technology, 4:702-709 (előzőleg DOI 10.1007/s11947-009-0192-0) **IF: 3,57**
 1. Tommaso, G., de Moraes, B.S., Cruz Macedo, G., Sousa Silva, G., and Setsuko Kamimura, E. (2010) Production of Lipase from Candida rugosa Using Cheese Whey through Experimental Design and Surface Response Methodology; Food and Bioprocess Technology DOI 10.1007/s11947-010-0432-3 **IF:3,57**
 2. Ahmed, L., Belen Martin-Diana, A., Rico, D., Barry-Ryan, C. (2011) Quality and Nutritional Status of Fresh-Cut Tomato as Affected by Spraying of Delactosed

Whey Permeate Compared to Industrial Washing Treatment; Food Bioprocess Technology DOI 10.1007/s11947-011-0623-6 **IF: 3,57**

3. Z. Kovács, (2011): Experimental and numerical investigation on whey desalination with nanofiltration. Preh. ind. – Mleko i ml. proiz 1: 3-7. (Paper 637.344:628.165.)
4. C. M. Camelini & K. Rezzadori & S. Benedetti & M. C. Proner & L. Fogaça & A. A. Azambuja & A. J. Giachini & M. J. Rossi & J. C. C. Petrus (2013): Nanofiltration of polysaccharides from *Agaricus subrufescens*; Appl Microbiol Biotechnol. DOI 10.1007/s00253-013-5241-y **IF:3,689**