

Lista de lucrări în domeniul de știință definit de disciplinele din postul scos la concurs

NUMELE ȘI PRENUMELE: SALAMON ROZÁLIA VERONIKA

I. LISTA PUBLICAȚIILOR RELEVANTE

1. Salamon R.V., Szép A.: *Élelmiszeripari technológia számítások I. Anyag és energiamérlegek (Calculé tehnologice din industria alimentară I. Bilanțuri de masă și energie)*, Editura Cermi, 2014, ISBN 978-973-667-390-0, 210 p.
2. Biró, G., Salamon, R.V.: *Élelmiszer-biztonság (Siguranța alimentară)*, Editura Scientia Kiadó, Cluj, 2009, ISBN 978-973-1970-15-8, 202 p.
3. Laslo, É., György, É., Mara, Gy., Szentés, 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. *Environmental Engineering and Management Journal*, 11, 2, 2012, ISSN: 1582-9596, p. 371-375.
4. Benedek, T., Máthé, I., Salamon, R., Rákos, Sz., Pásztohy, Z., Márialigeti, K., Lányi, Sz.: Potential bacterial Soil inoculant made up by *Rhodococcus sp.* and *Pseudomonas sp.* for remediation in situ of hydrocarbon- and heavy metal polluted soils. *Studia Universitatis Babes-Bolyai, Seria Chemia*, 3, 2012, ISSN (print): 1224-7154. ISSN (online): 2065-9520. p. 199-213.
5. Salamon, R.V., Vargáné Visi, É., András, Cs.D., Csapó Kiss, Zs. Csapó, J.: Synthetic methods to obtain conjugated linoleic acids (CLAs) by catalysis, *Acta Alimentaria*. ISSN (online): 1588-2535, p.
6. Salamon, R.V., Szakály, S., Szakály, Z., Csapó, J.: Konjugált linolsav (CLA) – tejtermékek – humán-egészség. 1. Alapismeretek és CLA a tejben (Conjugated linoleic acid (CLA)- Dairy products – Human Health. 1. Basic Knowledge and CLA milk). *Tejgazdaság*, 65, 2005, ISSN: 1219-3224, p. 4-13. (DSA, CABI Database)
7. 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, *Krmiva*, 48, 4, 2006, ISSN:0023-4850, p.193-200. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola)
8. 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, *Agriculture*, 13, 1, 2007, ISSN: 1330-7142, p.189-191. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola)
9. 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. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*. 2. 2, 2009, ISSN 1844-7449, p. 276-286. (CABI Database, Global Health)
10. Salamon, R.V., Csapó, J., Vargáné Visi, É., Csapó-Kiss, Zs., Altörjai, 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). *Acta Agraria Kaposváriensis*, 9, 3, 2005, ISSN: 14181789, p. 1-15. (CABI Database)

II. LISTA COMPLETĂ DE PUBLICAȚII, CREAȚII, INVENȚII

A. Teza de doctorat.

A Székelyföldön előállított tej és tejtermékek előállítási körülményeinek hatása a zsírsav-összetételre, különös tekintettel a konjugált linolsavra (The effect of production parameters on fatty acid composition, mainly on the conjugated linoleic acid content of milk and dairy products, manufactured in Sekler's county.), Dr. János CSAPÓ, University of Kaposvár, Faculty of Animal Science, Institute of Chemistry, Department of Biochemistry and Food Chemistry, calificativul obținut: Summa cum Laude.

B. Cărți publicate

B2. Cărți (manuale, monografii, tratate, îndrumare etc.) publicate în țară, la edituri recunoscute CNCIS

1. Csapó, J., Salamon, R.V.: *Tejipari technológia és minőségellenőrzés (Tehnologia și controlul calității produselor lactate)*, Editura Scientia Kiadó, Cluj, 2006, ISBN 973-7953-68-1, 160. p.
2. Biró, G., Salamon, R.V.: *Élelmiszer-biztonság (Siguranța alimentară)*, Editura Scientia Kiadó, Cluj, 2009, ISBN 978-973-1970-15-8, 202 p.
3. Salamon R.V., Szép Al.: *Élelmiszeripari technológia számítások I. Anyag és energiamérlegek (Calculule tehnologice din industria alimentară I. Bilanțuri de masă și energie)*, Editura Cermi, 2013, ISBN 978-973-667-390-0, 210 p.
4. Salamon R.V.: *Tej és tejtermékek előállítási körülményeinek hatása a zsírsav-összetételre és konjugáltlinolsavra (Influența condițiilor de obținere a laptelui și produselor lactate asupra conținutului de acizi grași și a acidului linoleic conjugat)*, Editura Cermi, 2014, ISBN 978-973-667-391-7, 85 p.

C. Lucrări științifice publicate

C1. Lucrări științifice publicate în reviste cotate ISI

1. Laslo, É., György, É., 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. *Environmental Engineering and Management Journal*, 11, 2, 2012, ISSN: 1582-9596, p. 371-375.
2. Benedek, T., Máthé, I., Salamon, R., Rákos, Sz., Pásztóhy, Z., Márialigeti, K., Lányi, Sz.: Potential bacterial Soil inoculant made up by *Rhodococcus sp.* and *Pseudomonas sp.* for remediation in situ of hydrocarbon- and heavy metal polluted soils. *Studia Universitatis Babes-Bolyai, Seria Chemia*. 3, 2012, ISSN (print): 1224-7154. ISSN (online): 2065-9520. p. 199-213.
3. Salamon, R.V., Vargáné Visi, É., András, Cs.D., Csapó Kiss, Zs. Csapó, J.: Synthetic methods to obtain conjugated linoleic acids (CLAs) by catalysis, *Acta Alimentaria*. ISSN (online): 1588-2535, p.

C2. Lucrări științifice publicate în reviste indexate în baze de date internaționale (indicați și baza de date)

1. Csapó, J., Csapóné Kiss, Zs., Vargáné Visi, É., Albert, Cs., Salamon, R.V.: Különböző technológiával készült sajtok összes szabad és szabad D-aminosav tartalma (Total free and free D-aminoacid content of cheeses produced by different technologies). *Acta Agraria Kaposváriensis*, 9, 2, 2005, ISSN: 14181789, p. 61-71. (CABI Database)
2. Salamon, R.V., Csapó, J., Vargáné Visi, É., Csapó-Kiss, Zs., Altörjai, 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). *Acta Agraria Kaposváriensis*, 9, 3, 2005, ISSN: 14181789, p. 1-15. (CABI Database)
3. Salamon, R.V., Szakály, S., Szakály, Z., Csapó, J.: Konjugált linolsav (CLA) – tejtermékek – humánegészség. 1. Alapismeretek és CLA a tejben (Conjugated linoleic acid (CLA)- Dairy products – Human Health. 1. Basic Knowledge and CLA in milk). *Journal of the Academic Hungarian Dairying (Tejgazdaság)*, 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). *Journal of the Academic Hungarian Dairying (Tejgazdaság)*, 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). *Journal of the Academic Hungarian Dairying (Tejgazdaság)*, 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, *Krmiva*, 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, *Agriculture*, 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, A., Győri, Z., Csapóné Kiss, Zs., Csapó, J.: Changes in fatty acid composition of foodstuffs during conventional and microwave heat treatment, *Krmiva*, 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 Győri, A., Győri, Z., Csapóné Kiss, Zs., Csapó, J.: Tej és tejtermékek zsírsav-összetételének változása színtenyészetek 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), *Acta Agraria Kaposváriensis*, 11, 3, 2007, ISSN: 14181789, p.24-35. (CABI Database)
10. Salamon, R.V., Salamon, Sz., Csapóné Kiss, Zs., Borosné, Gy.A., Győri, Z., Csapó, J.: Savanyú tejtermékek zsírsav-összetételének változása mikroorganizmus tenyészetek és napraforgóolaj hozzáadásakor (Changing the fatty acid composition of fermented dairy products by addition of selected cultures and sunflower oil), *Journal of the Academic Hungarian Dairying (Tejgazdaság)*, 68. 1-2, 2008, p. 63-70. (DSA) ISSN: 1219-3224
11. Salamon, R.V., Lóki, K., Csapóné Kiss, Zs., Borosné Győri, A., Győri, Z., Csapó, J.: Changes in fatty acid composition of milk and dairy products caused by pure cultures as well as increasing of conjugated linoleic acid contents by adding sunflower oil, *Krmiva*, 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, É.: Édeskömény (*Foeniculum vulgare* Mill.) illóolaj kinyerése mikrohullámú vízgőzdesztillációval és szuperkritikus állapotú szén-dioxiddal (Obtaining of fennel (*Foeniculum vulgare* Mill.) volatile oil with microwave-asisted hydrodistillation and by extraction with carbon-dioxide in supercritical state). *Olaj szappan kozmetika-különszám*, 58, 2009, ISSN 0472 8602, p. 66-72. (Chemical Abstract)
13. Salamon, R.V., Varga-Visi, É., Csapó-Kiss, Zs., Győri, A., Győri, Z., Csapó, J.: The influence of the season on the fatty acid composition and conjugated linoleic acid content of the milk. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2. 1, 2009, ISSN 1844-7449, p. 89-100. (CABI Database, Global Health)
14. Salamon, R.V., Mándoki, Zs., Csapó-Kiss, Zs., Győri, A., Győri, Z., Csapó, J.: Changes in fatty acid composition of different milk products caused by different technology. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2. 1, 2009, ISSN 1844-7449, p. 101-109. (CABI Database, Global Health)
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. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2. 1, 2009, ISSN 1844-7449, p. 119-131. (CABI Database, Global Health)
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. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*. 2. 2, 2009, ISSN 1844-7449, p. 276-286. (CABI Database, Global Health)
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. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*. 2. 2, 2009, ISSN 1844-7449, p. 278-293. (CABI Database, Global Health)
18. Zaharia, N., Salamon, R., Pascal, C., Salamon, Sz., Zaharia, R.: Changes in fatty acid composition and cholesterol content of goat colostrum, *Biotechnology in animal husbandry*. Vol 27. (3)2, 2011, ISSN 1450-9156, p. 1201-1208. (CABI Database).
19. Tamás, M., Mándoki, Zs., Márton, M., Mészáros, S., Lányi, Sz., Salamon, R., Salamon, Sz., Albert, Cs., Csapó, J.: Különböző őszi búza (*Triticum aestivum* L.) hajtás és búzaszem összesszelén- és szervesszeléntartalma. *Acta Agraria Kaposváriensis*, 15,1,2011, p. 67-84. (CABI Database)

20. Varga-Visi, É., Süli, Á., Csapó-Kiss, Zs., Béri, B., Salamon, R.V., Lóki K., Csapó, J.: Colostrum of current and rare cattle breeds: fatty acid pattern. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*. 2011, ISSN 1844-7449, p. 5-17. (CABI Database, Global Health)
21. Béri, B., Varga-Visi, É., Lóki K., Csapó-Kiss, Zs., Süli, Á., Salamon, R.V., Csapó, J.: Analysis of the fatty acid pattern of milk from current and rare cattle breeds. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2011, ISSN 1844-7449, p. 28-43. (CABI Database, Global Health)
22. Salamon, R.V., Lóki, K., Csapó-Kiss, Zs., Salamon, Sz., Csapó, J.: Fatty acid profile of sour dairy products produced by different strater cultures. *Acta Agriculturae Slovenica*. 3. 2012. ISSN 1854-4800, p. 323-326. (CAB Abstracts, COBISS, AGRIS, FSTA, Scopus)

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

1. Borosné Győri, A., Salamon, R., Gundel, J., Győri, Z., Salamon, Sz., Csapó, J.: A konjugált linolsav antioxidáns hatásának vizsgálata egy modell kísérletben (Examination of the Antioxidant Effect of Conjugated Linoleic Acid During a Model Experiment), *Agrártudományi Közlemények*, 26, 2007, p.15-18.
2. Csapó, J., Albert, Cs., Salamon, Sz., Darvas, L., Kovács, J., Salamon, R.V., Albert, B., Csapó-Kiss, Zs.: Az aminosavak racemizációján alapuló korbecslés alkalmazása egy magyarországi és egy erdélyi mamutsont és -agyar korának meghatározására (Use of amino acid racemization for age determination of two mammoth's tusk and bone from Hungarian and Transylvanian regions). *Somogyi Múzeumok Közleményei*, 18, 2008, ISSN: 2060-1980, p.139-146.
3. Salamon, Sz., Salamon, R.V., Csapó, J.: A Csíkszereda és környékén élő anyák tejösszetételének változása a laktáció során (The variation of breast milk composition during the lactation stage for mothers from the Csík region), *Agrártudományi Közlemények*, 41, 2010, p. 93-98.
4. Márton, M.-R., Szép, S., Mándoki, Zs., Tamás, M., Salamon, R.V., Salamon, Sz., András, Cs., Csapó, J.: Táplálkozási csírák zsírsavösszetételének változása a csíráztatás során (Changes of the fatty acid composition of sprouts during germination), *Agrártudományi Közlemények*, 41, 2010, p. 89-93.

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

1. Salamon, R.V., Győri, A., Győri, Z., Lóki, K., Sára, P., Salamon, Sz., Csapóné Kiss, Zs., Csapó, J.: A konjugált linolsav antioxidáns hatásának vizsgálata egy model kísérletben (Analiza efectului antioxidant al acidului linoleic conjugat printr-un experiment model), *Műszaki Szemle*. Kémia szám, 39-40, 2007, ISSN: 1454-0746, p.52-55.
2. Márton, M.R., Tamás, M., Salamon, R.V., Salamon, Sz., András, Cs., Csapó, J.: Táplálkozási csírák biológiai értékének vizsgálata, (Nutritional Evaluation of Sprouts), *Műszaki Szemle*, 48, 2009, ISBN:1454-0746, p. 7-14.
3. Salamon, R.V., Salamon, Sz., Tóth, L., Csapó, J.: Különböző sajtok konjugált linolsav-tartalmának változása a tárolás során, (The Variation of Conjugated Linoleic Acid Composition of Different Cheeses During the Storage), *Műszaki Szemle*, 48, 2009, ISBN:1454-0746, p. 26-30.
4. Salamon, Sz., Salamon, R.V., Tankó Kencse, M., Csapó, J.: A konjugált linolsav-tartalom változása Csíkszeredán és környékén élő anyák tejében, (Studies on Conjugated Linoleic Acid Content of Breast Milk in Ciuc Area), *Műszaki Szemle*, 48, 2009, ISBN:1454-0746, p. 30-34.

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

1. Albert, Cs., Salamon, R., Csapó, J.: Foszilis anyagok korának meghatározása az aminosavak átalakulása és racemizációja alapján (Determination of fossil materials age based on the transformation and racemization of amino acids), *Csíki Székely Múzeum Periodikája*, 2006, ISSN. 1841-0197, p.415-438.

2. Albert, Cs., Salamon, Sz., Darvas, L., Kovács, J., Salamon, R., Albert, B., Csapóné Kiss, Zs., Csapó, J.: Egy magyarországi és egy erdélyi gyapjas mamut korának meghatározása az aminosavak racemizációja alapján (Age determination of two mammoths from Hungarian and Transylvanian regions based on amino acid racemization in tusk and bone). *Csíki Székely Múzeum Periodikája*, 2007, ISSN. 1841-0197, p. 259-372.
3. Salamon, R.V., Csapóné Kiss, Zs., Csapó, J.: A Csíkszeredában készített sajtféléségek konjugáltlinolsav-tartalmának változása a tárolás során (Modifications of linoleic acid during storage of the cheese products from Miercurea Ciuc) *Csíki Székely Múzeum Periodikája*, 2010. ISSN. 1841-0197, p. 535-542.
4. Salamon, R.V.: Az élelmiszer-biztonság alapfogalmai, az élelmiszer-biztonság alapfeltételei, élelmiszer-biztonsági rendszerek, felelősség az élelmiszer-biztonságért (Basic concepts of food safety, food, basic conditions, food safety systems, responsibility for food safety), *Gazdaság és Érték*. 2010. p. 5-7.

C6. Lucrări științifice publicate în volumele manifestărilor științifice

1. Salamon, R.V., Csapó, J.: Measuring methods of conjugated linoleic acid from milk fat. *10th International Conference of Chemistry*, Cluj, 12-14. nov., 2004, ISBN 973-7840-00-3, p.294-298.
2. Salamon, R.V., Csapó, J.: Complex qualification of food and nutrition proteins. *10th International Conference of Chemistry*, Cluj, nov. 12-14, 2004, ISBN 973-7840-00-3, p.299-300.
3. Salamon, R.V., Csapó J.: Impairment of food and nutrition proteins and its measuring methods. *10th International Conference of Chemistry*, Cluj, 12-14 nov., 2004, ISBN 973-7840-00-3, p.301-303.
4. Sarudi, I., Csapóné Kiss, Zs., Szabó, A., Salamon, R.V.: Ivóvizek és ásványvizek fluortartalma Magyarországon (Conținutul de fluor a apelor potabile și minerale din Ungaria) , *I-a Conferința Internațională a Apelor Minerale din Bazinul Carpatic* (A Kárpát-Medence Ásványvizei Tudományos Konferencia). Miercurea-Ciuc, 2004. iul. p.109-115.
5. Salamon, R.V., Gegő, I., Szabó, K., Csapó J.: Fatty acid coposition of the cow milk produced in Transylvania. *The 11th Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering*. Bucharest, 2005. 22-24. sept. 2., ISBN 973-718-284-7, p.66-72.
6. Salamon, R.V., Csapó, J., Varga-Visi, É., Csapóné Kiss, Zs., Altorjai, A., Győri, Z., Boros-Győri, A., Sára, P., Albert, Cs.: Changes in fatty acid and conjugated linoleic acid content of milk according to season, *11th International Conference of Chemistry*. Cluj, 11-13 nov., 2005, ISBN 973-7840-07-0, p.308-311.
7. Salamon, R.V., Vargáné Visi, É., Csapó, J.: A tej konjugáltlinolsav-tartalmának változása az évszak szerint eltérő genotípusú szarvasmarhákknál (The influence of the season on conjugated linolic acid composition of the milk produced by different cow genotype), *Műszaki Kémiai Napok '06*. Veszprém, 2006. 25-27. apr. p.91-94.
8. Salamon, R.V., Lóki, K., Salamon, Sz., Sára, P., Albert, B., Mándoki, Zs., Csapóné Kiss, Zs., Borosné Győri, A., Győri, Z., Csapó, J.: Élelmiszerek zsírsav-összetételének változása a hagyományos és a mikrohullámú hőkezelés során (Changes in fatty acid composition of foodstuffs during conventional and microwave heath treatment) *Műszaki Kémiai Napok '07*. Veszprém, 25-27 apr. 2007, p.238-242.
9. Salamon, R.V., Salamon, Sz., Tamás, M., Borosné Győri, A., Győri, Z., Csapóné Kiss, Zs., Csapó, J.: Színtenyészet keverékek hatása savanyú tejtermékek zsírsav-összetételére és KLS-tartalmára (Changes in fatty acid composition and conjugated linoleic acid contents of milk and dairy products caused by pure cultures), *13th International Conference of Chemistry*, Cluj, 8-11. nov. 2007, ISSN 1843-6293, p.89-92.
10. Salamon, R.V., Salamon, Sz., Tamás, M., Csapóné Kiss, Zs., Borosné Győri, A., Győri, Z., Csapó, J.: Különböző tejtermékek és a margarin zsírsav-összetételének változása a hagyományos és a mikrohullámú hőkezelés során (Changes in fatty acid composition of different milk products and margarine during conventional and microwave heath treatment). *13th International Conference of Chemistry*, Cluj, 8-11. noi. 2007, ISSN 1843-6293, p.93-96.
11. Salamon, R.V., Borosné-Győri, A., Tamás, M., Salamon, Sz., Albert, B., Vargáné-Visi, É., Csapó, J.: Changes in fatty acid composition of foodstuffs during conventioonal and microwave heath treatment, *The*

13th Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering, Sinaia, Romania, 19-22 September 2007, ISBN: 978-973-718-785-7, S-2-29.

12. Salamon, R.V., Borosné-Győri, A., Vargáné-Visi, É., Csapóné, Kiss, Zs., Győri, Z., Sára, P., Salamon, Sz., Tamás, M., Csapó, J.: Changes in fatty acid and conjugated linoleic acid content of milk according to season, *The 13th Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering*, Sinaia, Romania, 19-22 September 2007, ISBN: 978-973-718-785-7, S-3-63.
13. András, Cs., Bartha, Z., Kapás, Á., Székely, G., György, É., Salamon, Sz., Salamon, R., Csajági, Cs.: Édeskömény (*Foeniculum vulgare* Mill.) illóolaj kinyerése mikrohullámú vízgőzdesztillációval és szuperkritikus állapotú szén-dioxiddal (Obtaining of fennel (*Foeniculum vulgare* Mill.) volatile oil with microwave-assisted hydrodistillation and by extraction with carbon-dioxide in supercritical state). *Szuperkritikus Oldószerek Műveleti és Analitikai Alkalmazásai*, Budapest, 22 mai, 2008, ISBN 978-963-420-950-8, p. 17.
14. Salamon, R., Mándoki, Zs., Lóki, K., Pohn, G., Csapó, J.: Savanyított tejtermékek zsírsavösszetételének változása különböző kultúrák hatására (Changes in fatty acid composition of dairy products caused by pure cultures). *XXXII. Óvári Tudományos Nap. Mosonmagyaróvár*, 9. oct. 2008, [CD, 5 p].
15. Salamon, R., Lóki, K., Mándoki, Zs., Pohn, G., Csapó, J.: Élelmiszerek zsírsavösszetételének alakulása a hagyományos és mikrohullámú kezelés során, különös tekintettel a telítetlen zsírsav izomerekre (Changes in fatty acid composition of foodstuffs during conventional and microwave heat treatment with special consideration to unsaturated fatty acid isomer). *XXXII. Óvári Tudományos Nap. Mosonmagyaróvár*, 9. oct. 2008, [CD, 5 p].
16. Véha, A., Salamon, R.V., Lóki, K., Salamon, Sz., Csapó, J.: Changes in fatty acid composition of different milk products caused by different technology. *International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business. ICoSTAF2008*. Szeged, 5-6. nov. 2008. [CD] p.1-5.
17. Salamon, R.V., Csapó, Jánosné, Borosné Győri, A., Asztalnok, T.A., Csapó, J.: Savanyú tejtermékek konjugált linolsav-tartalma növelésének lehetőségei napraforgóolaj adagolásával (Increasing the conjugated linoleic composition of fermented dairy products by sunflower oil addition). *14th International Conference of Chemistry*, Cluj, 13-15. noi. 2008, ISSN 1843-6293, p.99-103.
18. Tamás, M., Mándoki, Zs., Lányi, Sz., Salamon, R.V., Salamon, Sz., András, Cs., Csapó, J.: Különböző talajtípusokon termesztett búza (*Triticum aestivum* L.) szeléntartalmának meghatározása (Determination of selenium content of wheat (*Triticum aestivum* L.) samples harvested on different soil-type lands). *14th International Conference of Chemistry*, Cluj, 13-15. noi. 2008, ISSN 1843-6293, p.119-123.
19. Laslo, É., Salamon, R.V., György, É., Csapó, J.: A savanyú káposzta mikrobiológiai minősítése és C-vitamin tartalmának változása a savanyítás során (Microbiology qualification of the sauerkraut and variation of the vitamin C content during the fermentation) *14th International Conference of Chemistry*, Cluj, 13-15. noi. 2008, ISSN 1843-6293, p.159-163.
20. Salamon, R.V., Csapó, Jánosné, Borosné Győri, A., Asztalnok, T.A., Csapó, J.: Modificarea conținutului de acizi linoleici conjugati al produselor lactate fermentate prin adaos de ulei vegetal, *Zilele Facultății de Inginerie Chimică și Protecția Mediului*, Ed. a V-a, Iași, 19-21 noiembrie 2008, ISBN 978-973-621-255-0, p 326-331.
21. András, Cs.D., Kapás, Á., Salamon, R.V., Salamon, Sz., Bartha, Z., Székely, M., Pál, P., Csajági, Cs.: Metode moderne de obținere a substanțelor bioactive din plante, *Zilele Facultății de Inginerie Chimică și Protecția Mediului* Ed. a V-a. Iași, 19-21 noiembrie 2008, ISBN 978-973-621-255-0, p.358-363.
22. András, Cs.D., Hajdú, I., Salamon, R.V.: Konjugált linolsav mikrohullámú szintézise (Microwave-assisted chemical synthesis of conjugated linoleic acid) *15th International Conference of Chemistry*, Tg-Mureș, 12-15. noi. 2009, ISSN: 1843-629, p. 92.
23. András, Cs.D., Salamon, R.V., Salamon, Sz., Csapó, J.: Heterogén katalizátorok alkalmazási lehetőségei konjugált linolsavak előállítására. (Study of applicability of heterogen catalysts for synthesis of conjugated linoleic acid). *18th International Conference of Chemistry*, Felix, 2012. noi. 22-25, ISSN: 1843-629, p. 83.
24. Szép, A.I.S., Salamon, R.V.: A szárítási mód hatása a vadkömény illóolaj mennyiségére és minőségére (The effect of drying method on wild cumin essential oil quantity and quality), *18th International Conference of Chemistry*, Felix, 2012. noi. 22-25, ISSN: 1843-629, p.

25. Orbán, Cs., András, Cs., Salamon, R., Ábrahám, B., Lányi, Sz.: Új pullulanáz gén azonosítása és izolálása extremofil baktériumból (Developing a Cheap, Online MEthanol Sensor for Pichia Fermentations), 18th International Conference of Chemistry, Felix, 2012. noi. 22-25, ISSN: 1843-629, p. 29
26. Komlósi, E., András, Cs.D., Salamon, R.V.: Etanol folytonos rektifikálásának optimalizálása teljes háromszintes (3^3) faktorterv és virtuális kísérlet alkalmazásával (Optimization of rectification column for ethanol purification using (3^3) full factorial experimental design and virtual experiments), 18th International Conference of Chemistry, Felix, 2012. noi. 22-25, ISSN: 1843-629, p. 53.
27. András, Cs.D., Salamon, R.V., György, É., Csapó, J.: A konjugált linolsavak élettani hatásai és felhasználhatósága táplálékkiegészítőként, EME, XXIII. Tudományos Ülésszak, Orvos-és Gyógyszertudományi Szakosztály, 2013, apr. 12, Székelyudvarhely. p.2.
28. Csapó, J., Vargáné Visi, É., Holló, I., Holló, G., Salamon, R.V., Salamon, Sz., Bíró, G., Jónás, D., Csapó Kiss, Zs.: The conversion of organic and inorganic selenium containing compounds in the digestive tract of cattle: In vivo experiments with cows having fistula. KRMIVA 2013. 20th International Conference. Opatija, 2013. June 5-7, p. 62.
29. Vargáné Visi, É., Holló, I., Holló, G., Csapó, J., Salamon, R.V., Salamon, Sz., Bíró, G., Jónás, D., Csapó Kiss, Zs.: The conversion of organic and inorganic selenium containing compounds in the digestive tract of cattle. In vitro experiments with rumen liquor. KRMIVA 2013. 20th International Conference. Opatija, 2013. June 5-7, p. 127.
30. Salamon, R.V., Csapó, J., András, Cs.D., Vargáné Visi, É., Csapó Kiss, Zs.: Synthetic method for obtaining conjugated linoleic acids by different catalysis from sunflower oil with high linoleic acid content. KRMIVA 2013. 20th International Conference. Opatija, 2013. June 5-7, p. 149.
31. Salamon, R.V., Albert I., András Cs.D., Csapó, J., Ibănescu, C.: Preliminary observations on the effects of milk fortification with conjugated linoleic acid in yogurt preparation. 1st International Conference on Rheology and Modeling of Materials, Miskolc-Lillafűred, 2013. Oct. 7-11. p.50
32. András, Cs.D., Szép, Al., Salamon, R.V.: Az előkezelési mód hatása a szárított vadkömény illóolaj kivonására, 19th International Conference of Chemistry, Baia Mare, 2013. noi. 21-24, ISSN: 1843-629, p. 96.
33. Salamon, R.V., András Cs.D., Szabó, A., Ibănescu, C., Csapó, J.: Konjugált linolsavval dúsított joghurtok érzékszervi tulajdonságainak műszeres vizsgálata, 19th International Conference of Chemistry, Baia Mare, 2013. noi. 21-24, ISSN: 1843-629, p. 119.

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

Nr.crt	Titlul temei/ director sau membru	Program	Anul	Valoare
1.	Obținerea unui produs funcțional prin adaos de trilinoleat conjugat produs prin semisinteză, 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 /DIRECTOR	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia	2011-2014	10000 Eur
2.	Extracția acidului tartric din subprodusele vinicole prin metode ecologice Nr. de înreg: E/CS/426/25.03.2003 /MEMBRU	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia	2002-2003	6.720 Eur
3.	Determinarea cantității de D-aminoacizi a laptelui și a produselor lactate, Nr. de înreg: 1325/05.10.2004, 1283/25.10.2005, 1034/15.10.2006/MEMBRU	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapientia	2004-2007	6214 Lei+ 4680 Eur

4.	Variația compoziției laptelui de mamă în funcție de nutriție având în vedere conținutul de acid linoleic conjugat, trans acizi grași, macro și microelemente, colesterolă, carbamidă, Nr. de înreg:649/01.12.2007, 212/32/13.04.2009/ MEMBRU	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapiientia	2007-2009	20800 Lei
5.	Conținutul de seleniu a alimentelor provenite din Secuime 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. /MEMBRU	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapiientia	2009-2011	45000 Lei
6.	Studiul păduchilor de plante și prădătorii lor în diferite chemotipuri de <i>Tanacetum vulgare</i> http://www.sapiientia.ro/data/cercetare/granturi-PUC-2011-2012.pdf Nr. înreg.: IPC: 1/13/05.01.2012 Univ. Sap.: 5/13/05.01.2012 IPC: 59/1/08.11.2012 Univ. Sap.: 614/1/08.11.2012/MEMBRU	Institutul Programelor de Cercetare al Univ. Sapiientia	2011-2014	10000 Eur
7.	Cercetări interdisciplinare privind valorificarea energetică a subproduselor din industria laptelui (VESPII) contract: 31-096/ 2007/MEMBRU	PNCDI II	2007-2010	
8.	Tehnologii inovative de conservare și utilizare a bacteriilor lactice probiotice cu performante biotehnologice superioare pentru creșterea siguranței alimentare (INCTEC) contract 61-001/2007/MEMBRU	PNCDI II	2007-2010	
9.	Tehnologie și echipament pentru pasteurizarea laptelui și a smântânii în câmp de microunde (MICROPAST) Contract nr. 88/25.09.2007/MEMBRU	INOVARE	2007-2009	
10.	Tehnologii inovative de fabricare a produselor lactate funcționale în condiții de siguranță alimentară (INOVATEC) Contract nr. 89/25.09.2007/MEMBRU	INOVARE	2007-2009	
11.	Creșterea competitivității produselor lactate sinbiotice fabricate la SC Lactis SRL– ODORHEIU SECUIESC prin îmbunătățirea calității laptelui materie primă și optimizarea și dezvoltarea activității de marketing Contract nr. 98/28.09.2007/MEMBRU	INOVARE	2007-2009	
12.	Tehnologii pentru producerea de alimente cu conținut optim de seleniu (TOPAS) Contract nr. 61-022 / 14.09.2007/MEMBRU	PNCDI II	2007-2010	2078000 RON
13.	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) Contract nr. 30/24.09.2007/MEMBRU	INOVARE	2007-2009	
14.	Aplicarea tehnologiilor de precurare a apelor uzate în rețeaua de calanizare (ATARC)- Contract nr. 25/24.09.2007/MEMBRU	INOVARE	2007-2009	
15.	Încalcanți microbieni pentru sisteme de agricultură durabilă (MIMOSA)- Contract nr. 31-048/14.09.2007/MEMBRU , perioada 2013-2015	PNCDI II	2007-2010	
16.	Conceperea, realizarea și experimentarea unui sistem performant de transfer a oxigenului în reactoare biologice aerate (TEOFIT) Contract nr. 21/21.09.2007/MEMBRU	INOVARE	2007-2009	

17.	Biopreparate microbiene pentru creșterea calității furajelor insilozate-565/09.09.2013/MEMBRU Contract nr.:	POS CCE- Axa 2	2013-2015	
-----	---	----------------	-----------	--

III. RECUNOAȘTEREA

I. Premii, distincții

Premiul special al Asociației Maghiare Tehnico-Științifică din Transilvania în cadrul XII-a Conferință Internațională de Chimie, 2006, Cluj

J. Citări

Salamon, R.V., Szakály, S., Szakály, Z., Csapó, J.: Konjugált linolsav (CLA) – tejtermékek – humánegészség. 1. Alapismeretek és CLA a tejben (Conjugated linoleic acid (CLA)- Dairy products – Human Health. 1. Basic Knowledge and CLA milk). *Tejgazdaság*, 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. *Acta Agraria Kaposváriensis*. 2009. 13. 1. 67-81. (CABI Database)

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). *Tejgazdaság*, 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. *Acta Agraria Kaposváriensis*. 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. *Tejgazdaság*, 70, 2010, ISSN: 1219-3224, p. 15-21. (DSA, CABI Database)

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). *Tejgazdaság*, 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. *Acta Agraria Kaposváriensis*. 2009. 13. 1. 67-81. (CABI Database)

5. Viszket, E., Zsédely, E., Tanai, A., Varga, L., Tóth, T.: Az évszak hatása a tehéntej zsírsav-összetételére. *Tejgazdaság*, 70, 2010, ISSN: 1219-3224, p. 15-21. (DSA, CABI Database)

Salamon, R.V., Csapó, J., Vargáné Visi, É., Csapó-Kiss, Zs., Altörjai, 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). *Acta Agraria Kaposváriensis*, 9, 3, 2005, ISSN: 14181789, p. 1-15. (CABI Database)

6. Viszket, E., Zsédely, E., Tanai, A., Varga, L., Tóth, T.: Az évszak hatása a tehéntej zsírsav-összetételére. *Tejgazdaság*, 70, 2010, ISSN: 1219-3224, p. 15-21. (DSA, CABI Database)

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 linolic acid content of the milk, *Krmiva*, 48, 4, 2006, ISSN:0023-4850, p.193-200. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola)

7. Viszket, E., Zsédely, E., Tanai, A., Varga, L., Tóth, T.: Az évszak hatása a tehéntej zsírsav-összetételére. *Tejgazdaság*, 70, 2010, ISSN: 1219-3224, p. 15-21. (DSA, CABI Database)

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, *Agriculture*, 13, 1, 2007, ISSN: 1330-7142, p.189-191. (CABI Database, Referativny Zhurnal, Agricola)

8. Dumuta, A., Giurgiulescu, L., Mihaly-Cozmata, L., Vosgan, Z.: Physical and Chemical Characteristics of Milk. Variation due to Microwave Radiation, *Croatia Chemica Acta*, 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. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 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, *Prehrambena Industrija*, 22, 2011, ISSN 0353-6564, p. 21-24.

K. Alte realizări semnificative

09/2005 Bursă de cercetare Domus, Ungaria- Variația compoziției de acizi grași în lapte (acizi linoleici conjugați, acizi grași trans) 1 lună.

09/2006 Bursă de cercetare Domus, Ungaria - Variația compoziției de acizi grași în diferite produse lactate (acizi linoleici conjugați, acizi grași trans) 1 lună.

09/2007 Bursă de cercetare Domus, Ungaria - Variația compoziției de acizi grași în diferite produse lactate fermentate (acizi linoleici conjugați, acizi grași trans) 1 lună.

01/2009 Bursă de cercetare Domus, Ungaria - Variația compoziției de acizi grași în diferite produse lactate fermentate (acizi linoleici conjugați, acizi grași trans) 1 lună.

04/2010 Bursă de cercetare Domus, Ungaria - Variația compoziției de acizi grași în diferite produse lactate fermentate (acizi linoleici conjugați, acizi grași trans) 1 lună.

Data

Miercurea Ciuc, 30 ian. 2014

dr. ing. Salamon Rozalia Veronika

