

UNIVERSITATEA "SAPIENTIA" DIN CLUJ-NAPOCA
FACULTATEA DE ȘTIINȚE MIERCUREA CIUC
DEPARTAMENTUL ȘTIINȚE ALIMENTARE
 Concurs pentru ocuparea postului de **CONFERENȚIAR**, poz. 5
 Domeniul de Știință **INGINERIA RESURSELOR VEGETALE ȘI ANIMALE**

Disciplinele postului scos la concurs:

Tehnologii și utilaje în industria fermentativă,
Siguranța alimentară

FIȘA DE VERIFICARE

a îndeplinirii standardelor universității de prezentare la concurs pentru postul de
conferențiar universitar/profesor universitar

Candidat: SALAMON ROZÁLIA VERONIKA...../ Data nașterii: 10.06.1979

Funcția actuală: . LECTOR..., Data numirii în funcția actuală: ...16.02.2009

Instituția: UNIVERSITATEA SAPIENTIA din CLUJ NAPOCA, FACULTATEA DE ȘTIINȚE
 MIERCUREA CIUC.

1. Studiile universitare

Nr. crt.	Instituția de învățământ superior și facultatea absolvită	Domeniul	Perioada	Titlul acordat
1.	Universitatea LUCIAN BLAGA din SIBIU, FACULTATEA TEHNOLOGIA TEXTILELOR ȘI PRODUSELOR ALIMENTARE	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE	1997-2002	INGINER DIPLOMAT
2.	Universitatea LUCIAN BLAGA din SIBIU, FACULTATEA TEHNOLOGIA TEXTILELOR ȘI PRODUSELOR ALIMENTARE	ASIGURAREA CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI ALIMENTARE	2002-2004	MASTER

2. Studiile de doctorat

Nr. crt.	Instituția organizatoare de doctorat	Domeniul	Perioada	Titlul științific acordat
1.	UNIVERSITATEA din KAPOSVAR, Ungaria, FACULTATEA DE ZOOTEHNIE	INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE	2005-2010	DOCTOR

3. Studii și burse postdoctorale (stagii de cel puțin 6 luni)

Nr. crt.	Țara / Unitatea	Domeniul / Specializarea	Perioada	Tipul de bursă
1.	Academia de Științe Maghiară, Ungaria,	Inginerie alimentară	01/2010 (1 lună)	Bursă de cercetare Domus, cercetător

	Universitatea din Kaposvár, Catedra de Chimie și Biochimie			junior.
2.	Domus, Academia de Științe Maghiară, Ungaria, Universitatea din Kaposvár, Catedra de Chimie și Biochimie	Inginerie alimentară	01/2009 (1 lună)	Bursă de cercetare Domus, cercetător junior.
3.	Domus, Academia de Științe Maghiară, Ungaria, Universitatea din Kaposvár, Catedra de Chimie și Biochimie.	Inginerie alimentară	09/2007 (1 lună)	Bursă de cercetare Domus, cercetător junior.
4.	Domus, Academia de Științe Maghiară, Ungaria, Universitatea din Kaposvár, Catedra de Chimie și Biochimie	Inginerie alimentară	09/2006 (1 lună)	Bursă de cercetare Domus, cercetător junior.
5.	Domus, Academia de Științe Maghiară, Ungaria, Universitatea din Kaposvár, Catedra de Chimie și Biochimie	Inginerie alimentară	09/2005 (1 lună)	Bursă de cercetare Domus, cercetător junior.

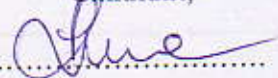
4. Grade didactice/profesionale anterioare

Nr. crt.	Instituția	Domeniul	Perioada	Titlul/postul didactic sau gradul/postul profesional
1.	Fundația Sapiientia - Universitatea Sapiientia, Cluj Napoca, Facultatea de Științe Miercurea Ciuc	Ingineria produselor alimentare	2004-2006	preparator universitar
2.	Fundația Sapiientia - Universitatea Sapiientia, Cluj Napoca, Facultatea de Științe Miercurea Ciuc	Ingineria produselor alimentare	2006-2009	asistent universitar
3.	Universitatea Sapiientia, Cluj Napoca, Facultatea de Științe Miercurea Ciuc	Ingineria produselor alimentare	2009-prezent	lector universitar

5. Gradul de îndeplinire a indicatorilor ¹

Criteriu	Indicator minim	Realizat
Activitatea didactică și profesională (A1)	50	64,875
Activitatea de cercetare (A2)	130	248,69
Recunoașterea și impactul activității (A3)	20	59,04

Candidat,

.....

¹ În conformitate cu standardele minimale stabilite în anexele OM 6560/2012 pentru domeniul de Știință al postului

ANEXA 1 FIȘA DE VERIFICARE

Nr. crt.	Domeniul de activitate	Tipul activității	Categorie și subcategorie	Indicator
A1	1.1. Cărți și capitole de cărți de specialitate	1.1.1. Cărți 1. Salamon R.V., Szép Al., <i>Elemente de tehnologie de calcul și energimărie (Calcul tehnologic din industria alimentară I. Bilanțuri de masă și energie)</i> , Editura Cerni, 2013, ISBN 978-973-667-390-0, 210 p. 2. Salamon R.V., <i>A tej és tejtermékek előállítási körülményeinek hatása a zsírsav-összetételre és konjugáltlinolsavra (Influența condițiilor de obținere a lapteului și produselor lactate asupra conținutului de acizi grași și a acizilor linoleici conjugați)</i> , Editura Cerni, 2014, ISBN 978-973-667-391-7, 85 p.		210/5*2=21 85/5=17
A2	1.2. Suport didactic	1.2.1. Manuale suport de curs Biró, G., Salamon, R.V.: <i>Élelmiszer-biztonság (Siguranța alimentară)</i> , Editura Scientia Kiadó, Cluj, 2009, ISBN 978-973-1970-15-8, 202 p. 1.2.2. Îndrumare de laborator Csapó, J., Salamon, R.V.: <i>Tejipari technológia és minőségellenőrzés (Tehnologia și controlul calității produselor lactate)</i> , Editura Scientia Kiadó, Cluj, 2006, ISBN 973-7953-68-1, 164 p.		202/8*2=12,625 164/8*2=10,25
	Articole în reviste cotate ISI Thomson Reuters și volume indexate ISI proceedings	1. Laslo, E., György, E., Mara, Gy., Szentes, S., Salamon, R.V., András, Cs.D., Lányi, Sz.: The management of N and P nutrition of plants using nitrogen fixing and phosphorus solubilizing bacteria. <i>Environmental Engineering and Management Journal</i> , 11, 2, 2012, ISSN: 1582-9596, p. 371-375. 2. Benedek, T., Máthé, I., Salamon, R., Rákos, Sz., Pásztohy, Z., Marialiget, K., Lányi, Sz.: Potential bacterial Soil inoculant made up by <i>Rhodococcus sp.</i> and <i>Pseudomonas sp.</i> for remediation in situ of hydrocarbon- and heavy metal polluted soils. <i>Studia Universitatis Babeș-Bolyai, Seria Chemia</i> , 3, 2012, ISSN (print): 1224-7154, ISSN (online): 2065-9520, p. 199-213. 3. Salamon, R.V., Vargáné Visi, E., András, Cs.D., Csapó Kiss, Zs., Csapó, J.: Synthetic methods to obtain conjugated linoleic acids (CLAs) by catalysis. <i>Acta Alimentaria</i> , ISSN (online): 1588-2535, p.	Total A1:	64,875 (25+20*1,117)/7=6,76 (25+20*0,089)/7=3,825
	Articole în reviste și volume unor manifestări științifice	1. Csapó, J., Csapóné Kiss, Zs., Vargáné Visi, E., Albert, Cs., Salamon, R.V.: Különböző technológiával készült sajtok összes szabad és szabad D-aminosav tartalma (Total free and free D-aminoacid content		15/5=3

indexate în alte baze de date internaționale	of cheeses produced by different technologies). <i>Acta Agraria Kaposváriensis</i>, 9, 2, 2005, ISSN: 14181789, p. 61-71. (CABI Database) 2. Salamon, R.V., Csapó, J., Vargáné Visi, É., Csapó-Kiss, Zs., Altorjai, A., Győri, Z., Sára, P., Lóki, K., Albert, Cs.: A tej zsírsavösszetételének és konjugált linolsav-tartalmának változása az évszakok szerint (The influence of the season on the fatty acid composition and conjugated linoleic acid content of the milk). <i>Acta Agraria Kaposváriensis</i>, 9, 3, 2005, ISSN: 14181789, p. 1-15. (CABI Database) 3. Salamon, R.V., Szakály, S., Szakály, Z., Csapó, J.: Konjugált linolsav (CLA) – tejtermékek – humán-egészség. 1. Alapismertek és CLA a tejben (Conjugated linoleic acid (CLA)- Dairy products – Human Health. 1. Basic Knowledge and CLA milk). <i>Tejgazdaság</i>, 65, 2005, ISSN: 1219-3224, p. 4-13. (DSA, CABI Database) 4. Salamon, R.V., Szakály, S., Szakály, Z., Csapó, J.: Konjugált linolsav (CLA)-tejtermékek- humánegészség. 2. CLA tejtermékekben és egyes élelmiszerekben. (Conjugated linoleic acid (CLA)- Dairy products – Human Health. 2. CLA in dairy products and different foods). <i>Tejgazdaság</i>, 65, 2005, ISSN: 1219-3224, p. 14-21. (DSA, CABI Database) 5. Salamon, R.V., Szakály, S., Szakály, Z., Csapó, J.: Konjugált linolsav (CLA)-tejtermékek- humánegészség..3. A CLA és hatásai az emberi szervezetben (Conjugated linoleic acid (CLA)- Dairy products – Human Health. 3 CLA and its effects in human body). <i>Tejgazdaság</i>, 65, 2005, ISSN: 1219-3224, 22-31. p. (DSA, CABI Database) 6. Salamon, R.V., Varga-Visi, É., Sára, P., Csapóné Kiss, Zs., Csapó, J.: The influence of the season on the fatty acid composition and conjugated linoleic acid content of the milk, <i>Krmiiva</i>, 48, 4, 2006, ISSN:0023-4850, p.193-200. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola) 7. Salamon, R.V., Lóki, K., Salamon, Sz., Sára, P., Albert, B., Mándoki, Zs., Csapóné Kiss, Zs., Győri, A., Győri, Z., Csapó J.: Changes in the fatty acid composition of different milk products caused by different technology, <i>Agriculture</i>, 13, 1, 2007, ISSN: 1330-7142, p.189-191. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola) 8. Salamon, R.V., Lóki, K., Salamon, Sz., Albert, B., Sára, P., Győri,	(15/9)*2=3,33 (15/4)*2=7,5 (15/4)*2=7,5 (15/4)*2=7,5 (15/5)*2=6,0 (15/10)*2=3,0 (15/9)*2=3,33
--	--	--

	A., Györi, Z., Csapóné Kiss, Zs., Csapó, J.: Changes in fatty acid composition of foodstuffs during conventional and microwave heat treatment, <i>Krmiwa</i>, 49, 1, 2007, ISSN:0023-4850, p. 23-28. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola) 9. Salamon, R.V., Lóki, K., Salamon, Sz., Albert, B., Sára, P., Borosné Györi, A., Györi, Z., Csapóné Kiss, Zs., Csapó, J.: Tej és tejtermékek zsírsav-összetételének változása szintenyészetek hatására, valamint a mikrohullámú kezelés során (Changes in fatty acid composition and conjugated linoleic acid contents of milk and dairy products caused by pure cultures as well as during microwave heat treatment), <i>Acta Agraria Kaposváriensis</i>, 11, 3, 2007, ISSN: 14181789, p.24-35. (CABI Database) 10. Salamon, R.V., Salamon, Sz., Csapóné Kiss, Zs., Borosné Gy.A., Györi, Z., Csapó, J.: Savanyú tejtermékek zsírsav-összetételének változása mikroorganizmus tenyészetek és napraforgóolaj hozzáadásakor (Changing the fatty acid composition of fermented dairy products by addition of selected cultures and sunflower oil), <i>Tejgazdaság</i>, 68. 1-2, 2008, p. 63-70. (DSA) ISSN: 1219-3224 11. Salamon, R.V., Lóki, K., Csapóné Kiss, Zs., Borosné Györi, A., Györi, Z., Csapó, J.: Changes in fatty acid composition of milk and dairy products caused by pure cultures as well as increasing of conjugated linoleic acid contents by adding sunflower oil, <i>Krmiwa</i>, 51, 2, 2009, ISSN:0023-4850, p.99-103 (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola) 12. András, Cs.D., Kapás, Á., Bartha, Z., Salamon, R., Csajági, Cs., Székely, G., Salamon, Sz., György, E.: Édeskömény (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.) illóolaj kinyerése mikrohullámú vizgőzdesztillációval és szuperkritikus állapotú szén-dioxiddal (Obtaining of fennel (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.) volatile oil with microwave-assisted hydrodistillation and by extraction with carbon-dioxide in supercritical state). <i>Olaj szappan kozmetika-különszám</i>, 58, 2009, ISSN 0472 8602,p. 66-72. (Chemical Abstract) 13. Salamon, R.V., Varga-Visi, É., Csapó-Kiss, Zs., Györi, A., Györi, Z., Csapó, J.: The influence of the season on the fatty acid composition and conjugated linoleic acid content of the milk, <i>Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria</i>, 2, 1, 2009, ISSN 1844-7449, p. 89-100. (CABI Database, Global Health)	(15/9)*2=3,33 (15/6)*2=5,0 (15/6)*2=5,0 (15/8)=1,875 (15/6)*2=5,0
--	--	--

14.	Salamon, R.V., Mándoki, Zs., Csapó-Kiss, Zs., Györi, A., Györi, Z., Csapó, J.: Changes in fatty acid composition of different milk products caused by different technology. <i>Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria</i> , 2. 1, 2009, ISSN 1844-7449, p. 101-109. (CABI Database, Global Health)		(15/6)*2=5,0
15.	Salamon, R.V., Salamon, Sz., Csapó-Kiss, Zs., Csapó, J.: Composition of mare's colostrum and milk. I. Fat content, fatty acid composition and vitamin contents. <i>Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria</i> , 2. 1, 2009, ISSN 1844-7449, p. 119-131. (CABI Database, Global Health)		(15/4)*2=7,5
16.	Salamon, R.V., Lóki, K., Csapó-Kiss, Zs., Csapó, J.: Changes in the fatty acid composition and conjugated linoleic acid content of sour dairy products caused by pure cultures. <i>Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria</i> , 2. 2, 2009, ISSN 1844-7449, p. 276-286. (CABI Database, Global Health)		(15/4)*2=7,5
17.	Salamon, R.V., Lóki, K., Varga-Visi, É., Mándoki, Zs., Csapó, J.: Increase of conjugated linoleic acid content of dairy products by adding sunflower oils. <i>Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria</i> , 2. 2, 2009, ISSN 1844-7449, p. 278-293. (CABI Database, Global Health)		(15/5)*2=6,0
18.	Zaharia, N., Salamon, R., Pascal, C., Salamon, Sz., Zaharia, R.: Changes in fatty acid composition and cholesterol content of goat colostrum. <i>Biotechnology in animal husbandry</i> . Vol 27. (3)2, 2011, ISSN 1450-9156, p. 1201-1208. (CABI Database).		(15/5)=3,0
19.	Tamás, M., Mándoki, Zs., Márton, M., Mészáros, S., Lányi, Sz., Salamon, R., Salamon, Sz., Albert, Cs., Csapó, J.: Különböző őszi búza (<i>Triticum aestivum</i> L.) hajítás és búzaszem őrösszesszelen- és szerveszelen-tartalma. <i>Acta Agraria Kapasvártensis</i> , 15,1,2011, p. 67-84. (CABI Database)		(15/9)=1,66
20.	Varga-Visi, É., Sili, Á., Csapó-Kiss, Zs., Béni, B., Salamon, R.V., Lóki K., Csapó, J.: Colostrum of current and rare cattle breeds: fatty acid pattern. <i>Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria</i> , 2011, ISSN 1844-7449, p. 5-17. (CABI Database, Global Health)		(15/7)=2,14
21.	Béni, B., Varga-Visi, É., Lóki K., Csapó-Kiss, Zs., Sili, Á., Salamon, R.V., Csapó, J.: Analysis of the fatty acid pattern of milk from current and rare cattle breeds. <i>Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria</i> , 2011, ISSN 1844-7449, p. 28-43. (CABI Database, Global Health)		(15/7)=2,14

		22. Salamon, R.V., Lóki, K., Csapó-Kiss, Zs., Salamon, Sz., Csapó, J.: Fatty acid profile of sour dairy products produced by different starter cultures. <i>Acta Agriculturae Slovenica</i> . 3. 2012. ISSN 1854-4800, p. 323-326. (CAB Abstracts, COBIS, AGRIS, FSTA, Scopus)		(15/5)*2=6,0
2.4. Granturi/proiecte câștigate prin competiție	2.4.1. Obținerea unui produs funcțional prin adaos de trifenoleat conjugat produs prin semisinteză, Program: Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia, 2010-2014, http://www.sapientia.ro/data/cercetare/granturi-PUC-2011-2012.pdf/ , Nr. de înreg: IPC: 1/22/05.01.2012, Nr. de înreg. Univ. Sap.: 5/22/05.01.2012 Nr. de înreg. IPC: 59/9/08.11.2012 Nr. de înreg. Univ. Sap.: 614/9/08.11.2012 Nr. de înreg. IPC: 2/10/21.01.2014 Nr. de înreg. Univ. Sap.: 34/10/21.01.2014	2.4.2.1. național, DIRECTOR, valoare 10 000 Eur	10*3=30	
	2.4.2. 1. Extracția acidului tartaric din subprodusele vinicole prin metode ecologice, Program: Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia, 2002-2003, Nr. de înreg: E/CS/426/25.03.2003. 2. Determinarea cantității de D-aminoacizi a laptelui și a produselor lactate Program: Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia, 2004-2007, Nr. de înreg: 1325/05.10.2004, 1283/25.10.2005, 1034/15.10.2006. 3. Variația compoziției laptelui de mamă în funcție de nutriție având în vedere conținutul de acid linoleic conjugat, trans acizi grași, macro și microelemente, colesterol, carbohidrați, Program: Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia, 2007-2009, Nr. de înreg: 649/01.12.2007, 212/32/13.04.2009, 4. Conținutul de seleniu a alimentelor provenite din Secuime Program: Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia, 2010-2012, Nr. înreg. IPC: 48/4/09.04.2010, Univ. Sap.: 211/4/09.04.2010, IPC: 34/5/22.03.2011, Univ. Sap.: 126/5/22.03.2011. 5. Studiul păduchilor de plante și prădătorii lor în diferite etape de dezvoltare Program: Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia, 2011-2014, http://www.sapientia.ro/data/cercetare/granturi-PUC-2011-2012.pdf Nr. înreg.: IPC: 1/13/05.01.2012, Univ. Sap.: 2012.pdf	2.4.2.2. național, MEMBRU de echipă de cercetare	2*1=2 2*3=6 2*3=6 2*3=6 2*3=6	

		5/13/05.01.2012, IPC: 59/1/08.11.2012, Univ. Sap.: 614/1/08.11.2012 6. Cercetări interdisciplinare privind valorificarea energetică a subproduselor din industria lăptelui (VESPL)- Program PNCDI II 31-096/ 2007, 2007-2010 7. Tehnologii inovative de conservare și utilizare a bacteriilor lactice probiotice cu performanțe biotehnologice superioare pentru creșterea siguranței alimentare (INCTEC)-Program PNCDI II, 61-001/2007, 2007-2010 8. Tehnologie și echipament pentru pasteurizarea lăptelui și a smântânii în câmp de microunde (MICROPAST) – Program INOVARE, Contract de finanțare nr. 88/25.09.2007, 2007-2009 9. Tehnologii inovative de fabricare a produselor lactate funcționale în condiții de siguranță alimentară (INOVATEC) – Program INOVARE, Contract de finanțare nr. 89/25.09.2007, 2007-2009 10. Creșterea competitivității produselor lactate simbiotice fabricate la SC Lactis SRL– ODORHEIU SECUIESC prin îmbunătățirea calității lăptelui materie primă și optimizarea și dezvoltarea activității de marketing - Program INOVARE, Contract de finanțare nr. 98/28.09.2007, 2007-2009 11. Sistem informatic de monitorizare și control a stațiilor de epurare a apelor uzate prin utilizarea sistemelor distribuite Multi-Agent și a unor algoritmi avansați de reglare automată (AICSYS) - Program INOVARE, Contract de finanțare nr. 30/24.09.2007, 2007-2009 12. Aplicarea tehnologiilor de precurare a apelor uzate în rețeaua de canalizare (ATARC)- Program INOVARE, Contract de finanțare nr. 25/24.09.2007, 2007-2009 13. Conceperea, realizarea și experimentarea unui sistem performant de transfer a oxigenului în reactoare biologice aerate (TEOFIT)- Program INOVARE, Contract de finanțare nr. 21/21.09.2007, 2007-2009 14. Inoculanți microbieni pentru sisteme de agricultură durabilă (MIMOSA)- Program PNCDI II, contract de finanțare nr. 31-048/14.09.2007, 2007-2010 15. Tehnologii pentru producerea de alimente cu conținut optim de seleniu (TOPAS)-Program PNCDI II, contract de finanțare nr. 61-	2*3=6 2*3=6 2*3=6 2*3=6 2*3=6 2*3=6 2*4=8 2*4=8 2*4=8 2*3=6 2*3=6
--	--	---	--

A3	3.1. Citări în reviste ISI și BDI	022 / 14.09.2007, 2007-2010 16. Biopreparate microbiene pentru creșterea calității furajelor insilozate-Program: POS CCE- Axa 2, Nr. contract: 565/09.09.2013, perioada 2013-2015	2*1=2	
		Salamon, R.V., Szakály, S., Szakály, Z., Csapó, J.: Konjugált linolsav (CLA) – tejmékek – humán-egészség. 1. Alapismertek és CLA a tejben (Conjugated linoleic acid (CLA)- Dairy products – Human Health. 1. Basic Knowledge and CLA milk). <i>Tejgazdaság</i>, 65, 2005, ISSN: 1219-3224, p. 4-13. (DSA, CABI Database) 1. Pajor, F., Galló, O., Lácó, E., Póti, P.: Hazánkban elterjedt kecske és szarvasmarha fajták tejének ásványianyag és zsírsav-összetétele. <i>Acta Agraria Kaposváriensis</i>. 2009. 13. 1. 67-81. (CABI Database) Salamon, R.V., Szakály, S., Szakály, Z., Csapó, J.: Konjugált linolsav (CLA)-tejmékek- humánegészség. 2. CLA tejmékekben és egyes élelmiszerekben. (Conjugated linoleic acid (CLA)- Dairy products – Human Health. 2. CLA in dairy products and different foods). <i>Tejgazdaság</i>, 65, 2005, ISSN: 1219-3224, p. 14-21. (DSA, CABI Database) 2. Pajor, F., Galló, O., Lácó, E., Póti, P.: Hazánkban elterjedt kecske és szarvasmarha fajták tejének ásványianyag és zsírsav-összetétele. <i>Acta Agraria Kaposváriensis</i>. 2009. 13. 1. 67-81. (CABI Database) 3. Viszket, E., Zsédely, E., Tanai, A., Varga, L., Tóth, T.: Az évszak hatása a tehéntej zsírsav-összetételére. <i>Tejgazdaság</i>, 70, 2010, ISSN: 1219-3224, p. 15-21. (DSA, CABI Database) Salamon, R.V., Szakály, S., Szakály, Z., Csapó, J.: Konjugált linolsav (CLA)-tejmékek- humánegészség. 3. A CLA és hatásai az emberi szervezetben (Conjugated linoleic acid (CLA)- Dairy products – Human Health. 3 CLA and its effects in human body). <i>Tejgazdaság</i>, 65, 2005, ISSN: 1219-3224, 22-31. p. (DSA, CABI Database) 4. Pajor, F., Galló, O., Lácó, E., Póti, P.: Hazánkban elterjedt kecske és szarvasmarha fajták tejének ásványianyag és zsírsav-összetétele. <i>Acta Agraria Kaposváriensis</i>. 2009. 13. 1. 67-81. (CABI Database) 5. Viszket, E., Zsédely, E., Tanai, A., Varga, L., Tóth, T.: Az évszak	Total A2: 248,69 5/4=1,25 5/4=1,25 5/4=1,25 5/5=1,25 5/4=1,25 5/4=1,25	

3.2. Prezentari invitate	hatása a tehéntej zsírsav-összetételére. <i>Tejgazdaság</i>, 70, 2010, ISSN: 1219-3224, p. 15-21. (DSA, CABI Database) Salamon, R.V., Csapó, J., Vargáné Visi, É., Csapó-Kiss, Zs., Altorjai, A., Györi, Z., Sára, P., Lóki, K., Albert, Cs.: A tej zsírsavösszetételének és konjugált linolsav-tartalmának változása az évszakok szerint (The influence of the season on the fatty acid composition and conjugated linoleic acid content of the milk). <i>Acta Agraria Kaposváriensis</i>, 9, 3, 2005, ISSN: 14181789, p. 1-15. (CABI Database) 6. Viszket, E., Zsedely, E., Tanai, A., Varga, L., Tóth, T.: Az évszak hatása a tehéntej zsírsav-összetételére. <i>Tejgazdaság</i>, 70, 2010, ISSN: 1219-3224, p. 15-21. (DSA, CABI Database) Salamon, R.V., Varga-Visi, É., Sára, P., Csapó-Kiss, Zs., Csapó, J.: The influence of the season on the fatty acid composition and conjugated linoleic acid content of the milk. <i>Krmitva</i>, 48, 4, 2006, ISSN: 0023-4850, p.193-200. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola) 7. Viszket, E., Zsedely, E., Tanai, A., Varga, L., Tóth, T.: Az évszak hatása a tehéntej zsírsav-összetételére. <i>Tejgazdaság</i>, 70, 2010, ISSN: 1219-3224, p. 15-21. (DSA, CABI Database) Salamon, R.V., Lóki, K., Salamon, Sz., Sára, P., Albert, B., Mándoki, Zs., Csapó-Kiss, Zs., Györi, A., Györi, Z., Csapó J.: Changes in the fatty acid composition of different milk products caused by different technology. <i>Agriculture</i>, 13, 1, 2007, ISSN: 1330-7142, p.189-191. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola) 8. Dunnuta, A., Giurgulescu, L., Mihaly-Cozmuta, L., Vosgan, Z.: Physical and Chemical Characteristics of Milk. Variation due to Microwave Radiation. <i>Croatia Chemica Acta</i>, 84, 3, 2011, ISSN 0011-1643, e-ISSN 1334-417X84, p.429-433. Salamon, R., Lóki, K., Csapó-Kiss, Zs., Csapó, J. (2009): Changes in fatty acid composition and conjugated linoleic acid contents of sour dairy products caused by pure cultures. <i>Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria</i>, 2, 276-286. 9. Brezo, T.T., Kravic, T.S., Suturovic, J.Z., Karisik-Durovic, D.A., Vitas, S.J., Malbasa, V.R., Milanovic, D.S.: Influence of Kombucha Inoculum on the Fatty Acid Composition of Fermented Milk Products. <i>Prehranbena Industrija</i>, 22, 2011, ISSN 0353-6564, p. 21-24.	3.2.1.	10
--------------------------	--	--------	----

in plenul onor manifestari stiintifice nationale si internationale	TAMOP-4.2.1.B-10/2/KONV-2010-0002, profesor inviat la Universitatea Kaposvár, Ungaria	international	
3.3. Membru in colective de redactie sau comitee stiintifice al revistelor si manifestarilor stiintifice, organizator de manifestari stiintifice	Organizator al conferinței internaționale "Rolul Multi-media în pedagogie" Mercurua Ciuc 8-9 iulie, 2011, http://www.csik.sapientia.ro/mmo2011/	3.3.3. international neindexat	5
3.4. Experiență în management	3.4.1. Conducere Adjunct șef catedră 2 ani		5
	3.4.2. Membru consiliu de facultate 4 ani Membru consiliu de departament 2 ani		2*4=8 2*2=4
3.6. Membru în academii, organizații, asociații profesionale de prestigiu, naționale și internaționale, apartenență la organizații din domeniul educației și cercetări	3.6.4. Asociații profesionale Membru al Corporației Doctorale a Academiei Maghiare de Știință Membru Societatea Maghiară Tehnico-Științifică din Transilvania Membru Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară din România	3.6.4.1. internațional 3.6.4.2. national 3.6.4.2. national	5 2 2
	Total A3:		58,55