

FELHASZNÁLT IRODALOM

- 11/1997. (V. 28.) NM rendelet a természetgyógyászati tevékenység gyakorlásának egyes kérdéseiről
Hozzáférhető: 2021.06.30. *Jogszabálykereső*: <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=99700011.nm>
- 1169/2011/EU Az Európai Parlament és a Tanács rendelete a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről Hozzáférhető <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:HU:PDF>
1993. évi. CXIV. törvény 3.§.16 törvény az állattenyésztésről. Hozzáférhető 2021-06-20.
<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=99300114.TV×hift=20160919&txtreferer=A1300098.VM1B567/kislexikon-fogalomtar-es-szotar-1C254/also-resz-egeszsegugyi-kislexikon-1C256/hasmenes-diare-1C325/>
2007. évi CXXIX. törvény a termőföld védelméről. Hozzáférhető 2021-06-24,
<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0700129.tv>
2011. évi CIII. törvény a népegészségügyi termékadóról Hozzáférhető <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1100103.tv>
- 35/2004. (IV. 26.) ESzCsM rendelet a csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozott gabona alapú élelmiszerekről és bébiételekről Letöltve: 2021.07.03. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0400035.esc>
- 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelete a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosításáról Hozzáférhető https://net.jogtar.hu/getpdf?docid=A1600036.EMM&targetdate=ffffff4&printTitle=36/2016.+%28XII.+8.%29+EMMI+rendelet&referer=http%3A//net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi%3Fdocid%3D00000001.TXT
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. Hozzáférés: 2021.07.02.
https://www.antsz.hu/felso_menu/temaink/elelmezes_egeszsegugy/kozetkeztetes/151101-kozetkeztetes-rendelet.html
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. Letölthető: <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm>
- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. Magyar Közlöny. 2014/61.
- 37/2014. (VI.30) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírások figyelembevételével. Budapest: Hivatalos Biztonsági Okmány- és Jegynyomda. Letölthető: <https://adoc.pub/konyhai-technologiak-alkalmazasa.html>
- 71/2013. (XI. 20.) EMMI rendelet az élelmiszerekben lévő transz-zsírsavak megengedhető legnagyobb mennyiségéről, a transz-zsír tartalmú élelmiszerek forgalmazásának feltételeiről és hatósági ellenőrzéséről, valamint a lakosság transz-zsír bevitelének nyomon követésére vonatkozó szabályokról. Hozzáférés:2021.07.07. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1300071.emm>
- 71/2013. (XI. 20.) EMMI rendelet az élelmiszerekben lévő transz-zsírsavak megengedhető legnagyobb mennyiségéről, a transz-zsír tartalmú élelmiszerek forgalmazásának feltételeiről és hatósági ellenőrzéséről, valamint a lakosság transz-zsír bevitelének nyomon követésére vonatkozó szabályokról Hozzáférhető <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1300071.emm>
- A fogzománc védelme. (2021). Hozzáférhető 2021-07-02, <https://www.webbeteg.hu/cikkek/fogaszat/9135/a-fogzomanc-vedelme>

- A *hasnyálmirigy rák tünetei*. (n.d.). Daganatok.Hu. Elérhető 2021, from <http://daganatok.hu/hasnyalmirigyrak/a-hasnyalmirigyrak-tunetei>
- A kuruzslás a világ egyik legősibb bűncselekménye – Jogkérdés a megtévesztő „gyógyítás” büntetőjogi következményeiről. (2020). Hozzáférhető 2021-07-03, <https://birosag.hu/hirek/kategoria/magazin/kuruzslas-vilag-egyik-legosibb-buncselekménye-jogkerdes-megtéveszto>
- A *magas koleszterinszint kockázatai*. (n.d.). Medicover Kórház. Elérhető 2021, from <https://medicoverkorhaz.hu/blog/a-magas-koleszterinszint-kockazatai/>
- A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírása a sütőipari termékekről
- A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása a gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről. Letöltés: 2021.06.27. https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/c/54/b1000/1-3-2001_112.pdf
- A Magyar Tudományos Akadémia Nyelvtudományi Intézete. (1959). *A magyar nyelv értelmező szótára*. Budapest: Akadémiai kiadó. Hozzáférhető: <https://mek.oszk.hu/adatbazis/magyar-nyelv-ertelmezo-szotara/kereses.php?kereses=falat>
- A Magyar Tudományos Akadémia Nyelvtudományi Intézete. (1959). *A magyar nyelv értelmező szótára*. Budapest: Akadémiai kiadó. Hozzáférhető: <https://mek.oszk.hu/adatbazis/magyar-nyelv-ertelmezo-szotara/kereses.php?kereses=konyha>
- A puncs története (2006). *Új szó online*. Letöltve : 2021.07.05. <https://ujso.com/panorama/a-puncs-tortenete>
- A rozs rendszertana, alaktana és egyedfejlődése* Agrár-és Gazdálkodástudományok Centruma Mezőgazdasági, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási kar növénytudományi intézet Debrecen ISBN: 978-615-5183-33-1 <http://www.agr.unideb.hu/ebook/szantofoldinovenyek/index.html>
- A tripszin és a kimotripszin szubsztrát specificitásának jellemzése*. Semmelweis Egyetem Orvosi Biokémia Intézet. Hozzáférés: 2021.07.07. https://semmelweis.hu/biokemia/files/2015/09/HU_gya_TRIPSZIN_SZUBSZTRAT_SPEC.pdf
- Aalami, M., Rao, U. P., & Leelavathi, K. (2007). Physicochemical and biochemical characteristics of Indian durum wheat varieties: Relationship to semolina milling and spaghetti making quality. *Food Chemistry*, 102(4), 993-1005.
- Aaronson, P. I., Ward, J. P. T., Connolly M. J. (2020). Rövid kardiológia. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Ábel, T. (2020). *A pajzsmirigy betegségei Klinikai dietetika és orvostudomány* Budapest: Akadémiai Kiadó DOI: 10.1556/9789634545200 <https://mersz.hu/abel-klubikai-dietetika-es-orvostudomany-klubikai-dietetika-es-orvostudomany-7.2>. A pajzsmirigy betegségei - MeRSZ
- Ábel, T. (2020). Anyagcserezavarok, szövődmények *Klinikai dietetika és orvostudomány* Budapest: Akadémiai Kiadó; DOI: 10.1556/9789634545200
- Ábel, T. (2020). Nephrosis szindróma *Klinikai dietetika és orvostudomány*
- Ábel, T. (2020). A megaloblasztos anémiák *Klinikai dietetika és orvostudomány* Budapest: Akadémiai Kiadó DOI: 10.1556/9789634545200 <https://mersz.hu/abel-klubikai-dietetika-es-orvostudomany>
- Ábel, T. (2020). Elhízás *Klinikai dietetika és orvostudomány* Budapest: Akadémiai Kiadó DOI: 10.1556/9789634545200 *Klinikai dietetika és orvostudomány - 6.4. Elhízás - MeRSZ*
- Abonyi, T. (2010). *A sikéalkotó fehérjék bioszintézise és a sikékomplex reológiai sajátosságai. PhD értekezés*. Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, Hungary. Hozzáférhető <https://repozitorium.omikk.bme.hu/bitstream/handle/10890/1045/ertekezes.pdf?sequence=1&isAlloWed=y>
- About USDA, U.S. Department of Agriculture. Hozzáférés: 2021.06.27. <https://www.usda.gov/our-agency/about-usda>
- Acosta P.B., & Yannicelli S. (2001). The ross metabolic formula system nutrition support protocols. *Ross Laboratories, 4th edn. Abbott Laboratories*, Columbus, Ohio.
- ADA. (2021, June 25). Eatrightpro. <https://www.eatrightpro.org/about-us>
- Ádám V. (2006). *Orvosi Biokémia*. Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Ádám, J. (2019). Az egységes mértékegységrendszer kialakítása, fenntartása és továbbfejlesztése. *Geodézia és Kartográfia*, 71, 4–15. <https://doi.org/10.30921/GK.71.2019.3.1>
- Ádám, V. (2016). *Orvosi Biokémia*. Budapest Semmelweis Kiadó, 356.o.
- Ádám, V. (2016). *Orvosi biokémia*. Budapest: Semmelweis Kiadó.
- Ádány, R. (2011). *A fertőző betegségek epidemiológiája Megelőző orvostan és népegészségtan* Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.

- https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_524_Megelőzo_orvostan_nepegeszsgtan/ch06.html
- Ádány, R. (2011). Hepatitis A, E. In *Megelőző orvostan és népegészségtan* (pp. 184–186). https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_524_Megelőzo_orvostan_nepegeszsgtan/index.html
- Adel Ahmed Alsabahi (2021). 34 kérdés és válasz a Ramadán havi böjtről Hozzáférhető 2021-07-03, <https://iszlami.com/az-iszlami-pillerei/ramadani-bojt/item/1049-34-kerdes-es-valasz-a-ramadan-havi-bojtről>
- Adkinson, N. F., & Middleton, E. (2019). *Middleton's allergy: Principles and practice* (9th ed.). Mosby.
- Afoakwa, Eo. (2008). Cocoa and chocolate consumption – Are there aphrodisiac and other benefits for human health? *South African Journal of Clinical Nutrition*, 21(3), 107–113. <https://doi.org/10.1080/16070658.2008.11734163>
- Ahmed, M. A., Al-Khalifa, A. S., Al-Nouri, D. M., & El-Din, M. F. S. (2021). Dietary intake of artificial food color additives containing food products by school-going children. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 28(1), 27-34. <https://www.sciencedirect.com/topics/agricultural-and-biological-sciences/gelidium>
- Ahnan-Winarno, A. D., Cordeiro, L., Winarno, F. G., Gibbons, J., & Xiao, H. (2021). *Tempeh: A semicentennial review on its health benefits, fermentation, safety, processing, sustainability, and affordability*. *Compr Rev Food Sci Food Saf*. 2021; 20: 1717– 1767. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12710> Letöltés: 2021.06.28. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1541-4337.12710>
- Ala, A., Walker, A. P., Ashkan, K., Dooley, J. S., & Schilsky, M. L. (2007). Wilson's disease. *The Lancet*, 369(9559), 397–408. [https://doi.org/10.1016/s0140-6736\(07\)60196-2](https://doi.org/10.1016/s0140-6736(07)60196-2)
- Alberti, Á. (2015). Tripterének, Szaponinok, Tetraterének, Politerének. Semmelweis Egyetem, Farmakognóziai Intézet.
- Alberti, Á. (2016). Szacharidok. Semmelweis Egyetem, Farmakognóziai Intézet.
- Alberti, Á. (2017). *A gyomor-bél traktus megbetegedéseiben alkalmazható gyógynövények*. Fitoterapia, Gasztrointesztinalis traktus, Semmelweis Egyetem. Hozzáférés: 2021.07.07. https://semmelweis.hu/farmakognozia/files/2017/05/Fitoterapia-Gasztrointesztinalis_traktus-1.pdf
- Alberts, A., Mullen, P., Spohn, M., & Gaál Szilvia. (2011). *Fák, bokrok gyógyító ereje az áfonyától a zsályáig*. Sziget.
- Alejandro G. Marangoni & Sara E. McGauley, (2003). Relationship between Crystallization Behavior and Structure in Cocoa Butter. *Crystal Growth & Design*. 2003, 3, 1, 95–108. <https://doi.org/10.1021/cg025580l>
- Ali, A. T., Hochfeld, W. E., Myburgh, R., & Pepper, M. S. (2013). Adipocyte and adipogenesis. *European Journal of Cell Biology*, 92(6), 229–236. <https://doi.org/10.1016/j.ejcb.2013.06.001>
- Állami Egészségügyi Ellátó Központ. (n.d.-a). *Gangréna*. Mobil Egészség Napló és Tájékoztató Alkalmazás. Elérhető 2021, from <https://menta.aEEK.hu/Tudastar#/articles/article/Gangrena>
- Állami Egészségügyi Ellátó Központ. (n.d.-b). *Glomerulonefritisz*. Mobil Egészség Napló és Tájékoztató Alkalmazás. Elérhető 2021, from https://menta.aEEK.hu/Tudastar#/articles/article/Glomerulonefritisz_Glomerulonephritis
- Állami Egészségügyi Ellátó Központ. (n.d.-c). *Golyva, Struma*. Mobil Egészség Napló És Tájékoztató Alkalmazás. Elérhető 2021, from https://menta.aEEK.hu/Tudastar#/articles/article/Golyva_Str_ma
- Alonso-Arroyo, V., García-Fraile, L., Torres, I., González, S., Molina, M. E., Gomez, O., & Sanchez-Abuin, A. (2021). Preduodenal Portal Vein Associated With Intestinal Malrotation as a Possible Cause of Intermittent Acholia. *Journal of pediatric gastroenterology and nutrition*, 72(1), e21. <https://doi.org/10.1097/MPG.0000000000002889>
- AMA. (2021, June 25). American Medical Association. <https://www.ama-assn.org/about>
- Ambrus, I.(2021). Kuruzslás – újratöltve. *Ügyészek Lapja*, 2-3, 5-3. Retrieved July 3, 2021, from <http://ugyeszeklapja.hu/?p=2875#easy-footnote-1-2875>
- Antal, E., Ilyés, I., Jancsó, Z., Nánási, A., Somhegyi, A., Tamás, F., Vajer, P., & Vásárhelyi, D.(2020). *Kardiometabolikus rizikótényezők - kardiovaszkuláris rizikóbecslés és kockázat besorolás – rizikómenedzsment az alapellátásban*
- Antus, S. & Mátyus, P., Szerves Kémia III. Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Zrt. Hozzáférhető 2021-06-20, https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_519_42574_3/ch01s06.html
- Antus, S., Mátyus, P. (é.n.). Szerves kémia I. Digitális Tankönyvtár, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Zrt.
- Aranka . K. (2009) *A közegészségügy: egy gyakorlatban dolgozó szakember szemével*, Egészségtudomány, LIII. Évfolyam, 2009. 4. szám.

- Arcanum Kézikönyvtár. (2021, június). Perisztaltika. *Magyar etimológiai szótár*.
<https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-magyar-etimologiai-szotar-F14D3/p-F3534/perisztaltika-F36D3/>
- Arcanum Kézikönyvtár. (2021, június). Rézmérgezés. *A Pallas nagy lexikona*.
<https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-a-pallas-nagy-lexikona-2/q-15D1C/rezmergezes-16522/>
- Arcanum Kézikönyvtár. (2021, május). Koktél. *Magyar etimológiai szótár*.
<https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-magyar-etimologiai-szotar-F14D3/k-F287B/koktel-F2B64/?list=eyJmaWx0ZXJzljogeyJNVSI6FsiTkZPX0xWFw9MZXhpa29ub2tfRjE0RDMiXX0sICJxdWVyeSI6ICJrb2t0XHUwMGU5bCJ9>
- Armbruszt, S., Breitenbach, Z., Gubicskóné Kisbenedek, A., Dr. Mohás, M., Szabó, Z., Szekeresné Szabó, Sz., Ungár Tamás Lászlóné dr. Polyák, É., Prof. Dr. Figler, M., (szerk.) (2012). *Képzési és Tanácsadási Kézikönyv. A táplálkozástudomány alapjai*. Hozzáférhető 2021-05-21,
<https://www.etk.pte.hu/protected/OktatasiAnyagok/%21Palyazati/ATaplalkozastudomanyAlapjai.pdf>
 ISBN 978-963-642-651-4
- Arnoldné Szabó, A. (2006). *Alkalmazott kémia I*. Budapest: Semmelweis Egyetem Egészségügyi Főiskolai Kar.
- Arya, D. & Khan, S. (2016). *A Review of Simmondsia chinensis (Jojoba) "The Desert Gold": A Multipurpose Oil Seed Crop for Industrial Uses*. /J. Pharm. Sci. & Res. Vol. 8(6), 381-389 Letöltve: 2021.06.26.
<https://www.proquest.com/openview/a2b294c939ae7ea7fad73dae799ec243/1?pq-origsite=gscholar&cbl=54977>
- Asszisztált Reprodukciós osztály. Semmelweis Egyetem, Szülészeti és Nőgyógyászati Klinika. Hozzáférhető 2021-06-19, <https://semmelweis.hu/asszisztaltreprodukcio/pacieneknek/termekenység-megorzes/>
- Atawodi, S. E., Mende, P., Pfundstein, B., Preussmann, R., & Spiegelhalter, B. (1995). Nitrosatable amines and nitrosamide formation in natural stimulants: *Cola acuminata*, *C. nitida* and *Garcinia cola*. *Food and Chemical Toxicology*, 33(8), 625–630. [https://doi.org/10.1016/0278-6915\(95\)00035-Z](https://doi.org/10.1016/0278-6915(95)00035-Z)
- Atvalto.hu - A mértékegység átváltó. *Font*. Hozzáférhető: <https://atvalto.hu/tomeg/lb-kg>
- Auerbach, P. S. (2015). *Medicine for the Outdoors E-Book: The Essential Guide to First Aid and Medical Emergencies*. Elsevier Health Sciences.
- Aydinli, M., & Bayraktar, Y. (2007). Budd-Chiari syndrome: etiology, pathogenesis and diagnosis. *World journal of gastroenterology*, 13(19), 2693–2696. <https://doi.org/10.3748/wjg.v13.i19.2693>
- Ayodeji O. Fasuyi, (2005). *Nutrient Composition and Processing Effects on Cassava Leaf (Manihot esculenta, Crantz) Antinutrients*. Pakistan Journal of Nutrition 4 (1): 37-42 /ISSN 1680-5194/
- Az Európai Parlament és A Tanács 178/2002/EK rendelete (2002). Az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/ALL/?uri=CELEX%3A32002R0178>
- Aziz, I., & Sanders, D. S. (2014). Patients who avoid wheat and gluten: is that health or lifestyle?.
- Babai, L. (2019). Neuropátiák Neurológiai Központ <https://www.neurologiaikozpont.hu/neuropatia-tunetei-kezelese>
- Babcsány, I., Jacobsen, M. Gazdag, A., Deister, U., Kerpen, J., Sabo, F., Prediger, J., & Prechel, S. (2005). *Útmutató az elérhető legjobb technika meghatározásához a tejfeldolgozás terén*. Környezetvédelmi és Vízügyi Minisztérium, Budapest.
 Hozzáférés: 2021.07.03.
https://ippc.kormany.hu/download/c/e9/70000/tej_utmutato.pdf
- Babu AS, Veluswamy SK, Arena R et al. (2014) Virgin coconut oil and its potential cardioprotective effects. *Postgraduate Medicine* 126: 76–83.
- Babulka, P. (2015). *A Kárpát-medence gyógynövénykincsei*, TERC-PRESS, Budapest
- Babulka, P., & Boros, S. (2015). *Gyógynövények és alternatív terápiák a mozgásszervi betegségek kezelésében*. SpringerMed.
- Babulka, P., Szabó, L., & Földi, A. (2014). *Erény és Bizalom*. DXN Europe Kft.
- Bacsó, Á., Balatoni, Á., Csordás, Á. K., Fogarasi-Genczer, A., Prosszer, M., Hegedűs, K., Kiss, J., & Talabér, J. (2018). *Egyéni egészségfejlesztés módszertan: A/II. – Egészségtudatosság fejlesztése a koragyerekkorban (családtervezéstől a gyermek 6 éves koráig) munkacsoport*
 Hozzáférhető: 2021.06.30.
https://efop180.antsz.hu/attachments/article/120/Egyeni_egeszsegfejlesztes_modszertana_ET_V1_Publ.pdf

- Bairoch, A. (2000). The ENZYME database in 2000. *Nucleic acids research*, 28(1), 304-305.
- Bajor J, Kocsis D, Juhász M. (2015). Nem coeliakiás gluténszenzitivitás CEUJGH.
- Bajor, J. (2015). Nem-coeliakiás gluténszenzitivitás : új glutén-asszociált entitás? *Central European Journal of Gastroenterology and Hepatology*, 1(1), 14–18. <http://ceu-jgh.org/views/article.php?id=9>
- Bakonyi, G., Juhász, L., Kiss, I., Palotás, G., Állattan Galandféreg Mezőgazda Kiadó. Hozzáférhető 2021-06-20, https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_521_Allattan/ch10s03.html
- Bakos, F. (2009). *Idegen szavak és kifejezések szótára*. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- Baksa G., & Ruttkay T. (2019). *A vastagbél és a végbél anatómiája, szövettana*, Anatómiai, Szövet- és Fejlődéstani Intézet.
- Balázs, M. (2011). *Endoplazmatikus retikulum*. Hozzáférhető 2021-07-03, https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0019_1A_Sejtbiologia/ch03s06.html
- Balázs, S. (1996). *Zöldségtermesztők kézikönyve*. Mezőgazda Kiadó, Budapest
- Balog, B., Tóke, J., Róna, K., Szücs, N., Igaz, P., Pusztai, P., Sármán, B., Gláz, E., Kiss, R., Patócs, A. B., Rác, K., Tóth, M., (2015). A laboratóriumi diagnosztika eredményei az elmúlt 20 évben kórismézett 155 phaeochromocytoma/paraganglioma szindrómás beteg adatainak elemzése alapján. *Orvosi Hetilap*, 156(16), 626-635.
- Balogh Emőke. (2010). *Antioxidáns kapacitás meghatározása és ennek kialakításában szerepet játszó vegyületek vizsgálata bogyós gyümölcsök esetében*. Doktori értekezés, Budapesti Corvinus Egyetem.
- Balogh, L. (Szerk.). (2015). *Bevezetés a sportdiagnosztikába*. Campus Kiadó.
- Balogh, L., Gyórfi, F., Hajdúné Petrovszki, Z., Mikulán, R., Szablics, P., Szász, A., Vári, B., Molnár, A., (2013). *Sporttudomány a mindennapos testnevelés szolgálatában*. Hozzáférhető 2021-06-25, http://www.igyok.hu/tamop13e/tananyag_html/sporttudomany/a_testsszettel_vizsgalata.html
- Banai V., (2012). *Gyógynövény- és drogismeret*. Budapest: Műszaki Kiadó.
- Bananas, raw. (2019). FoodData Central. Food Category: Fruits and Fruit Juices, FDC ID: 173944, NDB Number: 9040
- Bánfalvi, G. (2005). *Molekuláris sejtbiológia*. Debrecen: Kossuth Egyetemi Kiadó.
- Bánhegyi, G., Szarka, A. (2014). Patobiokémia. Több mint antioxidáns – a C-vitamin patobiokémiája. Digitális Tankönyvtár, Typotex Kiadó.
- Bansal, V., Gupta, P., Sinha, S., Dhaka, N., Kalra, N., Vijayvergiya, R., Dutta, U., & Kochhar, R. (2018). Budd-Chiari syndrome: imaging review. *The British journal of radiology*, 91(1092), 20180441. <https://doi.org/10.1259/bjr.20180441>
- Barad, Cs., M. (2019). *Az epithelio-mesenchymalis kölcsönhatások és az extracelluláris mátrix szerepe a bélidegrendszer fejlődésében*. Doktori tézisek Semmelweis Egyetem Molekuláris Orvostudományok Doktori Iskola. Budapest
- Bárczi, G. & Ország, L. (1962). *A magyar nyelv értelmező szótára I–VII. Kötet*
- Barman, T. E. (1969). *Enzyme handbook* (Vol. 1, p. 232). Berlin: Springer.
- Barna, M. (Szerk.). (1996). *Táplálkozás-diéta*. Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Barna, T., Bartha, D. Konkolyiné Gyúró, É., Koloszar, J., Molnár, S., Pápai, G., Szmorad, F., Szodfridt, I., & Varga, F. (1996). *A madárcceresznye*. Eger: Csathó és társa. Hozzáférés: 2021.07.01. <http://nti.emk.uni-sopron.hu/images/Kiadv%C3%A1nyok/%C3%89v%20f%C3%A1ja/EVFA1996.pdf>
- Barnai, J. (2010). A vékonybél betegségei. In Tulussay, Zs. *A belgyógyászat alapjai*. I. Medicina Könyvkiadó Zrt. Letöltés: 2021.05.09. https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_524_A_belgyogyaszat_alapjai_1/ch07s05.html
- Barney, D., L., PhD & Hummer, K., E., PhD. (2005). *Currants, Gooseberries, and Jostaberries*. New York, London, Oxford: Food Products Press. 7-9.o.
- Barócsi, A. (2011). Fotoszintézis. In *A biofizika alapja* (pp. 90–91). Typotex Kiadó. <http://tankonyvtar.ttk.bme.hu/pdf/6.pdf>
- Barótfi I. *Szolgáltatástechnika*, Budapest: Mezőgazda. Letölthető: <https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/szolgaltatastechnika/ch06s05.html>
- Barr, S. I., (2006). Introduction to Dietary Reference. *Applied Physiology Nutrition and Metabolism*, 31(1), 61-65.
- Barrett, S. (2007). "A Critical Look at "Natural Hygiene".
- Bartal, A. (2015). Funkcionális élelmiszerek hatása a betegségek megelőzésére. *Ingenia Hungarica*, 17–31.
- Bartha, D. (1999). *Magyarország fa- és cserjefajai*. Budapest: Mezőgazda kiadó. Hozzáférés: 2021.07.01. https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_521_Magyarorszag_fa_es_cserjefajai/ch02s21.html

- Bartos, M, T.(2008). *A daganatos betegségek okai, csoportjai, kockázati tényezői, kezelési lehetőségei* Budapest: NSZFI
https://www.nive.hu/Downloads/Szakkepzesi_dokumentumok/Bemeneti_kompetenciak_meresi_ertekelesi_eszkozrendszerenek_kialakitasa/1_2328_009_101115.pdf
- Bartusné Dr. Szmodis, M. (2018). *TÁPLÁLKOZÁSTAN Oktatási segédanyag* [Előadás]. Testnevelési Egyetem.
https://tf.hu/files/docs/egeszsegudomanyi-es-sportorvosi-tanszek/T%C3%A1pl%C3%A1koz%C3%A1stan_oktat%C3%A1si_seg%C3%A9danyag.pdf
- Battle-Bayer,, L., Bala, A., Roca, M., Lemaire, E., Aldaco, R., & Fullana-i-Palmer, E. (2020). *Nutritional and environmental co-benefits of shifting to “Planetary Health” Spanish tapas*. *Journal of Cleaner Production*. Volume 271, 20 October 2020. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.122561>
- Batra, P., Mathur, P. & Misra M., (2016). *Aeromonas spp.: An Emerging Nosocomial Pathogen*. *Journal of Laboratory Physicians*, 8(1), 1-4.
- Baylis, P. H., & Cheetham, T. (1998). Diabetes insipidus. *Archives of Disease in Childhood*, 79(1), 84-89.
- Beauchamp, G. K. (2019). Basic Taste: A Perceptual Concept. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 67(50), 13860–13869. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.9b03542>
- Beltsville Human Nutrition Research Center, Nutrient Data Laboratory. Letöltés: 2021.05.18.
<https://www.ars.usda.gov/ARUserFiles/80400535/Data/Meat/Pork09.pdf>
- Belügyminisztérium Országos Katasztrófavédelmi Főigazgatóság (2020). *Katasztrófatípusok – Járványok*;
<https://www.katasztrofavedelem.hu/304/katasztrofatipusok-jarvanyok>
- Bemutatjuk a Központi Statisztikai Hivatalt. (2021). Hozzáférhető 2021-07-01,
https://www.ksh.hu/bemutatjuk_a_kozponti_statistikai_hivatalt
- Bencsik K. (2003) *Mit? Mivel? Hogyan? - Élelmiszertechnológia és kolloidika*. Semmelweis Egy. Eü. Főisk. Kar.
- Bender, D. A. (1995). *A Dictionary of Food and Nutrition*. Oxford University Press
- Benjamin Caballero (szerk.), (2003). *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*. USA: Academic Press. /ISBN 978-0-12-227055-0/
- Benjamin Caballero (szerk.), (2003). *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*. USA: Academic Press. /ISBN 978-0-12-227055-0/
- Benjamin K. (szerk.)(2006) *Brencsán Orvosi szótár*. Medicina Könyvkiadó Zrt
- Benzie, I. F. F. (2000). Evolution of antioxidant defence mechanisms. *European Journal of Nutrition*, 39(2), 53–61. <https://doi.org/10.1007/s003940070030>
- Bereczki, D. (2013). *Hypertónia és stroke*. Semmelweis Egyetem, Neurológiai Klinikai. Letöltve:
<http://repo.lib.semmelweis.hu/bitstream/handle/123456789/578/Rev1%20-%20Bereczki%20-%20H%C3%A1zi%20orvos%20Tov%C3%A1bb%C3%A9p%20%20Szeml%C3%A9be%20-%20Hypertonia%20C3%A9s%20stroke.pdf?sequence=1>
- Berente, Á., & Szöllősi, P. (n.d.). *A gyógyító természet: Gyógymódok, gyógynövények és gyógyhatásaik, teák, gyógyfűzetek, fürdők és gyógykúrák*.
- Berger, S. L., Kouzarides, T., Shikhattar, R., & Shilatifard, A. (2009). An operational definition of epigenetics. *Genes & Development*, 23(7), 781–783. <https://doi.org/10.1101/gad.1787609>
- Berki, T. (2019). *Citokinek, citokin receptorok*. Power Point előadás Pécsi Tudományegyetem, KK, Immunológiai és Biotechnológiai Intézet, Pécs. Hozzáférhető
<http://www.orfi.hu/uploads/dokumentumok/Eloadasok9/004%20Berki%20Citokin.2019Bp.pdf>
- Berkow, R., Beers, M., & Fletcher, A. (Eds.). (2003). *MSD orvosi kézikönyv a családban* (2nd ed.). Melania Kiadó Kft.
- Bernstein, D. I. (2009). Rotavirus overview. *The Pediatric Infectious Disease Journal*, 28(Suppl 3), S50–3. <https://doi.org/10.1097/INF.0b013e3181967bee>
- Bhadoriya, S. S., Ganeshpurkar, A., Narwaria, J., Rai, G., & Jain, A. P. (2011). Tamarindus indica: Extent of explored potential. *Pharmacognosy Reviews*, 5(9), 73–81. <https://doi.org/10.4103/0973-7847.79102>
- Bhatt, D. L., Steg, P. G., Miller, M., Brinton, E. A., Jacobson, T. A., Ketchum, S. B., Doyle, R. T., Juliano, R. A., Jiao, L., Granowitz, C., Tardif, J. C., & Ballantyne, C. M. (2019). Cardiovascular Risk Reduction with Icosapent Ethyl for Hypertriglyceridemia. *New England Journal of Medicine*, 380(1), 11–22. <https://doi.org/10.1056/nejmoa1812792>
- Biesiekierski, J.R. (2017). "What is gluten?". *J Gastroenterol Hepatol (Review)*. 32 Suppl 1: 78–81. doi:10.1111/jgh.13703.
- Bingham, S. A. (2003). Urine Nitrogen as a Biomarker for the Validation of Dietary Protein Intake. *The Journal of Nutrition*, 133(3), 921S-924S. <https://doi.org/10.1093/jn/133.3.921S>
- Biofizika I. (2015/2016). Ozmózis 18. ea.
http://www.biofizika.aok.pte.hu/data/2015/0830/081/OZM%C3%93ZIS_handout.pdf

- Biológiai kislexikon (2007). Laktáz Typotex Elektronikus Kiadó Kft.
<https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/oxford-typotex-biologiai/ch01s12.html>
- Biológiai kislexikon (2007). Oxidáció-Redukció Budapest: Typotex Elektronikus Kiadó Kft.
<https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/oxford-typotex-biologiai/ch01s15.html>
- Biológiai kislexikon (2007). Ozmózis Typotex Elektronikus Kiadó Kft.
<https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/oxford-typotex-biologiai/ch01s15.html>
- Biológiai kislexikon (2007): Maltóz Typotex Elektronikus Kiadó Kft.
<https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/oxford-typotex-biologiai/ch01s13.html#maltoz>
- Birben, E., Sahiner, U.M., Sackesen, C., Erzurum, S., & Kalayci, O. (2012). Oxidative Stress and Antioxidant Defense. *The World Allergy Organization Journal*, 5(1), 9–19. . doi: 10.1097/WOX.0b013e3182439613
- Birgit, L., Birman, E., Keresztes, J., Kerekes, M., Prof Dr Kéry, Á., & Dr Vásárhelyi, B. (n.d.). *Gyógynövények nőknek: Orvosságok a természet kamrájából - teák, balzsamok, borogatások, fürdők.*
- Birinyi Péter táplálkozástudomány msc 2017-es gyógyszer-étel interakc. előadása
- Biró, G. & Bíró, Gy. (2000). *Élelmiszer-biztonság. Táplálkozás-egészségügy.* Budapest: Agroinform Kiadó.
- Bíró, G., & Bíró, G. (2000). Kálium, Kalcium. In *Élelmiszer-biztonság, Táplálkozás-egészségügy* (pp. 279–281). Agroinform Kiadó.
- Bíró, G., & Bíró, Gy. (2000). Mikrolemek. *Élelmiszerbiztonság, Táplálkozás-egészségügy.* 288. Budapest: Agroinform Kiadó.
- Bíró, G., (2014). *Élelmiszer-higiéniá.* Agroinform Kiadó. Hozzáférhető: 2021-06-25.
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_533_ElelmiszerHigienia/ch07s03.html
- Bíró, Gy., Antal, E., & Pintér, E. (2011). *Transz-zsírsavak.* Táplálkozási Akadémia, 4(12), Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége.Hozzáférés:2021.07.07.
https://ogyei.gov.hu/europai_unios_jo_gyakorlat lett_a_transzszirsav_tartalomra_vonatkozo_magyar_korlatozas/
- Bishop, R. (2009). Discovery of rotavirus: Implications for child health. *Journal of Gastroenterology and Hepatology*, 24(Suppl 3), S81–5. <https://doi.org/10.1111/j.1440-1746.2009.06076.x>
- Blau, N., Van Spronsen, F. J., & Levy, H. L. (2010). Phenylketonuria. *The Lancet*, 376(9750), 1417-1427.
- Blumenthal, M. N., & Rosenberg, A. (2004). Definition of an allergen. *Clinical allergy and immunology*, 18, 37–50.
- Bodó, I., Dinnyés, A., Farkasné Bali Papp, Á., Fésüs, L., Hidas, A., Holló, I., Horvainé Szabó, M., Komlósi, I., Kovács, A., Lengyel, A., Mihók, S., Nagy, N., Polgár J., P., Szabó, F., Szabóné Willin, E., Tózsér, J., *Általános állattenyésztés.* Mezőgazda Kiadó. Hozzáférhető 2021-06-20,
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_521_Altalanos_allattenyesztes/ch01.html
- Bodonyi, F., & Pitter, Gy. (2000). A nyolcadik oszlop triádjai (a VIII/B elemei). A vascsoport fémei és fontosabb vegyületeik. *Kémiai összefoglaló.* 356-357. Budapest: Műszaki Könyvkiadó.
- Bodonyi, F., & Pitter, Gy. (2000). Oldhatósági egyensúly. A sók oldhatósági szorzata. *Kémiai összefoglaló.* 208-213. Budapest: Műszaki könyvkiadó.
- Bogenfrüst, F., Horn, P., Sütő, Z., Kovácsné & Kovács, G. Baromfitenyésztés. Kaposvári Egyetem, Pannon Egyetem, Nyugat-Magyarországi Egyetem. Letöltve: 2021.06.27.
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0059_baromfitenyesztes/ch02s02.html
- Bogenfürst, F., Horn, P., Sütő, Z., Kovácsné Gaál, K., & Kovács, G. (2011). *Baromfitenyésztés.* Kaposvári Egyetem, Pannon Egyetem, Nyugat-Magyarországi Egyetem.
- Bohlmann, F. (2019). *Dr. Haas-Leistungsdíjt: So Funktioniert Sie.* (Letöltés: 2021.06.28.)
- Bokor, D. (2021, June 21). Gyógynövények a szorongás és alvászavarok kezelésében. *Pharmaonline.*
http://pharmaonline.hu/cikk/gyogynovenyek_a_szorongas_es_alvaszavarok_kezeleseben
- Bokor, N. (2013). *Általános ápolástan és gondozástan.* Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Bokori, J., Gundel, J., Herold, I., Kakuk, T., Kovács, G., Mézes, M., Schmidt, J., Szigeti, G., & Vincze, L. A *takarmányozás alapjai*, Budapest:Mezőgazda. Elérhető:
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_521_A_takarmanyozas_alapjai/ch01s04.html
- Bokori, J., Gundel, J., Herold, I., Kakuk, T., Kovács, G., Mézes, M., Schmidt, J., Szigeti, G., & Vincze, L.(2003): A *takarmányozás alapjai* Budapest: Mezőgazda
 Kiadóhttps://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_521_A_takarmanyozas_alapjai/ch06s06.html

- Bonafaccia, G., Galli, V., Francisci, R., Mair, V., Skrabanja, V., & Kreft, I. (2000). Characteristics of spelt wheat products and nutritional value of spelt wheat-based bread. *Food Chemistry*, 68(4), 437–441. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(99\)00215-0](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(99)00215-0)
- Boncz, I. (Szerk.). (2015). *Kutatásmódszertani alapismeretek*. Pécsi Tudományegyetem Egészségtudományi Kar.
- Borchers, A., Hagie, F., Keen, C., & Gershwin, M. (2007). The history and contemporary challenges of the US Food and Drug Administration. The history and contemporary challenges of the US Food and Drug Administration. *Clinical therapeutics*, 29(1), 1-16.
- Borgna-Pignatti, C., & Zanella, S. (2016). Pica as a manifestation of iron deficiency. *Expert review of hematology*, 9(11), 1075–1080. <https://doi.org/10.1080/17474086.2016.1245136>
- Borlinghaus, J., Foerster (née Reiter), J., Kappler, U., Antelmann, H., Noll, U., Gruhlke, M. C. H., & Slusarenko, A. J. (2021). Allicin, the Odor of Freshly Crushed Garlic: A Review of Recent Progress in Understanding Allicin's Effects on Cells. *Molecules*, 26(6), 1505. <https://doi.org/10.3390/molecules26061505>
- Boros S., & Babulka P. (2018). *Gyógynövények és alternatív terápiák a szív- és érrendszeri betegségek megelőzésében és kezelésében*. SpringMed.
- Boros, A. (2017). Orthorexia Nervosa *Szinapszis XIV.(1)*. <https://semmelweis.hu/szinapszis/2017/09/29/orthorexia-nervosa/>
- Boros, S., & Wallace, M. (2016). *Wellness, fitness és egészség*. SpringMed.
- Borsodi, A., Felföldi, T., Jáger, K., Makk, J., Márialigeti, K., Romsics, Cs., Tóth, E., Bánfi, R., Pohner, Zs., Vajna, B., (2013). *Bevezetés a prokarióták világába*. Hozzáférhető 2021-06-22, https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop412A/2011-0073_bevezetes_prokariotak_vilagaba/ch04s02.html
- Boucher, Y. Lipids (2007). *Biosynthesis, function and evolution*. In Archaea; Cavicchioli, R., Ed.; ASM Press. 341–353.
- Bódi Erzsébet: *Kalácsok és kalácsfélék (sült tészták) változó szerepe a 20. századi vidéki táplálkozáskultúrákban*, A néprajzkutatók I. táplálkozáskutató konferenciájának előadása, Kalocsa, 1995. október 24-26.
- Böszörményi, A., (2020). *Terpenoidok bioszintézise. Illóolajok*. Semmelweis Egyetem. Farmakognóziái Intézet. Hozzáférhető 2021-06-20, https://semmelweis.hu/farmakognozia/files/2020/09/Terpenoidok_illoolajok_2020.pdf
- Braham, P. (2001). *The science of cooking*. Springer Kiadó.
- Bratanova, B., Kervyn, N., & Klein, O. (2015). Tasteful brands: Products of brands perceived to be warm and competent taste subjectively better. *Psychologica belgica*, 55(2), 57.
- Brehm, A. (2000). *Az állatok világa*. Digitális kiadás: Arcanum Adatbázis Kft. Hozzáférhető: <https://mek.oszk.hu/03400/03408/html/2266.html>
- Brencsán, J., & Benjámin, K. (2007). *Orvosi Szótár*. Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Britannica Enciklopédia (é.n.). Sangria. <https://www.britannica.com/topic/sangria> Letöltés: 2021.08.26.
- Britannica, The Editors of Encyclopaedia. "Chicken". Encyclopedia Britannica, 15 Apr. 2021, Hozzáférés: 2021.07.02. <https://www.britannica.com/animal/chicken>
- Britannica, The Editors of Encyclopaedia. "dessert". Encyclopedia Britannica, 17 Jun. 2021. (<https://www.britannica.com/topic/dessert>)
- British Nutrition Foundation (é.n.). Healthy snacking. Letöltés: 2021.06.01. <https://www.nutrition.org.uk/healthyliving/helpingyoueatwell/snacking.html>
- Brown, M. J., & Asbury, A. K. (1984). Diabetic neuropathy. *Annals of Neurology: Official Journal of the American Neurological Association and the Child Neurology Society*, 15(1), 2-12.
- Bruckner Győző: *Szerves kémia, I/1-es kötet*
- Bryant, L., Horobin, W., Mohun, J., Page, M., & Piscitelli, F. (2017). Mindent a táplálkozásról – Izzalmasan és látványosan. Bookline Könyvek.
- Bubán, T., Glits, M., Gonda, I., G. Tóth, M., Harmat, L., Hrotkó, K., Kállay, T., Nyéki, J., Papp, J., Péntes, B., Porpáczy, A., Simon, G., Sipos, B. Z., Soltész, M., Szabó, L., Szabó, Z., Szalay, L., Timon, B., Tóth, T., & Vályi, I. (2004). *A gyümölcsök termesztése*. Budapest: Mezőgazda Kiadó. ISBN 963 286 055 1
Budapest: A Magyar Nyelvőr Kiadóhivatala
Budapest: Akadémiai Kiadó DOI: [10.1556/9789634545200](https://doi.org/10.1556/9789634545200)
Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
Budapest: Mezőgazda Kiadó
- Budapesti Műszaki Egyetem Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék. (n.d.). *Hidrolízis*. MOKKA Lexikon. Elérhető 2021, from <https://lexikon.mokkka.hu/lexikon?title=hidrol%C3%ADzis&combine=>

- Burdock, G. A., Carabin, I. G., & Crincoli, C. M. (2009). Safety assessment of kola nut extract as a food ingredient. *Food and Chemical Toxicology*, 47(8), 1725–1732.
<https://doi.org/10.1016/j.fct.2009.04.019>
- Butler, Kurt. (1992). A Consumer's Guide to "Alternative Medicine": A Close Look at Homeopathy, Acupuncture, Faith-healing, and Other Unconventional Treatments. Prometheus Books. p. 14. ISBN 0-87975-733-7
- Butz, A. M., Fosarelli, P., Dick, J., Cusack, T., & Yolken, R. (1993). Prevalence of rotavirus on high-risk fomites in day-care facilities. *Pediatrics*, 92(2), 202–5.
- Byrnes, S. *Low Carb Diet Plans: Life Without Bread*. Atkins & Low-Carb Diets Weight-Loss Support. Cambridge Dictionary (é.n.). Snack. Letöltés: 2021.06.01.
<https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/snacking>
- Carandang, E. (2008). Health benefits of virgin coconut oil. *Indian Coconut Journal Cochin*, 38(9), 8–12.
- Carrín, M. E., & Carelli, A. A. (2010). *Peanut oil: Compositional data*. European Journal of Lipid Science and Technology, 112(7), 697–707. <https://doi.org/10.1002/ejlt.200900176>
- Celia Cruz-Vazquez, Adriana Villanueva-Carvajal, Gaspar Estrada-Campuzano & Aurelio Dominguez-Lopez, (2019). Tamales texture properties as a function of corn endosperm type. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100153>
- Celia Stewart, (2012). *Dysphagia Symptoms and Treatment in Huntington's Disease: Review*.
- Centerwall et al.: *The discovery of phenylketonuria: the story of a young couple, two retarded children, and a scientist*. *Pediatrics* (2000) vol. 105 (1 Pt 1) pp. 89-103 PMID
- Chadwick, D., & Goode, J. A. (szerk.). (2001). *Gastroenteritis viruses*. 14. New York: John Wiley & Sons Ltd.
- Cheadle, W.B. (1903). A Clinical Lecture ON ACHOLIA. *The Lancet*, Volume 161, Issue 4161, 1497-1500.
- Chen, K., Fan, D., Fu, B., Zhou, J. & Li, H. (2019). Comparison of physical and chemical composition of three chinese jujube (*Ziziphus jujuba* Mill.) cultivars cultivated in four districts of Xinjiang region in China. *Food Science and Technology* 912-921.o <https://doi.org/10.1590/fst.11118>
- Chen, Z., & Sajó, T. (n.d.). *A gyógyító kínai konyha: Válogatás ötezer év hagyományos gyógyító receptjeiből*.
- Cheok, A., George, T.W., Rodriguez-Mateos, A., Caton, P.W., 2020. The effects of betalain-rich cacti (dragon fruit and cactus pear) on endothelial and vascular function: a systematic review of animal and human studies. *Food Funct.* 11, 6807–6817. <https://doi.org/10.1039/D0FO00537A>
- Cheryan, M., & Rackis, J. J. (1980). Phytic acid interactions in food systems. *Critical Reviews in Food Science & Nutrition*, 13(4), 297-335.
- Chornomydz, I., Boyarchuk, O., & Chornomydz, A. (2017). REYE (RAY'S) SYNDROME: A PROBLEM EVERYONE SHOULD REMEMBER. *Georgian medical news*, Nov(272), 110-118.
- Chung, Z. S., Yettella, R. R., Kim, J. S., Kwon, K., Kim, M. C., & Min, D. B. (2011). Effects of grilling and roasting on the levels of polycyclic aromatic hydrocarbons in beef and pork. *Food Chemistry*, 129(4), 1420-1426.
- Church, M. K., & Maurer, M. (2014). Antihistamines. *Chemical immunology and allergy*, 100, 302–310.
<https://doi.org/10.1159/000359963>
- Ciotti, M., Ciccozzi, M., Terrinoni, A., Jiang, W. C., Wang, C. B., & Bernardini, S. (2020). The COVID-19 pandemic. *Critical reviews in clinical laboratory sciences*, 57(6), 365-388.
- Cloutier, R. A., Hamilton-Brehm, A. M., & Kretschmar Jr, W. A. (szerk.). (2010). *Studies in the History of the English Language V: Variation and Change in English Grammar and Lexicon: Contemporary Approaches*. 161-185. Berlin, New York: De Gruyter Mouton.
- Cocchetto, D. M., & Levy, G. (1981). Absorption of orally administered sodium sulfate in humans. *Journal of pharmaceutical sciences*, 70(3), 331-333.
- Cole, P., Trichopoulos, D., Pastides, H., Starr, T., & Mandel, J. S. (2003). Dioxin and cancer: a critical review. *Regulatory toxicology and pharmacology*, 38(3), 378-388.
- Commission Regulation (EU) No 1129/2011 of 11 November 2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council by establishing a Union list of food additives, Letölthető: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02011R1129-20131121>
- Cook, P. A. (2014). The Worldwide Abalone Industry. *Modern Economy*, 05(13), 1181.
<https://doi.org/10.4236/me.2014.513110>
- Costagliola, G., Spada, E., Comberiat, P., & Peroni, D. G. (2021). Could nutritional supplements act as therapeutic adjuvants in COVID-19? *Italian Journal of Pediatrics*, 47(1), 32.
<https://doi.org/10.1186/s13052-021-00990-0>
- Cox, M. M., & Nelson, D. L. (2008). *Lehninger principles of biochemistry* (Vol. 5). New York: Wh Freeman.
- Crittenden, R. G., Playne, M. J. (1996). Production, properties and applications of food-grade oligosaccharides. *Trends in Food Science & Technology*, 7, 353-361

- Crofford, O. B., Mallard, R. E., Winton, R. E., Rogers, N. L., Jackson, J. C., & Keller, U. (1977). Acetone in breath and blood. *Transactions of the American Clinical and Climatological Association*, 88, 128–139.
- Crowe S. E. (2019) Food Allergy Vs Food Intolerance in Patients With Irritable Bowel Syndrome. *Gastroenterology & hepatology*, 15(1), 38–40.
- Cukorbetegközpont. (2021). *Magas vércukorszint - Hiperglikémia*. Cukorbetegközpont.Hu. <https://www.cukorbetegkozpont.hu/magas-vercukorszint-hiperglikemia>
- Curry. (2021). Hozzáférhető 2021-08-29, <https://idegen-szavak-szotara.hu/curry-jelent%C3%A9se>
- Czakó, I. (2016). *Banánokról általánosan*. Araceae blog.
- Czinner, A. (szerk.). (2010). Neurológiai tünetek. *Gyakorlati gyermekgyógyászat*. 239-240. Budapest: Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Kar.
- Czuczor Gergely, Fogarasi János (1862). A magyar nyelv szótára. Emich Gusztav Magyar Akadémiai Nyomdász; <http://osnyelv.hu/czuczor/>
- Czupy, I. & Vágvolgyi, A., (2011). *Mezőgazdasági (növénytermesztés, állattartás, erdészeti) hulladékok kezelése és hasznosítása*. Hozzáférhető 2021-06-22, https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0021_Mezogazdasag_hulladekai/ch03s03.html
- Csajbók, J. (2012). Szántóföldi növények termesztése és növényvédelme jegyzet.
- Csanádi, J., Ménesi, T. & Marton E. (2001). A juhtej összetételének és minőségének vizsgálata a dél-alföldi régióban. SZTE Szegedi Élelmiszeripari Főiskolai Kar, Szeged, M+M sajtgyártó Kft. Kistelek. Letöltve: 2021.07.04. <http://publicatio.bibl.u-szeged.hu/10639/1/tejgazdjuh cikk.pdf>
- Csapó J., & Csapóné K. Zs. (2003). *Élelmiszer-kémia*. Budapest: Mezőgazda.
- Csapó, J., & Csapó, K, Zs. (2018). *Biokémia agrármérnököknek*, Kolozsvár: Scientia Kiadó http://real.mtak.hu/116700/1/Csapo_Biokemia%20agrarmernekoknek_REAL.pdf
- Csapó, J., & Albert, C. (2016). Funkcionális élelmiszerek, múlt, jelen, jövő. *Acta Scientiarum Transylvanica*, 23–24(3), 55–64.
- Csapó, J., & Csapó, Kiss, Zs.(2003): *Élelmiszer-Kémia* Budapest: Mezőgazda Kiadó https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_521_Elelmiszer_kemia/ch02s03.html
- Csapó, J., & Csapóné Kiss, Zs. (2003). A szerkezet és a működés kapcsolata a biokatalízisben. *Élelmiszer-kémia*. 254. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
- Csapó, J., & Csapóné Kiss, Zs. (2003). A vitaminok általános jellemzése. *Élelmiszer-kémia*. 186-187. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
- Csapó, J., & Csapóné Kiss, Zs. (2003). B₁₂-vitamin. *Élelmiszer-kémia*. 196-197. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
- Csapó, J., & Csapóné Kiss, Zs. (2003). Esszenciális mikroelemek. *Élelmiszer-kémia*. 16. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
- Csapó, J., & Csapóné Kiss, Zs. (2003). Fémzennyeződések. *Élelmiszer-kémia*. 321-322. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
- Csapó, J., Albert, C., & Csapóné Kiss, Z. (2016). *Funkcionális élelmiszerek*. Kolozsvár: Scientia Kiadó.
- Csapó, J., Csapóné Kiss Zs. (é.n.). Tej és tejtermékek a táplálkozásban. Digitális Tankönyvtár. Mezőgazda Kiadó. Letöltés: 2021.06.02. <https://regi.tankonyvtar.hu/hu/kereses/sov%C3%A1ny>
- Csecsemő- és Gyermekgyógyászati Szakmai Kollégium. (2008). *Gastrointestinalis vérzések*. Egészségügyi Minisztérium szakmai protokollja. https://old-kollegium.aeek.hu/conf/upload/oldiranyelvek/GYERM_gastrointestinalis%20verzesek_mod0_v0.pdf
- Csecsemő- és Gyermekgyógyászati Szakmai Kollégium. (2012). *Teljes parenterális táplálás (TPT) csecsemő- és gyermekkorban*. Az Egészségügyi Minisztérium szakmai protokollja. Hozzáférhető 2021-06-19, https://www.doki.net/tarsasag/gyermekorvostarsasag/upload/gyermekorvostarsasag/document/Teljes_parenteralis_taplalasref_P_20120730.pdf
- Cseri-Holzmann, B. (n.d.). *Diéta*. Nemzeti Vese Program. Elérhető 2021, from <http://www.vesebetegseg.hu/dieta.html>
- Csík, Zs., Hegedűs, K., Lévy, Gy., & Valló, Á. (2010). A terhesség endokrinológiája. *Alkalmazott élettan – kórélettan*. 570-572. Budapest: Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Kar.
- Csík, Zs., Hegedűs, K., Lévy, Gy., Valló, Á. (2010). *Alkalmazott élettan-kórélettan*. Budapest: Semmelweis Kiadó.
- Csizmadia, P., Fekete, K., Kerek, J., Kishegyi, J., Kiss, J., & Monspart, S. 2007. Közösen – könnyebben” az Országos Egészségfejlesztési Intézet és az Egészségesebb Munkahelyekért Egyesület közös életmódváltó programja. Budapest: Országos Egészségfejlesztési Intézet <https://mek.oszk.hu/08100/08121/08121.pdf>
- Csóka, M. (2017). *Élelmiszer toxikológia SZIE ÉTK, Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék Tananyag*
- Csokonai, D., (2019). *A rendszeres testmozgás egészségre gyakorolt hatása*. Hozzáférhető 2021-06-25, <https://semmelweis.hu/eok/hu/2019/12/02/a-rendszeres-testmozgas-egeszsegre-gyakorolt-hatasa/>

- Csokonai, D., (2019). *Teljes kiőrlésű gabona*. Elméleti Orvostudományi Központ. Semmelweis Egyetem.
Hozzáférhető 2021-06-24, <https://semmelweis.hu/eok/hu/2019/11/20/teljes-kiorlesu-gabona/>
- Csongor, A., & Sziklai, I. (2012). Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezet (Food and Agriculture Organization - FAO). In *Fejlesztéspolitika, stratégiai programalkotás a szociálpolitikában* (pp. 308–312).
- Csupor, D. & Szendrei, K. (2012). *Gyógynövénytár - Útmutató a korszerű gyógynövény-alkalmazáshoz*. Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Csupor, D. (2021). *Pirulakalauz*. PharMagist Kiadó.
- Csupor, D.(szerk.), (2020). *Pirulakalauz*. Szeged: PharMagist Bt.
- Dabai, Y. U., & Muhammad, S. (2005). Cassava starch as an alternative to agar-agar in microbiological media. *African Journal of Biotechnology*, 4(6), 573–574. <https://doi.org/10.4314/ajb.v4i6.15139>
- Damjanovich, S., Fidy, J., & Szöllősi, J. (2007). Orvosi biofizika. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Daniel, C, C., (2021). Peutz-Jeghers syndrome: Clinical manifestations, diagnosis, and management; <https://www.uptodate.com/contents/peutz-jeghers-syndrome-clinical-manifestations-diagnosis-and-management/print>
- Dános, B. (2006). *Farmakobotanika, Gyógynövényismeret*. Budapest: Semmelweis Kiadó.
- Dános, B. (2006). *Farmakobotanika*. Argumentum.
- Darfour, B., Ofori, H., & Asare, I. K. (2021). Gamma irradiation and drying method: The effects on kola nut powder. *Radiation Physics and Chemistry*, 185, 109489. <https://doi.org/10.1016/j.radphyschem.2021.109489>
- Darvay, S., Hill, K., & Vitá lyos, G. (2017). Összeállítás a Funkcionális anatómia tantárgyhoz, Budapest, ELTE Eötvös Kiadó <https://www.eltereader.hu> aFunkcionális anatómia ELTE Reader)
- Daugirdas, J. T., Blake, P. G., & Ing, T. S. (2012). *Handbook of dialysis*. Lippincott Williams & Wilkins.
- Davenport, L. J. (2012). The History, Natural History, and Biogeography of Graham Bread. *Alabama Heritage*, (104), 53.
- David, F., Vasant, L., Kliment, E., & Takács, Á. (n.d.). *Gyógynövény jóga: Ayurvédikus útmutató gyógynövényes gyógyításhoz*.
- Davis, P. B. (2006). Cystic fibrosis since 1938. *American journal of respiratory and critical care medicine*, 173(5), 475-482.
- de Carvalho, C., & Caramujo, M. (2018). The Various Roles of Fatty Acids. *Molecules*, 23(10), 2583. <https://doi.org/10.3390/molecules23102583>
- de Rezende, J. M. (1998). Epidemia, endemia, pandemia, epidemiologia. *Revista de Patologia Tropical/Journal of Tropical Pathology*, 27(1).
- Deák T., Kiskó G., Maráz A., & Mohácsiné F.arkas Cs. (2006). *Élelmiszer-mikrobiológia*. Budapest: Mezőgazda. Letölthető: https://regi.tankonyvtar.hu/en/tartalom/tamop425/2011_0001_521_Elelmiszer-mikrobiologia/ch08s11.htm.
- Deák, T. (Szerk.). (2011). *Élelmiszer-mikrobiológia*. Mezőgazda Kiadó.
- Deák, T., Kiskó, G., Maráz, A., Mohácsiné, F. Cs. (2006) *Élelmiszer-mikrobiológia*. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
- DebMandal, M., & Mandal, S. (2011). Coconut (Cocos nucifera L.: Areaceae): In health promotion and disease prevention. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, 4(3), 241– 7.
- Dennehy, P. H. (2000). Transmission of rotavirus and other enteric pathogens in the home. *Pediatric Infectious Disease Journal*, 19(Suppl 10), S103–5. <https://doi.org/10.1097/00006454-200010001-00003>
- Dennehy, P. H. (2015). Rotavirus Infection: A Disease of the Past?. *Infectious Disease Clinics of North America*, 29(4), 617–35. <https://doi.org/10.1016/j.idc.2015.07.002>
- DeSantis D. (2014). Amblyopia. *Pediatric clinics of North America*, 61(3), 505–518. <https://doi.org/10.1016/j.pcl.2014.03.006>
- Deschner, J., Haak, T., Jepsen, S., Kocher, T., Mehnert, H., Meyle, J., ... & Tschöpe, D. (2011). Diabetes mellitus und Parodontitis. *Der Internist*, 52(4), 466-477.
- Designer food. (n.d.) Farlex Partner Medical Dictionary. (2012). (Letöltés: 2021.06.28. <https://medical-dictionary.thefreedictionary.com/designer+food>)
- Desmond S.T. Nicholl (2008). *An Introduction to Genetic Engineering*, Cambridge: Cambridge University Press
- Després, J. P. (2007). Cardiovascular Disease Under the Influence of Excess Visceral Fat. *Critical Pathways in Cardiology: A Journal of Evidence-Based Medicine*, 6(2), 51–59. <https://doi.org/10.1097/hpc.0b013e318057d4c9>
- Dézi, A. J. (2013). Sterilizálás. Semmelweis.hu. Letöltés: 2021.06.09. <https://semmelweis.hu/propedeutika/files/2013/11/Steriliz%C3%A1l%C3%A1s.pptx>
- Diaverum Hungary. (n.d.). *Hemodialízis*. Diaverum. Elérhető 2021, from <https://www.diaverum.com/HU/Kezeles/Hemodializis/>

- Dirk W. Lachenmeier, J. Emmert, T. Kuballa, G. Sartor (2006). Thujone - Cause of absinthism? *Forensic Science International*, Volume 158, Issue 1, Pages 1-8, ISSN 0379-0738, <https://doi.org/10.1016/j.forsciint.2005.04.010>.
- Dobreff, A. (é.n.). Sör, típusok. [people.inf.elte.hu](https://people.inf.elte.hu/doauaai/web1/tipusok.html). Letöltés: 2021.05.06. <https://people.inf.elte.hu/doauaai/web1/tipusok.html>
- Dold, C., & Holland, C. V. (2011). Ascaris and ascariasis. *Microbes and infection*, 13(7), 632–637. <https://doi.org/10.1016/j.micinf.2010.09.012>
- Domisch, H., Keschull, M., & Jepsen, S. (2017). Allgemeine Gesundheit und Parodontitis. *Zahnärztl Mitt*, 107, 46-54.
- Donáth, T. (2015). *Anatómia-Élettan*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Donnelly, Brendan J; Ponte, Joseph G Jr. (2000). "Pasta: raw materials & processing", in Kulp, Karel; Ponte, Joseph G Jr (eds.), *Handbook of Cereal Science and Technology*, Food science & technology — Marcel Dekker, 99 (2nd, rev & exp ed.), New York: CRC Press. ISBN 978-0-8247-8294-8
- Dovgun, I., & Yakymchuk, V. (2014). *Cognac: Its History and Production* (Doctoral dissertation).
- Dömötör, E. (2005). *Pulzuskontroll testsúlykontroll*. Carita Bt.
- Draget, K. I., Smidsrød, O., & Skjåk-Bræk, G. (2005). Alginates from algae. *Polysaccharides and Polyamides in the Food Industry: Properties, Production, and Patents*, 1–30.
- DrDiag Kft. (n.d.). *Nyelvgyulladás-Glossitis*. Dr. Diag online diagnosztika. Elérhető 2021, from <http://www.drdiag.hu/kereso/terapia.php?id=1258#fm>
- Dreher, L., Mark.(2013). *Hass avocado composition and potential health effects*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 53, 738-750. doi: 10.1080/10408398.2011.556759
- Du Toit, A. Weight loss without the yo-yo effect. *Nat Rev Microbiol* 15, 2 (2017). <https://doi.org/10.1038/nrmicro.2016.189>
- Dublecz, K. (2011). Állati termékek táplálkozás-élettani szerepe. Digitális Tankönyvtár. Pannon Egyetem. Letöltés: 2021.05.17. https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0059_allati_termekek_tapl_elettani_szerepe/ch04.html
- Dublecz, K. (2011). *Baromfitakarmányozás*. Pannon Egyetem.
- Dublecz, K. (2011). *Takarmányozástan*. Debreceni Egyetem, Nyugat-Magyarországi Egyetem, Pannon Egyetem. Hozzáférés: 2021.07.09. https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0010_1A_Book_13_Takarmanyozastan/ch02s02.html
- Dudás, K., & Túry, F. (2008). Orthorexia nervosa: Az egészségesétel-függőség mint a legújabb evészavarok egyike *Mentálhigiéné és Pszichoszomatika* 9. (2) 125-137. DOI: 10.1556/Mentál.9.2008.2.2 <http://real.mtak.hu/58216/1/mental.9.2008.2.2.pdf>
- Dulai, S., & Marschall, M. (2008). *Kétszikűek 3 fajlista*. Növénytani Tanszék és Növényélettani Tanszék. Eszterházy Károly Főiskola. Hozzáférés: 2021.07.03. <http://oldttk.ektf.hu/biosz/hu/books/novenytani-tanszek/zarvatermok-fajlista-biologia-bsc-szakosoknak-4>
- Dulay, M. S., & Dulay, J. S. (2020). Antiemetics: types, actions and uses. *British journal of hospital medicine (London, England : 2005)*, 81(5), 1–8. <https://doi.org/10.12968/hmed.2020.0050>
- Dunstan, G. A., Baillie, H. J., Barrett, S. M., & Volkman, J. K. (1996). Effect of diet on the lipid composition of wild and cultured abalone. *Aquaculture*, 140(1), 115–127. [https://doi.org/10.1016/0044-8486\(95\)01191-9](https://doi.org/10.1016/0044-8486(95)01191-9)
- Dyremark, A., Westerholm, R., Övervik, E., & Gustavsson, J. Å. (1995). Polycyclic aromatic hydrocarbon (PAH) emissions from charcoal grilling. *Atmospheric Environment*, 29(13), 1553-1558.
- Eber, F. (2016). The Secret Ingredient: Eurasian Food. In *Singapore Eurasians* (pp. 245–267). World Scientific. https://doi.org/10.1142/9789813109605_0013
- ECHA. (2021, June 25). *Allantoin*. European Chemicals Agency. <https://echa.europa.eu/hu/substance-information/-/substanceinfo/100.002.358>
- Eckhardt, S. (2001). Gyomor. In *Tabularium oncologiae* (pp. 75–78). Melania Kiadói Kft. <https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/tabularium-oncologiae/adatok.html>
- Edwards, J. L., Vincent, A. M., Cheng, H. T., & Feldman, E. L. (2008). Diabetic neuropathy: mechanisms to management. *Pharmacology & therapeutics*, 120(1), 1-34.
- Edwin J. A. Veldhuizen, T. Olaf Creutzberg, Sara A. Burt & Henk P. Haagsman, (2007). Low Temperature and Binding to Food Components Inhibit the Antibacterial Activity of Carvacrol against *Listeria monocytogenes* in Steak Tartare. *Journal of Food Protection*. Vol. 70, No. 9, Pages 2127–2132.

- Edyta. (2020). *Mushroom Pierogi „Uszka” for Borscht*. Eating European.
Hozzáférés: 2021.07.02. <https://eatingeuropean.com/mushroom-pierogi-uszka-for-borscht/>
- EFSA FEEDAP Panel (EFSA Panel on Additives and Products or Substances used in Animal Feed), 2014. Scientific Opinion on the safety and efficacy of formic acid when used as a technological additive for all animal species. *EFSA Journal* 2014; 12(10):3827, 16 pp. doi:10.2903/j.efsa.2014.3827
- EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources Added to Food (ANS). (2014). Scientific Opinion on the re-evaluation of propyl gallate (E 310) as a food additive. *EFSA Journal*, 12(4), 3642.
- EFSA Panel on Food additives and Nutrient Sources added to Food (ANS). (2015). Scientific Opinion on the safety of the change in the production method of L-glutamic acid (E620), monosodium L-glutamate (E621), monopotassium L-glutamate (E622), calcium di-L-glutamate (E623), monoammonium L-glutamate (E624) and magnesium di-L-glutamate (E625). *EFSA Journal*, 13(1), 3981.
- EFSA. (2021, June 25). *Adequate Intake*. European Food Safety Authority.
<https://www.efsa.europa.eu/en/glossary/adequate-intake>
- Egan, B., & Julius, S. (1983). Borderline hypertension. *Primary care*, 10(1), 99–113.
- Egészségtudományi Fogalomtár. *Formulae Normales*. Hozzáférhető:
https://fogalomtar.aeek.hu/index.php/Formulae_Normales
- Egészségügyi Minisztérium szakmai irányelve a felső emésztőrendszer panaszaihoz és tüneteinek kezeléséhez kórformák (gasztro-özofageális reflux betegség, peptikus fekély és nem fekélyes diszpepszia) kezelésére (2005). *EGÉSZSÉGÜGYI KÖZLÖNY* 11. 1499-1502.
- Eisen E.J., Bohren B.B., McKean H.E. (1962). The Haugh Unit as a Measure of Egg Albumen Quality. *Poultry Science*, 41(5), 1461-1468.
- Élelmiszer-feldolgozási Főosztály. (2011). *Gyümölcsitalok és üdítőitalok jelölési útmutatója*. FVM Értesítő 2007. évi 22. száma. Hozzáférés: 2021.06.28.
<https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/c/6a/c1000/Gy%C3%BCm%C3%B6lcsitalok%20%C3%A9s%20%C3%BCd%C3%ADt%C5%91italok.pdf>
- Élelmiszeripari kézikönyv 1. (2018) Élelmiszeripari alapfogalmak II. Budapest: Nemzeti Agrárgazdasági Kamara. Letölthető: <https://www.nak.hu/kiadvanyok/kiadvanyok/2522-elelmiszeripari-alapfogalmak-ii/file>
- Elemzési, Orvosszakértői és Szakmai Ellenőrzési Főosztály. (2013). *A Hepatitis B vírus okozta krónikus májgyulladás diagnosztikájának és terápiájának finanszírozási protokollja (eljárásrend)*. Országos Egészségbiztosítási Pénztár.
http://www.neak.gov.hu/data/cms989734/0626_hepatitis_b_finanszirozasi_protokoll.pdf
- Elemzési, Orvosszakértői és Szakmai Ellenőrzési Főosztály. (2013). *Hepatitis C vírus okozta krónikus májgyulladás diagnosztikája és terápiájának finanszírozási protokollja*. Országos Egészségbiztosítási Pénztár.
http://www.oep.hu/data/cms989746/0703_hcv_finansz_protokoll.pdf
- ema.europa.eu: European Union herbal monograph on *Vaccinium macrocarpon* Aiton, fructus (<https://www.ema.europa.eu/en/medicines/herbal/vaccinii-macrocarpi-fructus>)
- ema.europa.eu: European Union herbal monograph on *Vaccinium macrocarpon* Aiton, fructus (<https://www.ema.europa.eu/en/medicines/herbal/vaccinii-macrocarpi-fructus>)
- Ember, I. (2007). *Népegészségügyi orvostan*, Budapest: Dialóg Campus Könyvkiadó
- Emberi Erőforrások Minisztériuma Egészségügyi Szakmai Kollégium. (2017). Egészségügyi szakmai irányelv – A thromboticus thrombocytopeniás purpura (TTP) és a haemolyticus uraemiás szindróma (HUS) kezeléséről. *Orvosi Hetilap*, 158(Supplement 2), 1–44. <https://doi.org/10.1556/650.2017.30808>
- Encyclopaedia Britannica (é.n.). Saccharin. Letöltés: 2021.06.01. <https://www.britannica.com/science/saccharin>
- Encyclopedia Britannica. Sandwich. <https://www.britannica.com/topic/sandwich>
- Endomedia Diagnosztikai Központok. (n.d.). *Gyomorégés*. Gasztroenterológiai Központok. Elérhető 2021, from <https://gasztroenterologia-kozpontok.hu/tudastar/gyomor/gyomorbetegsegek-tunete-kezelese/gyomoreges>
- Eperjesi, I. Horváth, Cs. Sidlovits, D. Pásti, Gy & Zilai, Z.(2010). Borászati technológia
- Erdélyi Lajosné (2004). *Gyümölcsök, zöldségek házi tartósítása*. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
- Erdey-Grúz, T.(1963). *Vegyszerismeret*. 3. kiadás. Budapest: Műszaki Könyvkiadó. 169–171.o.
- Erdős, M. (2021). Niemann–Pick-betegség: saját megfigyelések és új terápiás lehetőségek *Orvosi Hetilap*, 162 (2). 74-80. DOI:10.1556/650.2021.31950 <https://akjournals.com/view/journals/650/162/2/article-p74.xml>
- Ernster, L., & Dallner, G. (1995). *Biochemical, physiological and medical aspects of ubiquinone function*, *Biochimica et Biophysica Acta (BBA) - Molecular Basis of Disease*, Volume 1271, Issue 1, pp. 195-204, [https://doi.org/10.1016/0925-4439\(95\)00028-3](https://doi.org/10.1016/0925-4439(95)00028-3).
- Erslev, A. J. (1991). Erythropoietin. *New England Journal of Medicine*, 324(19), 1339-1344.

- Erwin, W. E., Williams, D. B., & Speir, W. A. (1998). Delirium tremens. *Southern medical journal*, 91(5), 425-432.
- Európai Alapítvány az Újszülöttek Ellátásért. (2018). *Preeklampszia*. Hozzáférhető 2021-16-19, https://www.efcni.org/wp-content/uploads/2018/10/2018_09_13_EFCNI_Preeclampsia_Factsheet_Hungarian_web.pdf
- EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS. (2011). *5.Felnőttek számára ajánlott napi vitamin és ásványi anyag beviteli referencia értékek (NRV)* (1169/2011/EU rendelet XIII. melléklete). <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20180101&from=EN>
- European Chemicals Agency. *Turpentine, oil*. Hozzáférhető 2021-06-20, <https://echa.europa.eu/hu/substance-information/-/substanceinfo/100.029.407>
- European Food Safety Authority. (2021, May 6). *Titanium dioxide: E171 no longer considered safe when used as a food additive*. <https://www.efsa.europa.eu/en/news/titanium-dioxide-e171-no-longer-considered-safe-when-used-food-additive>
- European Food Safety Authority. (2023, January 1). *Food additives*. <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-additives>
- European Stroke Organisation (ESO) Végrehajtó Bizottsága és az ESO Szerző Bizottsága, (2008). Az iszkémiás stroke és tranzienis iszkémiás attack ellátásának szakmai irányelvei. Hozzáférhető: 2021-06-25. https://www.doki.net/tarsasag/stroke/upload/stroke/document/eso_2008_guidelines_hungarian_ischaemias_stroke.pdf?web_id=
- Fábián, K. (é.n). A vese betegségei interjú; <http://www.drfabiankaroly.hu/vese-es-betegsegei/>
- Faludi, G.,Gonda, X., & Döme, P. (2013). A Niemann-Pick betegség felnőtt pszichiátriai vonatkozásai *Neuropsychopharmacol Hungarica* 15.(2) 95-103. EPA02454_neurohun_2013_095-103.pdf (oszk.hu)
- Falus, A., Marton, I., Borbényi, E. et al (2010). A 2009. évi orvosi Nobel-díj és egy meglepő üzenete: az életmód befolyásolja a telomerázaktivitást. *Orvosi Hetilap*, 151(24), 965-970.
- Fao, F. A. O. S. T. A. T. (2008). Food and agriculture organisation of the United Nations. Retrieved on, 15.
- Faragó, S. (2012). *Vadászati állattan*. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
- Faris, R. F., Flather, M., Purcell, H., Poole-Wilson, P. A., & Coats, A. J. (2012). Diuretics for heart failure. *Cochrane Database of Systematic Reviews*, (2).
- Farkas, I. & Szánthó, A. (1995). *Allergia*. Magyar Mezőgazdasági Kiadó Kft.
- Fatima, R., & Aziz, M. (2021). Achlorhydria. In *StatPearls*. StatPearls Publishing.
- Fedorak, R. N., & Madsen, K. L. (2004). Probiotics and the management of inflammatory bowel disease. *Inflammatory Bowel Diseases*, 10(3), 286–299. <https://doi.org/10.1097/00054725-200405000-00018>
- Fekete, K., Dr. Sahin-Tóth, Gy & Suhajda J. (2012.) *Élelmiszerismeret II. Állati eredetű élelmiszerek Élvezeti szerek*, Budapest: Műszaki Kiadó, 45.o., 90.o., 212-213.o.
- Fekete, K., Sahin-Tóth, Gy., & Suhajda, J. (2012). *Élelmiszerismeret I*. Budapest: Műszaki Kiadó.
- Felig, P. (1973). The glucose-alanine cycle. *Metabolism*, 22(2), 179–207. [https://doi.org/10.1016/0026-0495\(73\)90269-2](https://doi.org/10.1016/0026-0495(73)90269-2)
- Felig, P., Pozefsk, T., Marlis, E., & Cahill, G. F. (1970). Alanine: Key Role in Gluconeogenesis. *Science*, 167(3920), 1003–1004. <https://doi.org/10.1126/science.167.3920.1003>
- Ferguson, J. A., Suelzer, C. J., Eckert, G. J., Zhou, X. H., & Diffus, R. S. (1996). Risk factors for delirium tremens development. *Journal of general internal medicine*, 11(7), 410-414.
- Fidy J., & Makara G.. (2005). *Biostatistika*, InforMed 2002 Kft. Elérhető: <https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/biostatistika-1/ch02s03.html>
- Figler M. & Kubányi J.(szerk.), (2015). *Dietetika a háziorvosi gyakorlatban*. Budapest: SpringMed Kiadó.
- Figler M. (2015). *Élelmiszer-tudományi ismeretek*. Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Figler M. (szerk.), (2015). *Klinikai és gyakorlati dietetika*. Budapest: Medicina Könyvkiadó.
- Figler Mária (szerk.). *A táplálkozástudomány alapjai. Képzési és Tanácsadási Kézikönyv*. Pécsi Tudományegyetem. ISBN 978-963-642-651-4
- Figler, M. & Kubányi, J. (Szerk.). (2015). *Dietetika a háziorvosi gyakorlatban*. SpringMed Kiadó Kft.
- Figler, M. (2015). *Élelmiszer-tudományi ismeretek*. Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Figler, M. (2015). *Klinikai és gyakorlati dietetika*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt. 110.o., 308-310.o., 405.o., 628.o., 630.o., 647.o. Letöltve: 2021.06.27. http://www.etk.pte.hu/public/upload/files/Palyazati_iroda/elnyert/Elelmiszertudomanyi_ismeretek.pdf
- Figler, M. (2016). A hús szerepe az egyes betegségek dietoterápiájában Letöltve:2021.07.24.
- Figler, M. (Ed.). (2012). *Képzési és Tanácsadási Kézikönyv, A táplálkozástudomány alapjai*. Pécsi Tudományegyetem. <https://www.etk.pte.hu/protected/OktatasiAnyagok/%21Palyazati/ATaplalkozastudomanyAlapjai.pdf>

- Figler, M., Kisbenedek, A., & Szabó, Z. (2015). *Élelmiszer-tudományi ismeretek* Budapest: Medicina Könyvkiadó.
- Figler, M., Polyák, É., Breitenbach, Z., & Szabó, Sz. (2015). *Klinikai és gyakorlati dietetika*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt
https://www.etk.pte.hu/public/upload/files/Palyazati_iroda/elnyert/Klinikai_es_gyakorlati_dietetika.pdf
- Fischer LM, da Costa KA, Kwock L, Galanko J, Zeisel SH. Dietary choline requirements of women: effects of estrogen and genetic variation. *Am J Clin Nutr*. 2010;92(5):1113–1119.
- Fitzgerald C. (2015). *Campylobacter*. *Clinics in laboratory medicine*, 35(2), 289–298.
<https://doi.org/10.1016/j.cll.2015.03.001>
- Flint, A. C., Conell, C., Ren, X., Banki, N. M., Chan, S. L., Rao, V. A., ... & Bhatt, D. L. (2019). Effect of systolic and diastolic blood pressure on cardiovascular outcomes. *New England Journal of Medicine*, 381(3), 243–251.
- Flynn, John C. Jr. (2010). *Vérvételi eljárások*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Fodor, F. (Szerk.). (2013). *A növényi anyagcsere élettana*. Eötvös Loránd Tudományegyetem.
- Fonyó A., & Kollai M. (2014). *Az orvosi élettan tankönyve*. Medicina.
- Fonyó, A. (1999). *Az orvosi élettan tankönyve*. Medicina Könyvkiadó Rt, Budapest, 969-970.
- Fonyó, A. (2011). *Az orvosi élettan tankönyve* Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_524_Elettan/ch07s03.html
- Fonyó, A. (2011). *Az orvosi élettan tankönyve*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt. Letöltve: 2021.06.28.
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_524_Elettan/ch09.html
- Fonyó, A. (2011). *Neuroendokrin működések*. Hozzáférhető 201-07-04,
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_524_Elettan/ch09.html
- Fonyó, A. (2011). Tápanyagok és hasznosulásuk: a tápanyagok energiaértéke. In *Az orvosi élettan tankönyve* (pp. 548–549). Medicina Könyvkiadó Zrt.
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_524_Elettan/adatok.html
- Fonyó, A. (2011). *A nátrium- és káliumkiválasztás hormonális szabályozása*. Hozzáférhető 2021-07-03,
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_524_Elettan/ch06s02.html
- Food allergy: Epidemiology, pathogenesis, diagnosis, and treatment. (2014). *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 133(2), 308. <https://doi.org/10.1016/j.jaci.2013.12.1046>
- Food and Agriculture Organization of the United Nation*. Hozzáférhető: <http://www.fao.org/home/en/>
- Food and Agriculture Organization of United Nations (é.n.). *Sardina Pilchardus*. Letöltés: 2021.06.03.
<http://www.fao.org/fishery/species/2910/en>
- Food and Drug Administration - An official website of the United States government. Hozzáférhető:
<https://www.fda.gov/>
- Food supplements. (2002). *Food Safety*. https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/food-supplements_en
- Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Campden és Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet, Magyarország Kht. (é.n.). Útmutató a savanyított termékek előállításának jó higiéniai gyakorlatához.
- FRAME, B., & PARFITT, A. M. (1978). Osteomalacia: current concepts. *Annals of internal medicine*, 89(6), 966–982.
- Francia jégpuncs. receptek.net Letöltve: 2021.07.05. https://www.receptek.net/recept/francia_jegpuncs
- Francis, R. M., & Selby, P. L. (1997). Osteomalacia. *Bailliere's clinical endocrinology and metabolism*, 11(1), 145–163.
- Fraser, K., & Robertson, L. (2013). Chronic urticaria and autoimmunity. *Skin therapy letter*, 18(7), 5–9.
- Fráter E., (2016). *Egzotikus piacokon*. Budapest: Scolar Kiadó.
- French, S. A., Story, M., Fulkerson, J. A., & Gerlach, A. F. (2003). Food Environment in Secondary Schools: À La Carte, Vending Machines, and Food Policies and Practices. *American Journal of Public Health*, 93(7), 1161–1168. <https://doi.org/10.2105/AJPH.93.7.1161>
- Fresenius Medical Care Dialízis Center. (n.d.). *A vesebeteg étrend öt legfontosabb alappillére - Helyes étkezési szokások*. Nephrocare. Elérhető 2021, from <https://www.nephrocare.hu/betegeinknek/az-oen-dietaja/etkezesi-tanacsok-hemodializalt-betegeknek/helyes-etkezesi-szokasok-oesszefoglalo.html>
- Friedrich, L. et al. (2018). *Élelmiszeripari kézikönyv 1. Élelmiszeripari alapfogalmak II*. Budapest: Nemzeti Agrárgazdasági Kamara. Letölthető: <https://www.nak.hu/kiadvanyok/kiadvanyok/2522-elelmiszeripari-alapfogalmak-ii/file>
- Fritz, P., Mayer, L., Pető, A., & Németh, B. (2020). A kollagén szerepe és hatása az emberi szervezetre. *Recreationcentral.eu*, 10(4), 8-11. doi: 10.21486/recreation.2020.10.4.1

- Fry, J.C., (2012). Natural low-calorie sweeteners. *Natural Food Additives, Ingredients and Flavourings*. (41-75) <https://doi.org/10.1533/9780857095725.1.41>
- Fu D. G. (2015). Cardiac Arrhythmias: Diagnosis, Symptoms, and Treatments. *Cell biochemistry and biophysics*, 73(2), 291–296. <https://doi.org/10.1007/s12013-015-0626-4>
- Füge, K., Makai, A., Breitenbach, Z., Figler, M., (2015). A testtömegindex és az egészséges táplálkozáshoz kapcsolódó attitűdök – egy reprezentatív felmérés első eredményei. Új diéta. 2015. XXIV 4. évfolyam. Hozzáférhető 2021-06-25, https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/ud_2015_4_final.pdf
- Fülöp J. (1998). *Idegen eredetű kémiai nevek rövid értelmező és etimológiai szótára*. Pauz-Westermann.
- Fülöp, F., Noszál, B., Szász, Gy., Takácsné Novák, K., (2010). *Gyógyszerészeti kémia*. Semmelweis Kiadó. 554–560. o
- Fülöp, J. (1998). *Rövid kémiai értelmező és etimológiai szótár*. 80. Celldömölk: Pauz–Westermann Könyvkiadó Kft.
- G.-W.von Rymon Lipinski. (2006). Reduced-calorie sweeteners and caloric alternatives. *Optimising Sweet Taste in Foods*. (252-280) <https://doi.org/10.1533/9781845691646.2.252>
- Gaál, Ö. (2006). *Biokémia*. Semmelweis Egyetem Egészségügyi Főiskolai Kar.
- Gabriele, B., Gaál, S., Reinhild, H., Horst, L., Roland, K., Lothar, L., Wolfgang, R., Nils, R., & Ralf, R. (n.d.). *A fűszernövények titkai: Teák és likőrök/vadon élő fűszernövények és gyógyfüvek*.
- Gabriella, F. Hildegard von Bingen és a kolostori medicina Hildegard von Bingen and the monastery medicine.
- Gaden Jr, E. L. (1959). Fermentation process kinetics. *Journal of biochemical and microbiological technology and engineering*, 1(4), 413-429.
- Gál, B. (2007). A mutációk típusai és következményei. *Biológia 11 - A sejt és az ember biológiája*. 93-94. Szeged: Mozaik Kiadó.
- Gál, B. (2007). Az ember táplálkozása. *Biológia 11 - A sejt és az ember biológiája*. 212. Szeged: Mozaik Kiadó.
- Gale Encyclopedia of Food & Culture: Grilling (angol nyelven). Answers.com.
- Ganz AB , Klatt KC, Caudill MA. Common genetic variants alter metabolism and influence dietary choline requirements. *Nutrients*2017;9:837.
- García, HH., Gonzalez, AE., Evans, CA., Gilman, RH., (2003). *Taenia solium* cysticercosis. *Lancet*. 362 (9383), 547–56. o. DOI:10.1016/S0140-6736(03)14117-7. Hozzáférhető 2021-06-20, [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(03\)14117-7/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(03)14117-7/fulltext)
- Gasser, U., & Grosch, W. (1990). Primary odorants of chicken broth. *Zeitschrift Für Lebensmittel-Untersuchung Und Forschung*, 190(1), 3–8. <https://doi.org/10.1007/BF01188254>
- Gasztro Trend. *Gasztro Lexikon: Flambírozás*. Hozzáférhető: <http://www.gasztrotrend.hu/lexikon/#F>
- Gasztroabc. *Flambírozás*. Hozzáférhető: https://gasztroabc.hu/lexikon/eljarasok/26_flambirozas/
- Gasztroenterológiai Szakmai Kollégium (2008). Coeliakia Az Egészségügyi Minisztérium szakmai protokollja Letölthető: https://www.doki.net/tarsasag/belgyogyszar/upload/belgyogyszar/document/GASZTRO_Coeliakia_P.pdf?web_id=
- Gebremariam Woldeesenbet, A., Woldeyes, B., & Chandravanshi, B. (2015). WET COFFEE PROCESSING WASTE MANAGEMENT PRACTICE IN ETHIOPIA. *Waste Management*, 6, 1467–1471.
- Gelencsér, A. (2015). Az Egészséges, táplálkozás otthon és a közétkeztetésben. Új diéta, 4. Lekérve augusztus 30, 2021, https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/ud_2015_4_final.pdf
- Genomikai Medicina és Ritka Betegségek Intézete. (2021, június). *Pompe.kór – Betegtájékoztató*. Semmelweis Egyetem, Általános Orvostudományi Kar. <https://semmelweis.hu/genomikai-medicina/files/2016/05/Pompe-k%C3%B3r.pdf>
- Gergely, P., Penke, B., & Tóth, Gy. (2002). *Szerves és bioorganikus kémia*. Budapest: Alliter Kiadó.
- Gilliland, E. R., & Sherwood, T. K. (1934). Diffusion of vapors into air streams. *Industrial & Engineering Chemistry*, 26(5), 516-523.
- Glanz K., Basil M., Maibach E., Goldberg J., Snyder D. A. N. Why Americans eat what they do: Taste, nutrition, cost, convenience, and weight control concerns as influences on food consumption. *Journal of the American Dietetic Association*. 1998;98(10):1118–1126. doi: 10.1016/s0002-8223(98)00260-0.
- Glits, M., Gólya, E., Gyúró, J., Győrfi, J., Hodossi, S., Holb, I., Hraskó Istvánné, Kovács, A., Kovácsné Gyenes, M., Nagy Győzőné, Nagy, J., Némethy Zoltánné, Ombódi, A., Péntes, B., Slezák, K., Szőriné Z. A., Terbe, I., Zatykó, F. (2005). *Zöldségtermesztés természetberendezésekben*. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
- Goff, HD, *The Dairy Education eBook Series*. University of Guelph. Hozzáférhető: 2021-06-28. <https://www.uoguelph.ca/foodscience/book/export/html/1907>

- Golay A, Allaz A, Ybarra J, Bianchi P, Saraiva S, Mensi N, Gomis R, de Tonnac N (2000). "Similar weight loss with low-energy food combining or balanced diets". *Int. J. Obes. Relat. Metab. Disord.* 24(4), 492–496. doi:10.1038/sj.ijo.0801185. PMID 10805507.
- Golightly, L. K., & Greos, L. S. (2005). Second-generation antihistamines: actions and efficacy in the management of allergic disorders. *Drugs*, 65(3), 341–384. <https://doi.org/10.2165/00003495-200565030-00004>
- Gonda, A. (2013). A dohányfüst is felelős a hasnyálmirigyrákéért. *Egészségközpont Magazin*, 10(3), 13. https://mad-hatter.it.unideb.hu/portal/displayDocument/Betegell%C3%A1t%C3%A1s/Klinika/Klinikai%20K%C3%B6zpont/Kiadv%C3%A1nyt%C3%A1r/Eg%C3%A9szs%C3%A9gk%C3%B6zpont%20magazin/2013_X.%20%C3%A9vfolyam%203.%20sz%C3%A1m/2013_X.%20%C3%A9vfolyam%203.%20sz%C3%A1m.pdf
- Gonzalez-Mancebo, E., Gandolfo-Cano, M., Trujillo-Trujillo, M., Mohedano-Vicente, E., Calso, A., Juarez, R., Melendez, A., Morales, P., & Pajuelo, F. (2019). Analysis of the effectiveness of training school personnel in the management of food allergy and anaphylaxis. *Allergologia et Immunopathologia*, 47(1), 60–63. <https://doi.org/10.1016/j.aller.2018.05.005> ú
- Goodfriend, T. L., Egan, B. M., & Kelley, D. E. (1998). Aldosterone in obesity. *Endocrine Research*, 24(3–4), 789–796. <https://doi.org/10.3109/07435809809032689>
- Goraya, R. K., & Bajwa, U. (2015). Enhancing the functional properties and nutritional quality of ice cream with processed amla (Indian gooseberry). *Journal of Food Science and Technology*, 52(12), 7861–7871. <https://doi.org/10.1007/s13197-015-1877-1>
- Gögh, Cs. (2007). A „balhész” rum - tippek, receptek a mester mixertől
- Granese, V., Pietrabissa, G., & Mauro Manzoni, G. (2018). Do subjects with obesity underestimate their body size? A Narrative review of estimation methods and explaining theories.
- Greenwalt, C.J., Steinkraus, K.H. and Ledford, R.A. 2000. Kombucha, the fermented tea: microbiology, composition, and claimed health effects. *Journal of Food Protection*. 63: 976-981.
- Gregory J. Morton, ... , Denis G. Baskin, Michael W. Schwartz. (2005). Leptin action in the forebrain regulates the hindbrain response to satiety signals. *J Clin Invest*. 115 (3):703-710. <https://doi.org/10.1172/JCI22081>
- Gressner A., Gressner O. (2018). Koller-Test. In: Gressner A., Arndt T. (szerk.) *Lexikon der Medizinischen Laboratoriumsdiagnostik*. Springer Reference Medizin. Springer, Berlin, Heidelberg. https://doi.org/10.1007/978-3-662-49054-9_1722-1
- Gubicskóné K.A., & Szabó Z. (2015). *Élelmiszer-tudományi ismeretek*. Budapest: Medicina.
- Gubicskóné Kisbenedek, A. & Szabó, Z. (2015). *Élelmiszer-tudományi ismeretek*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt. ISBN 978 963 226 561 2
Hozzáférés: 2021.07.08.
https://www.etk.pte.hu/public/upload/files/Palyazati_iroda/elnyert/Ellelmiszertudomanyi_ismeretek_k.pdf
- Gubicskóné Kisbenedek, A., Szabó, Z. (2015). *Élelmiszer-tudományi ismeretek*. Budapest: Medicina.
- Gubicskóné Kisbenedek, A., Szabó, Z., Figler, M. (szerk.) (2015). *Élelmiszer-tudományi ismeretek*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt. Hozzáférhető 2021-06-20,
https://www.etk.pte.hu/public/upload/files/Palyazati_iroda/elnyert/Ellelmiszertudomanyi_ismeretek_k.pdf
- Guerre-Millo, M. (2008). Adiponectin: An update. *Diabetes & Metabolism*, 34(1), 12–18. <https://doi.org/10.1016/j.diabet.2007.08.002>
- Guimarães M.L., Tomé M.C., Cruz G.S., (1996). Cyphomandra betacea (Cav.) Sendtn. (Tamarillo). *Biotechnology in Agriculture and Forestry*. vol 35. Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-662-10617-4_7
- Guóth, J. (é.n.). Cukrászati általános fogalmak. Letöltés: 2021.06.09. <http://www.is.hu/cukrasz/fogalom1.html>
- Gupta, R. C., Kalidindi, S. R., Doss, R. B., Lall, R., Srivastava, A., Sinha, A. (2021) *Nutraceuticals in arthritis*. Nutraceuticals (Second Edition), Academic Press, 021, pp. 193-214. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821038-3.00014-8>.
- Gusztus. (2021). In wikiszótár. Megtalálva: <https://wikiszotar.hu/ertelmezo-szotar/Gusztus>
- Gyires K., Fürst Zs., (2011). *A farmakológia alapjai*. Medicina.
- Gyires, K., & Fürst, Zs. (2011). *A farmakológia alapjai*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Gyökeres, T., Schäfer, E., †Szepes, A., Vitális, Z., Papp, M., Altorjay, I., Czakó, L., Vincze, R., Bursics, A., Kanizsai, P., & Berényi, T. (2020). Heveny gastrointestinalis vérzések ellátása. Multidiszciplináris útmutató javaslat. *Orvosi Hetilap*, 161(30), 1231–1242. <https://doi.org/10.1556/650.2020.31807>
- Gyuricza, Á. (2014). Babfélék. *Élelmezés 10.*, 21-23.
- Gyuricza, Á. (2014.) A körte. *Élelmezés*, 14(10), 20.

- Hadley, S., & Petry, J. J. (2003). Valerian. *American Family Physician*, 67(8), 1755–8.
- Hajnal, F. (2005). A funkcionális diszpepszia gyakorló orvosi megközelítésben. *Medicus Universalis*, 38(1), 21–24. <https://weborvos.hu/adat/medicus/2005febr/21-24.pdf>
- Hajós, L. (szerk.) (2005) A mezőgazdasági termelés gyakorlatának alapismeretei. Budapest: Szaktudás Kiadó Ház.
- Halbritter, M., & Andorka, Zs.(2000). 100 éves a győri kekszgyártás (cégtörténeti könyv)
- Halliwell, B., & Gutteridge, J. M. C. (1995). The definition and measurement of antioxidants in biological systems. *Free Radical Biology and Medicine*, 18(1), 125–126. [https://doi.org/10.1016/0891-5849\(95\)91457-3](https://doi.org/10.1016/0891-5849(95)91457-3)
- Hanna, P., & Oláh, A. (n.d.). *Gyógynövények és gyógyteák*.
- Haraszthy L. (1984). *Magyarország fészkelő madarai*, Budapest: Natura.
- Harold, G. (2017). *Belgyógyászat*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Hársing, L. (fordította).(1972). *Kis kémiai szótár*. Budapest: Gondolat Kiadó. 210–211. o.
- Hartley, I. E., Liem, D. G., & Keast, R. (2019). Umami as an ‘Alimentary’ Taste. A New Perspective on Taste Classification. *Nutrients*, 11(1), 182. <https://doi.org/10.3390/nu11010182>
- Harvard, T. H. C. (é.n.). School of Public Health: The Science of Snacking. Letöltés: 2021.05.26. <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/snacking/>
- Hashem, E. Y., Saleh, M. S., Al-Salahi, N. O., & Youssef, A. K. (2017). Advanced spectrophotometric analysis of sunset yellow dye E110 in commercial food samples. *Food Analytical Methods*, 10(4), 865-875.
- Hasler W. L. (2005). Nausea, gastroparesis, and aerophagia. *Journal of clinical gastroenterology*, 39(5 Suppl 3), S223–S229. <https://doi.org/10.1097/01.mcg.0000156111.69232.f2>
- Hastifusz. (n.d.). Országos Epidemiológiai Központ. Elérhető 2021, from <http://www.oek.hu/oek.web?nid=327&pid=1>
- Hayashida, S. (2019). *How Udon Noodles Became a Japanese Favorite*. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. Hozzáférés: 2021.07.02. <https://artsandculture.google.com/exhibit/how-udon-noodles-became-a-japanese-favorite/zQJShdlURgh7Jg>
- Haynal, I., Dr. Horváthné Dr. Mosonyi, M., (szerk.) (1997). *Élelmiszerismeret és -technológia I*. Egészségtudományi Egyetem. Budapest.
- Háziorvostani Szakmai Kollégium, a Gasztroenterológiai Szakmai Kollégium egyetértésével. (2008). *Felnőttkori diszpepszia háziiorvosi ellátása*. Egészségügyi Minisztérium szakmai protokollja. https://old-kollegium.aeek.hu/conf/upload/oldiranyelvek/H%c3%81ZIO_felnottkori%20diszpepszia%20haziorvosi%20ellatasa_mod0_v0.pdf
- Heal, D. J., Smith, S. L., Gosden, J., & David, J. N. (2013). Amphetamine, past and present - A pharmacological and clinical perspective. *Journal of Psychopharmacology*, 27(6), 479-496. <https://doi.org/10.1177/0269881113482532>
- Heck, A. M., Yanovski, J. A., & Calis, K. A. (2000). Orlistat, a new lipase inhibitor for the management of obesity. *Pharmacotherapy: The Journal of Human Pharmacology and Drug Therapy*, 20 (3), 270-279.
- Hegyes, Vecseri, B., & Nyitrai, Sárdy, D. (2018) *Alkoholos italok A bor Élelmiszeripari kézikönyv 1. ÉLELMISZERIPARI ALAPFOGALMAK I*.
- Hegyesi, H., Mikala, G., Orbánné Kiss-Vámosi, E., Polgár, V., & Suhajdáné Urbán, V. (2008). A kromoszómák szerkezeti aberrációi. *Alkalmazott biológia*. 239-240. Budapest: Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Kar.
- Hegyi, (2010) A pankréasz vezetéksejtek élettani és kórélettani jelentősége, MTA Doktori Értekezés
- Hegyi, J., Schwartz, R.A. and Hegyi, V. (2004). Pellagra: Dermatitis, dementia, and diarrhea. *International Journal of Dermatology*, 43: 1-5. doi: 10.1111/j.1365-4632.2004.01959.x
- Heiman D. L. (2009). Amenorrhoea. *Primary care*, 36(1), 1–vii. <https://doi.org/10.1016/j.pop.2008.10.005>
- Hellesen, A., Bratland, E., & Husebye, E. S. (2018). Autoimmune Addison's disease - An update on pathogenesis. *Annales d'endocrinologie*, 79(3), 157–163. <https://doi.org/10.1016/j.ando.2018.03.008>
- Hempfling, K., Fastowski, O, Celik, J. & Engel, K-H. (2013). Analysis and Sensory Evaluation of Jostaberry (*Ribes x nidigrolaria* Bauer) Volatiles. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 61(38), 9067-9075 DOI: 10.1021/jf403065e
- Heness, S., & Perry, C. M. (2006). Orlistat. *Drugs*, 66 (12), 1625-1656.
- Henter, I., Dr. Mramurácz, É., Szabó, Zs., Darvay, S., (szerk.) (2013). *Táplálkozástani és élelmezéstani ismeretek*. Eger: Líceum Kiadó. Hozzáférhető 2021-06-11, https://uni-eszterhazy.hu/public/uploads/taplalkozastani-es-elelmezestani-ismeretek_5695949068edc.pdf
- Henter, I., Mramurácz, É., Szabó, Z., & Darvay, S. (2013). *Táplálkozástani és élelmezéstani ismeretek*. Eszterházy Károly Főiskola Líceum Kiadó.

- Henter, I., Mramurácz, É., Szabó, Z., & Darvay, S. (2013). *Táplálkozási és élelmezési ismeretek*. Líceum Kiadó.
- Hepatológiai Központ. (n.d.-a). *Gilbert szindróma*. Elérhető 2021, from <https://www.hepatologiaikozpont.hu/gilbert-szindroma>
- Hepatológiai Központ. (n.d.-b). *Hematochrosis*. Elérhető 2021, from <https://www.hepatologiaikozpont.hu/haemochromatosis>
- Herédi, E., Emri, G., Remenyik, É. & Szegedi, A. (2010). Új szerepben a D-vitamin. *BŐRGYÓGYÁSZATI ÉS VENEROLÓGIAI SZEMLE* 86. ÉVF. 1. 3–7. Letöltve: 2021.06.29. http://www.doki.net/tarsasag/dermatologia/upload/dermatologia/magazine/01_Heredi_Emese_uj_szerepben.pdf
- Herman, O. (1901). *A madarak hasznáról és káráról*. Budapest: M. Kir. Földmivvelésügyi Minister.
- Hermánné, J. R. (2018) *Élelmi rostok 1* Élelmiszerbiokémia Táplálkozástudományi MSc, I.évfolyam, nappali tagozat
- Hernandez-Pando, R., & Rook, G. A. (1994). The role of TNF-alpha in T-cell-mediated inflammation depends on the Th1/Th2 cytokine balance. *Immunology*, 82(4), 591–595.
- Hevessy, Zs., ÁOK (1., 2., 3., és 4. fejezet). Dr. Hevessy, G., GTK (5., 6., 7., és 8. fejezet). (2014). *Gyógyító gasztronómia*. Debreceni Egyetem. Hozzáférhető 2021-06-11, https://dea.lib.unideb.hu/dea/bitstream/handle/2437/216156/file_up_Gy%C3%B3gy%C3%ADt%C3%B3_3_gasztron%C3%B3mia_elm%C3%A9leti_jegyzet_v%C3%A9gleges.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Hidvégi, E. (2019). Édes Élet cukrok és intoleranciák. *Allergológia*, 12-19. Retrieved from https://www.ameganet.hu/wp-content/uploads/2019/06/Edes_elet.pdf
- Hidvégi, P., & Bíró, M. (2015). *A rekreáció elmélete és módszertana 2*. Eger: EKF Líceum Kiadó. ISBN 978-615-5621-08-6
Hozzáférhető: 2021.06.30. https://oszkdk.oszk.hu/storage/00/02/77/45/dd/1/egeszsegfejlesztes_584c74551ebad.pdf
- Hidvégi, P., Kopkáné Plachy, J., & Müller, A. (2015). *Az egészséges életmód*. Eger: EKF Líceum Kiadó. ISBN 978-615-5297-32-8
Hozzáférhető: 2021.06.30. https://uni-eszterhazy.hu/public/uploads/az-egeszseges-életmod_5551e3a245d29.pdf
- Hidvégi, T. (2011). Patient education: an indispensable element of care of patients with diabetes mellitus, *Orvosi Hetilap*, 152(48), 1941-1948. <https://doi.org/10.1556/oh.2011.29262>
Hozzáférhető: 2021.06.27. <https://akjournals.com/view/journals/650/152/48/article-p1941.xml>
- Hieronymus, L., & Griffin, S. (2015). Role of Amylin in Type 1 and Type 2 Diabetes. *The Diabetes Educator*, 41(1 Suppl), 47S-56S. <https://doi.org/10.1177/0145721715607642>
- Hildegard, S. (1998). Hildegard von Bingen's Physica: The complete English translation of her classic work on health and healing. *Inner Traditions/Bear & Co.*
- Hines, T. (1988). Pseudoscience and the Paranormal: A Critical Examination of the Evidence. Prometheus Books. p. 254
- Hingst, J. R., Bruhn, L., Hansen, M. B., Rosschou, M. F., Birk, J. B., Fentz, J., Foretz, M., Viollet, B., Sakamoto, K., Færgeman, N. J., Havelund, J. F., Parker, B. L., James, D. E., Kiens, B., Richter, E. A., Jensen, J., & Wojtaszewski, J. F. P. (2018). Exercise-induced molecular mechanisms promoting glycogen supercompensation in human skeletal muscle. *Molecular Metabolism*, 16, 24–34. <https://doi.org/10.1016/j.molmet.2018.07.001>
- Hirsh, J. (1991). Heparin. *New England Journal of Medicine*, 324(22), 1565-1574.
- Hochwald, C., & Kivela, L., (1999). Rotavirus vaccine, live, oral, tetravalent (RotaShield). *Pediatric Nursing*, 25(2), 203–4, 207.
- Hollán, Zs. (1967). *Acidum salicylicum*. Orvosi lexicon. Akadémiai Kiadó.
- Hornyaák, I. (2008). Ipari oldószermergezések. *Elsősegélynyújtás*. 189-190. Budapest: Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Kar.
- Horster FA. Pathogenesis, diagnosis and therapy of hyperthyroidism *Zeitschrift fur Arztliche Fortbildung*. 1995 Feb;89(1):33-39.
- Horváth P. (2009). Gyógyszer-élelmiszer kölcsönhatások, *Gyógyszerészet* 53. 267-271. Letölthető: <https://mgyt.hu/wp-content/uploads/2020/02/Gyogyszereszet-2009-05-1.pdf>
- Horváth, G. (szerk.), (2003). *Élelmezés-egészségtan I*. Budapest: Semmelweis Egyetem.
- Horváth, G. (szerk.), (2003). *Élelmezés-egészségtan I*. Budapest: Semmelweis Egyetem.

- Horváth, Gy., (2012). *Illóolajok és aromaterápia 13. rész. A teafaolaj*. Farmakognózi Hírek. VII. évfolyam. 23. szám, 5–6. o. PTE, 2012. március Hozzáférhető: 2021-06-29,
http://epa.oszk.hu/01100/01189/00024/pdf/farmakognoziai_hirek_EPA1189_2012_23.pdf
- Hospodar, miriam. (2004). Aphrodisiac Foods: Bringing Heaven to Earth. *Gastronomica*, 4(4), 82–93.
<https://doi.org/10.1525/gfc.2004.4.4.82>
- Hovorkáné Horváth, Zs. (2007). *Fűszerpaprika őrlémények érzékelt és mért színjellemzői*. Doktori (PhD) értekezés, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Doktori Iskola.
- Howard, B. V., Ruotolo, G., & Robbins, D. C. (2003). Obesity and dyslipidemia. *Endocrinology and metabolism clinics of North America*, 32(4), 855-867.
- Howell R.R., & Engelson G. (2007). Structure for clinical follow-up: Newborn screening. *J Inherit Metab Dis.*; 30: 600–605.
- Howell, E. (2016). *Enzim táplálkozás*. Budapest: Mandala-Veda. Hozzáférhető: 2021-06-28.
https://issuu.com/mindwalk/docs/dr._edward_howell_-_enzim_taplalkozas
- Höld, K. M., Sirisoma, N. S., Ikeda, T., Narahashi, T., & Casida, J. E. (2000). α -Thujone (the active component of absinthe): γ -Aminobutyric acid type A receptor modulation and metabolic detoxification. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 97(8), 3826–3831. <https://doi.org/10.1073/pnas.070042397>
- Hritz, I., Czákó, L., Dubravcsik, Z., Farkas, G., Kelemen, D., Lásztity, N., Morvay, Z., Oláh, A., Pap, K., Párniczky, A., Sahin-Tóth, M., Szentkereszti, Z., Szmola, R., Szücs, K., Takács, T., Tiszlavicz, L., & Hegyi, P. (2015). Acute pancreatitis. Evidence based management guidelines of the Hungarian Pancreatic Study Group. *Orvosi Hetilap*, 156(7), 244–261. <https://doi.org/10.1556/oh.2015.30059>
http://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/diet_kisokos_3.pdf
http://medicalonline.hu/eu_gazdasag/cikk/megkezdi_a_munkat_a_nemzeti_nepegeszsegugyi_kozpont
[http://www.kislexikon.hu/oxidacio.html#ixzz6yWj0BDSyoxidáció - Lexikon :: \(kislexikon.hu\)https://hort.extension.wisc.edu/articles/arugula/](http://www.kislexikon.hu/oxidacio.html#ixzz6yWj0BDSyoxidáció - Lexikon :: (kislexikon.hu)https://hort.extension.wisc.edu/articles/arugula/)
<http://www.lowcarb.ca/atkins-diet-and-low-carb-plans/life-without-bread.html>
<http://www.spicy.hu/paprika>
<https://en.wikipedia.org/wiki/Deamination>
<https://eteltcsakokosan.hu/2020/08/07/dunsztolas/>
<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169721/nutrients>
<https://gyogytea.hu/gyogyteak/konyvek/a-bukki-fuvesember-nyomaban>
https://hu.wikipedia.org/wiki/Nemzeti_N%C3%A9peg%C3%A9szs%C3%A9g%C3%BCgyi_K%C3%B6zpont
<https://hu.wiktionary.org/wiki/tepsi>
<https://humus101.com/EN/2007/05/07/what-is-tahini/>
<https://ipartortenet.hu/hu/ipartorteneti-emlekhelyek/gyori-kekszgyar/>
https://kulturlecco.blog.hu/2016/03/15/tatar_beefsteak_a_megoszto_etel
<https://medical-dictionary.thefreedictionary.com/test+meal>
<https://op.europa.eu/webpub/eca/special-reports/amr-18-2019/hu/>
<https://portal.nebih.gov.hu/-/az-amigdalin>
<https://semmelweis.hu/gyogyszertar/files/2017/12/T%C3%A1pl%C3%A1l%C3%A1sTer%C3%A1pia-2017.pdf>
<https://semmelweis.hu/gyogyszertar/files/2019/11/ANTIBIOTIKUMOK-2019.pdf>
https://sotepedia.hu/media/etk/targyak/gyakorlati_dietetika/taplalekallergia_intolerancia.pdf
<https://tudomany.hu/cikkek/mar-egy-generacion-belul-katasztrofalis-kovetkezmenyei-lehetnek-az-antibiotikum-rezisztencianak-109742>
<https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/TenyekKonyve-tenyek-konyve-1/medicin>
<https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/top-10-foods-try-mexico>
https://www.etk.pte.hu/public/upload/files/oktatas/aok/magyar/2015_02_11/TaplalasJ2.pdf
<https://www.mylife.de/diaeten-abnehmen/dr-haas-leistungsdiaet/>
<https://www.nnk.gov.hu/index.php>
<https://www.scdiet.net/scdarchive/7archives/lutz/default.html>
<https://www.scdiet.net/scdarchive/7archives/lutz/lutzdiet.html>
- Hu, Z., Chen, H., Huang, L., Chen, S., Huang, Z., Qin, S., Zhong, J., Qin, X., & Li, S. (2019). Correlation between hematological parameters and ancylostomiasis: A retrospective study. *Journal of clinical laboratory analysis*, 33(3), e22705. <https://doi.org/10.1002/jcla.22705>
- Hudák Katalin: A gyümölcsök hagyományos feldolgozása, hasznosítása
 Hungarikum Bizottság (é.n.). Hungarikumok Gyűjteménye- Magyar Értéktár. Letöltés: 2021.06.02.
<http://www.hungarikum.hu/sites/default/files/hungarikumok-lista20210622.pdf>

- Hungarikum Bizottság (é.n.). Hungarikumok Gyűjteménye- Magyar Értéktár. Letöltés: 2021.06.02.
<http://www.hungarikum.hu/sites/default/files/hungarikumok-lista20210622.pdf>
- Hupuczi, P. (2005). *HELLP szindrómás betegek perioperatív ellátásának retrospektív vizsgálata* (Doktori értekezés). Semmelweis Egyetem ÁOK I. Sz. Szülészeti és Nőgyógyászati Klinika.
<https://www.proquest.com/openview/41a3af4bbae21d141f8334b304a9f070/1?pq-origsite=gscholar&cbl=18750&diss=y>
- Ibukun, E. O. (2008). Effect of prolonged parboiling duration on proximate composition of rice. *Scientific Research and Essays*, 3(7), 323–325. <https://doi.org/10.5897/SRE.9000400>
- Idegen szavak gyűjteménye. (2021). Hozzáférhető 2021-07-02, <https://idegen-szavak.hu/szindr%C3%B3ma>
- Idegen szavak gyűjteménye. (2021, június). *perisztaltika*. <https://idegen-szavak.hu/perisztaltika>
- Idegen Szavak Gyűjteménye. (n.d.). *hiper jelentése*. Idegen-Szavak.Hu. Elérhető 2021, from <https://idegen-szavak.hu/hiper->
- Idegen szavak gyűjteménye. *Formula*. Hozzáférhető: <https://idegen-szavak.hu/formula>
- Idegen Szavak Gyűjteménye. Letöltve: 2021.07.03. <https://idegen-szavak.hu/juvenilis>
- Idegen szavak szótára. *Filé*. Hozzáférhető: <https://idegen-szavak-szotara.hu/fil%C3%A9-jelent%C3%A9se>
- Igaz, I. (2016). Csontritkulás *Orvosi Lexikon.hu*; <https://orvosilexikon.hu/cikkek/csontritkulas>
- Iglesias, O., & Bueno, J. L. (1999). Water agar-agar equilibrium: Determination and correlation of sorption isotherms. *International Journal of Food Science & Technology*, 34(3), 209–216.
<https://doi.org/10.1046/j.1365-2621.1999.00251.x>
- Illényi, B. (2020). Természetes szépségápolás. Budapest: HVG Kiadó Zrt. 63.o.
- Important Food and Drug Administration Regulations Throughout History. Hozzáférhető:
<https://onlinelaw.hofstra.edu/blog/important-food-and-drug-administration-regulations-throughout-history/>
- Indabawa, I., & Arzai, A. (2011). Antibacterial Activity of *Garcinia kola* and *Cola nitida* Seed Extracts. *Bayero Journal of Pure and Applied Sciences*, 4(1), 52–55. <https://doi.org/10.4314/bajopas.v4i1.11>
- Index Web Solutions Kft. (2012). *Tölgyfa*. Gyógynövények szerepe, hatása, alkalmazása - Gyógynövényhatározó.hu Hozzáférés: 2021.07.03.
<https://www.gyogynovenyhatarozo.hu/kapcsolat/#.YOHjU-gzZPY>
- Ingrid, S., Peter, S., Kovácsné Kliment, E., Sütöriné Diószegi, M., Honfi, P., Kohut, I., Bodor, Z., Gimpl, A., Rainer, G., & Dr Sigrun, K. (n.d.). *Gyógynövényhatározó: Több mint 600 európában honos gyógynövény*.
- Interleukin. (2021). In *Tudományos és Könyvelvi Szavak Magyar Értelmező Szótára*. Megtalálva <https://meszotar.hu/keres-interleukin>
- International Prader-Willi Syndrome Organisation. (2021, június). *Prader Willi szindróma Orvosi figyelmeztető*. <https://prader-willi.dk/wp-content/uploads/2016/04/hungarian-1.pdf>
- International Union of Pure and Applied Chemistry. (2014). *Compendium of Chemical Terminology* (2. kiadás). <https://goldbook.iupac.org/files/pdf/goldbook.pdf>

Irodalom

- ISO 4730. Oil of Melaleuca – terpinen-4-ol type. Hozzáférhető 2021-06-30,
<https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:4730:ed-3:v1:en>
- Iváncsics, J., Varga, J., & Gombkötő, Cs. (2014). *Étkezési tökfajok termesztése és feldolgozása*. NYME-MÉK, Kertészeti Tanszék.
- Iwasaki, Y. (2017). Creutzfeldt-Jakob disease. *Neuropathology*, 37(2), 174-188.
- Jacobs, M. H. (1935). Diffusion processes. In *Diffusion Processes* (pp. 1-145). Springer, Berlin, Heidelberg.
- Jafilan, L., & James, C. (2015). Urticaria and Allergy-Mediated Conditions. *Primary Care: Clinics in Office Practice*, 42(4), 473–483. <https://doi.org/10.1016/j.pop.2015.08.002>
- Jahn, O., & Riegler, E. (1974). Erfahrungen und Überlegungen zur Humplik-Diat. *Ernahrung Wien*.
- Jahn-Sudmann, A., Monika, Ola (2011). Impact of Junk Food Habits among Youths in the Society. *Software Engineering*, Letöltve: 2021.07.03. <http://scholar.info/index.php/CiiTSET/article/view/207317#tp1>
- Jaime Prohens & Fernando Nuez, (2001). The Tamarillo (*Cyphomandra betacea*). *Small Fruits Review*, 1:2, 43-68. DOI: [10.1300/J301v01n02_06](https://doi.org/10.1300/J301v01n02_06)
- James, K. L., Ríos-Hernández, L. A., Wofford, N. Q., Mouttaki, H., Sieber, J. R., Sheik, C. S., Nguyen, H. H., Yang, Y., Xie, Y., Erde, J., Rohlin, L., Karr, E. A., Loo, J. A., Ogorzalek Loo, R. R., Hurst, G. B., Gunsalus, R. P., Szweda, L. I., & McInerney, M. J. (n.d.). Pyrophosphate-Dependent ATP Formation from Acetyl Coenzyme A in *Syntrophus aciditrophicus*, a New Twist on ATP Formation. *MBio*, 7(4), e01208-16. <https://doi.org/10.1128/mBio.01208-16>

- Janssen, H., Venekamp, L. N., Peeters, G., Pijpers, A., & Pevernagie, D. (2019). Management of insomnia in sleep disordered breathing. *European respiratory review : an official journal of the European Respiratory Society*, 28(153), 190080. <https://doi.org/10.1183/16000617.0080-2019>
- Jayabalan Rasu, Malbasa Radomir, V., Loncar Eva, S., Vitas Jasmina S. and Satish Kumar Muthuswamy. 2014. A review on Kombucha tea - microbiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity, and tea fungus. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 13: 538-55
- Jelkmann, W. (1992). Erythropoietin: structure, control of production, and function. *Physiological reviews*, 72(2), 449-489.
- Jennifer B. Christian, PharmD, PhD^{a,*}, Nancy Bourgeois, BS^a, Rose Snipes, MD^b, and Kimberly A. Lowe, PhD^c (2010). *Prevalence of Severe (500 to 2,000 mg/dl) Hypertriglyceridemia in United States Adults*. The American Journal of Cardiology, doi:10.1016/j.amjcard.2010.11.008 letöltve: 2021.06.29. <https://www.ajconline.org/action/showPdf?pii=S0002-9149%2810%2902418-5>
- Jensen, R. T., Niederle, B., Mitry, E., Ramage, J. K., Steinmüller, T., Lewington, V., Scarpa, A., Sundin, A., Perren, A., Gross, D., O'Connor, J. M., Pauwels, S., & Klöppel, G. (2006). Gastrinoma (Duodenal and Pancreatic). *Neuroendocrinology*, 84(3), 173–182. <https://doi.org/10.1159/000098009>
- Jeukendrup, A., & Gleeson, M. (2019). *Sport Nutrition*. Human Kinetics.
- Jiang X, Yan J, West AA, Perry CA, Malysheva OV, Devapatla S, Pressman E, Vermeylen F, Caudill MA. Maternal choline intake alters the epigenetic state of fetal cortisol-regulating genes in humans. *FASEB J*2012;26:3563–74
- John Gauntner (2002) *The Sake Handbook*, Tuttle Publishing, Boston, Massachusetts, USA
- Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. Meeting, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, & World Health Organization. (2004). *Evaluation of certain food additives and contaminants: sixty-first report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives* (Vol. 61). World Health Organization.
- Jórárt, F. (2017). Letöltve: 2021.06.29. A D-vitamin-jelentése a betegségek megelőzésében és kezelésében. <http://joart.hu/2016/06/09/a-d-vitamin-jelentese-a-betegsegek-megelozeseben-es-kezeleseben/>
- Jordan, A. S., McSharry, D. G., & Malhotra, A. (2014). Adult obstructive sleep apnoea. *Lancet (London, England)*, 383(9918), 736–747. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(13\)60734-5](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(13)60734-5)
- Juhász, K (2018). Gyógyszer-étel interakciók- előadás, Táplálkozástudományi mesterképzés, SE.
- Julius S. (1999). Borderline hypertension. *Clinical and experimental hypertension (New York, N.Y. : 1993)*, 21(5-6), 741–747. <https://doi.org/10.3109/10641969909061004>
- Jun, J. C., Chopra, S., & Schwartz, A. R. (2016). Sleep apnoea. *European respiratory review : an official journal of the European Respiratory Society*, 25(139), 12–18. <https://doi.org/10.1183/16000617.0077-2015>
- Jurányi, R. (szerk), (1998). *A fertőző betegségek általános és részletes járványtana*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Jurasek, J. V., Raposa, L. B., Gubicskóné Kisbenedek, A., Varga, V., Szabó, Z., & Varjas, T. (2017). A nátrium-glutamát génexpresszióra gyakorolt hatásainak vizsgálata. *Orvosi Hetilap*, 158(10), 380–385. <https://doi.org/10.1556/650.2017.30678>
- K Pavlova, M., & Latreille, V. (2019). Sleep Disorders. *The American journal of medicine*, 132(3), 292–299. <https://doi.org/10.1016/j.amjmed.2018.09.021>
- Kaakoush, N. O., Castaño-Rodríguez, N., Mitchell, H. M., & Man, S. M. (2015). Global Epidemiology of Campylobacter Infection. *Clinical microbiology reviews*, 28(3), 687–720. <https://doi.org/10.1128/CMR.00006-15>
- Kádas, L. & Zajkás, G. (2006). *Táplálkozástani fogalomtár*. Kossuth Kiadó.
- Kádas, L. & Zajkás, G. (2006). *Táplálkozástani fogalomtár*. Kossuth Kiadó.
- Kagnoff, M. F., & Eckmann, L. (1997). Epithelial cells as sensors for microbial infection. *The Journal of clinical investigation*, 100(1), 6-10.
- Kakade, M. L., & Liener, I. E. (1969). Determination of available lysine in proteins. *Analytical Biochemistry*, 27(2), 273–280. [https://doi.org/10.1016/0003-2697\(69\)90032-3](https://doi.org/10.1016/0003-2697(69)90032-3)
- Kalciumháztartás*. (n.d.). SotePedia. Elérhető 2021, from https://sotepedia.hu/aok/targyak/orvosi_elettan_a-d/kalcium_1#kalcitonin
- Kállay, M. (2010). *Borászati kémia*. Mezőgazda Kiadó.
- Kálmán, I., (2019). *A klinikai táplálás alapjai, aktuális kérdései, a szakgyógyszerek szerepe*. Hozzáférhető 2021-06-19, https://www.etk.pte.hu/public/upload/files/oktatas/aok/magyar/2015_02_11/TaplalasJ2.pdf
- Kamarás, F., (2006). *Termékenység, népesség-reprodukció*. Hozzáférhető 2021-06-19, <http://demografia.hu/hu/tudastar/fogalomtar/38-teljes-termekenységi-aranyzam>

- Kapandji, A. I. (2016). *Az ízületek élettana*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Kárpáti, I.: A vesebetegségekről Magyar Nephrológiai Társaság
<http://www.nephrologia.hu/info.aspx?sp=25#betegseg>
- Kashif, M., Akhtar, N., Mustafa, R., 2017. An overview of dermatological and cosmeceutical benefits of *Diospyros kaki* and its phytoconstituents. *Revista Brasileira de Farmacognosia* 27, 650–662.
<https://doi.org/10.1016/j.bjp.2017.06.004>
- Kaspar, H. (2005-2021). *Perna canaliculus*. Cultured Aquatic Species Information Programme. In: FAO Fisheries Division, Rome. Updated.
- Kawanabe, J., Hirasawa, M., Takeuchi, T., Oda, T., & Ikeda, T. (1992). Noncariogenicity of Erythritol as a Substrate. *Caries Research*, 26(5), 358–362. <https://doi.org/10.1159/000261468>
- Kawanabe, J., Hirasawa, M., Takeuchi, T., Oda, T., & Ikeda, T. (1992). Noncariogenicity of Erythritol as a Substrate. *Caries Research*, 26(5), 358–362. <https://doi.org/10.1159/000261468>
- Kelley, D., Adkins, Y., & Laugero, K. (2018). A Review of the Health Benefits of Cherries. *Nutrients*, 10(3), 368. doi:10.3390/nu10030368
- Kelly, C. P., & LaMont, J. T. (1998). Clostridium difficile infection. *Annual review of medicine*, 49(1), 375-390.
- Kelly, K. J. (2015). Management of Appendix Cancer. *Clinics in Colon and Rectal Surgery*, 28(4), 247–255.
- Kemp, S., Cadbury Schweppes, M. Lindley. (2007). Developments in sweeteners. *Modifying Flavour in Food*. (185-201) <https://doi.org/10.1533/9781845693367.185>
- Kempen, J. H., O'Colmain, B. J., Leske, M. C., Haffner, S. M., Klein, R., Moss, S. E., ... & Hamman, R. F. (2004). The prevalence of diabetic retinopathy among adults in the United States. *Archives of ophthalmology (Chicago, Ill.: 1960)*, 122(4), 552-563.
- Kempler, P. (2010). A neuropathiák kezelése= Treatment of neuropathies. *Orvosi hetilap*, 151 (2), 62-65. DOI: 10.1556/OH.2010.28780
- Kepéné Bihar, M., Lendvai Kepe, Z., & Tivadar, É. (2015). *Hetés népi táplálkozása*. ISBN 978-961-6232-55-5 Hozzáférés: 2021.06.30. https://www.kl-kl.si/files/fb/digitalne_knjige/hetes_nepi_taplalkozasa/hetes_nepi_taplakozasa.pdf
- Keresztes, M., & Görbe, A. *A vérplazma fehérjéi*. Biokémia Intézet, Szegedi Tudományegyetem. Hozzáférés: 2021.07.07. http://www.biochem.szote.u-szeged.hu/tartalom/magyar/pdf/Coospace_lecture%20handouts_GYTK/05plazmafeherje.pdf
- Kerksick, C.M., Wilborn, C.D., Roberts, M.D. et al. (2018) ISSN exercise & sports nutrition review update: research & recommendations. *J Int Soc Sports Nutr* 15, 38. <https://doi.org/10.1186/s12970-018-0242-y>
- Kertai, P. (1999). *Megelőző orvostan. A népegészségügy elméleti alapjai*, Budapest: Medicina .
- Khopde, S. M., Priyadarsini, K. I., Mohan, H., Gawandi, V. B., Satav, J. G., Yakhmi, J. V., Banavaliker, M. M., Biyani, M. K., & Mittal, J. P. (2001). Characterizing the antioxidant activity of amla (*Phyllanthus emblica*) extract. *Current Science*, 81(2), 185–190.
- Khouya, T., Ramchoun, M., Amrani, S., Harnafi, H., Rouis, M., Couchie, D., Simmet, T., Alem, C., 2020. Anti-inflammatory and anticoagulant effects of polyphenol-rich extracts from *Thymus atlanticus*: An in vitro and in vivo study. *Journal of Ethnopharmacology* 252, 112475.
<https://doi.org/10.1016/j.jep.2019.112475>
- Kier, L.B. (1972). A molecular theory of sweet taste. *Journal of Pharmaceutical Sciences*. 61 (9) 1345-1510
<https://doi.org/10.1002/jps.2600610910>
- Kiss I., Cseh K., & Ember I. (2013). *Népegészségügyi orvostan*. Pécsi Tudományegyetem Általános Orvostudományi Kar.
- Kiss J. (szerk.), (2007). *Biológiai kislexikon*. Budapest: Typotex.
- Kiss, A., & Némedi, E. (2019). Élettani szempontból kedvezőtlen, antinutritív anyagok eliminációs lehetőségeinek elemzése magas hozzáadott értékű termékek kifejlesztésének a megalapozására. Élelmiszertudományi Innovációs Központ, Kaposvári Egyetem. Budapest: Expedit Nodum Kft. Hozzáférés: 2021.07.09. https://www.hungariantoxicologists.hu/wp-content/uploads/2019/11/C1_8_Dr_Kiss-Attila-Antinutrit%C3%ADvok-ea-TOX2019.pdf
- Kiss, B. (é.n.). Sporttudományi és edzéselméleti alapismeretek. Debreceni Egyetem. Letöltés: 2021.05.25. https://psycho.unideb.hu/sport/fejezetek/kb_sporttudomanyi_book/index.html
- Kiss, E., Balogh, L., & Reismann, P. (2017). Klasszikus galactosaemia dietetikai kezelési lehetőségei. *Orvosi Hetilap*, 158(47), 1864-1867.
- Kiss, E., Balogh, L., & Reismann, P. (2017). Klasszikus galactosaemia dietetikai kezelési lehetőségei. *Orvosi Hetilap*, 158(47), 1864–1867. <https://doi.org/10.1556/650.2017.30900>

- Kiss, I. (2008). *Élelmiszerek alkotórészei, értékelése*. Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet. Hozzáférés: 2021.06.27.
https://www.nive.hu/Downloads/Szakkepzesi_dokumentumok/Bemeneti_kompetenciak_meresi_ertekelesi_eszkozrendszerenek_kialakitasa/18_1429_tartalomelem_002_munkaanyag_100531.pdf
- Kiss, I. (2010). Nemzeti Sócsökkentő Program: STOP SÓ. Kiemelt feladat a Szív és Érendszeri Nemzeti Programban. *MOTESZ Magazin*, 18(1), 46-48.
- Kiss, J. (Ed.). (2007a). Fotoszintézis. In *Biológiai kislexikon* (p. 196). Typotex Elektronikus Kiadó Kft.
<https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/oxford-typotex-biologiai/ch01s06.html#fotoszintezis>
- Kiss, J. (Ed.). (2007b). Hemoglobin. In *Biológiai kislexikon* (pp. 242–243). Typotex Kft.
<https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/oxford-typotex-biologiai/index.html>
- Kiss, J. (Ed.). (2007c). Hiperglikémia. In *Biológiai kislexikon* (p. 255). Typotex Kiadó.
<https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/oxford-typotex-biologiai/adatok.html>
- Kiss, K, K.: Gastroenterológiai képalkotó diagnosztika Semmelweis Egyetem Radiológiai és Onkoterápiás Klinika
http://oftankonyv.reak.bme.hu/tiki-index.php?page=Gastroenterol%C3%B3gia_postg
- Kiss, K., (2009.). *Orvostanhallgatók testi felépítésének és fizikai teljesítményének összehasonlító vizsgálata*. Semmelweis Egyetem. Doktori Iskola. Hozzáférhető 2021-06-25, http://old.semmelweis.hu/wp-content/phd/phd_live/vedes/export/kisskalman.d.pdf
- Kiss, T. (2021). *Gasztrointesztinalis vérzések ellátása* [Előadás]. Szegedi Tudományegyetem I. Belgyógyászati Klinika. <https://u-szeged.hu/download.php?docID=96760>
- Kiss, Z., Karácsonyi, P., & Zoltai, A. (2018). *Cukrász mestervizsgára felkészítő oktatási jegyzet*. Magyar Kereskedelmi és Iparkamara. (Letöltés: 2021.06.28. <https://mkik.hu/download/125/cukrasz-jegyzet>)
- Kissné Dogossy Éva – Zsoldos Márton: A természet kincseskamrája
- Klaus, O., Christiane, L., D. Nagy, É., & Mózer, I. (n.d.). *Növényi gyógyszerek*.
- Klebovich I. (2015). *Daganatos, szív-érrendszeri betegségek gyógyszereivel kapcsolatos interakciók*, Semmelweis Egyetem Gyógyszerészeti Intézet. Letölthető:
<http://semmelweis.hu/gytk/files/2015/02/Klebovich-Imre2015febr07.pdf>
- Klok, M. D., Jakobsdottir, S., & Drent, M. L. (2007). The role of leptin and ghrelin in the regulation of food intake and body weight in humans: A review. *Obesity Reviews: An Official Journal of the International Association for the Study of Obesity*, 8(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/j.1467-789X.2006.00270.x>
- Knoll, J. (1967). Gyógyszertan. Negyedik, átdolgozott kiadás. Budapest: Medicina Könyvkiadó.
- Knoll, J. (1967). Gyógyszertan. Negyedik, átdolgozott kiadás. Budapest: Medicina Könyvkiadó.
- Knowles, M. R., & Durie, P. R. (2002). What is cystic fibrosis?.
- Kocsis, L. (2011). Rum, azaz a párlatgyártás alfája és omegája Borászportál
- Kohn, M. H., York, E. C., Kamradt, D. A., Haught, G., Sauvajot, R. M., & Wayne, R. K. (1999). Estimating population size by genotyping faeces. *Proceedings of the Royal Society of London. Series B: Biological Sciences*, 266(1420), 657-663.
- Koleszterinszint csökkentése életmóddal. (2019). KardioKözpont.
<https://www.kardiokozpont.hu/koleszterinszint-emelkedes>
- Kollár, A. *Vizsgálóeljárások klinikai jelentősége: Ultrahang*. Semmelweis Egyetem Radiológiai és Onkoterápiás Klinika.
- Koller, F., Loelinger, A., Duckert, F. (1951). *Experiments on a new clotting factor (factor VII)*. *Acta Hematologica*, 6, 1–18. <https://doi.org/10.1159/000203899>
- Konarski, D. Zou, Stintzing, F.C. and Zou, C. (2006). Nutritional and medicinal use of Cactus pear (*Opuntia* spp.) cladodes and fruits, Department of Obstetrics and Gynecology, University of Arizona, Tucson, USA, 2 Institute of Food Technology, Plant Foodstuff Technology, Hohenheim University, Germany, 2006
- Kopelman, P. G., Caterson, I. D., & Dietz, W. H. (2009). *Clinical Obesity in Adults and Children*. John Wiley & Sons.
- Kopin, L., & Lowenstein, C. J. (2017). Dyslipidemia. *Annals of internal medicine*, 167(11), ITC81-ITC96.
- Korányi, L. (2002). A szigetsejt-amiloid polipeptid hatása a glukózmetabolizmusra. *Diabetologia Hungarica*, 10(5).
- Koroknay, Zs., (2020). *Táplálkozási szokások a Debreceni Egyetem hallgatói körében végzett*. Debreceni Egyetem, Gazdaságtudományi Kar, Sportgazdasági és –menedzsment Intézet. Hozzáférhető 2021-06-20, <http://regiokutatasszemle.hu/wp-content/uploads/10.30716RSZ20211.pdf>
- Koszonits, R. (2013). 10 dolog, amit az avokádóról tudni kell. *Új Diéta*, 22(1), 27.
- Koszonits, R. (2014). 10 dolog, amit a körtéről tudni kell. *Új Diéta*, 23(4), 31.
- Koszonits, R. (2017). 10 dolog, amit a cseresznyéről tudni kell. *Új Diéta*, 26(2-3), 25.

- Kovács J, I. (é.n.). Nephrosis: Tudományos és Köznyelvi Szavak Magyar Értelmező Szótára
<https://meszotar.hu/keres-nephrosis>
- Kovács, K., Tóth, Zs. (2017). Stressz: a neurobiológiai alapoktól a stresszel kapcsolatos idegrendszeri betegségekig. Semmelweis Egyetem.
- Kovács, Sz. (2020). A szilvák elfeledett királynői, a ringlók NAIK Gyümölcs- és Dísznövény termesztési, Kutatóintézet, Budapest.
https://agroforum.hu/assets/uploads/woocommerce_uploads/2020/03/2020_03_EX85_TOTAL.pdf
- Könnyen érthető kommunikáció - Könnyen érthető élet. *Feltét*. Hozzáférhető:
<http://konnyenertheto.gonczirita.hu/szotar/feltet/>
- Könyves E. (2015). *Gasztronómia és Marketing*, Debrecen: Debreceni Egyetem Gazdaságtudományi Kar.
- Köteles, F. (n.d.). *Herbárium, avagy keresd a magad gyógyfűvét!*
- Köteles, F., Valovics, A., & Dr Buda, B. (n.d.). *A placebo-válasz*.
- Központi Statisztikai Hivatal. (2014). Egészségügyi Statisztikai Évkönyv.
https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/evkonyv/egeszsegugyi_evkonyv_2014.pdf
- Krasznai, É. (n.d.). *A hemodializált beteg diétája*. Nemzeti Vese Program. Elérhető 2021, from
http://www.vesebetegseg.hu/dieta/tanacsok/a_hemodializalt_beteg_dietaja.html
- Kreider, R. -B., Kalman, D. -S., Antonio, J., Ziegenfuss, T. -N., Wildman, R., Collins, R., Candow, D. -G., Kleiner, S. -M., Almada, A. -L., & Lopez, H. -L. (2017). International Society of Sports Nutrition position stand: safety and efficacy of creatine supplementation in exercise, sport, and medicine. *J Int Soc Sports Nutr.* 13(14),18.
- Kremer, B.P. (1995). *Fák – Őshonos és betelepített fajok Európában*. Budapest: Magyar Könyvklub.
- Kristine, Y., Patterson, D., Trainer, J., Holden, M., Howe, J. C. (2009). USDA Nutrient Data Set for Fresh Pork (From SR), Release 2.0. U.S. Department of Agriculture Agricultural Research Service,
- Kukovics, S., Figler, M., Unger, A., Antal, E., & Szally, S. (2009): *A tej szerepe a humán táplálkozásban* Budapest: Melánia Kiadó
- Kumar, V., & Joshi, V. K. (2016). Kombucha: Technology, microbiology, production, composition and therapeutic value. *International journal of food and fermentation technology*, 6(1), 13.
- Kuramoto, N. (2021). New Definitions of the Kilogram and the Mole: Paradigm Shift to the Definitions Based on Physical Constants. *Analytical Sciences*, 37(1), 177–188. <https://doi.org/10.2116/analsci.20SAR08>
- Kurucz, V. (2015). *Étrendi javaslatok*. Hematokrózisos Betegek Egyesülete.
<http://www.hemokromatozis.hu/index.php/dieta>
- Kushi, M. (2005). *Rákmegelőző és gyógyító diéta*. Budapest: Kossuth Kiadó.
- Kutasi, J. (2007). *Fermentációs biotechnológia*. Gila Kft.
- Kürönya, Z., Gécz, L., Gyergyay, F., & Bíró, K. (2017). Steroidok szerepe az onkológiai gyakorlatban. *Orvosi Hetilap*, 158(42), 1651-1657.
- Lachenmeier, D. W., Walch, S. G., Padosch, S. A., & Kröner, L. U. (2006). Absinthe—A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 46(5), 365–377. <https://doi.org/10.1080/10408690590957322>
- Lakatos E. (2013). *Élelmiszeripari Technológiák II*, Mosonmagyaróvár 2013
- Lakatos, P. L. (2016). A gyulladáshoz kapcsolódó betegségek a klinikus szemével. Semmelweis University Budapest- Hozzáférhető 2021-06-30, <https://semmelweis.hu/laboratorium/files/2016/05/01-Gyullad%C3%A1s-b%C3%A9lbetegs%C3%A9g-klinikus.pdf>
- Langer J.C. (2011) Hirschsprung Disease. In: Mattei P. (eds) *Fundamentals of Pediatric Surgery*. Springer, New York, NY. https://doi.org/10.1007/978-1-4419-6643-8_61
- Lant, A. (1985). Diuretics. *Drugs*, 29(2), 162-188.
- Léder, F. 2003. *Hagyományos gabonafélék új termékfejlesztési lehetőségei* Budapest: Központi Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet
- Lee W, Lucey J. Formation and Physical Properties of Yogurt. *Anim Biosci* 2010;23(9):1127-1136. DOI:<https://doi.org/10.5713/ajas.2010.r.05>
- Lelovics Zs. & Vági Zs. (2011). Hogyan válasszunk édesítőszeret? Elérhető: <https://tudatosvasarlo.hu/hogyan-valasszunk-edesitoszert/> Pál, V. A. MUNKAANYAG.
- Lencsepeti, J., & Lőrincz, F. (1973). *Húsipari kézikönyv*. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó.
- Lévai György (szerk.) (2017). *Alkalmazott étlettan-kórétlettan*. Budapest: Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar. 40.o., 60.o., 185-188.o., 304.o., 321.o., 374-376.o., 513.o., 532-533.o., 535-536.o.
- Lévay Gy. (2017). *Alkalmazott étlettan- kórétlettan*, Budapest: Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar.
- Lévay, Gy. (Szerk.). (2010). *Alkalmazott étlettan-kórétlettan*. Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar.

- Light, J. S., & Hodes, H. L. (1943). Studies on Epidemic Diarrhea of the New-born: Isolation of a Filtrable Agent Causing Diarrhea in Calves. *American Journal of Public Health and the Nation's Health*, 33(12), 1451–4. <https://doi.org/10.2105/AJPH.33.12.1451>
- Lim T.K. (2013) *Ziziphus jujuba*. In: Edible Medicinal And Non-Medicinal Plants. Springer, Dordrecht. https://doi.org/10.1007/978-94-007-5653-3_30
- Lindemann, B., Ogiwara, Y., & Ninomiya, Y. (2002). *The Discovery of Umami, Chemical Senses*, Volume 27, Issue 9, pp. 843–844, <https://doi.org/10.1093/chemse/27.9.843>
- Lipidek. Szerves Kémia Tanszék, Budapesti Műszaki Egyetem. Hozzáférés: 2021.07.08. <https://www.och.bme.hu/ifj-nagy/Biomol/b-1-lip.pdf>
- List of Umami Rich Ingredients. Umami Information Center. Hozzáférés: 2021.07.02. <https://www.umamiinfo.com/richfood/>
- Liu, C.H., Hsu, W.H., Lee, F.L. & Liao, C.C. (1996). The isolation and identification of microbes from a fermented tea beverage, Haipao, and their interactions during Haipao fermentation. *Food Microbiology*, 13: 407–415.
- Ijadi Snéur Zálmán Chászid filozófiája: A zsidó étkezés törvényei: a lélek eledele
- Lloyd-Jones, D. M., Evans, J. C., Larson, M. G., O'Donnell, C. J., Roccella, E. J., & Levy, D. (2000). Differential control of systolic and diastolic blood pressure: factors associated with lack of blood pressure control in the community. *Hypertension*, 36(4), 594–599.
- Lockyer, S., & Stanner, S. (2016). Coconut oil—a nutty idea?. *Nutrition Bulletin*, 41(1), 42–54.
- Loncar, S.E., Petrovic, E.S., Malbasa, V.R. & Verac, M.R. (2000). Biosynthesis of glucuronic acid by means of tea fungus, *Nahrung*.
- Lowe, H. I. C., Watson, C. T., Badal, S., Peart, P., Toyang, N. J., & Bryant, J. (2014). Promising Efficacy of the *Cola acuminata* Plant: A Mini Review. *Advances in Biological Chemistry*, 04, 240–245. <https://doi.org/10.4236/abc.2014.44029>
- Lőrincz, K. A., & Juhász, L. E. (2007): Az osteoporosis, mint népbetegség a táplálkozás függvényében. In: *Acta Sana*, (2) 1. pp. 4–13. <http://acta.bibl.u-szeged.hu/30397/>
- Lőrinczi, K. (2010). Az egészségtudatos táplálkozási magatartás hatása az üdítőital fogyasztásra. Ihrig Károly Gazdálkodás- és Szervezéstudományok Doktori Iskola. Debreceni Egyetem Agrár- és Gazdálkodástudományok Centruma, Gazdálkodástudományi és Vidékfejlesztési Kar, Számviteli és Pénzügyi Intézet, Debrecen. Hozzáférés: 2021.06.28. <https://dea.lib.unideb.hu/dea/bitstream/handle/2437/100173/ertekezes-magyar.pdf?sequence=5&isAllowed=y>
- Lu, F. C. (1988). Acceptable daily intake: Inception, evolution, and application. *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, 8(1), 45–60. [https://doi.org/10.1016/0273-2300\(88\)90006-2](https://doi.org/10.1016/0273-2300(88)90006-2)
- Ludwig, I. A., Clifford, M. N., Lean, M. E. J., Ashihara, H., & Crozier, A. (2014). Coffee: biochemistry and potential impact on health. *Food & Function*, 5(8), 1695–1717. <https://doi.org/10.1039/c4fo00042k>
- Lukács, I., Oriskó, F., Sándor, D., Zsolnay, G. (2009). Ételkészítési ismeretek. Képzőművészeti Kiadó Kft.
- Lukács, A. (2017). *A táplálkozás és a sport szerepe időskorban a lelki és fizikai egészség megőrzése érdekében*. Doktori értekezés, Debreceni Egyetem, Humán Tudományok Doktori Iskola.
- Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay (2003). Ételkészítési ismeretek, *Képzőművészeti Kiadó*, 65. old.
- Luna, C., Arjona, A., Dueñas, C., & Estevez, M. (2021). Allsine and α -Amino adipic Acid as Markers of the Glyco-Oxidative Damage to Human Serum Albumin under Pathological Glucose Concentrations. *Antioxidants*, 10(474). <https://doi.org/10.3390/antiox10030474>
- Luning, P. A., & Marcelis, W. J. (2006). A techno-managerial approach in food quality management research. *Trends in Food Science & Technology*, 17(7), 378–385.
- Luning, P. A., Marcelis, W. J., & Jongen, W. M. F. (2002). Food quality management. A technico-managerial approach. Wageningen Pers., Wageningen, The Netherlands.
- Lurton, L., Ferrari, G., & Snackers, G. (2012). Cognac: production and aromatic characteristics. In *Alcoholic Beverages* (pp. 242–266). Woodhead Publishing.
- Lv, Y., Lau, W. Y., Li, Y., Deng, J., Han, X., Gong, X., Liu, N., & Wu, H. (2016). Hypersplenism: History and current status. *Experimental and therapeutic medicine*, 12(4), 2377–2382. <https://doi.org/10.3892/etm.2016.3683>
- Lydia Ferrara (2021). Persimmon (*Diospyros kaki* L.): Nutritional importance and potential pharmacological activities of this ancient fruit, *Journal of Software Engineering and Simulation* Volume 7 ~ Issue 1 (2021) pp: 01-04, ISSN(Online) :2321-3795 Jean Magloire Feugang 1, Patricia
- Maclachlan, N. J., & Dubovi, E. J. (szerk.). (2010). *Fenner's Veterinary Virology* (4. kiadás). 288. Boston: Academic Press.

- Magas koleszterinszint (Hiperkoleszterinémia). (2017). Medicover Egészségközpont.
<https://medicover.hu/gyakori-betegsegek/magas-koleszterinszint/>
- Magas vércukor (hyperglykémia). (n.d.). Drdiag.Hu/. Elérhető 2021, from
<http://www.drdiag.hu/kereso/terapia.php?id=1234#fm>
- Maguira, K. (2015): *A chili*. Budapest: Gabo Kiadó.
- Magyar Diabetes Társaság. (2011). *Alacsony vércukorszint vagy hipoglikémia*. Diabet.
http://www.diabet.hu/info.aspx?web_id=&sp=168
- Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (2016). Táplálkozási Akadémia Hírlevél. Zsírsavak. 9 (9). Letöltés: 2021.05.15. https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2015/12/taplalkozasi_akademia_2016_09_zsirsavak_160929.pdf
- Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (2021). OKOSTÁNYÉR® – Új magyar táplálkozási ajánlás Letöltve 2021.06.28. <https://mdosz.hu/uj-taplalkozasi-ajanlasok-okos-tanyer/>
- Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége. (2014). Az élelmiszerek dúsítása, funkcionális élelmiszerek az optimalizált tápanyag bevitel szolgálatában. *Táplálkozási Akadémia Hírlevél*, (3).
- Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége. (2016). *Dietetikai kisokos*. http://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/diet_kisokos_1.pdf
- Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége. (n.d.). *OKOSTÁNYÉR®-lexikon*. Okostanyer.Hu. Elérhető 2021, from <http://www.okostanyer.hu/lexikon/>
- Magyar Élelmiszerkönyv – Codex Alimentarius Hungaricus. 1-3/81-1 számú előírás: *Egyes kenyerek és péksütemények*. Jóváhagyta a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 2012. (módosított kiadás). Hozzáférhető: https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/4/54/b1000/1-3_81-1_2012.pdf
- Magyar Élelmiszerkönyv (2013). Codex Alimentarius Hungaricus. Sör. Letöltés: 2021.06.02. <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/d/4b/a2000/2-702.pdf>
- Magyar élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) 2-1/1969 számú irányelv A Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója. Letölthető: https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/0/3b/a2000/2-1_1969.pdf
- Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) 2-604 számú irányelv Egyes gyorsfagyasztott élelmiszerek. Letölthető: <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/e/74/b1000/2-604.pdf>
- Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) 3-2-2008/1 számú irányelv, Élelmiszerek összes élelmi rosttartalmának a meghatározása enzimes-gravimetriás módszerrel, Elérhető: https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/1/94/b1000/3-2-2008_1.pdf
- Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus). (2004). *Tej és tejtermékek*. 2-51 számú irányelv. Hozzáférés: 2021.07.03. https://www.mvh.allamkincstar.gov.hu/documents/20182/213643/1_8/9fd51502-20e1-41cf-b722-c860166d4206
- Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus). (2008). *Tejtermékek*. 1-3/51-1 számú előírás, 3. kiadás. Hozzáférés: 2021.07.03. https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/2/25/b1000/13511_2008.pdf
- Magyar Élelmiszerkönyv ,Codex Alimentarius Hungaricus, 2-311 számú irányelv Hagyományőrző cukrászipari termékek. Letölthető: <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/2/ff/f1000/2-311.pdf>
- Magyar Élelmiszerkönyv Codex Alimentarius Hungaricus 2-201 számú irányelv Malomipari termékek
 MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV Codex Alimentarius Hungaricus 2-201 számú irányelv Malomipari termékek Milling products Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 2019. [https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/d/3b/a2000/új_MÉ_2-201-Malomipari termékek irányelv-2020.pdf](https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/d/3b/a2000/új_MÉ_2-201-Malomipari_termékek_irányelv-2020.pdf)
- Magyar Élelmiszerkönyv Codex Alimentarius Hungaricus 2-201 számú irányelv (rég 2-61 számú irányelv) Malomipari termékek Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 2011. [http://www.hermanottointezet.hu/sites/default/files/dokumentumok/malomipari termek.pdf](http://www.hermanottointezet.hu/sites/default/files/dokumentumok/malomipari_termek.pdf)
- MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV Codex Alimentarius Hungaricus 2-51 számú irányelv tej és tejtermékek Dairy products Letöltve: 2021.06.26. https://www.mvh.allamkincstar.gov.hu/documents/20182/213643/1_8/9fd51502-20e1-41cf-b722-c860166d4206
- Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról. Letölthető: <https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/tris/de/index.cfm/search/?trisaction=search.detail&year=2020&num=616&dLang=HU>

- Magyar Élelmiszerkönyv, Codex Alimentarius Hungaricus, 2-51 számú irányelv Tej és tejtermékek. Letölthető: https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/2/25/b1000/13511_2008.pdf
- Magyar Élelmiszerkönyv. Codex Alimentarius Hungaricus. 2-321 számú irányelv. (rég. szám: 2-85) *Száraztészta*.
Magyar élelmiszerkönyv. Codex Alimentarius Hungaricus. 2-51 számú irányelv *Tej és tejtermékek*. Hozzáférhető 2021-06-11, https://www.mvh.allamkincstar.gov.hu/documents/20182/213643/1_8/9fd51502-20e1-41cf-b722-c860166d4206
- Magyar Élelmiszerkönyv. *Szeszesitalok*. 1-3-1576/89 számú előírás.
- Magyar Kormánytisztviselői Kar. A teljes kiőrlésű gabona, mint energiabomba. Hozzáférhető 2021-06-25, <http://mkk.org.hu/node/39>
- Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület. *Magyarország madarai: Fácán*. Hozzáférhető: <http://www.mme.hu/magyarorszagmadarai/madaradatbazis-phaco/>
- Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület. *Magyarország madarai: Fácán*. Hozzáférhető: <http://www.mme.hu/magyarorszagmadarai/madaradatbazis-phaco/>
- Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület. *Magyarország madarai: Fácán*. Hozzáférhető: <http://www.mme.hu/magyarorszagmadarai/madaradatbazis-phaco/>
- Magyar Néprajzi Lexikon*. Ötödik Kötet. Akadémiai Kiadó. Hozzáférhető 2021-06-25, <https://mek.oszk.hu/02100/02115/html/5-555.html>
- Magyar Stroke Társaság. Agyérbetegségek. Hozzáférhető: 2021-06-28. https://www.doki.net/tarsasag/stroke/upload/stroke/document/1_bevezetes.pdf?web_id=
- Magyar Tudományos Akadémia Nyelvtudományi Intézete (1959). *A magyar nyelv értelmező szótára*. Budapest: Akadémiai kiadó. Hozzáférhető: <https://mek.oszk.hu/adatbazis/magyar-nyelv-ertelmezo-szotara/kereses.php?kereses=konyha>
- Magyar Tudományos Akadémia Nyelvtudományi Intézete. (1959). *A magyar nyelv értelmező szótára*. Budapest: Akadémiai kiadó. Hozzáférhető: <https://mek.oszk.hu/adatbazis/magyar-nyelv-ertelmezo-szotara/kereses.php?kereses=r%C3%A9szeg%C3%A9g>
- Mahr, S. : Arugula, *Eruca sativa* Wisconsin Egyetem Madison
- Maldonado, Y. A., & Yolken, R. H., (1990). Rotavirus. *Baillière's Clinical Gastroenterology*, 4(3), 609–25. [https://doi.org/10.1016/0950-3528\(90\)90052-1](https://doi.org/10.1016/0950-3528(90)90052-1)
- Malinow, K. C., & Lion, J. R. (1979). Hyperaldosteronism (Conn's disease) presenting as depression. *The Journal of clinical psychiatry*.
- Mandal, Ananya (2019). Low Calorie and Very Low Calorie Diets. Hozzáférhető: <https://www.news-medical.net/health/Low-calorie-and-very-low-calorie-diets.aspx>
- Maráz A. (2018). Genetikailag módosított mikroorganizmusok előállításának és biotechnológiai alkalmazása
- Maráz, A. (2002). From yeast genetics to biotechnology. *Acta microbiologica et immunologica hungarica*, 49(4), 483-491.
- Maria, T., Csokonai, A., Varga, E., Dr Fekete Farkas, P., D. Nagy, É., & Dr Kéry, Á. (n.d.). *Egészség Isten patikájából: Tapasztalatok gyógynövényekről és tanácsok felhasználásukhoz*.
- Marina, A., Che Man, Y., Nazimah, S., & Amin, I. (2009a). Monitoring the adulteration of virgin coconut oil by selected vegetable oils using differential scanning calorimetry. *Journal of Food Lipids*, 16(1), 50– 61.
- Marsh, C. A., & Grimstad, F. W. (2014). Primary amenorrhea: diagnosis and management. *Obstetrical & gynecological survey*, 69(10), 603–612. <https://doi.org/10.1097/OGX.000000000000111>
- Marshall, W. -J. (2003). *Klinikai kémia*. Medicina Könyvkiadó.
- Marshall, W. -J. (2003). *Klinikai kémia*. Medicina Könyvkiadó.
- Martens, P.-J., Gysemans, C., Verstuyf, A., Mathieu, C., 2020. Vitamin D's Effect on Immune Function. *Nutrients* 12, 1248. <https://doi.org/10.3390/nu12051248>
- Martos, É. (2010). Európai összefogás a lakosság sóbevitelének csökkentése érdekében - Nemzeti Sócsökkentő Program. *Metabolizmus*, 8(Suppl. A), 23-24.
- Martos, É. (2014). Egészséges Táplálkozás Transzsírsavak - Hatályos a transzsírsav-rendelet! Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet. Hozzáférés:2021.07.07. [https://egeszsegprogram.eu/content/kozerdeku-adatok/pdf/kisero-eloadasok/prof.dr.martos.eva-oeti.hatalyos.transzsirsav.rendelet\(2014\).pdf](https://egeszsegprogram.eu/content/kozerdeku-adatok/pdf/kisero-eloadasok/prof.dr.martos.eva-oeti.hatalyos.transzsirsav.rendelet(2014).pdf)
- Matarasso, A., Matarasso, D. M., & Matarasso, E. J. (2014). Abdominoplasty: classic principles and technique. *Clinics in plastic surgery*, 41(4), 655–672. <https://doi.org/10.1016/j.cps.2014.07.005>
- Matthews, D. M. (1975). Intestinal absorption of peptides. *Physiological Reviews*, 55(4), 537–608. <https://doi.org/10.1152/physrev.1975.55.4.537>
- Mayer, J. G., Uehleke, B., Saum, K., & Mayer, J. G. (2004). *Kolostori gyógyászat [rég. és új ismeretek a gyógynövények hatásáról ; megelőzés, kezelés, gyógyítás]*.

- McDonald, J. D., Zielinska, B., Fujita, E. M., Sagebiel, J. C., Chow, J. C., & Watson, J. G. (2003). Emissions from charbroiling and grilling of chicken and beef. *Journal of the Air & Waste Management Association*, 53(2), 185-194.
- McKenzie, Y. A., Thompson, J., Gulia, P., Lomer, M. C. E., & (IBS Dietetic Guideline Review Group on behalf of Gastroenterology Specialist Group of the British Dietetic Association). (2016). British Dietetic Association systematic review of systematic reviews and evidence-based practice guidelines for the use of probiotics in the management of irritable bowel syndrome in adults (2016 update). *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 29(5), 576-592.
- McNab B. K. (2019). What determines the basal rate of metabolism?. *The Journal of experimental biology*, 222(Pt 15), jeb205591. <https://doi.org/10.1242/jeb.205591>
- MDOSZ. (2013). *Táplálkozási Akadémia Hírlevél*, 6(5), 5.
- MDOSZ. (2014). *Táplálkozási Akadémia Hírlevél*, 7(1), 2.
- MDOSZ. (2015). Olajos magvak. *Táplálkozási Akadémia Hírlevél*, 8(1).
- MDOSZ. (2019). *Táplálkozási Akadémia Hírlevél*, 12(5), 4.
- MDOSZ. (2020). Olajos magvak, aszálványok. *Táplálkozási Akadémia Hírlevél*, 13(11).
- MDOSZ. (2020). *Táplálkozási Akadémia Hírlevél*, 13(1), 5.
- Medical Terms and Abbreviations: Merriam Webster Medical Dictionary. Letöltve: 2021.07.03.<https://www.merriam-webster.com/dictionary/hypo#medicalDictionary>
- Medical Terms and Abbreviations: Merriam Webster Medical Dictionary. Letöltve: 2021.07.03.<https://www.merriam-webster.com/dictionary/juice#medicalDictionary>
- Medical Terms and Abbreviations: Merriam Webster Medical Dictionary. Letöltve: 2021.07.03. <https://www.merriam-webster.com/dictionary/juvenile#medicalDictionary>
- Medveczky, I., Rusvai M., Varga, J., Tuboly, S. (1998). *Állatorvosi járványtan I. - Állatorvosi mikrobiológia, bakteriológia, virológia, immunológia*. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
- Melino, C., Venza, F., & Sgrò, M. (1989). L'anchilostomiasi [Ancylostomiasis]. *La Clinica terapeutica*, 130(2), 123-131.
- Merriam-Webster. (n.d.). *Dessert*. In Merriam-Webster.com dictionary. (<https://www.merriam-webster.com/dictionary/dessert>)
- Merriam-Webster. (n.d.). Tzatziki. In *Merriam-Webster.com dictionary*. Hozzáférés:2021.07.01. <https://www.merriam-webster.com/dictionary/tzatziki>
- Mészáros Gabriella (2020). Rosé borok; <https://bor.hu/bortipusok/rose>
- Mészáros, E., & Širmankina, R. S. (1999). Erza-mordvin-magyar szótár. *Studia Uralo-altaica*, (Suppl.), 1-360.
- Metric-Conversions. *Font*. Hozzáférhető: <https://www.metric-conversions.org/hu/suly/font-atszamolas.htm>
- Meyers, M. A., Alonso, D. R., Gray, G. F., & Baer, J. W. (1976). Pathogenesis of bleeding colonic diverticulosis. *Gastroenterology*, 71(4), 577-583.
- Mezadri, T., Fernández-Pachón, Ma. S., Villano, D., Garcia-Parrilla, M., & Troncoso, A. M. (2006). The acerola fruit: Composition and possible alimentary uses. *Archivos Latinoamericanos de Nutricion*, 56(2)
- Michael, T., Szollát, G., Varga, E., & Dr Dános, B. (n.d.). *Gyógyfüveskönyv: A gyógynövényekkel foglalkozó tudományok legfrissebb eredményeivel*.
- Micucci, M., Protti, M., Aldini, R., Frosini, M., Corazza, I., Marzetti, C., Mattioli, L.B., Tocci, G., Chiarini, A., Mercolini, L., Budriesi, R., 2020. Thymus vulgaris L. Essential Oil Solid Formulation: Chemical Profile and Spasmolytic and Antimicrobial Effects. *Biomolecules* 10, 860. <https://doi.org/10.3390/biom10060860>
- Miguel C. Cedeño (2008). Tequila production. *Critical Reviews in Biotechnology*. Volume 15, 1995. <https://doi.org/10.3109/07388559509150529>
- Mikołajczak, N. (2017). Coconut oil in human diet-nutrition value and potential health benefits. *Journal of Education, Health and Sport*, 7(9), 307-319.)
- Milánkovics, I. (2010). *A klasszikus galaktozémia, a galaktokináz-hiány és a biotinidáz-hiány molekuláris genetikai és klinikai vizsgálata* (Doktori értekezés). Semmelweis Egyetem Molekuláris Orvostudományok Doktori Iskola. http://old.semmelweis.hu/wp-content/phd/phd_live/vedes/export/milankovicsilona.d.pdf
- Millington, A. (2019, január 6.). *The 50 best-selling cocktails in the world in 2019*. Business Insider. <https://www.businessinsider.com/best-selling-cocktails-in-the-world-2019-1>
- Millotte C, Philippe Fayemendy, Michel Druet-Cabanac, Mireille Perrier, M Gravelat, et al.. Prevalence of Tachyphagia at lunch and associated factors in 415 French workers. *39th Espen Congress*, Sep 2017, La Hague, Netherlands. pp.S8. (hal-01618770). <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01618770/>

- Misaki Ishibashi, Hiroki Yoshikawa & Yuichi Uno (2017). Expression Profiling of Strawberry Allergen Fra a during Fruit Ripening Controlled by Exogenous Auxin. *International Journal of Molecular Sciences*. doi:10.3390/ijms18061186
- Mishra, P. K., Palma, M., Bleich, D., Loke, P., & Gause, W. C. (2014). Systemic impact of intestinal helminth infections. *Mucosal immunology*, 7(4), 753–762. <https://doi.org/10.1038/mi.2014.23>
- Misselwitz, B., Butter, M., Verbeke, K., & Fox, M. R. (2019). Update on lactose malabsorption and intolerance: pathogenesis, diagnosis and clinical management. *Gut*, 68(11), 2080–2091. <https://doi.org/10.1136/gutjnl-2019-318404>
- Mission Areas, U.S. Department of Agriculture. Hozzáférés: 2021.06.27. <https://www.usda.gov/our-agency/about-usda/mission-areas>
- Mitchell, L. J., Ball, L. E., Ross, L. J., Barnes, K. A., & Williams, L. T. (2017). *Effectiveness of Dietetic Consultations in Primary Health Care: A Systematic Review of Randomized Controlled Trials*. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 117(12), 1941–1962. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2017.06.364>
Hozzáférhető: 2021.06.27. https://core.ac.uk/reader/143901537?utm_source=linkout
- Mizseiné Dr. Nyiri, J., (2010). *Földminősítés és ingatlan-értékelés 5., A termőföld értékelése, a földértékelés jelenlegi helyzete*. Nyugat-magyarországi Egyetem. Hozzáférhető 2021-06-24. https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0027_FIE5/ch01.html
- Módosított keményítő Világ Lexikon; http://www.vilaglex.hu/Lexikon/Html/ModKem_.htm
- Mohácsiné F. Cs.: (2018). *Tartósítási eljárások mikrobiológiája*, Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék, Szent István Egyetem
- Mohácsiné Farkas Cs. (2018). HACCP, Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Kar
- Mohos F., (2006). *Édesipari technológia I.* FVM Képzési és Szaktanácsadási Intézet.
- Mohos F., (2006). *Édesipari technológia I.* FVM Képzési és Szaktanácsadási Intézet.
- Molassiotis, A., & Peat, P. (2007). Surviving against all odds: Analysis of 6 case studies of patients with cancer who followed the Gerson therapy. *Integrative Cancer Therapies*, 6(1), 80–88. <https://doi.org/10.1177/1534735406298258>
- Molekuláris sejtbioológia. (2013). Hozzáférhető 2021-07-02, https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop412A/2011_0025_bio_5/ch26.html
- Monsbakken, K. W., Vandvik, P. O., & Farup, P. G. (2005). Perceived food intolerance in subjects with irritable bowel syndrome – etiology, prevalence and consequences. *European Journal of Clinical Nutrition*, 60(5), 667–672. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1602367>
- Moon, H. J., Jeya, M., Kim, I. W., & Lee, J. K. (2010). Biotechnological production of erythritol and its applications. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 86(4), 1017–1025. <https://doi.org/10.1007/s00253-010-2496-4>
- Morabito, G., Romeo, C., & Romano, C. (2014). Functional aerophagia in children: a frequent, atypical disorder. *Case reports in gastroenterology*, 8(1), 123–128. <https://doi.org/10.1159/000362441>
- Moro, O., Da Rech, A., Bonavigo, T., De Caro, E., Di Blas, L., Palmisano, S., & Pascolo-Fabrici, E. (2018). A FOLLOW-UP STUDY ON PSYCHOLOGICAL ANTECEDENTS OF WEIGHT REGAIN IN OBESE PATIENTS ONE YEAR AFTER BARIATRIC SURGERY. In *RICERCA, PRATICA CLINICA, RELAZIONI INTERNAZIONALI: NUOVE FRONTIERE NEL TRATTAMENTO DEI DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE E DELL'OBESITÀ* (pp. 48-49). sisdca.
- Morre, W. M., Jr, & Hollier, L. H. (1992). Aneurysmal disease. *Cardiovascular clinics*, 22(3), 189–200.
- MSD Orvosi Kézikönyv (2009). Melania Kiadó.
- Mulzer, J. (2012). 2.6 Chiral Pool Synthesis: From α -Amino Acids and Derivatives. In E. M. Carreira & H. Yamamoto (Eds.), *Comprehensive Chirality* (pp. 122–162). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-095167-6.00201-9>
- Muniz, F. J. S. (2015). Dietas Milagro. Ventajas e inconvenientes. Monografías de la Real Academia Nacional de Farmacia.
- Munkahigiénés és Foglalkozás-egészségügy Főosztály (é.n.). WHO: Salicil.
- Muñoz Esparza, N. C., Vasquez-Garibay, E. M., Larrosa Haro, A., & Romero Velarde, E. (2019). Relationship of anthropometric indexes and indicators of body composition by arm anthropometry on hospitalized pediatric patients. Relación entre índices antropométricos e indicadores de composición corporal por antropometría de brazo en pacientes pediátricos hospitalizados. *Nutricion hospitalaria*, 36(3), 611–617. <https://doi.org/10.20960/nh.2309>
- Muraro, A., Clark, A., Beyer, K., Borrego, L. M., Borres, M., Lødrup Carlsen, K. C., Carrer, P., Mazon, A., Rancè, F., Valovirta, E., Wickman, M., & Zanchetti, M. (2010). The management of the allergic child at school:

- EAACI/GA2LEN Task Force on the allergic child at school. *Allergy*, 65(6), 681–689.
<https://doi.org/10.1111/j.1398-9995.2010.02343.x>
- Murcia, M. A., Egea, I., Romojaro, F., Parras, P., Jiménez, A. M., & Martínez-Tomé, M. (2004). Antioxidant evaluation in dessert spices compared with common food additives. Influence of irradiation procedure. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(7), 1872–1881.
- Murtagh, J. E. Production of neutral spirits and preparation of gin and vodka.
- Murugesan, G.S., Sathishkumar, M., Jayabalan, R., Binupriya, A.R., Swaminathan, K. and Yun, S.E. (2009). Hepatoprotective and curative properties of Kombucha tea against carbon tetrachloride-induced toxicity. *Journal of microbiology and biotechnology* 19(4): 397–402.
- Musa acuminata*. Campus Arboretum. College of Agriculture & Life Sciences, The University of Arizona. Hozzáférés:2021.07.02. <https://apps.cals.arizona.edu/arboretum/taxon.aspx?id=975>
- Mutter, J., & Yeter, D. (2008). Kawasaki's disease, acrodynia, and mercury. *Current medicinal chemistry*, 15(28), 3000–3010. <https://doi.org/10.2174/092986708786848712>
- Müller, V. (2001). Bacterial fermentation. *e LS*.
- Műszaki Könyvkiadó. (2015). hyper- (hiper). In *Latin-magyar, magyar-latin szótár az MK-6603 Orvosi latin című tankönyvhöz* (p. 19). Műszaki Könyvkiadó. <https://www.muszakikiado.hu/wp-content/uploads/2015/04/orvosilatinszotar.pdf>
- Nádori, L., Dr. Gáspár, M., Rétsági, E., Ekler, J., Dancs, H., Woth, P., Gáldi, G. (2011). Sportelméleti ismeretek. Digitális Tankönyvtár. Pécsi Tudományegyetem, Szegedi Tudományegyetem, Nyugat-Magyarországi Egyetem, Eszterházy Károly Főiskola, Dialóg Campus Kiadó-Nordex Kft. Letöltés: 2021.06.06. https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0025_Nadori-Dancs-Retsagi-Ekler-Gaspar-Sportelméleti_ismeretek/ch01s02.html
- Nagy Gyuláné Tajti, É. (2014). *Makro- és mikrotápanyagok, ásványi anyagok és nyomelemek szerepe a táplálkozásban*. Diabetes.Hu. <https://diabetes.hu/cikkek/hypertonia/1403/makro-es-mikrotapanyagok-asvanyi-anyagok-es-nyomelemek-szerepe-a-taplalkozasban>
- Nagy, A. (2002). *Élelmiszer-előállítás, biztonság, versenyelőnyek*. Magyar Tudomány, 9, 1161. Hozzáférés: 2021.06.27. <http://www.matud.iif.hu/02sze/nagya.html>
- Nagy, B., Nagy-Lőrincz, Z., Bakacs, M., Illés, É., Sarkadi Nagy, E., & Martos, É. (2017). Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat – OTÁP2014. III. A magyar lakosság makroelem-bevitele. *Orvosi Hetilap*, 158(17), 653–661. doi:10.1556/650.2017.30744
- Nagy, B., Nagy-Lőrincz, Z., Bakacs, M., Illés, V., Sarkadi Nagy, E., Erdei, G., & Martos, V. (2017). Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat – OTÁP2014. IV. A magyar lakosság mikroelem-bevitele. *Orvosi Hetilap*, 158(21), 803–810. <https://doi.org/10.1556/650.2017.30773>
- Nagy, B., Nagy-Lőrincz, Z., Bakacs, M., Illés, V., Sarkadi Nagy, E., & Martos, V. (2017). Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat – OTÁP2014. III. A magyar lakosság makroelem-bevitele. *Orvosi Hetilap*, 158(17), 653–661. <https://doi.org/10.1556/650.2017.30744>
- Nagy, B., Nagy-Lőrincz, Z., Bakacs, M., Illés, É., Sarkadi Nagy, E., Martos, É., (2017). *Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat – OTÁP2014. III. A magyar lakosság makroelem-bevitele*. Orvosi Hetilap. 2017; 158(17): 653–661.) (13)
- Nagy, J. (2011). *Orvosi latin nyelvi alapismeretek*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Nagy, J. (2011). *Orvosi latin nyelvi alapismeretek*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Nagy, J. (2011). *Orvosi latin nyelvi alapismeretek*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Nagy, J. (2011). *Orvosi latin nyelvi alapismeretek*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Nagy, K. (2015). *Pszichózis és antipszichotikumok vizsgálata neurokémiai és viselkedés farmakológiai módszerekkel*. Biológiai Doktori Iskola. Eötvös Loránd Tudományegyetem, Természettudományi Kar. (http://teo.elte.hu/minosites/ertekezes2015/nagy_katalin.pdf)
- Nair, K. K. S., Rao, D. N., Chand, N., Nair, R. B., Puttarajappa, P., & Amla, B. L. (1995). Tandoori Chicken: Processing Optimized by Response Surface Methodology. *Journal of Food Quality*, 18(2), 103–117. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4557.1995.tb00366.x>
- Naito, Y., & Yoshikawa, T. (2009). *Nihon rinsho. Japanese journal of clinical medicine*, 67(7), 1377–1383.
- Napier, C., & Pearce, S. H. (2012). Autoimmune Addison's disease. *Presse medicale (Paris, France : 1983)*, 41(12 P 2), e626–e635. <https://doi.org/10.1016/j.lpm.2012.09.010>
- National Center for Biotechnology Information (2021). PubChem Compound Summary for CID 681, Dopamine. (<https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Dopamine>)
- National Collaborating Centre for Mental Health (UK. (2007). Dementia. *Dementia: A NICE-SCIE Guideline on Supporting People With Dementia and Their Carers in Health and Social Care*.

- National Dysphagia Diet Task Force, & American Dietetic Association. (2002). *National dysphagia diet: Standardization for optimal care*. American Dietetic Association.
- National Institutes of Health. (2021, május). *Vitamin B12 Fact Sheet for Health Professionals*. Office of Dietary Supplements. <https://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminB12-HealthProfessional/>
- National Library of Medicine (é.n.). Salicin. Letöltés: 2021.05.30. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/salicin>
- NÉBIH (2013). Hogyan készül a sör? Letöltés: 2021.05.05. <https://portal.nebih.gov.hu/-/hogyan-keszul-a-sor->
- NÉBIH (2017). Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata. Mártások, szószok, öntetek, sodók. Letöltés: 2021.05.28. https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/1007799/25_V%c3%89GS%c5%90_Sz%c3%b3szok,+m%c3%a1rt%c3%a1sok +%c3%b6ntetek-sod%c3%b3k_pontoz%c3%a1s_2017_05_01.pdf/115e9bb3-af78-5757-7549-e05f1a89dd79
- NÉBIH Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Igazgatóság Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztálya. (2018). *Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához*. Hozzáférhető: https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/406632/GHP_press_low.pdf/36f7dfad-0890-4950-b5e6-58bd71418b99
- NÉBIH. "Fagylalt vagy jégkrém?" - tájékoztató a nyár hűsítő kedvenceiről. Hozzáférhető: <https://portal.nebih.gov.hu/-/fagylalt-vagy-jegkrem-tajekoztato-a-nyar-husito-kedvenceirol>
- NÉBIH. (2013). *Mélyhűtöttet, biztonsággal*. Hozzáférhető: <http://eteltcsakokosan.hu/2013/07/19/melyhutottet-biztonsaggal/>
- NÉBIH. Kérdezz-felelek a fagylalt fogyasztás élelmiszerbiztonsági vonatkozásairól. Hozzáférhető: <https://portal.nebih.gov.hu/-/fagylalt-vagy-jegkrem-tajekoztato-a-nyar-husito-kedvenceirol>
- Német, B. (2013). *Ipari technológiák*. Pécs: Pécsi Tudományegyetem.
- Németh, Á., Horváth, L., & Szathmári, L. (2016). Új szaporítási módszerek vizsgálata és alkalmazása a fogas süllő (*Sander lucioperca* L.) tenyésztésében. *Acta Aeronomica Óváriensis*, 57(1-2), 3-12.
- Nemzeti Adó- és Vámhivatal. (2020). *Népegészségügyi termékadó*. Hozzáférés: 2021.06.28. https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:KyNrvVOL2QYJ:https://nav.gov.hu/data/cms511308/53_Nepegeszsegugyi_termekado_20200131.pdf+&cd=31&hl=hu&ct=clnk&gl=hu
- Nemzeti Agrárgazdasági Kamara. (2018). *Gluténmentes Élelmiszerek* (Élelmiszeripari kézikönyv 2.). <https://www.nak.hu/kiadvanyok/kiadvanyok/2613-glutenmentes-elelmiszerek/file>
- Nemzeti Egészségbiztosítási Alapkezelő (2017). A csontritkulás világnapja - október 20. http://neak.gov.hu/sajtoszoba/kozlemenyek_eu_napok/egeszsegugyi_vilagnapok_csontritkulas
- Nemzeti Egészségbiztosítási Alapkezelő. (2020). *A hepatitis világnapja - július 28*. NEAK. http://neak.gov.hu/sajtoszoba/kozlemenyek_eu_napok/eu_vilagnapok_hepatitis
- Nemzeti Élelmiszerlátn-biztonsági Hivatal. E-szám kereső. Hozzáférhető 2021-06-11, <https://portal.nebih.gov.hu/e-szam-kereso>
- Nemzeti Köznevelési Portál: *Okos tankönyv Biológia 11. III. Az ember létfenntartó életműködései 12. Az emésztőrendszer/gyomor*. https://www.nkp.hu/tankonyv/biologia_11/lecke_03_012
- Nemzeti Népegészségügyi Központ. (2021). *Káros-e az egészségre a baktériumokat és vírusokat megölő germicid lámpa?* UV-C lámpák, Koronavírus tájékoztatók. Hozzáférés: 2021.07.07. <https://www.nnk.gov.hu/index.php/koronavirus-tajekoztato/1044-uv-c-lampak>
- Neoplazma (2007) *Biológiai kislexikon* Budapest: Typotex Elektronikus Kiadó Kft.
- Nigri, G., Petrucciani, N., Giannini, G., Aurello, P., Magistri, P., Gasparrini, M., & Ramacciato, G. (2015). Giant colonic diverticulum: clinical presentation, diagnosis and treatment: systematic review of 166 cases. *World journal of gastroenterology*, 21(1), 360–368. <https://doi.org/10.3748/wjg.v21.i1.360>
- Nomura I, Katsunuma T, Tomikawa M, Shibata A, Kawahara H, Ohya Y, Abe J, Saito H, Akasawa A. Hypoproteinemia in severe childhood atopic dermatitis: a serious complication. *Pediatr Allergy Immunol*. 2002 Aug;13(4):287-94. doi: 10.1034/j.1399-3038.2002.01041.x. PMID: 12390445.
- Nordegren, T. (2002). *The A-Z Encyclopedia of Alcohol and Drug Abuse*. Parkland, Florida USA: Brown Walker Press
- Novák, L., Nyitrai, J., & Hazai, L. (2000). B₁₂-vitamin. *Biomolekulák kémiája*. 137-138. Budapest: Magyar Kémikusok Egyesülete.
- Novotniné Dr. Dankó, G. (2012). *ÁLLATÉLETTAN: Vol. elektronikus jegyzet*. Debreceni Egyetem Állattudományi, Biotechnológiai és Természetvédelmi Intézet. http://www.agr.unideb.hu/ebook/allatelettan/a_pajzsmirigy_glandula_thyreoidea.html

- Noya García M. (1967). Diarrea causada por deficiencia en disacaridasas intestinales, con especial referencia a las alactasias del adulto [Diarrhea caused by intestinal disaccharide deficiency, with special reference to adult alactasia]. *Revista clinica espanola*, 106(5), 541–553.
- Nutrition and stomach cancer*. (n.d.). Canadian Cancer Society. Elérhető 2021, from <https://cancer.ca/en/cancer-information/cancer-types/stomach/supportive-care/nutrition-and-stomach-cancer>
- Nyirkos, P. (2005a). Fasciitis necrotisans és gázgangréna. In *Tényeken Alapuló Orvostudomány Módszertani Ajánlások* (pp. 518–519). Melania Kiadói Kft. <https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/tenyeken-alapulo/adatok.html>
- Nyirkos, P. (2005b). Gilbert-kór. In *Tényeken Alapuló Orvostudomány Módszertani Ajánlások* (p. 1026). Melania Kiadói Kft. <https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/tenyeken-alapulo/ch06s36.html>
- Nyirkos, P. (2006). Gyomorégés; reflux oesophagitis. In *Tényeken Alapuló Orvostudomány Módszertani Ajánlások* (pp. 923–929). Melania Kiadói Kft. <https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/tenyeken-alapulo/adatok.html>
- Nyitray L. (2013). *Géntechnológia és fehérjemérnökség* <https://ttk.elte.hu/dstore/document/865/book.pdf>
- Nyitray, L. & Pál, G. (2013). *A biokémia és molekuláris biológia alapjai*. E-könyv. Eötvös Loránd Tudományegyetem.
Nyugat-magyarországi Egyetem
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0027_NAI2/index.html
- Oatway, L., Vasanthan, T., & Helm, J. H. (2001). Phytic acid. *Food Reviews International*, 17(4), 419-431.
- Odebunmi, E. O., Oluwaniyi, O. O., Awolola, G. V., & Adediji, O. D. (2009). Proximate and nutritional composition of kola nut (*Cola nitida*), bitter cola (*Garcinia cola*) and alligator pepper (*Aframomum melegueta*). *African Journal of Biotechnology*, 8(2), 308–310. <https://doi.org/10.4314/ajb.v8i2.59797>
- Ohler, J. G. (1999). Modern coconut management: Palm cultivation and products. *Rome: Intermediate Technology Publications*.
- Okoli, B. J., Abdullahi, K., Myina, O., & Iwu, G. (2012). Caffeine content of three Nigerian Cola. *Journal of Emerging Trends in Engineering and Applied Sciences*, 3(5), 830–833. Retrieved from [http://www.jeteas.scholarlinkresearch.org/articles/Caffeine Content of Three Nigerian Cola.pdf](http://www.jeteas.scholarlinkresearch.org/articles/Caffeine%20Content%20of%20Three%20Nigerian%20Cola.pdf)
- OKOSTÁNYÉR felnőtt | Okostányér. (2015). MDOSZ. <http://www.okostanyer.hu/okostanyer-felnott/>
- Oláh, A. Kállai, K., Vadnai, Zs. (1990). *Reformkonyha*. Budapest: Mezőgazdasági Könyvkiadó Vállalat.
- Oláh, A., Fullér, N., Germán, Zs., Szunomár, Sz. (é.n.). Székletürítés. Pécsi Tudományegyetem, Egészségtudományi Kar, Ápolás és Betegellátás Intézet, Ápolástudományi Tanszék. Letöltés: 2021.06.07. https://www.etk.pte.hu/public/upload/files/oktatas/aok/magyar/Szekleturites_k2.pdf
- Oláh, É. (2015). *Klinikai genetika*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Ole G. Mouritsen, O. G., & Styrbaek, K. (2014). *What is umami?* Columbia University Press, New York.
- O'Leary, F., & Samman, S. (2010). Vitamin B12 in health and disease. *Nutrients*, 2(3), 299–316. <https://doi.org/10.3390/nu2030299>
- Online Etymology Dictionary (é.n.). Sardine. Letöltés: 2021.05.25. <https://www.etymonline.com/word/sardine>
- Ormai, S. (szerk.), (2002). *Élettan – Kórélettan*. Budapest: Semmelweis Kiadó.
- Ornish, D. (1996). *Stress Diet and Your Heart*. Dr. Dean Ornish's Program for Reversing Heart Disease. Ballantine Books, New York, 1996.
- Ornish, D., Brown, S. E., & Scherwitz, L. W. (1990). Can lifestyle changes reverse coronary heart disease? *The Lifestyle Heart Trial. Lancet*, 336(8708), 129-33.
- Ornish, D., Lin, J., Daubenmier J. et al (2008). Increased telomerase activity and comprehensive lifestyle changes: a pilot study. *Lancet Oncol.*, 9, 1048-1057.
- Orosz, M. (2013). *Fogászati asszisztensek és dentalhigiénikusok tankönyve*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Orsolits, B. (2013). *Retinoidok szerepe az idegi őssejtek differenciációjának szabályozásában. Doktori értekezés*. Budapest: Semmelweis Egyetem Szentágothai János Idegtudományi Doktori Iskola, DOI:10.14753/SE.2014.1927 Letöltve: 2021.06.29. <http://repo.lib.semmelweis.hu/bitstream/handle/123456789/1099/orsolitsbarbara.DOIs.pdf?sequence=1>
- Orssaud C. (2014). L'amblyopie [Amblyopia]. *Journal francais d'ophtalmologie*, 37(6), 486–496. <https://doi.org/10.1016/j.jfo.2014.01.004>
- Ország, L. (1968). Szó- és szólásmagyarozatok. *Magyar Nyelvőr*, 92(1), 231–233. Hozzáférhető: http://real-j.mtak.hu/6034/1/MagyarNyelvor_1968.pdf

- Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet. (2015). *Transzsírsav: véget ér a türelmi idő*. Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat. Hozzáférés:2021.07.07.
https://antsz.hu/felso_menu/rolunk/sajto/sajtokozlomenyek/150216-transzsir-teljes-kivonas.html
- Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés- egészségügyi Intézet (2009). Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgáló. Letöltés: 2021.06.06. https://www.ogyei.gov.hu/otap_2009/
- Országos Gyógyszerészeti Intézet. (2011). *Melaleuca Aetheroleum. Teafaolaj*. OGYI-Ph. Hg VII. 2/2011. számú közleménye a VII. Magyar Gyógyszerkönyv előírásainak változásairól. Hozzáférhető 2021-06-30, https://ogyei.gov.hu/dynamic/7_0%20anyag-Csillanak/Melaleuca%20aetheroleum%207_0.pdf
- Ortutay, Gy., & Kisbán, E. (2006). *Magyar néprajzi lexikon*. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- Orvosi Lexikon.hu (2011). A Nemzeti Vese Programról <https://orvosilexikon.hu/cimkek/vesebetegseg>
- Orvosi Szótár. Letöltve: 2021.07.05. <https://super55.com/index.php?q=hypo-&l=1&t=12&r=0>
- Osvat, M., & Bei, M. F. (2013). Analysis of bakery products quality-home made bread, graham bread and black bread. *Analele Universității din Oradea, Fascicula: Ecotoxicologie, Zootehnie și Tehnologii de Industrie Alimentară*, 12(B), 307-312.
- Otto-Albrecht, N., Hermann, R. (1984). *Vegyészeti Lexikon*. Budapest: Műszaki Könyvkiadó.
- Our Secretary, U.S. Department of Agriculture.
 Hozzáférés: 2021.06.27. <https://www.usda.gov/our-agency/about-usda/our-secretary>
- Oxford English and Spanish Dictionary. (2021, május). cocktail. *Definition of cocktail in English by Oxford Dictionaries*. <https://www.lexico.com/definition/cocktail>
- Ördög, V., Molnár, Z. (2011) *Növényélettan*. Debreceni Egyetem Nyugat-magyarországi Egyetem Pannon Egyetem. TÁMOP-4.1.2-08/1/A-2009-0010 projekt.
- P.Bertus-Barcza (2011). A gusztusos ételek jókedvre derítenek. Elérhető:
https://ng.24.hu/kultura/2011/12/23/a_gusztusos_etelek_jokedvre_deritenek/
- Pál, T., (2013). *Orvosi mikrobiológia*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt. Hozzáférhető 2021-06-30, <https://toaz.info/doc-viewer>
- Pálfia, Zs., & Kristóf, Z. (2013). *A sejtbiológia alapjai*. E-könyv. Eötvös Loránd Tudományegyetem.
- Pallas Nagy Lexikona (1998). Ólommérgezés <https://mek.oszk.hu/00000/00060/html/076/pc007695.html>
- Pallas Nagylexikon (é.n). Szalámi. Letöltés: 2021.06.02.
<http://mek.niif.hu/00000/00060/html/095/pc009525.html#7>
- Pallas Nagylexikon (é.n). Szalámi. Letöltés: 2021.06.02.
<http://mek.niif.hu/00000/00060/html/095/pc009525.html#7>
- Panossian, A. G. (2003). Adaptogens: Tonic Herbs for Fatigue and Stress. *Alternative and Complementary Therapies*, 9(6), 327–331. <https://doi.org/10.1089/107628003322658610>
- Pap, Á. (2007). Az obezitás jelentősége táplálkozás– élettani szempontból. *Magyar Orvos*, 42–46.
<https://weborvos.hu/adat/magyarorvos/2007julaug/42-45.pdf>
- Päpa, G., & Kertész, A. (2012). *A japán teszta félék: soba, udon, somen, hiyamugi, ramen*. Omiyage World. Hozzáférés: 2021.07.02. <https://www.omiyage.hu/a-japan-teszta-felek-szoba-udon-szomen-hiyamugi-ramen>
- Papp, F. (2009). Gaucher-kór. *Tiszaparti Esték : Gyermekgyógyászati Továbbképző Előadások 2008–2009*, 10, 103–110. <http://acta.bibl.u-szeged.hu/18965/>
- Papp, K., Újváriné-Siket, A. (2014). Az egészségügy és az ápolás általános alapelvei. Fertőtlenítés, sterilizálás. Digitális Tankönyvtár. Debreceni Egyetem, Egészségügyi Kar. Letöltés: 2021. 06.10.
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop412A/2010_0020_apolas_magyar/6_ferttlensts_sterilizs.html
- Papp, N., Farkas, Á., Horváth, Gy., & Bencsik, T. (2014). *Digitális herbárium és drogatlasz*. PTE ÁOK Farmakognóziái Tanszék.
- Pár, A., Hegyi, P. J., Váncs, Sz., Pár, G. (2021). Sarcopenia - 2021: Pathophysiology, diagnosis, therapy. *Orvosi Hetilap*, 3; 162 (1), 3-12. o.
- Parker, H.L., Tucker, E., Hoad, CL., Pal, A., Costigan, C., Hudders, H., Perkins, A., Blackshaw, E., Gowland, E., Marciani, R., Fox, MR. (2016). *Development and validation of a large, modular test meal with liquid and solid components for assessment of gastric motor and sensory function by non-invasive imaging*. DOI: 10.1111/nmo.12752 Hozzáférhető 2021-06-21, <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26863609/>
- Parra, D. A., & Navarro, O. M. (2008). Sonographic diagnosis of intestinal polyps in children. *Pediatric radiology*, 38(6), 680–684. <https://doi.org/10.1007/s00247-008-0812-2>
- Pastan, S., & Bailey, J. (1998). Dialysis therapy. *New England Journal of Medicine*, 338(20), 1428-1437.
- Pataricza, D., (2011). *Teratogén tényezők és hatásaik az ókori világban*. Hozzáférhető 2021-06-18, <https://core.ac.uk/download/pdf/25725974.pdf>

- Patil, U., & Benjakul, S. (2018). Coconut milk and coconut oil: their manufacture associated with protein functionality. *Journal of food science*, 83(8), 2019–2027.
- Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., Senphan, T., & Cheetangdee, N. (2016). Characteristics and quality of virgin coconut oil as influenced by maturity stages. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, 8(4), 103–15.
- Patkó, A. (Ed.). (2007). *Fizikai kislexikon*. Typotex Elektronikus Kiadó Kft.
<https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/oxford-typotex-fizikai/adatok.html>
- Paulsen, F., & Waschke, J. (2013). *Az ember anatómiájának atlasza. Belső szervek*. Medicina könyvkiadó Zrt. Budapest.
- Paya, K. (2008). Appendicitis. *Pediatric surgery diagnosis and management*, (pp. 596–617). Jaypee Brothers Medical Publishers LTD.
- Péczy, L. Z. (2014). *A központi idegrendszer dopamin receptorainak szerepe a memóriakonzolidációs folyamatokban*. Elméleti Orvostudományok Doktori Iskola. Pécsi Tudományegyetem Általános Orvostudományi Kar.
(https://aok.pte.hu/docs/phd/file/dolgozatok/2015/Peczely_Laszlo_Zoltan_PhD_dolgozat.pdf)
- Pennington, A. W. (1958). „Weight reduction”. *Journal of the American Medical Association*, 166(17), 2214–2215. DOI:10.1001/jama.1958.02990170112033. ISSN 0002-9955.
- Pereira, K., & Brown, A. J. (2017). Secondary amenorrhea: Diagnostic approach and treatment considerations. *The Nurse practitioner*, 42(9), 34–41.
<https://doi.org/10.1097/01.NPR.0000520832.14406.76>
- Pereira, M. C., Vieira, M. M., Pereira, J. S., & Salgado, D. (2015). Adipsia in a Diabetes Insipidus Patient. *Case reports in oncology*, 8(3), 385–388. <https://doi.org/10.1159/000440611>
- Peták, Zs. & Csupor, D., (2015). *Gyógytea-fogyasztási szokások napjainkban - egy felmérés tapasztalatai*. Gyógyszerészet. Szegedi Tudományegyetem, Gyógyszerésztudományi Kar, Farmakognózi Intézet.
- Peter Mayle, (2009). *Provence A-Z: A Francophile's Essential Handbook*. Knopf Doubleday Publishing Group.
- Petracco, M. (2005). Our Everyday Cup of Coffee: The Chemistry behind Its Magic. *Journal of Chemical Education*, 82(8), 1161. <https://doi.org/10.1021/ed082p1161>
- Petrányi, Gy. (2009). *Belgyógyászati Diagnosztika. A fontosabb máj- és epeúti szindrómák diagnosztikája*. Digitális Tankönyvtár, Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Petrányi, Gy. (2009): *Gyakoribb endokrin kórkepek Pajzsmirigybetegségek Belgyógyászati diagnosztika* Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_524_Belgyogyaszati_diagnosztika/ch15s06.html
- Petrányi, Gy., (2009). *Belgyógyászati diagnosztika*. Medicina Könyvkiadó Zrt. Hozzáférhető 2021-06-25,
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_524_Belgyogyaszati_diagnosztika/ch16s08.html
- Petrányi, Gy. (2009). *A legfontosabb hematológiai szindrómák és betegségek Belgyógyászati diagnosztika* Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Petrovska Biljana Bauer and Tozi Lidij a Petrushevska. 2000. Mineral and water soluble vitamin content in the Kombucha drink. *International Journal of Food Science and Technology*. 35: 201–205.
- Pharmasoft Bt. (n.d.-a). *Morbus - Betegségek*. Elérhető 2021, from <https://pharmasoft.hu/morbus/>
- Pharmindex online-orvosi kifejezések: Letöltés: 2021.06.29. <https://www.pharmindex-online.hu/adattarak/orvosi-kifejezesek?q=hypert%C3%B3ni%C3%A1s>
- Pharmindex online-orvosi kifejezések: Letöltés: 2021.06.29. <https://www.pharmindex-online.hu/adattarak/orvosi-kifejezesek?q=hypot%C3%B3ni%C3%A1s>
- Phillips M. E. (1980). Aminoaciduria--its relationship to vitamin D and parathyroid hormone. *Critical reviews in clinical laboratory sciences*, 12(3), 215–239. <https://doi.org/10.3109/10408368009108730>
- Pietrocola, F., Galluzzi, L., Bravo-San Pedro, J. M., Madeo, F., & Kroemer, G. (2015). Acetyl Coenzyme A: A Central Metabolite and Second Messenger. *Cell Metabolism*, 21(6), 805–821.
<https://doi.org/10.1016/j.cmet.2015.05.014>
- Pitts, N. B., Zero, D. T., Marsh, P. D., Ekstrand, K., Weintraub, J. A., Ramos-Gomez, F., ... & Ismail, A. (2017). Dental caries. *Nature reviews Disease primers*, 3(1), 1-16.
- Plant of the World Online. Letöltve: 2021.07.04.
<http://www.plantsoftheworldonline.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:719213-1>
- Plassmann H., O’Doherty J., Shiv B., Rangel A. Marketing actions can modulate neural representations of experienced pleasantness. *PNAS Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*. 2008;105(3):1050–1054. doi: 10.1073/pnas.0706929105. [PMC free article] [PubMed]

- Polgár, P. & Toldi, Gy. (2011). Juh-és kecsketenyésztés. Pannon Egyetem, Kaposvári Egyetem. Letöltve: 2021.06.27.
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0059_juh_es_kecsketenyesztes/ch02s03.html
- Pollard, T. D., Earnshaw, W. C., Lippincott-Schwartz, J., & Johnson, G. (2016). *Cell biology E-book*. Elsevier Health Sciences.
- Polyák, É., Breitenbach, Z., & Szekeresné Dr. Szabó, S. (2015). *Klinikai és gyakorlati diétetika* (M. Figler, Ed.). Medicina Könyvkiadó Zrt.
https://www.etk.pte.hu/public/upload/files/Palyazati_iroda/elnyert/Klinikai_es_gyakorlati_dietetika.pdf
- Polyák, E., Breitenbach, Z., Szekeresné Szabó, Sz., Figler, M., (szerk.) (2015). *Klinikai és gyakorlati diétetika*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt. Hozzáférhető 2021-06-08,
https://www.etk.pte.hu/public/upload/files/Palyazati_iroda/elnyert/Klinikai_es_gyakorlati_dietetika.pdf
- Pónyai, Gy., Diczig, B., & Temesvári. E. (2015). A felnőttkori élelmiszerallergiák és élelmiszerintoleranciák a bőrgyógyász szemével. *Bőrgyógyászati és Venerológiai Szemle*, 91(1), 23-28.
<https://doi.org/10.7188/bvsz.2015.91.1.4>
- Poonawalla, T., & Kelly, B. (2009). Urticaria. *American journal of clinical dermatology*, 10(1), 9-21.
- Porcar Ramells, C., Fernández-Real Lemos, J. M., Camafort Babkoski, M., & Ricart Engel, W. (2000). Adipsia e hipernatremia como primera manifestación de un astrocitoma hipotalámico. Descripción de un caso y revisión de la literatura [Adipsia and hypernatremia as the first manifestation of hypothalamic astrocytoma. Report of a case and review of the literature]. *Anales de medicina interna (Madrid, Spain : 1984)*, 17(7), 361–365.
- Porse, H., & Rudolph, B. (2017). The seaweed hydrocolloid industry: 2016 updates, requirements, and outlook. *Journal of applied phycology*, 29(5), 2187-2200.
- Porta, M., & Bandello, F. (2002). Diabetic retinopathy. *Diabetologia*, 45(12), 1617-1634.
- Pozzi, E. (2016). Acebrophylline: an airway mucoregulator and anti-inflammatory agent. *Monaldi Archives for Chest Disease*, 67(2). <https://doi.org/10.4081/monaldi.2007.498>
- Pravst, I., Žmitek, K., & Žmitek J. (2010). Coenzyme Q10 Contents in Foods and Fortification Strategies. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50(4), 269-280. <https://doi.org/10.1080/10408390902773037>
- Prescott, L. F., & Critchley, J. A. J. H. (1983). The treatment of acetaminophen poisoning. *Annual Review of Pharmacology and Toxicology*, 23(1), 87-101.
- Purves, D., Augustine GJ., Fitzpatrick, D. et al., editors. (2001). *Neuroscience*. Sunderland: Sinaer Associates
- Putman, R. J. (1984). Facts from faeces. *Mammal review*, 14(2), 79-97.
- Qingxia Yuan & Longyan Zhao, (2017). The Mulberry (*Morus alba* L.) Fruit – A Review of Characteristic Components and Health Benefits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 65, 10383–10394.
<https://doi.org/10.1021/acs.jafc.7b03614>
- Rácz Gábor, Rácz-Kotilla Erzsébet, Szabó László Gy.: A gyógynövények ismerete
- Rácz, J. (2010). *Növénynevek enciklopédiája: az elnevezések eredete, a növények kultúrtörténete és élettani hatása*. Tinta Könyvkiadó.
- Rajan, D. S., & Abdel-Hamid, H. (2012). Child neurology: Pompe disease: new horizons. *Neurology*, 79(23), 197–200. <https://doi.org/10.1212/WNL.0b013e318276893c>
- Rajasekaran, A., & Kalaivani, M. (2013). *Designer foods and their benefits: A review*. *Journal of food science and technology*, 50(1), 1–16. <https://doi.org/10.1007/s13197-012-0726-8>
[\(https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3550947/\)](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3550947/)
- Ramadáni böjt. (2008). Hozzáférhető 2021-07-03, <https://iszlami.com/az-iszlami-pillerei/ramadani-bojt>
- Ramsay, M., & Brown, D. (2000). Epidemiology of Group A Rotaviruses: Surveillance and Burden of Disease Studies, *Rotaviruses: Methods and Protocols, Methods in Molecular Medicine*. 217-238. Totowa, NJ: Humana Press. <https://doi.org/10.1385/1-59259-078-0:217>
- Raposa B., Szijártó Gy., Kisbenedek A., Berényi K., Varjas T. (2012). Mono-azo színezékek testtömeg-változásra és génexpresszióra gyakorolt hatásainak vizsgálata állatkísérletes tesztrendszerben. *Magyar Epidemiológia*. 9 (2): 129-138.
- Raposa B., Szijártó Gy., Soltész D., Pónusz R., Szabó Z., Tibold A., Juhász K., Kiss I., Varjas T. (2014). Élelmiszer-adalékanyagok tumor kialakulásra gyakorolt hatásainak molekuláris epidemiológiai vizsgálata. *Magyar Epidemiológia*. 11 (3-4): 87-98.
- Raposa, B., Pónusz, R., Gerencsér, G., Budán, F., Gyöngyi, Z., Tibold, A., Hegyi, D., Kiss, I., Koller, Á., & Varjas, T. (2016). Food additives: Sodium benzoate, potassium sorbate, azorubine, and tartrazine modify the

- expression of NFκB, GADD45α, and MAPK8 genes. *Physiology International*, 103(3), 334–343.
<https://doi.org/10.1556/2060.103.2016.3.6>
- Rápóti, J. & Romváry, V. (1980). *Gyógyító növények*. Medicina Könyvkiadó.
- Rasetti-Escargueil, C., Lemichez, E., & Popoff, M. R. (2020). Human Botulism in France, 1875-2016. *Toxins*, 12(5), 338. <https://doi.org/10.3390/toxins12050338>
- Rasmussen, L. G., Winning, H., Savorani, F., Toft, H., Larsen, T. M., Dragsted, L. O., Astrup, A., & Engelsen, S. B. (2012). Assessment of the Effect of High or Low Protein Diet on the Human Urine Metabolome as Measured by NMR. *Nutrients*, 4(2), 112–131. <https://doi.org/10.3390/nu4020112>
- Rathee, M., & Jain, P. (2021). Ageusia. In *StatPearls*. StatPearls Publishing.
- Rauws, E. A. J., & Tytgat, G. N. J. (1990). Cure of duodenal ulcer associated with eradication of *Helicobacter pylori*. *The Lancet*, 335(8700), 1233-1235.
- Regecová, I., Turek, P., Jevinová, P., Pipová, M., & Mačanga, J. (2017). Monitoring of microbiological quality in the process of production of steak tartare. *Journal of Food and Nutrition Research*. Vol. 56, No. 4, pp. 318–325. ISSN 1336-8672.
- Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives, Letölthető: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02008R1333-20191023>
- Relatív gyakoriság. (2021). In kislexikon. Megtalálva: http://www.kislexikon.hu/relativ_gyakorisag.html
- Renál. (2021). In *Tudományos és Köznyelvi Szavak Magyar Értelmező Szótára*. Megtalálva <https://meszotar.hu/keres-ren%C3%A1l>
- Rigó J. (2007). *Dietetika*. Budapest, Medicina Könyvkiadó Zrt
- Ritka és Veleszületett Rendellenességgel élők Országos Szövetsége. (n.d.). *Gaucher-kór*. RIROSZ. Elérhető 2021, from <https://www.rirosz.hu/betegsegleiras/gaucher-kor/>
- Rizikófaktor. (1988). Arcanum Digitális Tudástár, *Tények könyve*.
- Rizikófaktor. (2014). *Idegen szavak szótára*.
- Rizzo, G., & Baroni, L. (2018). *Soy, Soy Foods and Their Role in Vegetarian Diets*. *Nutrients*, 10(1), 43. <https://doi.org/10.3390/nu10010043> Letöltés: 2021.06.28. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5793271/>
- Rob Cook (2021). Ranking Of Countries That Export The Most Beef (USDA). Beef2Live. Letöltés: 2021.06.05. <https://beef2live.com/story-world-beef-exports-ranking-countries-0-106903>
- Robertson, G. L. (1995). Diabetes insipidus. *Endocrinology and metabolism clinics of North America*, 24(3), 549-572.
- Roboráló testsúlynövelő diéta Nutricia; <https://nutricia.hu/dietatar/roboralo-testsulynovelo/>
- Rodler I.(2008). *Élelmezés- és táplálkozás-egészségtan*. Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Rodler I., (2006). *Mediterrán táplálkozás, mediterrán étend*. Budapest: Medicina.
- Rodler, I. (2005). *Új tápanyagtáblázat*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt. 372.o.
- Rodler, I. (2005). *Új Tápanyagtáblázat*. Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Rodler, I. (2005). *Új Tápanyagtáblázat*. Medicina Könyvkiadó.
- Rodler, I. (szerk), (2005). *Tápanyagtáblázat*. Budapest: Medicina.
- Rodler, I. (Szerk.). (2005). *Új Tápanyagtáblázat*. Medicina Könyvkiadó Zrt. Budapest
- Rodler, I. (Szerk.). (2008). *Élelmezés- és táplálkozás-egészségtan*. Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Rodríguez-Valle, A., Navarro Ferrando, M., Á., Boj Carceller, D....& Sanz-Paris, A. (2016). *The effect of orlistat on postprandial hypertriglyceridemia by oral fat loading test. A systematic review*. *Nutrición Hospitalaria*, 33(2):472-481 Letöltve: 2021.06.29. https://scielo.isciii.es/pdf/nh/v33n2/45_revision2.pdf
- Rokayya, S., Li, C. -J., Li, Y., & Sun, C. -H. (2013). Cabbage (*Brassica Oleracea* L. var. capitata) Phytochemicals with Antioxidant and Anti-inflammatory Potential. *Asian Pacific Journal of Cancer Prevention*, 14(11), 6657–6662.
- Romváry, V., Lelkes, L., Karmazsin, K., & Dr Pölöskey, E. (n.d.). *Fűszerek könyve: Étel- és italízésítők ismertetése, termesztése és a fűszerezés gyakorlata*.
- Ropogós reggelik http://tetplatform.hu/?s=gabonapelyhek_ropogos_reggelik
- Ross, I. A. (2005). *Medicinal Plants of the World, Volume 3: Chemical Constituents, Traditional and Modern Medicinal Uses*. Humana Press. Elérés forrás [//www.springer.com/us/book/9781588291295](http://www.springer.com/us/book/9781588291295)
- Rovina, K., Prabakaran, P. P., Siddiquee, S., & Shaarani, S. M. (2016). Methods for the analysis of Sunset Yellow FCF (E110) in food and beverage products-a review. *TrAC Trends in Analytical Chemistry*, 85, 47-56.
- Roy L Whistler, R, L., BeMiller, J, N., & Paschall, E, F. (1984): Starch: Chemistry and Technology. <https://www.journals.uchicago.edu/doi/abs/10.1086/414592>

- Rössner, S. & Flaten, H. (1997). VLCD versus LCD in long-term treatment of obesity. *International journal of obesity and related metabolic disorders* 21(1), 22-6. doi: 10.1038/sj.ijo.0800355. PMID: 9023596
- Rum (1998). Pallas Nagylexikon; http://www.kislexikon.hu/rum_a.html
- Sabanis, D., Makri, E. and Doxastakis, G. (2006). Effect of durum flour enrichment with chickpea flour on the characteristics of dough and lasagne. *J. Sci. Food Agric.*, 86: 1938-1944. <https://doi.org/10.1002/jsfa.2567>
- Saeed et al 2011: Arabinoxylans and arabinogalactans: a comprehensive treatise. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 51, 467-476
- Saha, B. C. (2003). Hemicellulose bioconversion. *Journal of industrial microbiology and biotechnology*, 30(5), 279-291.
- Saini R. (2011). Coenzyme Q10: The essential nutrient. *Journal of pharmacy & bioallied sciences*, 3(3), 466–467. <https://doi.org/10.4103/0975-7406.84471>
- Sake | Definition & History | Britannica, <https://www.britannica.com/topic/sake>
- Salczer, J. (2007). *Kórtani alapismeretek*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Salgó A. (2001). *Élelmiszerkémia és táplálkozás I.* Budapest: Műegyetemi Kiadó.
- Samavati, R., Ducza, E., Hajagos-Tóth, J., & Gaspar, R. (2017). Herbal laxatives and antiemetics in pregnancy. *Reproductive toxicology (Elmsford, N.Y.)*, 72, 153–158. <https://doi.org/10.1016/j.reprotox.2017.06.041>
- Sarkadi Nagy, E., Bakacs, M., Illés, V., Nagy, B., Varga, A., Kis, O., Schreiberne Molnár, E., & Martos, V. (2017). Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat – OTÁP2014. II. A magyar lakosság energia- és makrotápanyag-bevitele. *Orvosi Hetilap*, 158(15), 587–597. <https://doi.org/10.1556/650.2017.30718>
- Sarkadi, L. (2007). A fontosabb koenzimek és funkciójuk. *Biokémia mérnöki szemmel*. 90-97. Budapest: Typotex Elektronikus Kiadó Kft.
- Sarkadi, L. (2007). Az enzimek (biokatalizátorok) általános jellemzése. *Biokémia mérnöki szemmel*. 84-98. Budapest: Typotex Elektronikus Kiadó Kft.
- Sarkadi, L., (2007). *Kémiai kislexikon*. Typotex Elektronikus Kiadó Kft. Hozzáférhető 2021-06-11, <https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/oxford-typotex-kemiai/ch01s11.html>
- Sárvári, M., (2011). *Egyéb gabonanövények termesztése*. Debreceni Egyetem. Nyugat-Magyarországi Egyetem. Pannon Egyetem. Hozzáférhető 2021-06-22, https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0010_1A_Book_adaptalt_02_egyeb_gabonanoveyek_termesztese/ch05s04.html
- Sárvári, A., (2011). *Környezetegészségtan*. Debreceni Egyetem. Hozzáférhető 2021-06-18, https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0019_1A_Kornyezetegeszsegtan/ch01s02.html
- Sarvzadeh, M., Hasanpour, O., Naderi Ghale-Noie, Z., Mollazadeh, S., Rezaei, M., Pourghadamyari, H., Masoud Khooy, M., Aschner, M., Khan, H., Rezaei, N., Shojaie, L., & Mirzaei, H. (2021). Allicin and Digestive System Cancers: From Chemical Structure to Its Therapeutic Opportunities. *Frontiers in Oncology*, 11, 650256. <https://doi.org/10.3389/fonc.2021.650256>
- Sass, M. & Laskay, G. (2013). *Molekuláris sejtbiológia*. E-könyv. Eötvös Loránd Tudományegyetem.
- Sauer, F. (1995). *Természetkalauz: Szárazföldi madarak*, Budapest: Magyar Könyvklub.
- Savage, G. P., & Morrison, S. C. (2003). *Trypsin Inhibitors*. Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition (Second Edition), Academic Press, pp. 5878-5884, <https://doi.org/10.1016/B0-12-227055-X/00934-2>. Hozzáférés: 2021.07.09. <https://www.sciencedirect.com/sdfe/pdf/download/eid/3-s2.0-B012227055X009342/first-page-pdf>
- Schaefer, E. J., Lichtenstein, A. H., Lamon-Fava, S., McNamara, J. R., Schaefer, M. M., Rasmussen, H., & Ordovas, J. M. (1995). Body Weight and Low-Density Lipoprotein Cholesterol Changes After Consumption of a Low-Fat Ad Libitum Diet. *JAMA*, 274(18), 1450–1455. <https://doi.org/10.1001/jama.1995.03530180044028>
- Schiller, R. (2000). *Szent Hildegard gyógyításai*. Fordította Horváth Zsuzsa, Budapest: Magyar Könyvklub.
- Schimmel, K.-C. & Sanitas Természetgyógyászati Alapítvány. (1992). *A természetgyógyászat tankönyve*. Sanitas Természetgyógyászati Alapítvány.
- Schlottmann, F., & Patti, M. G. (2018). Esophageal achalasia: current diagnosis and treatment. Expert review of gastroenterology & hepatology, 12(7), 711–721. <https://doi.org/10.1080/17474124.2018.1481748>
- Schlottmann, F., Neto, R., Herbella, F., & Patti, M. G. (2018). Esophageal Achalasia: Pathophysiology, Clinical Presentation, and Diagnostic Evaluation. *The American surgeon*, 84(4), 467–472.
- Schmidt, J. (2011). A választások spektruma, avagy az Ornish-étrend dietetikus szemmel, *Új Diéta*, 1, 15-16.
- Schmidt, J. (2011). Az átfogó életmódváltás – különös tekintettel az étrend - hatásai az egészségi állapotra, avagy az Ornish-módszer. *Családorvosi Fórum*, 1-2, 32-36.

- Schmidt, J. (2013). *Az Ornish-étrend bemutatása*. Hozzáférhető: <http://www.preventissimo.hu/tudastar/cikk/298>
- Schönfelder, I., Schönfelder, P., Kovácsné Kliment, E. (szerk.) (2001). *Gyógynövényhatározó*. Kaposvár: Holló és Társa Könyvkiadó.
- Schrör, K. (2007). Aspirin and Reye syndrome: a review of the evidence. *Paediatric drugs*, 9(3), 195-204. <https://doi.org/10.2165/00148581-200709030-00008>
- Schuetz, H. A. (1929). Know your foods. II. Graham bread. *Journal of Chemical Education*, 6(1), 59.
- Ścieszka, S., & Klewicka, E. (2019). Algae in food: A general review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(21), 3538–3547. <https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1496319>
- Seale, J. L., & Conway, J. M. (1999). Relationship between overnight energy expenditure and BMR measured in a room-sized calorimeter. *European Journal of Clinical Nutrition*, 53(2), 107–111. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1600685>
- Sebészeti Szakmai Kollégium. (2006). *Hasnyálmirigy rák*. Egészségügyi Minisztérium szakmai protokollja. https://old-kollegium.aeek.hu/conf/upload/oldiranyelvek/ALTSEB_Hasnyalmirigy%20rak_mod0_v0.pdf
- Sebészeti Szakmai Kollégium. (2012). *Gyomorrák*. Egészségügyi Minisztérium szakmai protokollja. https://old-kollegium.aeek.hu/conf/upload/oldiranyelvek/ALTSEB_Gyomorrak_mod0_v0.pdf
- Sekiguchi, R. (2010). *Japanese Noodles & More*. Savoury Japan. Hozzáférés: 2021.07.02. <https://savoryjapan.com/ingredients/noodles.html>
- Selwitz, R. H., Ismail, A. I., & Pitts, N. B. (2007). Dental caries. *The Lancet*, 369(9555), 51-59.
- Semmelweis Egyetem Belgyógyászati és Hematológiai Klinika Kutatólaboratóriuma. (n.d.). *HUS: Hemolitikus urémiás szindróma*. Semmelweis.Hu/Kutlab. Elérhető 2021, from <https://semmelweis.hu/kutlab/betegellatas/122-29610/>
- Semmelweis Egyetem Orvosi Biokémia Intézet (2016). Orvosi Biokémia és Molekuláris Biológia. Gyakorlati Jegyzet: A vércukorszint meghatározása. Letöltés: 2021.06.08. https://semmelweis.hu/biokemia/files/2016/01/gy_vercukor_or_BK20160304.pdf
- Semmelweis.hu (2014). Mikrobiológia. Részletes bakteriológia. Semmelweis Egyetem. Letöltés: 2021.06.05. https://semmelweis.hu/mikrobiologia/files/2014/10/FOK_04a.pdf
- Sethi, S., & Kivi, R. (2020). Gastritis/Duodenitis: types, causes and symptoms *Healthline* <https://www.healthline.com/health/gastritis-duodenitis> <https://hu.abchealthonline.com/6585564-duodenum-inflammation-ulcer-cancer#menu-5>
- Shahrajabian, M. H., Sun, W., Khoshkaram, M., Zandi, P., & Cheng, Q. (2019). Adzuki beans (*Vigna angularis*), a Traditional Chinese Legume for Sustainable Agriculture and Food Production. *Journal of Biological and Environmental Sciences*, 13(38), 79–84.
- Shanahan, F. (2002). Crohn's disease. *The Lancet*, 359(9300), 62-69.
- Shekhawat, R., & Meshram, V. (2020). Acro-dynia. In *StatPearls*. StatPearls Publishing.
- Shin W, Yan J, Abratte CM, Vermeylen F, Caudill MA. Choline intake exceeding current dietary recommendations preserves markers of cellular methylation in a genetic subgroup of folate-compromised men. *J Nutr*. 2010;140(5):975–980.
- Shurtleff, W., & Aoyagi, A. (2011). *History of Tempeh*. A Chapter from the Unpublished Manuscript, History of Soybeans and Soyfoods. Letöltés: 2021.06.28. <https://www.soyinfocenter.com/HSS/tempeh1.php>
- Siebeck, A. (2005). Traditional bone broth in modern health and disease. *Townsend Letter for Doctors and Patients*, 259–260, 74–82.
- Siegrist M., & Cousin M. E. (2009). Expectations influence sensory experience in a wine tasting. *Appetite*;52(3):762–765. doi: 10.1016/j.appet.2009.02.002.
- Siller, I. (2000). Gombamérgezések. *Mikológiai Közlemények, Clusiana, Különkiadás*, 58–88. <https://gombanet.hu/mikologiai-kozlemenyek-clusiana-tartalomjegyzek-2000>
- Siller, I. (2008). FONTOSABB GOMBAMÉRGEZÉSI TÍPUSOK ÉS TOXINOK ÁTTEKINTÉSE. *Mikológiai Közlemények, Clusiana*, 47(1), 103–118. <https://gombanet.hu/mikologiai-kozlemenyek-clusiana-471-103-93118-2008>
- Simon, T. (2000). *A magyarországi edényes flóra határozója*. Budapest: Nemzeti Tankönyvkiadó.
- Simons, M., & Aidt, M. (1997). *Chapter III, Outline of a Low-Carbohydrate Diet*. *Wolfgang Lutz: About the diet*. SCD Web Library. (Letöltés: 2021.06.29.)
- Simons, M., & Aidt, M. (1997). *Excerpts from Wolfgang Lutz's book "Dismantling a Myth" by Dr. Med. Wolfgang Lutz*. SCD Web Library. (Letöltés: 2021.06.29.)
- Singletary, K. (2020). Vanilla: Potential Health Benefits. *Nutrition Today*, 55(4), 186–196.
- Sinka, M., Száltekei, J. (2012). Egészségügyi ismeretek. Csecsemő- és kisgyermeknevelés. Eger: Líceum Kiadó.

- Siti Hawa Ali Hassan & Mohd Fadzelly Abu Bakar, (2013). Antioxidative and Anticholinesterase Activity of *Cyphomandra betacea* Fruit. *The Scientific World Journal*. <http://dx.doi.org/10.1155/2013/278071>
- Sjödin, A. M., Forslund, A. H., Westerterp, K. R., Andersson, A. B., Forslund, J. M., & Hambraeus, L. M. (1996). The influence of physical activity on BMR. *Medicine and Science in Sports and Exercise*, 28(1), 85–91. <https://doi.org/10.1097/00005768-199601000-00018>
- Sjödin, A. M., Forslund, A. H., Westerterp, K. R., Andersson, A. B., Forslund, J. M., & Hambraeus, L. M. (1996). The influence of physical activity on BMR. *Medicine and science in sports and exercise*, 28(1), 85–91. <https://doi.org/10.1097/00005768-199601000-00018>
- Skliarenko, S. & tataradze, R. (2014). Overweight, obesity and diets in the modern society. Actual Topics on Women's Health Letölve: 2021.07.05. <http://165.227.154.168/index.php/ATWH/article/view/241>
- Skocaj, M., Filipic, M., Petkovic, J., & Novak, S. (2011). Titanium dioxide in our everyday life; is it safe? *Radiology and Oncology*, 45(4). <https://doi.org/10.2478/v10019-011-0037-0>
- Smits, W. K., Lyras, D., Lacy, D. B., Wilcox, M. H., & Kuijper, E. J. (2016). Clostridium difficile infection. *Nature reviews Disease primers*, 2(1), 1-20.
- Solmonson, L. J. (2012). *Gin: A global history*. Reaktion Books.
- Soltész M., (1997). *Integrált gyümölcsstermesztés*. Budapest: Mezőgazda.
- Spinach, Mature. (2021). FoodData Central. Food Category:Vegetables and Vegetable Products, FDC ID: 1750353, NDB Number:11457
- Spivey, M. J. (1978). Acetone/butanol/ethanol fermentation. *Process Biochem.; (United Kingdom)*, 13:11. <https://www.osti.gov/etdeweb/biblio/7045841>
- Stanley S. L., Jr (2003). Amoebiasis. *Lancet (London, England)*, 361(9362), 1025–1034. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(03\)12830-9](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(03)12830-9)
- Stedman, T. (1920). *Stedman's medical dictionary*. Dalcassian publishing company.
- Stefan, N., & Stumvoll, M. (2002). Adiponectin—Its Role in Metabolism and Beyond. *Hormone and Metabolic Research*, 34(9), 469–474. <https://doi.org/10.1055/s-2002-34785>
- Sterling, C. (1953). Developmental Anatomy of the Fruit of *Prunus domestica* L. *Bulletin of the Torrey Botanical Club*, 80(6), 457–477. <https://doi.org/10.2307/2481960>
- Stollman, N. H., & Raskin, J. B. (1999). Diverticular disease of the colon. *Journal of clinical gastroenterology*, 29(3), 241–252. <https://doi.org/10.1097/00004836-199910000-00004>
- Straub D. A. (2007). Calcium supplementation in clinical practice: a review of forms, doses, and indications. *Nutrition in clinical practice : official publication of the American Society for Parenteral and Enteral Nutrition*, 22(3), 286–296. <https://doi.org/10.1177/0115426507022003286>
- Strehlow, W., & Hertzka, G. (1988). Hildegard of Bingen's medicine. *Inner Traditions/Bear & Co.*
- Stromájer, G. P. (é.n.). A sejt. Pécsi Tudományegyetem. Egészségtudományi Kar. Letöltés: 2021.06.05. <https://www.etk.pte.hu/public/upload/files/letolthetodokumentumok/Erettsegi/Biologia/sejt.pdf>
- Súlypont Ízületklinika. (2012). AZ ELHÍZÁS FAJTÁI. ABSZOLÚT ÉS RELATÍV TÚLTÁPLÁLTSÁG, ENDOGÉN ÉS EXOGÉN ELHÍZÁS. Súlypont.Hu. <https://www.sulypont.hu/blog/taplalkozas/az-elhizas-fajtai-abszolutes-relativ-tultaplaltsag-endogen-es-exogen-elhizas>
- Sura, L., Madhavan, A., Carnaby, G., & Crary, M. A. (2012). Dysphagia in the elderly: management and nutritional considerations. *Clinical interventions in aging*, 7, 287.
- Szabó P, B. *Élelmiszerek és az egészséges táplálkozás*. Hozzáférhető 2021-07-04, <https://u-szeged.hu/download.php?docID=55787>
- Szabó P., B. (2012). *Élelmiszerek és az egészséges táplálkozás*. Szegedi Tudományegyetem.
- Szabó, A., & Vásárhelyi, B. (2020). *Bevezetés a laboratóriumi medicinába, 3. bővített kiadás*. Semmelweis Kiadó.
- Szabó, B. (2016). Fogról fogra fogágy betegség. Orvosi Lexikon.hu
- Szabó, E. (2018). *Részség tünetei és kezelése*. Hozzáférhető: https://www.hazipatika.com/betegsegek_a_z/reszegseg/1153
- Szabó, G. T., Bujna, E., Fodor, M., Papp, N., Stefanovits-Bányai, É., Stégerné Máté, M., Furulyás, D. (2017). Zöldségalapú probiotikus készítmények egészségvédő komponenseinek vizsgálata. Szent István Egyetem.
- Szabó, L. (2009). *Gyógynövények és élelmiszernövények A-tól Z-ig*. Hozzáférhető 2021-07-03, <http://www.melius.hu/gyogy/gyogynov-a-zuj.pdf>
- Szabó, M. (2004). A funkcionális élelmiszerek piaci helyzete Magyarországon. *Marketing & Menedzsment*, 4, 31–36.
- Szakácslexikon. *Filé*. Hozzáférhető: <https://szakacs-lexikon-kezdoknek.webnode.hu/szakacs-kifejezesek/>

- Szakály, Zs., (2008). *Testalkat, testösszetétel és motorikus teljesítményjellemzők vizsgálata*. Doktori értekezés. Hozzáférhető 2021-06-13, http://old.semmelweis.hu/wp-content/phd/phd_live/vedes/export/szakalyzsolt.d.pdf
- Szaladják Annamária, K. & Moharos György. (2014). *Kiegészítő kötet az Ételkészítési ismeretek című tankönyvhöz*. Műszaki Könyvkiadó.
- Szarka, A. & Keszler, G. (2014). *Klinikai kémia*. Budapest: Typotex Kiadó. ISBN 978-963-279-176-0 Hozzáférés: 2021.07.08. https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop412A/2011_0079_szarka_klinikai_kemia/ch08s02.htm
- Szarka, A. (2008) *A kabakosok természetstechnológiája*. Budapest: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
- Szarvas, G. & Simonyi, ZS. (1928). Magyar Nyelvőr 57. évfolyam
- Szegedi Tudományegyetem (2021, June 28). Műtéttani gyakorlatok. http://web.med.u-szeged.hu/expsur/REGI_jegyzet/j7.htm
- Szegedi Tudományegyetem Természettudományi és Informatikai Kar Biokémiai és Molekuláris Biológiai Tanszék (2012). "Az vagy, amit eszel" Táplálkozásbiokémia, pathobiokémia, Jegyzet. http://eta.bibl.u-szeged.hu/733/1/taplalkozasbiokemia_jegyzet_azvagyamiteszel.pdf
- Székletinkontinencia tünetei és kezelése. (2015). Hozzáférhető 2021-07-02, https://www.hazipatika.com/betegsegek_a_z/szekletinkontinencia/761
- Szélesi, F. (2021). Termesszük együtt ezt a különleges növényt – Tudnivalók a rukkoláról
- Szélessy, Z. (2019a). *HELLP szindróma*. Trombózis És Hematológiai Központ. <https://www.tromboziskozpont.hu/hellp-szindroma>
- Szélessy, Z. (2019b). *Milyen tünetek esetén forduljon hematológushoz?* Trombózis- És Hematológiai Központ. <https://www.tromboziskozpont.hu/hirek/milyen-tunetek-eseten-forduljon-hematologushoz>
- Szemerszky R., Köteles F., Berkes T. (2016):. Sportélettan gyakorlati jegyzet sportszervező és rekreációs szervező szakos hallgatók részére. ELTE. PPK ESI.
- Szendrei, K. & Csupor, D. (2009). *Gyógynövénytar. Útmutató a korszerű gyógynövény-alkalmazáshoz*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Szendrei, K. & Csupor, D. (2009). *Gyógynövénytar. Útmutató a korszerű gyógynövény-alkalmazáshoz*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Szentágothai, J., & Réthelyi, M. (2006). Emésztőkészülék (apparatus digestorius) Funkcionális anatómia II. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Szentirmai, A. (2000). *A (mikro)biológia alapjai*. Debreceni Egyetem Természettudományi Kar.
- Szentmihályi, K. (2018). Gyógynövénykivonatok fémelemtartalom-vizsgálatának jelentősége adjuváns terápiában. *Orvosi Hetilap*, 159(18), 713–719. <https://doi.org/10.1556/650.2018.30955>
- Szigeti, Gy. (2018). *Az Aspergillus nemzetség átfogó filogenetikai analízise; potenciális mikotoxin-termelő és opportunista patogén fekete Aspergillus törzsek jellemzése*. Doktori (PhD) értekezés, Szegedi Tudományegyetem, Biológia Doktori Iskola.
- Szirmák, E. (2016). A pajzsmirigy. *Orvosilexikon.hu*. Hozzáférés: 2021.07.08. <https://orvosilexikon.hu/cikkek/a-pajzsmirigy>
- Szokolai, V., Harsányi, G., Duray, P., Elbert, G., Tamássy, K., & B. Nagy, Z. (2014). A fruktóz-anyagcsere zavar molekuláris háttere és következményei. *Új Diéta*, XXIII(5), 8–11. http://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/ud_2014-5.pdf
- Szőcs, K., & Vargha, L. J. (2009). A gyomor- és nyombélfekély egyes pszichoszociális vonatkozásainak pszichológiai vizsgálat *Mentálhigiéné és Pszichoszomatika* 10. (4) 301-319. DOI: 10.1556/Mentál.10.2009.4.2
- Szőke, É. (2012). *Gyógynövény és Drogismeret Farmakognózia – Fitokémia, gyógynövények alkalmazása*. Budapest: Semmelweis Egyetem.
- Szőke, É., Balázs, A., Blázovics, A., Kéry, Á., Kursinszki, L., Lemberkovics, É., Then, M., Alberti-Dér, Á., Balogh, Gy., Bányai, P., Blázics, B., Böszörményi, A., Kalász, H., Könczöl, Á., Lugasi, A., Szarka, Sz., Szentmihályi, K., & Vasas, G. (2012). *Gyógynövény és Drogismeret Farmakognózia – Fitokémia, gyógynövények alkalmazása*. Egyetemi jegyzet, Semmelweis Egyetem.
- Szőke, É., Kéry, Á. & Lemberkovics, É. (szerk.), (2019). *Gyógynövénytől a gyógyításig*. Budapest: Semmelweis Kiadó.
- Szőke, Éva (szerk.), (2012). *Gyógynövény és Drogismeret. Farmakognózia – Fitokémia, gyógynövények alkalmazása*. Budapest: Semmelweis Kiadó.

- Szunyogh, G. (2021). *A transzsírsav és a szimmetria*. Laboratórium.hu. Hozzáférés:2021.07.07. <https://laboratorium.hu/a-transzsirsav-es-a-szimmetria.html>
- Szűcs, V. (2018). *Élelmiszeripari alapfogalmak I.* Élelmiszeripari kézikönyv 1, Nemzeti Agrárgazdasági Kamara. ISBN 978-615-5307-44-7 Hozzáférés:2021.07.07. <https://www.nak.hu/kiadvanyok/kiadvanyok/2521-elelmiszeripari-alapfogalmak-i/file>
- Szűcs, Z. & Dános, B., (2001). *Hazai Gentiana fajok és Gentiana lutea L. földbeni szerveinek komplex botanikai és fitokémiai vizsgálata* (94. oldal), XI. Magyar Növényanatómiai Szimpózium programja, előadásainak és posztereinek összefoglalói.
- Szűcs, Z., Ábel, T., & Lengyel, G. (2016). Az energiamentes édesítőszer alkalmazásának hatása klinikai vizsgálatok, in vitro és állatkísérletek eredményei alapján. *Orvosi Hetilap*, 157(Supplement-1), 3–7. <https://doi.org/10.1556/oh.2016.30466>
- Szűcs, Zs. (2016). ADA-állásfoglalás –Az elhízás étrendi kezelése *Új Diéta* 2016/4.
- Szűcs, Zs., (2016). *Okostányér – új táplálkozási ajánlás a hazai felnőtt lakosság számára*. Új diéta XXV. évfolyam 2016/2-3. pp.20-23
- Szydło & Zbigniew. (1994). Water which does not wet hands: The Alchemy of Michael Sendivogius. *London-Warsaw: Polish Academy of Sciences*
- T O'Brien, J., & Thomas, A. (2015). Vascular dementia. *The Lancet*, 386(10004), 1698-1706.
- Tack, J., Arts, J., Caenepeel, P., De Wulf, D., & Bisschops, R. (2009). Pathophysiology, diagnosis and management of postoperative dumping syndrome. *Nature reviews Gastroenterology & hepatology*, 6(10), 583-590.
- Takács I., Benkő I., Toldy E., Wikonkál N., Szekeres L., Bodolay E., Kiss E., Jambrik Z., Szabó B., Merkely B., Valkusz Z., Kovács T., Szabó A., Grigoreff O., Nagy Z., Demeter J., Horváth H.C., Bittner N., Várbíró S., Lakatos P., 2012. Állásfoglalás. *Orvosi Hetilap* 153, 5–26. <https://doi.org/10.1556/OH.2012.29410>
- Takács, T., Czakó, L., Dubravcsik, Z., Farkas, G., Hegyi, P., Hritz, I., Kelemen, D., Lásztity, N., Morvay, Z., Oláh, A., Pap, K., Párniczky, A., Patai, R., Sahin-Tóth, M., Szentkereszti, Z., Szmola, R., Tiszlavicz, L., & Szűcs, K. (2015). Chronic pancreatitis. Evidence based management guidelines of the Hungarian Pancreatic Study Group. *Orvosi Hetilap*, 156(7), 262–288. <https://doi.org/10.1556/oh.2015.30060>
- Takácsné Dr. Hájos, M., (2014). *Zöldségajtatás*. Debreceni Egyetemi Kiadó. Hozzáférhető 2021-06-22, https://dea.lib.unideb.hu/dea/bitstream/handle/2437/196349/Zoldseghajtatás_Takacsne_pdf.pdf?sequence=9&isAllowed=y
- Takácsné Hájos, M. (2018). *Zöldségtermesztés II*. Debreceni Egyetemi Kiadó.
- Tansakul, A., & Chaisawang, P. (2006). Thermophysical properties of coconut milk. *Journal of Food Engineering*, 73(3), 276– 80.
- Tanumihardjo, S. A., Anderson, C., Kaufer-Horwitz, M., Bode, L., Emenaker, N. J., Haqq, A. M., Satia, J. A., Silver, H. J., & Stadler, D. D. (2007). Poverty, Obesity, and Malnutrition: An International Perspective Recognizing the Paradox. *Journal of the American Dietetic Association*, 107(11), 1966–1972. <https://doi.org/10.1016/j.jada.2007.08.007>
- Táplálkozás Akadémia Hírlevél. (2016). *Elhízás - Energia-egyensúly - Étrend-kiegészítők*. 9. évfolyam, 7. szám – 2016. július. Hozzáférhető 2021-06-11, https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/07/ta_2016_07_elhizas-etrend-kiegészitok-energiaegyensuly_160708.pdf
- Táplálkozás Akadémia Hírlevél. (2016). *Zsírsavak*. 9. évfolyam, 9. szám - 2016. szeptember. Hozzáférhető 2021-06-11, https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2015/12/taplalkozasi_akademia_2016_09_zsirsavak_160929.pdf
- Táplálkozás Akadémia Hírlevél. (2017). *Tea*. 10. évfolyam, 1. szám – 2017. január. Hozzáférhető 2021-06-11, https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2015/12/taplalkozasi_akademia_2017_01_tea_170123.pdf
- Táplálkozás Akadémia Hírlevél. (2020). *Mediterrán étrend*. 11. évfolyam 8. szám – 2018. augusztus. Hozzáférhető 2021-06-20, https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2018/08/taplalkozasi_akademia_hirlevel_2018_08_mediterran_etrend_180830.pdf
- Táplálkozás Akadémia Hírlevél. (2020). *Növényi alapú étrendek pro és kontra*. 13. évfolyam, 1. szám – 2020. január. Hozzáférhető 2021-06-18, https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2020/01/taplalkozasi_akademia_hirlevel_2020_01_novenyi_alapu_etrendek.pdf
- Táplálkozás és Tudomány. (2007). *Ami egyikünk asztaláról sem hiányozhat: a kenyér jelentősége táplálkozásunkban*. VIII. évfolyam 8. szám - 2007. augusztus. Hozzáférhető 2021-06-18, https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/2007_08_tt.pdf
- Táplálkozási Akadémia hírlevél (2014). A cöliakiáról és gluténmentes étrendről Letölthető: https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/taplalkozasi_akademia_2014_12_coliakia.pdf

- Táplálkozási Akadémia Hírlevél II. évfolyam 1. szám, 2009. január
- Táplálkozási Akadémia Hírlevél. (2009). *Amiről nem szeretünk beszélni... A székrekedés étrendi kezelése*. II. évfolyam, 9. szám. Hozzáférhető: 2021-06-27. https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/ta_2009_09_szekrekedes.pdf
- Táplálkozási Akadémia Hírlevél. (2010). *Ismerd meg az olajokat!* III. évfolyam 6. szám 2010. június. Hozzáférhető 2021-06-18, https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/taplalkozasi_akademia_2010_06_olajok.pdf
- Táplálkozási Akadémia Hírlevél. (2012). *Zsírok*. V. évfolyam 9. szám - 2012. szeptember. Hozzáférhető 2021-06-11, https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/taplalkozasi_akademia_2012_09_zsiradekok_transzsirsavak.pdf
- Táplálkozási Akadémia Hírlevél. 4. évfolyam, 8. szám. 2011. augusztus. Hozzáférhető: 2021-06-28. https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/taplalkozasi_akademia_2011_08_dietetikusok_szerepe.pdf
- Táplálkozási Akadémia Hírlevél. 4. évfolyam, 9. szám 2011. szeptember. Hozzáférhető: 2021-06-28. https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/taplalkozasi_akademia_2011_09_dietetikusok_feladatai.pdf
- Tarasevicene-Stewart, L., & Voelkel, N. F. (2008). Molecular pathogenesis of emphysema. *The Journal of clinical investigation*, 118(2), 394-402.
- Tarek A El-Adawy & Esam H Mansour, (2000). Nutritional and physicochemical evaluations of tahina (sesame butter) prepared from heattreated sesame seeds. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 80:2005-2011. Society of Chemical Industry.
- Tarsoly, E. (2007). *Funkcionális anatómia*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt. 126-127.o.
- Tate, J. E., Burton, A. H., Boschi-Pinto, C., Parashar U. D., & World Health Organization–Coordinated Global Rotavirus Surveillance Network. (2016) Global, Regional, and National Estimates of Rotavirus Mortality in Children <5 Years of Age, 2000-2013. *Clinical Infectious Diseases*, 62(Suppl 2), S96–105. <https://doi.org/10.1093/cid/civ1013>. PMID 27059362
- Tátrai-Németh, K., & Erdélyi-Sipos, A. (2018). *Közétkeztetők kézikönyve*. SpringMed Kiadó.
- Tekes, L., Gergely, A., & Miltay, Gy.(1991) Élelmiszerek egyes rost-frakcióinak vizsgálata, Budapest: Országos Élelmezés-és Táplálkozástudományi Intézet Letölthető: http://epa.oszk.hu/03100/03135/00171/pdf/EPA03135_elelmezervizsgalati_kozlemenyek_1992_01_027-032.pdf
- Temesvári, E., & Kárpáti, S. (2009). Bőrtünetekkel jelentkező allergiás kórképek. *Gyakorlati allergológia*. 17-18. Budapest: Semmelweis Kiadó.
- Temesvári, E., & Kárpáti, S. (2009). Több szervet érintő allergiás megbetegedések. *Gyakorlati allergológia*. 120-127. Budapest: Semmelweis Kiadó.
- Temesvári, G. (1999). *A gyógyító konyha*. Hozzáférhető 2021-07-03, <https://mek.oszk.hu/09900/09959/09959.pdf>
- Temesvári, G. (1999). *A gyógyító konyha*. Hozzáférhető 2021-08-27, <https://mek.oszk.hu/09900/09959/09959.pdf>
- Temesszentandrás, G. (2018). *Gastrointestinalis vérzés* [Előadás]. Semmelweis Egyetem, ÁOK, Belgyógyászati És Hematológiai Klinika. <https://semmelweis.hu/belgyogyszat3/files/2018/11/Gastrointestinalis-v%C3%A9rz%C3%A9s.pdf>
- TERRA Alapítvány. (n.d.). *Gombamérgezések*. Elérhető 2021, from <https://www.terra.hu/gomba/gombamergezések.html>
- Tervaert, J. W. C. (2011). Hypertension: an autoimmune disease?. *Hypertension Research*, 34(4), 443-444.
- Testnevelési Egyetem. (2021). *HORMONRENDSZER* [Előadás]. Tf.Hu. https://tf.hu/files/docs/tanulmányi-hivatal/TF_Hormonrendszer.pdf
- TÉTplatform (2015). A laktózérzékenységről dióhéjban. MDOSZ Táplálkozási hírlevél 2015. 04. szám; <http://tetplatform.hu/a-laktozerzekenysegrol-diohejban/>
- Than, N., MTA. Természettudományi Kutatóközpont. Enzimológiai Intézet. Hozzáférhető 2021-06-19, https://mta.hu/tudomany_hirei/a-vilagon-elsokent-azonositottak-lenduletes-kutatok-egy-varandos-nok-es-magzataik-eletet-veszelyezteto-betegseg-korai-korfolyamatait-108944
- The European Food Information Council (EUFIC). (2021). *Explore Seasonal Fruit and Vegetables in Europe*. <https://www.eufic.org/en/explore-seasonal-fruit-and-vegetables-in-europe>
- The Free Dictionary. (2021, június). *precursor*. <https://www.thefreedictionary.com/precursor>
- The Plant List (2010). 1. verzió. Interneten megjelent; <http://www.theplantlist.org/> Hozzáférés: 2021.07.03. <http://www.theplantlist.org/browse/A/Plantaginaceae/Plantago/>

- Thomas J. McGarrity, J. T., Hershey, S. M. (2018). Peutz Jeghers Syndrome National Organization for Rare Disorders; <https://rarediseases.org/rare-diseases/peutz-jeghers-syndrome/>
- Thurlbeck, W. M., & Müller, N. L. (1994). Emphysema: definition, imaging, and quantification. *AJR. American journal of roentgenology*, 163(5), 1017-1025.
- Tiefenbacher, K.F. (2017). Technology of Main Ingredients – Sweeteners and Lipids. *Wafer and Waffle – Processing and Manufacturing*. (123-225) <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-809438-9.00003-X>
- Tierra, M. (2005). *Gyógyfüveskönyv*. Budapest: BUDAPEST PRINT és DUNA Könyvkiadó
- Tish, D. (2007). "Fit for Life diet". In Jacqueline L. Longe (ed.). *The Gale Encyclopedia of Diets: A Guide to Health and Nutrition*. Thomson Gale. p. 383–385. ISBN 978-1-4144-2991-5.
- Tisserand, R., & Young, R. (2014). *Essential oil safety: A guide for health care professionals*. Edinburgh: Churchill Livingstone Elsevier.
- Tisserand, R., & Young, R. (2014). *Essential oil safety: A guide for health care professionals*. Edinburgh: Churchill Livingstone Elsevier.
- Toldy, A. (2006): *A természetes antioxidánsok és a fizikai aktivitás szerepe az oxidatív stresszre a neurodegeneratív elváltozásokban*. Doktori Értekezés, Semmelweis Egyetem Doktori Iskola Semmelweis Egyetem, Testnevelési és Sporttudományi Kar Nevelés- és Sporttudományi Doktori Iskola. Hozzáférhető: http://tf.hu/wp-content/uploads/2009/07/ta_dis.pdf Letöltve: 2019-01-14
- Topszótár. *Formula*. Hozzáférhető: <https://topszotar.hu/angolmagyar/formula>
- Tordai, Z., (2015). *Pszichológia és személyiségfejlesztés I*. Óbudai Egyetem. Hozzáférhető 2021-06-25, https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop412b2/2013-0002_pszichologia_es_szemelyisegfejlesztes_i/adatok.html
- Torii, K., Uneyama, H., & Nakamura, E. (2013). Physiological roles of dietary glutamate signaling via gut-brain axis due to efficient digestion and absorption. *Journal of gastroenterology*, 48(4), 442–451. <https://doi.org/10.1007/s00535-013-0778-1>
- Torres, J., Mehandru, S., Colombel, J. F., & Peyrin-Biroulet, L. (2017). Crohn's disease. *The Lancet*, 389(10080), 1741-1755.
- Tóth, A. (2013). *A világ járványok. A társadalom, mint erőforrás és kockázat II*. Kiadó: Eszterházy Károly Főiskola
- Tóth, E., Borsodi, A., Makk, J., Romsics, Cs., Felföldi, T., Jáger, K., Vajna, B., Ács, É., Palatinszky, M., & Márialigeti, K. (2018). *Klasszikus és molekuláris mikrobiológiai laboratóriumi gyakorlatok*. Elektronikus jegyzet, Eötvös Loránd Tudományegyetem, Természettudományi Kar, Biológiai Intézet, Mikrobiológiai Tanszék. Hozzáférés: 2021.07.07. https://ttk.elte.hu/dstore/document/1152/KLASSZ_MOL_MIK_LAB_GYAK_2018_ISBN.pdf
- Tóth, J. (2003). *Képpalkotó vizsgálatok diagnosztikai értéke Gaucher kórban* (Doktori értekezés). DEOEC ÁOK Radiológiai Klinika. https://dea.lib.unideb.hu/dea/bitstream/handle/2437/2455/Toth_Judit_tezis_magyar.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- Tóth, S., Hegyesi, H. (2007). *Bevezetés a humángenetikába*. Budapest: Semmelweis Kiadó.
- Tóthfalusi, I. (2004). IDEGENSZÓ-TÁR Idegen szavak értelmező és etimológiai szótára, Tinta Kiadó
- Tóthné P.L. (2011). *A kutatómódszertan matematikai alapjai*, Eszterházy Károlyi Főiskola Elérhető: https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0005_31_kutatasmodszertan_scorm_04/438_gyakorlatok.html
- Tóthné Parázsó, L. (2011). *A kutatómódszertan matematikai alapjai*. EKF Líceum Kiadó.
- Travis, C. C., & Hattemer-Frey, H. A. (1991). Human exposure to dioxin. *Science of the total environment*, 104(1-2), 97-127.
- Truswell, A. S., & Brand, J. C. (1985). ABC of nutrition. Processing food. *British medical journal* (Clinical research ed.), 291(6503), 1186.
- Tudásbázis Sulinet. (2021, június). A víz autoprotolízise, a pH. *Természettudományok, Kémia, Általános kémia*. <https://tudasbazis.sulinet.hu/hu/termeszettudomanyok/kemia/altalanos-kemia/a-viz-autoprotolizise-a-ph/a-ph>
- Tudatos Vásárló (2010). Mi fán terem? Rukkola <https://tudatosvasarlo.hu/mi-fan-terem-rukkola/>
- Tudományos és Köznyelvi Szavak Magyar Értelmező Szótára. (2021, június). *precursor*. <https://meszotar.hu/keres-precursor>
- Tudományos és Köznyelvi Szavak Magyar Értelmező Szótára. *Atrophia*. <https://meszotar.hu/keres-atrophia>
- Tudományos és Köznyelvi Szavak Magyar Értelmező Szótára. <https://meszotar.hu/>
- Tulassay, Z. (2011). A pajzsmirigy betegségei. In *A belgyógyászat alapjai 2*. (pp. 275–279). Medicina Könyvkiadó Zrt.

- https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_524_A_belgyogyaszat_alapjai_2/ch03s02.html
- Tulassay, Zs. (2010) *A belgyógyászat alapjai 1*. Budapest:Medicina. Letölthető:
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_524_A_belgyogyaszat_alapjai_1/ch06s13.html
- Tulassay, Zs. (2010). A nyelvőcső és a nyombél betegségei. *A belgyógyászat alapjai 1*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt.
- Tulassay, Zs. (2011). *A belgyógyászat alapjai 2*. Budapest: Medicina Könyvkiadó Zrt. Letöltve: 2021.06.30.
https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_524_A_belgyogyaszat_alapjai_2/ch04s08.html
- Turcsányi, G. & Turcsányi dr. Siller, I., (2005). *Növénytan*. Hozzáférhető 2021-06-29,
<https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/novenytan-novenytan/ch22s53.html>
- Turcsányi, G. (Szerk.). (2000). *Mezőgazdasági növénytan*. Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó.
- Turcsányi, G., & Siller, I. (2005). *Növénytan*. Budapest: Kossuth Kiadó.
- Tusor A., & Sahin- Tóth Gy. (2006). *Gasztronómia Étél-és italismeret* , Budapest: Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft.
- U.S Food & Drop. (2021). Hozzáférhető 2021-06-20,
<https://www.cfsanappsexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=SeafoodList>
- U.S. Department of Health and Human Services and U.S. Department of Agriculture. *2020 – 2025 Dietary Guidelines for Americans. 9th Edition*.
- Uddin, S., & Ahmad, S. (1995). Antioxidants protection against cancer and other human diseases. *Comprehensive therapy*, 21(1), 41–45.
- Udvardy, P. (2010). *Növény- és állattani ismeretek 2. Gabonafélék termesztése: A rozs*
Újszeged Egészségközpont Diabetes Centrum. (n.d.). *HIPERINZULINIZMUS – PCO GONDOZÁS INZULINREZISZTENCIA*. Diabatescentrumszeged.Hu. Elérhető 2021, from
<https://www.diabatescentrumszeged.hu/diabetesz-gondozas/hiperinzulinizmus-pco-gondozas>
- Ujváry, I. (2000). Az amfetamin-típusú drogok kultúrtörténete, kémiaja, farmakológiája és toxikológiája. *Psychiatria Hungarica*, 15(6.), 641-687.
- Ukleja, A. (2005). Dumping syndrome: pathophysiology and treatment. *Nutrition in clinical practice*, 20(5), 517-525.
- Umoren, E. B., Osim, E. E., & Udoh, P. B. (2009). The comparative effects of chronic consumption of kola nut (Cola nitida) and caffeine diets on locomotor behaviour and body weights in mice. *Nigerian Journal of Physiological Sciences*, 24(1), 73–78. <https://doi.org/10.4314/njps.v24i1.46387>
- Usmani, O. S., Belvisi, M. G., Patel, H. J., Crispino, N., Birrell, M. A., Korbonits, M., Korbonits, D., & Barnes, P. J. (2004). Theobromine inhibits sensory nerve activation and cough. *The FASEB Journal*, 19(2), 1–16.
<https://doi.org/10.1096/fj.04-1990fje>
- Utczás, K., Tróznai, Zs., Pálincás, G., Kalabiska, I., Petridis, L.(2019). Kettős röntgensugár abszorpciós eljárás és bioelektromos impedancián alapuló testösszetétel-becselő módszerek összehasonlító elemzése fiatal sportolók körében. *Testnevelés, sport, tudomány*, 4 (1-2), 23-31. Retrieved July 3, 2021, from
<http://real.mtak.hu/111589/1/04.%20Utcz%C3%A1s%20Katinka%20%C3%A9s%20t%C3%B6bbszer%205%91.pdf>
- Utiger, R. D. (2014). *Thyrotropin-releasing hormone*. Encyclopedia Britannica. Hozzáférés: 2021.07.08.
<https://www.britannica.com/science/thyrotropin-releasing-hormone>
- Útmutató a konzervipar jó higiéniai gyakorlatához - 4.11. II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)
Uzsonna. Kézikönyvtár, A magyar nyelv értelmező szótára. Arcanum Digitális Tudománytár. Arcanum Adatbázis Kiadó Hozzáférés: 2021.07.02. <https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-a-magyar-nyelv-ertelmezo-szotara-1BE8B/u-u-50F54/uzsonna-51846/>
- Űrmérték. Magyar Nemzeti Levéltár. Hozzáférés: 2021.06.26. <https://mnl.gov.hu/mnl/ol/urmertek>
- Űrtartalom. Kézikönyvtár, A magyar nyelv értelmező szótára. Arcanum Digitális Tudománytár. Arcanum Adatbázis Kiadó Hozzáférés: 2021.06.26. <https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-a-magyar-nyelv-ertelmezo-szotara-1BE8B/u-u-51872/urtartalom-5188A/>
- Vágási, A. (2020). *Életmódbeli ajánlások hasnyálmirigy-gyulladás követő időszakra*. Transzlációs Medicina Alapítvány. <https://tm-centre.org/download/article-related/410/letmodbeli-javaslatok-hasnyalmirigy-gyulladast-koveto-idoszakra-0909073710.pdf>
- Vaira, L. A., Salzano, G., Fois, A. G., Piombino, P., & De Riu, G. (2020). Potential pathogenesis of ageusia and anosmia in COVID-19 patients. *International forum of allergy & rhinology*, 10(9), 1103–1104.
<https://doi.org/10.1002/alr.22593>

- Valencsics, R. (2015). *A hazai gasztronómia jelenlegi helyzete és főbb trendjei, különös tekintettel a street food jelenségre*. Doktori értekezés, BCE Gazdálkodástudományi Kar.
- Valko, M., Rhodes, C. J., Moncol, J., Izakovic, M., & Mazur, M. (2006). Free radicals, metals and antioxidants in oxidative stress-induced cancer. *Chemico-Biological Interactions*, 160(1), 1–40.
<https://doi.org/10.1016/j.cbi.2005.12.009>
- Van Calcar S.C., Bernstein L.E., & Rohr F.J. (2014). Galactose content of legumes, caseinates, and some hard cheeses: implications for diet treatment of classic galactosemia. *J Agric Food Chem.*; 62: 1397–1402.
- Varga, A., (2020). *A halhús, mint fontos élelmiszer*. Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet. Hozzáférhető 2021-06-20,
http://www.halt.mkk.szie.hu/UserFiles/File/togazda_2020/2/Varga%20Anita_G%C3%B6d%C3%B6ll%C5%91.pdf
- Varga, Cs. Élelmiszeripari ismeretek – Baromfi. Hozzáférés: 2021.07.02.<http://zeus.nyf.hu/~tkgt/okse/elista08/elis0803.pdf>
- Varga, L. (2021, June 21). Macskagyökér. *Gyógynövénylap*. <http://www.gyogynovenylap.hu/tag/macskagyoker/>
- Varga, Zs, & Horváthné Mosonyi, M. (2004). *Élelmiszerismeret és –technológia II*. Semmelweis Egyetem Egészségügyi Főiskolai Kar.
- Varga, Zs., & Gilingerné Pankotai, M. *Zöldségfélék bioaktív anyagainak hatása az emberi egészségre*. Hozzáférés: 2021.06.30.
http://mttt.hu/upload/taplalkozas/document/3_varga_pankotai_zolds_bioaktiv.pdf?web_id=
- Varga, Zs., (2013). *A tea minősége, összetétele, szerepe az egészséges táplálkozásban*. Semmelweis Egyetem ETK, Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék. Kézirat.
- Várkonyi, T. (2007). Oesophagitis, nyelőcsőgyulladás. *Az emésztőrendszer és betegségei* Budapest: SubRosa Kiadó | <https://www.informed.hu/betegsegek/gastro/esophagus/a-nyelocso-gyulladasos-elvaltozasai-27502.html>
- Varró Aladár, B., Dr Bucsányi, G., & Hajnal, L. (n.d.). *Gyógynövények gyógyhatásai: Növényi gyógyszerek. hazai gyógynövényeink ismertetése, gyűjtésüknek módja és felhasználásuk a mindennapi életben az egészség szolgálatában*.
- Vásárhelyi, B. (Szerk.). (2020). *Bevezetés a laboratóriumi medicinába*. Semmelweis Kiadó és Multimédia Stúdió.
- Védjegyiroda, Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (2020). *Étkezési tehéntúró - Speciális tanúsítási követelmények 1. kiadás*, Kiváló Minőségű Élelmiszer Tanúsító Védjegyrendszer, Budapest. Hozzáférés: 2021.07.03. <https://kme.hu/wp-content/uploads/2020/05/%C3%89tkez%C3%A9si-teh%C3%A9nt%C3%BAr%C3%B3-Speci%C3%A1lis-tan%C3%BAs%C3%ADt%C3%A1si-k%C3%B6vetelm%C3%A9nyek.pdf>
- Velicanski, A. Cvetkovic, D., Markov, S., Tumbas, V. & Savatovic, S. (2007). Antimicrobial and Antioxidant Activity Of Lemon Balm Kombucha. *Acta periodica technologica*. 38: 165. Blanc, P.J. 1996. Characterization of tea fungus metabolites. *Biotechnology Letters*. 18(2): 139–142.
- Velich, I. (1983). *Nálunk is megterem*. Mezőgazda Kiadó.
- Velicogna, A. (2020). On the Menu: Intelligence Simulations á la Carte. *International Journal of Intelligence and CounterIntelligence*, 33(2), 432–434. <https://doi.org/10.1080/08850607.2019.1690390>
- Velitok, I. G., Kononiuk, G., & Primak, I. A. (1971). Lechenie oksitotsinom poslerodovoï agalaktii u pervotelok [Oxytocin treatment of puerperal agalactia in 1st calving]. *Veterinariia*, 11, 93–95.
- Venes, D. (2017). *Taber's cyclopedic medical dictionary*. FA Davis.
- Veresné Bálint, M. (Szerk.) (2006). *Gyakorlati Dietetika*. Semmelweis Egyetem Egészségügyi Főiskolai Kar.
- Veronese, N., Solmi, M., Caruso, M. G., Giannelli, G., Osella, A. R., Evangelou, E., Maggi, S., Fontana, L., Stubbs, B., & Tzoulaki, I. (2018). Dietary fiber and health outcomes: an umbrella review of systematic reviews and meta-analyses. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 107(3), 436–444.
<https://doi.org/10.1093/ajcn/nqx082>
- Vertse, A. (1980). A fácán Magyarországon. *Békés Megyei Múzeumok Közleményei*, 6, 117-130.
- Vesebetegek Egyesületének Országos Szövetsége. (n.d.). *Ha a vese beteg*. VORSZ. Elérhető 2021, from <https://vorsz.hu/ha-a-vese-beteg>
- Veszprémi, T.(2017). *Általános Kémia* Budapest: Akadémiai Kiadó DOI: [10.1556/9789634540519](https://doi.org/10.1556/9789634540519); *Általános kémia - 4.3. Oxidáció-redukció - MeRSZ*
- Vicente-Salar, N., Santos-Sánchez, G., & Roche, E. (2020). Nutritional Ergogenic Aids in Racquet Sports: A Systematic Review. *Nutrients*, 12(9), 2842. <https://doi.org/10.3390/nu12092842>
- Vilz, T. O., Stoffels, B., Strassburg, C., Schild, H. H., & Kalf, J. C. (2017). Ileus in Adults. *Deutsches Arzteblatt international*, 114(29-30), 508–518. <https://doi.org/10.3238/arztebl.2017.0508>

- Vincze, I. (2008). *A gabonafélék, malomipari áruk, szárasztészták, édesítőszeres, édesipari áruk, fűszerek, ételízesítők, állományjavítók, alkoholmentes és alkoholos italok, konzervek minőségi átvétele és megfelelő tárolása*. Budapest: NSZFI
https://www.nive.hu/Downloads/Szakkepzesi_dokumentumok/Bemeneti_kompetenciak_meresi_ertekelesi_eszkozrendszerenek_kialakitasa/17_0007_012_101030.pdf
- Vincze, I. (é.n.). A cukrászati termékek minőségi átvétele és megfelelő tárolása. Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet. Letöltés: 2021.05.09.
https://www.nive.hu/Downloads/Szakkepzesi_dokumentumok/Bemeneti_kompetenciak_meresi_ertekelesi_eszkozrendszerenek_kialakitasa/17_0007_005_101030.pdf
- Vincze, K. Z. (2013). A kóserság társadalompolitikája.
<http://vallastudomany.elte.hu/sites/default/files/convivium/konyv/057-074-Vincze%20Kata%20Zsofia.pdf>
- Vincze-Bíró, A. (2019). Fűszerek. *Táplálkozási Akadémia II.*, 174-181. SpringMed Kiadó.
- Vishwanath M. Sardesai & Tammi H. Waldshan, (1991). Natural and synthetic intense sweeteners. *The Journal of Nutritional Biochemistry*. Volume 2, Issue 5, Pages 236-244. [https://doi.org/10.1016/0955-2863\(91\)90081-F](https://doi.org/10.1016/0955-2863(91)90081-F)
- Vogronics, P. (szerk), (2001). *Általános mikrobiológia*. Budapest: Semmelweis Egyetem Egészségügyi Főiskolai Kar.
- von Bingen, H (1998). *A természet patikája*. Fordította Fegyveresi Anikó, Budapest: Print Kiadó .
- Vonyó, V., & Temesi, Á. (2018). Milyen alapélelmiszert dúsítson a funkcionális élelmiszergyártó? – egy tudományos vita magyarországi folytatása. *Táplálkozásmarketing*, 5(1), 35–48. <https://doi.org/10.20494/TM/5/1/3>
- Wacker A. (2009). *Gyógynövények a homeopátiában—159 faj bemutatása és alkalmazása*. Sziget Könyvkiadó.
- Wansink B, van Ittersum K., & Painter J. E. (2005). How descriptive food names bias sensory perceptions in restaurants. *Food Quality and Preference*, 16(5):393–400. doi: 10.1016/j.foodqual.2004.06.005.
- Ward, R. L., Bernstein, D. I., & Plotkin, S. (2009). Rotarix: a rotavirus vaccine for the world. *Clinical Infectious Diseases*, 48(2), 222–8. <https://doi.org/10.1086/595702>
- Warfarin diet: What foods should I avoid?* (2021, February 16). Mayo Clinic.
<https://www.mayoclinic.org/diseases-conditions/thrombophlebitis/expert-answers/warfarin/faq-20058443>
- Wassilieff, M. (2006). *Aquaculture - Green-lipped mussels*. Te Ara - the Encyclopedia of New Zealand.
- Wayback Machine. (2014, július 13.). *The Balance and Columbian Repository*, 19(V), 146.
https://web.archive.org/web/20140713113329/http://www.imbibemagazine.com/images/Balance_5-13-1806.pdf
- Weber C., Kohlhepp E., Idouraine A. & Ochoa L., (1993). Nutritional Composition of Tamales and Corn and Wheat Tortillas. *Journal of Food Composition and Analysis*. Volume 6, Issue 4, Pages 324-335.
<https://doi.org/10.1006/jfca.1993.1036>
- Weinberg, B. A., & Bealer, B. K. (2002). *The World of Caffeine: The Science and Culture of the World's Most Popular Drug* (1st ed.). Routledge.
- West, A. B., & Losada, M. (2004). The pathology of diverticulosis coli. *Journal of clinical gastroenterology*, 38, S11-S16.
- Westmoreland, P., Krantz, M. J., & Mehler, P. S. (2016). Medical Complications of Anorexia Nervosa and Bulimia. *The American journal of medicine*, 129(1), 30–37.
<https://doi.org/10.1016/j.amjmed.2015.06.031>
- White, S. W., Zheng, J., Zhang, Y. M., & Rock, C. O. (2005). THE STRUCTURAL BIOLOGY OF TYPE II FATTY ACID BIOSYNTHESIS. *Annual Review of Biochemistry*, 74(1), 791–831.
<https://doi.org/10.1146/annurev.biochem.74.082803.133524>
- Wieser, H. (2007). Chemistry of gluten proteins. *Food microbiology*, 24(2), 115-119.
- Wijdicks E. (2018). On Aneurysmal Rupture and Rerupture. *Neurocritical care*, 29(2), 161–164.
<https://doi.org/10.1007/s12028-017-0496-2>
- WikiSzótár.hu. *Feltét*. Hozzáférhető: <https://wikiszotar.hu/ertelmezo-szotar/Felt%C3%A9t>
- Will, R. G., Zeidler, M., Stewart, G. E., Macleod, M. A., Ironside, J. W., Cousens, S. N., ... & Knight, R. S. G. (2000). Diagnosis of new variant Creutzfeldt-Jakob disease. *Annals of neurology*, 47(5), 575-582.
- Williams, D. E., & McAdam, D. (2012). Assessment, behavioral treatment, and prevention of pica: clinical guidelines and recommendations for practitioners. *Research in developmental disabilities*, 33(6), 2050–2057. <https://doi.org/10.1016/j.ridd.2012.04.001>
- Wilson, B. (2010). *Sandwich: A Global History*. Reaktion Books.

- Windisch, P. A fogágy betegségről pácienseknek Parodontológiai Klinika Semmelweis Egyetem, Fogorvostudományi Kar <https://semmelweis.hu/parodontologia/betegellatas/a-fogagybetegsegrol-pacienseknek/>
- Wittmann, I. (2015). *Nefrológia és hipertónia jegyzet orvostanhallgatók számára* [Előadás]. Magyar Nephrológiai Társaság Online. http://www.nephrologia.hu/upload/nephrologia/document/NEPHROLOGIAI_ES_HIPERTONIA_JEGYZET.pdf?web_id=
- Wittmann, I. (2020). *Nefrológia és hipertónia jegyzet orvostanhallgatók számára* [NEPHROLOGIAI_ES_HIPERTONIA_JEGYZET.pdf](http://www.nephrologia.hu/upload/nephrologia/document/NEPHROLOGIAI_ES_HIPERTONIA_JEGYZET.pdf)
- Wittmann, T., Szepes, Z., Molnár, T., Hunyadi, B., & Gurzó, Z. (2019). *Gasztroenterológia és Hepatológia*.
- Wolgamot, I. H. (1955). Bread: Facts for Consumer Education (No. 142). *US Department of Agriculture*.
- World Health Organization (2015). Guideline: Sugars Intake for Adults and Children.
- World Health Organization (2015). WHO calls on countries to reduce sugars intake among adults and children.
- World Health Organization, UNICEF. (2012. május 3.). Joint Statement. *Clinical Management of Acute Diarrhoea*. http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/68627/WHO_FCH_CAH_04.7.pdf;jsessionid=DE0E8E87D1FA68C8612B385B25C5E1DC?sequence=1
- World Health Organization. (2008). Global networks for surveillance of rotavirus gastroenteritis, 2001–2008. *Weekly Epidemiological Record*, 83(47), 421–8. <https://www.who.int/wer/2008/wer8347.pdf>
- World Health Organization. (2015). *Global Rotavirus Sentinel Hospital Surveillance Network*. https://www.who.int/immunization/monitoring_surveillance/resources/WHO_Global_RV_Surv_Bulletin_Jan_2015_Final.pdf
- World Health Organization. (2020). *Physical activity*. A WHO ajánlás a rendszeres testmozgás kapcsán. Hozzáférhető 2021-06-25, <https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/physical-activity>
- World Health Organization. *Terpentin*. Hozzáférhető 2021-06-28, http://www.ilo.org/dyn/icsc/showcard.display?p_lang=hu&p_card_id=1063
- Wright, J. (1997). *Environment and Behavior* (D.M. Baer, & E.M. Pinkston, Eds.) (1st ed.). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780429039614>
- Wunderlich, K. & Szarka, A., (2014). *A biokémia alapjai*. Budapest: Typotex. Hozzáférhető: 2021-06-25. https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop412A/2011_0079_wunderlich_szarka_biokemia/ch06s12.html
- Wunderlich, L., & Szarka, A. (2014). *A biokémia alapjai*. Typotex Kiadó.
- Wunderlich, L., Szarka, A. (2013). *A biokémia alapjai*. Budapest: Typotex Kiadó. ISBN: 9789632791685 www.dulcit.hu
- Xiang, H., Han, J., Ridley, W. E., & Ridley, L. J. (2018). Pica: Eating disorder. *Journal of medical imaging and radiation oncology*, 62 Suppl 1, 97–98. https://doi.org/10.1111/1754-9485.43_12784
- Yalwa, I. R., & Bello, A. M. (2017). Determination of caffeine content in some varieties of kola nut (C. acuminata). *Bayero Journal of Pure and Applied Sciences*, 10(1), 247–251. <https://doi.org/10.4314/bajopas.v10i1.50s>
- Yáñez, M., & Albala, C. (1995). Distribución de grasa corporal: indicadores antropométricos [Body fat distribution: anthropometric indicators]. *Revista medica de Chile*, 123(12), 1520–1524.
- Yarrow, P. D. (2005). *Images of Japanese sake: Snakes in the glass* (Doctoral dissertation, University of Colorado at Boulder).
- Yasuda, K., & Nakanishi, K. (2018). Host responses to intestinal nematodes. *International immunology*, 30(3), 93–102. <https://doi.org/10.1093/intimm/dxy002>
- Yudkin, J., Edelman, J., Hough, L. (1971). Sugar. Chemical, biological and nutritional aspects of sucrose. London: Butterworth Group, 246.o.
- Yu-Wei, C., Inteaz, A., Yasuo, K., Edmund, Z. (2011). Characterization of protein fractions from chickpea (*Cicer arietinum* L.) and oat (*Avena sativa* L.) seeds using proteomic techniques. *Food Research International*, Volume 44, Issue 9, Pages 3094-3104, ISSN 0963-9969, doi.:10.1016/j.foodres.2011.08.001.
- Zadik, Y. (2007). Oral trauma and dental emergency management recommendations of first-aid textbooks and manuals. *Dental Traumatology*, 23(5), 304-306.
- Zeeck, A., Hartmann, A., Sandholz, A., & Joos, A. (2006). Bulimia nervosa [Bulimia nervosa]. *Therapeutische Umschau. Revue therapeutique*, 63(8), 535–538. <https://doi.org/10.1024/0040-5930.63.8.535>
- Zeisel SH, Mar MH, Howe JC, Holden JM. Concentrations of choline-containing compounds and betaine in common foods. *J Nutr*2003;133:1302–7.

- Zeisel SH . (2006). Choline: critical role during fetal development and dietary requirements in adults. *Annu Rev Nutr*2006;26:229–50.
- Zeisel SH. (2009). Importance of methyl donors during reproduction. *Am J Clin Nutr*2009;89:673S–7S.
- Zeisel, S. H. (2013). Nutrition in pregnancy: the argument for including a source of choline. *International journal of women's health*, 5, 193.
- Zeke, I. Cs. (2015). *Fagyasztott élelmiszer-emulziók stabilitásának vizsgálata*. Doktori (PhD) értekezés, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Doktori Iskola.
- Zentai, J. É. (2014). Élvezeti cikkek az Edo-korban. *Távol-keleti Tanulmányok*, 4 (2012/1-2), 239-259.
- Zera Medya, A. Ş. (2021). *Tzatziki (Cacik) Yogurt- Cool as a Cucumber*. Dishes Origins. Hozzáférés:2021.07.01.<https://www.dishesorigins.com/tzatziki-cacik/>
- Zetelaki, Z. & Vas, K., (1972). *A pektinbontó enzimek hatása és aktivitásuk meghatározása*. Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet, Budapest. Hozzáférhető: 2021-06-28. https://eviko.hu/Portals/0/ujzagok/Arcivum/1972/3_szam/EPA03135_elelmiszervizsgalati_kozlemeny_ek_1972_03.pdf
- Zhang, J. C., Sun, L., & Nie, Q. H. (2010). Botulism, where are we now?. *Clinical toxicology (Philadelphia, Pa.)*, 48(9), 867–879. <https://doi.org/10.3109/15563650.2010.535003>
- Zhang, Q., Wang, L., Wang, Z., Liu, Z., Zhao, Z., Zhou, G., Liu, M. & Liu., P. (2020) Variations of the nutritional composition of jujube fruit (*Ziziphus jujuba* Mill.) during maturation stages, *International Journal of Food Properties*, 23:1, 1066-1081, DOI: 10.1080/10942912.2020.1770281
- Zhou, Y., & Danbolt, N. C. (2014). Glutamate as a neurotransmitter in the healthy brain. *Journal of neural transmission*, 121(8), 799-817.
- Ziv, E., & Bendayan, M. (2000). Intestinal absorption of peptides through the enterocytes. *Microscopy Research and Technique*, 49(4), 346–352. [https://doi.org/10.1002/\(SICI\)1097-0029\(20000515\)49:4<346::AID-JEMT3>3.0.CO;2-B](https://doi.org/10.1002/(SICI)1097-0029(20000515)49:4<346::AID-JEMT3>3.0.CO;2-B)
- Zuberbier, T. (2003). Urticaria. *Allergy*, 58(12), 1224-1234.
- Zsinka, Á. (2002). A zsírsavak szerepe a fiziológiai és a patofiziológiai folyamatokban. Szent István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék. Letöltés: 2021.06.02. http://www.diabet.hu/upload/diabetes/magazine/02010002.htm?web_id=
- Zsóka, A. (2011). A mediterrán diéta, és a mediterrán térség ismeretlen étkezési zsiradékai. Új diéta, 3-4, 2-3. Lékérve június **Források:**
- Abate, L., Bachheti, R. K., Tadesse, M. G., & Bachheti, A. (2022). Ethnobotanical Uses, Chemical Constituents, and Application of *Plantago lanceolata* L. *Journal of Chemistry*, 2022, e1532031. <https://doi.org/10.1155/2022/1532031>
- Abdelbaky, A. S., Abd El-Mageed, T. A., Babalghith, A. O., Selim, S., & Mohamed, A. M. H. A. (2022). Green Synthesis and Characterization of ZnO Nanoparticles Using *Pelargonium odoratissimum* (L.) Aqueous Leaf Extract and Their Antioxidant, Antibacterial and Anti-inflammatory Activities. *Antioxidants*, 11(8), Article 8. <https://doi.org/10.3390/antiox11081444>
- Abdel-Latif, H. M. R., Yilmaz, E., Dawood, M. A. O., Ringø, E., Ahmadifar, E., & Yilmaz, S. (2022). Shrimp vibriosis and possible control measures using probiotics, postbiotics, prebiotics, and synbiotics: A review. *Aquaculture*, 551, 737951. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2022.737951>
- Abdelrahman, G. H., & Mariod, A. A. (2019). Tamarindus indica: Phytochemical Constituents, Bioactive Compounds and Traditional and Medicinal Uses. In A. A. Mariod (Ed.), *Wild Fruits: Composition, Nutritional Value and Products* (pp. 229–238). Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-030-31885-7_19
- Absalome, M. A., Massara, C.-C., Alexandre, A. A., Gervais, K., Chantal, G. G.-A., Ferdinand, D., Rhedoor, A. J., Coulibaly, I., George, T. G., Brigitte, T., Marion, M., & Jean-Paul, C. (2020). Biochemical properties, nutritional values, health benefits and sustainability of palm oil. *Biochimie*, 178, 81–95. <https://doi.org/10.1016/j.biochi.2020.09.019>
- Abshirini, M., Coad, J., Wolber, F. M., Hurst, P. von, Miller, M. R., Tian, H. S., & Kruger, M. C. (2023). Effect of green-lipped mussel (*Perna canaliculus*) supplementation on faecal microbiota, body composition and iron status markers in overweight and obese postmenopausal women:

- A randomised, double-blind, placebo-controlled trial. *Journal of Nutritional Science*, 12, e58. <https://doi.org/10.1017/jns.2023.41>
- Adeleke, B. S., & Babalola, O. O. (2020). Oilseed crop sunflower (*Helianthus annuus*) as a source of food: Nutritional and health benefits. *Food Science & Nutrition*, 8(9), 4666–4684. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1783>
- Ademović, Z., Hodžić, S., Halilić-Zahirović, Z., Husejnagić, D., Džananović, J., Šarić-Kundalić, B., & Suljagić, J. (2017). Phenolic compounds, antioxidant and antimicrobial properties of the wild cherry (*Prunus avium* L.) stem. *Acta Periodica Technologica*, 48, 1–13. <https://doiserbia.nb.rs/Article.aspx?id=1450-71881748001A>
- Afoakwa, Eo. (2008). Cocoa and chocolate consumption – Are there aphrodisiac and other benefits for human health? *South African Journal of Clinical Nutrition*, 21(3), 107–113. <https://doi.org/10.1080/16070658.2008.11734163>
- Agyare, C., Appiah, T., Boakye, Y. D., & Apenteng, J. A. (2017). Chapter 25 - Petroselinum crispum: A Review. In V. Kuete (Ed.), *Medicinal Spices and Vegetables from Africa* (pp. 527–547). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-809286-6.00025-X>
- Aherne, S. A., & O'Brien, N. M. (2002). Dietary flavonols: Chemistry, food content, and metabolism. *Nutrition*, 18(1), 75–81. [https://doi.org/10.1016/S0899-9007\(01\)00695-5](https://doi.org/10.1016/S0899-9007(01)00695-5)
- Ahmad, A., Anjum, F. M., Zahoor, T., Nawaz, H., & Dilshad, S. M. R. (2012). Beta Glucan: A Valuable Functional Ingredient in Foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 52(3), 201–212. <https://doi.org/10.1080/10408398.2010.499806>
- Ahmad, H., Khera, R. A., Hanif, M. A., Ayub, M. A., & Jilani, M. I. (2020). Chapter 48—Vanilla. In M. A. Hanif, H. Nawaz, M. M. Khan, & H. J. Byrne (Eds.), *Medicinal Plants of South Asia* (pp. 657–669). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-102659-5.00048-3>
- Ahmad, M. N., Mohd Azli, N. H., Ismail, H., Mohamed Iqbal, M. A., Mat Piah, B., & Normaya, E. (2020). Inhibitory effects of Manihot esculenta extracts on Food-Borne pathogens and their antioxidant properties: Supercritical fluid extraction, statistical analysis, and molecular docking study. *Journal of Food Process Engineering*, 43(9), e13452. <https://doi.org/10.1111/jfpe.13452>
- Ahmad, T., Cawood, M., Iqbal, Q., Ariño, A., Batool, A., Tariq, R. M. S., Azam, M., & Akhtar, S. (2019). Phytochemicals in *Daucus carota* and Their Health Benefits—Review Article. *Foods*, 8(9), Article 9. <https://doi.org/10.3390/foods8090424>
- Ahmed, F. A., & Ali, R. F. M. (2013). Bioactive Compounds and Antioxidant Activity of Fresh and Processed White Cauliflower. *BioMed Research International*, 2013, e367819. <https://doi.org/10.1155/2013/367819>
- Alam, M. K. (2021). A comprehensive review of sweet potato (*Ipomoea batatas* [L.] Lam): Revisiting the associated health benefits. *Trends in Food Science & Technology*, 115, 512–529. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.07.001>
- Al-Attaqchi, O. H. A., Deb, P. K., & Al-Attaqchi, N. H. A. (2020). Review of the Phytochemistry and Pharmacological Properties of *Valeriana officinalis*. *Current Traditional Medicine*, 6(4), 260–277. <https://doi.org/10.2174/2215083805666190314112755>
- Alberts, A., Mullen, P., Spohn, M., & Gaál Szilvia. (2011). *Fák, bokrok gyógyító ereje az áfonyától a zsályáig*. Sziget.
- Aldairi, A. F., Alyamani, R. A., Al-Hazmi, A., Halawani, I. F., Alsubaihi, A. A., Idris, S., Fallatah, N. A., Gassas, A., Almalki, A. A., Qasem, A., Ghaith, M. M., Almasmoum, H., Alghamdi, A. A., Allahyani, M., Almainani, R. A., Banni, H., & Alkhanabashi, M. (2021). Antioxidant and antithrombotic effects of green mussels (*Perna canaliculus*) in rats. *Journal of Food Biochemistry*, 45(9), e13865. <https://doi.org/10.1111/jfbc.13865>
- Ali, A. T., Hochfeld, W. E., Myburgh, R., & Pepper, M. S. (2013). Adipocyte and adipogenesis. *European Journal of Cell Biology*, 92(6), 229–236. <https://doi.org/10.1016/j.ejcb.2013.06.001>
- Ali-Shtayeh, M. S., Jamous, R. M., Abu-Zaitoun, S. Y., Khasati, A. I., & Kalbouneh, S. R. (2019). Biological Properties and Bioactive Components of *Mentha spicata* L. Essential Oil: Focus on Potential Benefits in the Treatment of Obesity, Alzheimer's Disease, Dermatophytosis, and

- Drug-Resistant Infections. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2019, e3834265. <https://doi.org/10.1155/2019/3834265>
- Aliyazicioglu, R., Yildiz, O., Sahin, H., Eyupoglu, O. E., Ozkan, M. T., Karaoglu, S. A., & Kolayli, S. (2015). Phenolic Components and Antioxidant Activity of *Prunus spinosa* from Gumushane, Turkey. *Chemistry of Natural Compounds*, 51(2), 346–349. <https://doi.org/10.1007/s10600-015-1278-8>
- Aljaadi, A. M., Devlin, A. M., & Green, T. J. (2023). Riboflavin intake and status and relationship to anemia. *Nutrition Reviews*, 81(1), 114–132. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuac043>
- Alqasoumi, S., Al-Sohaibani, M., Al-Howiriny, T., Al-Yahya, M., & Rafatullah, S. (2009). Rocket “*Eruca sativa*”: A salad herb with potential gastric anti-ulcer activity. *World Journal of Gastroenterology : WJG*, 15(16), 1958–1965. <https://doi.org/10.3748/wjg.15.1958>
- Al-Snafi, D. A. E. (n.d.). *Medical importance of Cichorium intybus – A review*.
- Álvarez-Chávez, J., Villamiel, M., Santos-Zea, L., & Ramírez-Jiménez, A. K. (2021). Agave By-Products: An Overview of Their Nutraceutical Value, Current Applications, and Processing Methods. *Polysaccharides*, 2(3), Article 3. <https://doi.org/10.3390/polysaccharides2030044>
- Amare, B., Ali, J., Moges, B., Yismaw, G., Belyhun, Y., Gebretsadik, S., Woldeyohannes, D., Tafess, K., Abate, E., Endris, M., Tegabu, D., Mulu, A., Ota, F., Fantahun, B., & Kassu, A. (2013). Nutritional status, intestinal parasite infection and allergy among school children in Northwest Ethiopia. *BMC Pediatrics*, 13(1), 7. <https://doi.org/10.1186/1471-2431-13-7>
- Andargie, M., Vinas, M., Rathgeb, A., Möller, E., & Karlovsky, P. (2021). Lignans of Sesame (*Sesamum indicum* L.): A Comprehensive Review. *Molecules*, 26(4), Article 4. <https://doi.org/10.3390/molecules26040883>
- Andola, H. (2019). *Optimization of extraction methodologies and purification technologies to recover phytonutrients from food*.
- Andrade, M. A., Cardoso, M. G., Batista, L. R., Freire, J. M., & Nelson, D. L. (2011). Antimicrobial activity and chemical composition of essential oil of *Pelargonium odoratissimum*. *Revista Brasileira de Farmacognosia*, 21, 47–52. <https://doi.org/10.1590/S0102-695X2011005000009>
- Ansary, J., Forbes-Hernández, T. Y., Gil, E., Cianciosi, D., Zhang, J., Elexpuru-Zabaleta, M., Simal-Gandara, J., Giampieri, F., & Battino, M. (2020). Potential Health Benefit of Garlic Based on Human Intervention Studies: A Brief Overview. *Antioxidants*, 9(7), Article 7. <https://doi.org/10.3390/antiox9070619>
- Antoniak, K., Studzińska-Sroka, E., Szymański, M., Dudek-Makuch, M., Cielecka-Piontek, J., & Korybalska, K. (2023). Antiangiogenic, Anti-Inflammatory and Antioxidant Properties of *Bidens tripartite* Herb, *Galium verum* Herb and *Rumex hydrolapathum* Root. *Molecules*, 28(13), Article 13. <https://doi.org/10.3390/molecules28134966>
- Ao, T., Kikuta, J., & Ishii, M. (2021). The Effects of Vitamin D on Immune System and Inflammatory Diseases. *Biomolecules*, 11(11), Article 11. <https://doi.org/10.3390/biom11111624>
- Aranaz, I., Alcántara, A. R., Civera, M. C., Arias, C., Elorza, B., Heras Caballero, A., & Acosta, N. (2021). Chitosan: An Overview of Its Properties and Applications. *Polymers*, 13(19), Article 19. <https://doi.org/10.3390/polym13193256>
- Archer, D. L. (2002). Evidence that Ingested Nitrate and Nitrite Are Beneficial to Health†. *Journal of Food Protection*, 65(5), 872–875. <https://doi.org/10.4315/0362-028X-65.5.872>
- Armour, S. L., Stanley, J. E., Cantley, J., Dean, E. D., & Knudsen, J. G. (2023). Metabolic regulation of glucagon secretion. *Journal of Endocrinology*, 259(1). <https://doi.org/10.1530/JOE-23-0081>
- Ashokkumar, K., Murugan, M., Dhanya, M. K., & Warkentin, T. D. (2020). Botany, traditional uses, phytochemistry and biological activities of cardamom [*Elettaria cardamomum* (L.) Maton] – A critical review. *Journal of Ethnopharmacology*, 246, 112244. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2019.112244>
- Ashour, A. S., El Aziz, M. M. A., & Gomha Melad, A. S. (2019). A review on saponins from medicinal plants: Chemistry, isolation, and determination. *Journal of Nanomedicine Research*, 7(4), 282–288. <https://doi.org/10.15406/jnmr.2019.07.00199>

- Assmann, G., & Gotto, A. M. (2004). HDL Cholesterol and Protective Factors in Atherosclerosis. *Circulation*, *109*(23_suppl_1), III–8. <https://doi.org/10.1161/01.CIR.0000131512.50667.46>
- Atghia, Z., & Majd, A. (n.d.). *Study on the Effect of Secondary Metabolite; Apiol amounts under the ZnO Nano Particles Stress for comparison the Physiological conditions on seed germination and seedling growth on Iranian Parsley; Petroselinum sativum and Turkish Parsley; Petroselinum crispum*. *1*(1).
- Aung, W. P., Bjertness, E., Htet, A. S., Stigum, H., Chongsuvivatwong, V., Soe, P. P., & Kjøllesdal, M. K. R. (2018). Fatty Acid Profiles of Various Vegetable Oils and the Association between the Use of Palm Oil vs. Peanut Oil and Risk Factors for Non-Communicable Diseases in Yangon Region, Myanmar. *Nutrients*, *10*(9), Article 9. <https://doi.org/10.3390/nu10091193>
- Authority (EFSA), E. F. S. (2019). Outcome of public consultations on the Scientific Opinions of the EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA) on Dietary Reference Values for sodium and chloride. *EFSA Supporting Publications*, *16*(9), 1679E. <https://doi.org/10.2903/sp.efsa.2019.EN-1679>
- Babulka, P., & Boros, S. (2015). *Gyógynövények és alternatív terápiák a mozgásszervi betegségek kezelésében*. SpringerMed.
- Babulka, P., Szabó, L., & Földi, A. (2014). *Erény és Bizalom*. DXN Europe Kft.
- Badkook, M. M. (2013). Arabic Coffee with Two Doses of Cardamom: Effects on Health Biomarkers in Healthy Women. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, *2*(6), 280. <https://doi.org/10.11648/j.ijnfs.20130206.13>
- Bae, J., Kim, N., Shin, Y., Kim, S.-Y., & Kim, Y.-J. (2020). Activity of catechins and their applications. *Biomedical Dermatology*, *4*(1), 8. <https://doi.org/10.1186/s41702-020-0057-8>
- Bagautdinova, Z. Z., Omelyanchuk, N., Tyapkin, A. V., Kovrizhnykh, V. V., Lavrekha, V. V., & Zemlyanskaya, E. V. (2022). Salicylic Acid in Root Growth and Development. *International Journal of Molecular Sciences*, *23*(4), Article 4. <https://doi.org/10.3390/ijms23042228>
- Baggott, M. J., Childs, E., Hart, A. B., de Bruin, E., Palmer, A. A., Wilkinson, J. E., & de Wit, H. (2013). Psychopharmacology of theobromine in healthy volunteers. *Psychopharmacology*, *228*(1), 109–118. <https://doi.org/10.1007/s00213-013-3021-0>
- Baker, E. J., Miles, E. A., & Calder, P. C. (2021). A review of the functional effects of pine nut oil, pinolenic acid and its derivative eicosatrienoic acid and their potential health benefits. *Progress in Lipid Research*, *82*, 101097. <https://doi.org/10.1016/j.plipres.2021.101097>
- Balendiran, G. K., Dabur, R., & Fraser, D. (2004). The role of glutathione in cancer. *Cell Biochemistry and Function*, *22*(6), 343–352. <https://doi.org/10.1002/cbf.1149>
- Bali, V., Panesar, P. S., Bera, M. B., & Panesar, R. (2015). Fructo-oligosaccharides: Production, Purification and Potential Applications. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *55*(11), 1475–1490. <https://doi.org/10.1080/10408398.2012.694084>
- Baliou, S., Adamaki, M., Ioannou, P., Pappa, A., Panayiotidis, M. I., Spandidos, D. A., Christodoulou, I., Kyriakopoulos, A. M., & Zoumpourlis, V. (2021). Protective role of taurine against oxidative stress (Review). *Molecular Medicine Reports*, *24*(2), 1–19. <https://doi.org/10.3892/mmr.2021.12242>
- Ballistreri, G., Continella, A., Gentile, A., Amenta, M., Fabroni, S., & Rapisarda, P. (2013). Fruit quality and bioactive compounds relevant to human health of sweet cherry (*Prunus avium* L.) cultivars grown in Italy. *Food Chemistry*, *140*(4), 630–638. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.11.024>
- Bamforth, C. W., & Cook, D. J. (2019). *Food, Fermentation, and Micro-organisms*. John Wiley & Sons.
- Baranwal, A., Aggarwal, P., Rai, A., & Kumar, N. (2022). Pharmacological Actions and Underlying Mechanisms of Catechin: A Review. *Mini Reviews in Medicinal Chemistry*, *22*(5), 821–833. <https://doi.org/10.2174/1389557521666210902162120>
- Barchielli, G., Capperucci, A., & Tanini, D. (2022). The Role of Selenium in Pathologies: An Updated Review. *Antioxidants*, *11*(2), Article 2. <https://doi.org/10.3390/antiox11020251>

- Barolo, M. I., Ruiz Mostacero, N., & López, S. N. (2014). *Ficus carica* L. (Moraceae): An ancient source of food and health. *Food Chemistry*, *164*, 119–127. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.04.112>
- Barreira, J. C. M., Ferreira, I. C. F. R., & Oliveira, M. B. P. P. (2020). Bioactive Compounds of Chestnut (*Castanea sativa* Mill.). In H. N. Murthy & V. A. Bapat (Eds.), *Bioactive Compounds in Underutilized Fruits and Nuts* (pp. 303–313). Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-030-30182-8_18
- Başığit, B., Alaşalvar, H., Doğan, N., Doğan, C., Berktaş, S., & Çam, M. (2020). Wild mustard (*Sinapis arvensis*) parts: Compositional analysis, antioxidant capacity and determination of individual phenolic fractions by LC–ESI–MS/MS. *Journal of Food Measurement and Characterization*, *14*(3), 1671–1681. <https://doi.org/10.1007/s11694-020-00415-2>
- Bay, A. R. (2012). *Beriberi in Modern Japan: The Making of a National Disease*. University Rochester Press.
- Beals, K. A. (2019). Potatoes, Nutrition and Health. *American Journal of Potato Research*, *96*(2), 102–110. <https://doi.org/10.1007/s12230-018-09705-4>
- Beauchamp, G. K. (2019). Basic Taste: A Perceptual Concept. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *67*(50), 13860–13869. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.9b03542>
- Beheshti, S. O., Madsen, C. M., Varbo, A., & Nordestgaard, B. G. (2020). Worldwide Prevalence of Familial Hypercholesterolemia. *Journal of the American College of Cardiology*, *75*(20), 2553–2566. <https://doi.org/10.1016/j.jacc.2020.03.057>
- Belicová, A., Mikulášová, M., & Dušínský, R. (2013). Probiotic Potential and Safety Properties of *Lactobacillus plantarum* from Slovak Bryndza Cheese. *BioMed Research International*, *2013*, e760298. <https://doi.org/10.1155/2013/760298>
- Bello, O. M., Fasinu, P. S., Bello, O. E., Ogbesejana, A. B., Adetunji, C. O., Dada, A. O., Ibitoye, O. S., Aloko, S., & Oguntoye, O. S. (2019). Wild vegetable *Rumex acetosa* Linn.: Its ethnobotany, pharmacology and phytochemistry – A review. *South African Journal of Botany*, *125*, 149–160. <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2019.04.018>
- Benabderrahmane, W., Lores, M., Benaissa, O., Lamas, J. P., de Miguel, T., Amrani, A., Benayache, F., & Benayache, S. (2021). Polyphenolic content and bioactivities of *Crataegus oxyacantha* L. (Rosaceae). *Natural Product Research*, *35*(4), 627–632. <https://doi.org/10.1080/14786419.2019.1582044>
- Bento, C., Gonçalves, A. C., Silva, B., & Silva, L. R. (2022). Peach (*Prunus Persica*): Phytochemicals and Health Benefits. *Food Reviews International*, *38*(8), 1703–1734. <https://doi.org/10.1080/87559129.2020.1837861>
- Benvenuti, S., & Mazzoncini, M. (2021). The Biodiversity of Edible Flowers: Discovering New Tastes and New Health Benefits. *Frontiers in Plant Science*, *11*. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fpls.2020.569499>
- Benzie, I. F. F., & Wachtel-Galor, S. (2011). *Herbal Medicine: Biomolecular and Clinical Aspects, Second Edition*. CRC Press.
- Berberi, A. E., Daouk, N. A., Mallat, S. G., & Jurjus, A. R. (2012). Ramadan Fasting in Health and Disease. In A. E. Berbari & G. Mancina (Eds.), *Special Issues in Hypertension* (pp. 331–346). Springer Milan. https://doi.org/10.1007/978-88-470-2601-8_26
- Berente, Á., & Szöllősi, P. (n.d.). *A gyógyító természet: Gyógymódok, gyógynövények és gyógyhatásaik, teák, gyógyfőzetek, fürdők és gyógykúrák*.
- Berger, S. L., Kouzarides, T., Shiekhhattar, R., & Shilatifard, A. (2009). An operational definition of epigenetics. *Genes & Development*, *23*(7), 781–783. <https://doi.org/10.1101/gad.1787609>
- Bermúdez-Bazán, M., Castillo-Herrera, G. A., Urias-Silvas, J. E., Escobedo-Reyes, A., & Estarrón-Espinosa, M. (2021). Hunting Bioactive Molecules from the Agave Genus: An Update on Extraction and Biological Potential. *Molecules*, *26*(22), Article 22. <https://doi.org/10.3390/molecules26226789>

- Bhadoriya, S. S., Ganeshpurkar, A., Narwaria, J., Rai, G., & Jain, A. P. (2011). Tamarindus indica: Extent of explored potential. *Pharmacognosy Reviews*, 5(9), 73–81. <https://doi.org/10.4103/0973-7847.79102>
- Bhat, R. (2020). Bioactive Compounds of Allium Species. In H. N. Murthy & K. Y. Paek (Eds.), *Bioactive Compounds in Underutilized Vegetables and Legumes* (pp. 1–20). Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-030-44578-2_17-1
- Bhatt, N., Waly, M. I., Essa, M. M., & Ali, A. (n.d.). *GINGER: A FUNCTIONAL HERB*.
- Bhatt, P., Bhatt, K., Huang, Y., Li, J., Wu, S., & Chen, S. (2023). Biofilm formation in xenobiotic-degrading microorganisms. *Critical Reviews in Biotechnology*, 43(8), 1129–1149. <https://doi.org/10.1080/07388551.2022.2106417>
- Bhattacharya, A., Chatterjee, A., Ghosal, S., & Bhattacharya, S. K. (1999). Antioxidant activity of active tannoid principles of *Embllica officinalis* (amla). *IJEB Vol.37(07) [July 1999]*. <http://nopr.niscair.res.in/handle/123456789/19103>
- Bhowmik*, D., Vel, bS D., Gopinath, H., Kumar, B. P., Aravind, & Kumar, K. P. S. (2013). Medicinal Uses Of Punica Granatum And Its Health Benefits. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 1(5), 28–35. <https://www.phytojournal.com/archives/2013.v1.i5.47/medicinal-uses-of-punica-granatum-and-its-health-benefits>
- Biesiekierski, J. R. (2017). What is gluten? *Journal of Gastroenterology and Hepatology*, 32(S1), 78–81. <https://doi.org/10.1111/jgh.13703>
- Bilici, M. (2021). The Effect of Currant (Ribes) on Human Health and Determination Certain Antioxidant Activities. *Eastern Journal Of Medicine*, 26(3), 470–474. <https://doi.org/10.5505/ejm.2021.89725>
- Bingham, S. A. (2003). Urine Nitrogen as a Biomarker for the Validation of Dietary Protein Intake. *The Journal of Nutrition*, 133(3), 921S–924S. <https://doi.org/10.1093/jn/133.3.921S>
- Birgit, L., Birman, E., Keresztes, J., Kerekes, M., Prof Dr Kéry, Á., & Dr Vásárhelyi, B. (n.d.). *Gyógynövények nőknek: Orvosságok a természet kamrájából - teák, balzsamok, borogatások, fürdők*.
- Biswas, S., null, null, Banerjee, R., null, null, Bhattacharyya, D., null, null, Patra, G., null, null, Das, A. K., null, null, Das, S. K., & null, null. (2019). Technological investigation into duck meat and its products—A potential alternative to chicken. *World's Poultry Science Journal*, 75(4), 609–620. <https://doi.org/10.1017/S004393391900062X>
- Błaszczuk, N., Rosiak, A., & Kałużna-Czaplińska, J. (2021). The Potential Role of Cinnamon in Human Health. *Forests*, 12(5), Article 5. <https://doi.org/10.3390/f12050648>
- Bloch, T. D., & Wheeler, K. B. (1999). DIETARY EXAMPLES: A Practical Approach to Feeding Athletes. *Clinics in Sports Medicine*, 18(3), 703–711. [https://doi.org/10.1016/S0278-5919\(05\)70177-0](https://doi.org/10.1016/S0278-5919(05)70177-0)
- Bobková, A., Hudáček, M., Jakobová, S., Belej, L., Capcarová, M., Čurlej, J., Bobko, M., Árvay, J., Jakab, I., Čapla, J., & Demianová, A. (2020). The effect of roasting on the total polyphenols and antioxidant activity of coffee. *Journal of Environmental Science and Health, Part B*, 55(5), 495–500. <https://doi.org/10.1080/03601234.2020.1724660>
- Bonafaccia, G., Galli, V., Francisci, R., Mair, V., Skrabanja, V., & Kreft, I. (2000). Characteristics of spelt wheat products and nutritional value of spelt wheat-based bread. *Food Chemistry*, 68(4), 437–441. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(99\)00215-0](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(99)00215-0)
- Bora, G. (2023). Vanillin- More Than A Flavouring Agent: A Review On Its Bioactive Properties. *Journal of Pharmaceutical Negative Results*, 616–621. <https://doi.org/10.47750/pnr.2023.14.S01.78>
- Borlinghaus, J., Foerster (née Reiter), J., Kappler, U., Antelmann, H., Noll, U., Gruhlke, M. C. H., & Slusarenko, A. J. (2021). Allicin, the Odor of Freshly Crushed Garlic: A Review of Recent Progress in Understanding Allicin's Effects on Cells. *Molecules*, 26(6), Article 6. <https://doi.org/10.3390/molecules26061505>

- Boros S., & Babulka P. (2018). *Gyógynövények és alternatív terápiai a szív- és érrendszeri betegségek megelőzésében és kezelésében*. SpringerMed.
https://www.libri.hu/konyv/babulka_peter.gyogynovenyek-es-alternativ-terapiak-a-sziv-es-errendszeri-betegsegek-megelozeseben-es-kezeleseben.html
- Boros, S., & Wallace, M. (2016). *Wellness, fitness és egészség*. SpringerMed.
- Bosomworth, N. J. (2019). Normal-weight central obesity: Unique hazard of the toxic waist. *Canadian Family Physician*, 65(6), 399–408. <https://www.cfp.ca/content/65/6/399>
- Bottier, C. (2020). Chapter Seven - Biochemical composition of Hevea brasiliensis latex: A focus on the protein, lipid, carbohydrate and mineral contents. In R. Nawrot (Ed.), *Advances in Botanical Research* (Vol. 93, pp. 201–237). Academic Press.
<https://doi.org/10.1016/bs.abr.2019.11.003>
- Botturi, A., Ciappolino, V., Delvecchio, G., Boscutti, A., Viscardi, B., & Brambilla, P. (2020). The Role and the Effect of Magnesium in Mental Disorders: A Systematic Review. *Nutrients*, 12(6), Article 6. <https://doi.org/10.3390/nu12061661>
- Boukhers, I., Boudard, F., Morel, S., Servent, A., Portet, K., Guzman, C., Vitou, M., Kongolo, J., Michel, A., & Poucheret, P. (2022). Nutrition, Healthcare Benefits and Phytochemical Properties of Cassava (*Manihot esculenta*) Leaves Sourced from Three Countries (Reunion, Guinea, and Costa Rica). *Foods*, 11(14), Article 14. <https://doi.org/10.3390/foods11142027>
- Bouyahya, A., Chamkhi, I., Benali, T., Guaouguaou, F.-E., Balahbib, A., El Omari, N., Taha, D., Belmehdi, O., Ghokhan, Z., & El Menyiy, N. (2021). Traditional use, phytochemistry, toxicology, and pharmacology of *Origanum majorana* L. *Journal of Ethnopharmacology*, 265, 113318. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2020.113318>
- Britton, R. O. R., Eric A. Glende, Robert S. (1991). Free Radical Damage and Lipid Peroxidation. In *Hepatotoxicology*. CRC Press.
- Bsc, S. N. and. (1999). Oxalate content of foods and its effect on humans. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 8(1), 64–74. <https://doi.org/10.1046/j.1440-6047.1999.00038.x>
- Burton, G. J., Cindrova-Davies, T., & Turco, M. Y. (2020). Review: Histotrophic nutrition and the placental-endometrial dialogue during human early pregnancy. *Placenta*, 102, 21–26. <https://doi.org/10.1016/j.placenta.2020.02.008>
- Butnariu, M., & Sarac, I. (2019). What is sodium glutamate and what effects it has on health. *Journal of Applied Biotechnology & Bioengineering*, 6(5), 223–226. <https://doi.org/10.15406/jabb.2019.06.00195>
- Cadoná, F. C., Dantas, R. F., de Mello, G. H., & Silva-Jr, F. P. (2022). Natural products targeting into cancer hallmarks: An update on caffeine, theobromine, and (+)-catechin. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(26), 7222–7241. <https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1913091>
- Calder, P. C. (2020). Eicosanoids. *Essays in Biochemistry*, 64(3), 423–441. <https://doi.org/10.1042/EBC20190083>
- Capponi, M., Gori, A., De Castro, G., Ciprandi, G., Anania, C., Brindisi, G., Tosca, M., Cinicola, B. L., Salvatori, A., Loffredo, L., Spalice, A., & Zicari, A. M. (2022). (R)Evolution in Allergic Rhinitis Add-On Therapy: From Probiotics to Postbiotics and Parabiobiotics. *Journal of Clinical Medicine*, 11(17), Article 17. <https://doi.org/10.3390/jcm11175154>
- Carbone, M. T., Correr, A., & Paci, S. (2009). [News in the diet therapy of fenilketonuria. *Minerva pediatrica*, 61(6), 637–639.
- Cardone, L., Castronuovo, D., Perniola, M., Cicco, N., & Candido, V. (2020). Saffron (*Crocus sativus* L.), the king of spices: An overview. *Scientia Horticulturae*, 272, 109560. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2020.109560>
- Carson, J. A. S., Lichtenstein, A. H., Anderson, C. A. M., Appel, L. J., Kris-Etherton, P. M., Meyer, K. A., Petersen, K., Polonsky, T., Van Horn, L., & null, null. (2020). Dietary Cholesterol and Cardiovascular Risk: A Science Advisory From the American Heart Association. *Circulation*, 141(3), e39–e53. <https://doi.org/10.1161/CIR.0000000000000743>

- Catalgol, B., Batirel, S., Taga, Y., & Ozer, N. (2012). Resveratrol: French Paradox Revisited. *Frontiers in Pharmacology*, 3. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fphar.2012.00141>
- Cătunescu, G. M., Bodea, I. M., David, A. P., Pop, C. R., & Rotar, A. M. (2023). Chapter 10—Essential oils from Apiaceae family (parsley, lovage, and dill). In G. A. Nayik & M. J. Ansari (Eds.), *Essential Oils* (pp. 241–308). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-91740-7.00015-3>
- Ćavar Zeljković, S., Šišková, J., Komzáková, K., De Diego, N., Kaffková, K., & Tarkowski, P. (2021). Phenolic Compounds and Biological Activity of Selected Mentha Species. *Plants*, 10(3), Article 3. <https://doi.org/10.3390/plants10030550>
- Cecchini, C., Bresciani, A., Menesatti, P., Pagani, M. A., & Marti, A. (2021). Assessing the Rheological Properties of Durum Wheat Semolina: A Review. *Foods*, 10(12), Article 12. <https://doi.org/10.3390/foods10122947>
- Chandel, R., Kumar, V., Kaur, R., Kumar, S., Kumar, A., Kumar, D., & Kapoor, S. (2023). Bioactive compounds, health benefits and valorization of Pyrus pyrifolia (sand pear): A review. *Nutrition & Food Science*, 53(7), 1061–1080. <https://doi.org/10.1108/NFS-09-2022-0306>
- Chandra, A. K. (2010). Chapter 42 - Goitrogen in Food: Cyanogenic and Flavonoids Containing Plant Foods in the Development of Goiter. In R. R. Watson & V. R. Preedy (Eds.), *Bioactive Foods in Promoting Health* (pp. 691–716). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-374628-3.00042-6>
- Chandrasekaran, C., Dethe, S., Mundkinajeddu, D., Pandre, M., Balachandran, J., Agarwal, A., & Hiraganahalli, D. (2012). Hepatoprotective and antioxidant activity of standardized herbal extracts. *Pharmacognosy Magazine*, 8(30), 116. <https://doi.org/10.4103/0973-1296.96553>
- Charters, S., & Menival, D. (2011). Wine Tourism in Champagne. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 35(1), 102–118. <https://doi.org/10.1177/1096348010384597>
- Chatree, S., Thongmaen, N., Tantivejkul, K., Sitticharoon, C., & Vucenic, I. (2020). Role of Inositols and Inositol Phosphates in Energy Metabolism. *Molecules*, 25(21), Article 21. <https://doi.org/10.3390/molecules25215079>
- Chen, P.-E., Liu, C.-Y., Chien, W.-H., Chien, C.-W., & Tung, T.-H. (2019). Effectiveness of Cherries in Reducing Uric Acid and Gout: A Systematic Review. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2019, 1–7. <https://doi.org/10.1155/2019/9896757>
- Chen, Q.-H., Wu, B.-K., Pan, D., Sang, L.-X., & Chang, B. (2021). Beta-carotene and its protective effect on gastric cancer. *World Journal of Clinical Cases*, 9(23), 6591–6607. <https://doi.org/10.12998/wjcc.v9.i23.6591>
- Chen, R., Jin, C., Tong, Z., Lu, J., Tan, L., Tian, L., & Chang, Q. (2016). Optimization extraction, characterization and antioxidant activities of pectic polysaccharide from tangerine peels. *Carbohydrate Polymers*, 136, 187–197. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2015.09.036>
- Chen, Y.-Y., Li, N., Guo, X., Huang, H., Garcia-Oliveira, P., Sun, J., Zhang, J., Prieto, M. A., Guo, Z., & Liu, C. (n.d.). The nutritional and bio-active constituents, functional activities, and industrial applications of cashew (*Anacardium occidentale*): A review. *Food Frontiers*, n/a(n/a). <https://doi.org/10.1002/fft2.250>
- Chiozzi, V., Agriopoulou, S., & Varzakas, T. (2022). Advances, Applications, and Comparison of Thermal (Pasteurization, Sterilization, and Aseptic Packaging) against Non-Thermal (Ultrasounds, UV Radiation, Ozonation, High Hydrostatic Pressure) Technologies in Food Processing. *Applied Sciences*, 12(4), Article 4. <https://doi.org/10.3390/app12042202>
- Cho, J., Prashar, A., Jones, N. L., & Moss, S. F. (2021). Helicobacter pylori Infection. *Gastroenterology Clinics*, 50(2), 261–282. <https://doi.org/10.1016/j.gtc.2021.02.001>
- Choi, S., Chon, J., Lee, S. A., Yoo, M. C., Yun, Y., Chung, S. J., Kim, M., Lee, E. T., Kyu Choi, M., Won, C. W., & Soh, Y. (2022). Central obesity is associated with lower prevalence of sarcopenia in older women, but not in men: A cross-sectional study. *BMC Geriatrics*, 22(1), 406. <https://doi.org/10.1186/s12877-022-03102-7>

- Choong, K., Kho, M. E., Menon, K., & Bohn, D. (2006). Hypotonic versus isotonic saline in hospitalised children: A systematic review. *Archives of Disease in Childhood*, *91*(10), 828–835. <https://doi.org/10.1136/adc.2005.088690>
- Chourasia, R., Abedin, M. M., Chiring Phukon, L., Sahoo, D., Singh, S. P., & Rai, A. K. (2021). Biotechnological approaches for the production of designer cheese with improved functionality. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, *20*(1), 960–979. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12680>
- Choy, C. P. P., & Wainwright, B. J. (2022). What Is in Your Shark Fin Soup? Probably an Endangered Shark Species and a Bit of Mercury. *Animals*, *12*(7), Article 7. <https://doi.org/10.3390/ani12070802>
- Ciaula, A. D., Garruti, G., Baccetto, R. L., Molina-Molina, E., Bonfrate, L., Portincasa, P., & Wang, D. Q. H. (2018). Bile Acid Physiology. *Annals of Hepatology*, *16*(1), 4–14. <https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumenI.cgi?IDARTICULO=78594>
- Çinarlı, F. S., & Kafkas, M. E. (2019). The effect of somatotype characters on selected physical performance parameters. *Physical Education of Students*, *23*(6), Article 6. <https://doi.org/10.15561/20755279.2019.0602>
- Cindrova-Davies, T., & Sferruzzi-Perri, A. N. (2022). Human placental development and function. *Seminars in Cell & Developmental Biology*, *131*, 66–77. <https://doi.org/10.1016/j.semcdb.2022.03.039>
- Cioni, F., Dall'Aglio, E., & Arsenio, L. (2013). 18. Parmigiano-Reggiano cheese: Nutritional aspects and historical context. In *Handbook of cheese in health* (Vol. 6, pp. 261–276). Wageningen Academic Publishers. https://doi.org/10.3920/978-90-8686-766-0_18
- Cirilli, I., Damiani, E., Dłudla, P. V., Hargreaves, I., Marcheggiani, F., Millichap, L. E., Orlando, P., Silvestri, S., & Tiano, L. (2021). Role of Coenzyme Q10 in Health and Disease: An Update on the Last 10 Years (2010–2020). *Antioxidants*, *10*(8), Article 8. <https://doi.org/10.3390/antiox10081325>
- Civitello, L. (2019). The Evolution of Flour: From New England Graham to New Orleans Swans Down. In *Chemistry's Role in Food Production and Sustainability: Past and Present* (Vol. 1314, pp. 149–160). American Chemical Society. <https://doi.org/10.1021/bk-2019-1314.ch010>
- Cohen, G. (2020). Immune Dysfunction in Uremia 2020. *Toxins*, *12*(7), Article 7. <https://doi.org/10.3390/toxins12070439>
- Collins, M. W., Saag, K. G., & Singh, J. A. (2019). Is there a role for cherries in the management of gout? *Therapeutic Advances in Musculoskeletal Disease*, *11*, 1759720X19847018. <https://doi.org/10.1177/1759720X19847018>
- Cook, P. A. (2014). The Worldwide Abalone Industry. *Modern Economy*, *05*(13), Article 13. <https://doi.org/10.4236/me.2014.513110>
- Cooper, K. A., Donovan, J. L., Waterhouse, A. L., & Williamson, G. (2008). Cocoa and health: A decade of research. *British Journal of Nutrition*, *99*(1), 1–11. <https://doi.org/10.1017/S0007114507795296>
- Cordon, G. H. M. (n.d.). *NON-VI NTAGE CHA MPAGNE*.
- Cores, Á., Carmona-Zafra, N., Clerigué, J., Villacampa, M., & Menéndez, J. C. (2023). Quinones as Neuroprotective Agents. *Antioxidants*, *12*(7), Article 7. <https://doi.org/10.3390/antiox12071464>
- Cornara, L., Biagi, M., Xiao, J., & Burlando, B. (2017). Therapeutic Properties of Bioactive Compounds from Different Honeybee Products. *Frontiers in Pharmacology*, *8*. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fphar.2017.00412>
- Costagliola, G., Spada, E., Comberiat, P., & Peroni, D. G. (2021). Could nutritional supplements act as therapeutic adjuvants in COVID-19? *Italian Journal of Pediatrics*, *47*(1), 32. <https://doi.org/10.1186/s13052-021-00990-0>
- Cotacallapa-Sucapuca, M., Vega, E. N., Maieves, H. A., Berrios, J. D. J., Morales, P., Fernández-Ruiz, V., & Cámara, M. (2021). Extrusion Process as an Alternative to Improve Pulses Products Consumption. A Review. *Foods*, *10*(5), Article 5. <https://doi.org/10.3390/foods10051096>

- Cotty, P. J., & Jaime-Garcia, R. (2007). Influences of climate on aflatoxin producing fungi and aflatoxin contamination. *International Journal of Food Microbiology*, *119*(1), 109–115. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2007.07.060>
- Couto, J., Figueirinha, A., Batista, M. T., Paranhos, A., Nunes, C., Gonçalves, L. M., Marto, J., Fitas, M., Pinto, P., Ribeiro, H. M., & Pina, M. E. (2020). *Fragaria vesca* L. Extract: A Promising Cosmetic Ingredient with Antioxidant Properties. *Antioxidants*, *9*(2), Article 2. <https://doi.org/10.3390/antiox9020154>
- Crisponi, G., Fanni, D., Gerosa, C., Nemolato, S., Nurchi, V. M., Crespo-Alonso, M., Lachowicz, J. I., & Faa, G. (2013). The meaning of aluminium exposure on human health and aluminium-related diseases. *BioMolecular Concepts*, *4*(1), 77–87. <https://doi.org/10.1515/bmc-2012-0045>
- Crofford, O. B., Mallard, R. E., Winton, R. E., Rogers, N. L., Jackson, J. C., & Keller, U. (1977). Acetone in breath and blood. *Transactions of the American Clinical and Climatological Association*, *88*, 128–139. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2441399/>
- Cullere, M., & Dalle Zotte, A. (2018). Rabbit meat production and consumption: State of knowledge and future perspectives. *Meat Science*, *143*, 137–146. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.04.029>
- Cvetanović, A., Švarc-Gajić, J., Zeković, Z., Jerković, J., Zengin, G., Gašić, U., Tešić, Ž., Mašković, P., Soares, C., Fatima Barroso, M., Delerue-Matos, C., & Đurović, S. (2019). The influence of the extraction temperature on polyphenolic profiles and bioactivity of chamomile (*Matricaria chamomilla* L.) subcritical water extracts. *Food Chemistry*, *271*, 328–337. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.07.154>
- da Silveira Agostini-Costa, T. (2020). Bioactive compounds and health benefits of Pereskioideae and Cactoideae: A review. *Food Chemistry*, *327*, 126961. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126961>
- Dabai, Y. U., & Muhammad, S. (2005). Cassava starch as an alternative to agar-agar in microbiological media. *African Journal of Biotechnology*, *4*(6), Article 6. <https://doi.org/10.4314/ajb.v4i6.15139>
- Dahl, W. J., Foster, L. M., & Tyler, R. T. (2012). Review of the health benefits of peas (*Pisum sativum* L.). *British Journal of Nutrition*, *108*(S1), S3–S10. <https://doi.org/10.1017/S0007114512000852>
- Dar, M. A., & Tabassum, N. (2012). Rutin- potent natural thrombolytic agent. *International Current Pharmaceutical Journal*, *1*(12), 431–435. <https://doi.org/10.3329/icpj.v1i12.12454>
- Dayal, J. S., Ponniah, A. G., Khan, H. I., Babu, E. P. M., Ambasankar, K., & Vasagam, K. P. K. (2013). Shrimps – a nutritional perspective. *Current Science*, *104*(11), 1487–1491. <https://www.jstor.org/stable/24092471>
- de Oliveira, S. P. A., do Nascimento, H. M. A., Sampaio, K. B., & de Souza, E. L. (2021). A review on bioactive compounds of beet (*Beta vulgaris* L. subsp. *Vulgaris*) with special emphasis on their beneficial effects on gut microbiota and gastrointestinal health. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *61*(12), 2022–2033. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1768510>
- de Ruijter, V. N., Redondo-Hasselerharm, P. E., Gouin, T., & Koelmans, A. A. (2020). Quality Criteria for Microplastic Effect Studies in the Context of Risk Assessment: A Critical Review. *Environmental Science & Technology*, *54*(19), 11692–11705. <https://doi.org/10.1021/acs.est.0c03057>
- de Sousa Barros, A., de Morais, S. M., Ferreira, P. A. T., Vieira, Í. G. P., Craveiro, A. A., dos Santos Fontenelle, R. O., de Menezes, J. E. S. A., da Silva, F. W. F., & de Sousa, H. A. (2015). Chemical composition and functional properties of essential oils from *Mentha* species. *Industrial Crops and Products*, *76*, 557–564. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2015.07.004>
- de Souza, M. D. C. A., Vásquez, P., del Mastro, N. L., Acree, T. E., & Lavin, E. H. (2006). Characterization of Cachaça and Rum Aroma. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *54*(2), 485–488. <https://doi.org/10.1021/jf0511190>

- Dearden, L., Bouret, S. G., & Ozanne, S. E. (2021). Nutritional and developmental programming effects of insulin. *Journal of Neuroendocrinology*, 33(4), e12933. <https://doi.org/10.1111/jne.12933>
- Dehkourdi, E. H., & Mosavi, M. (2013). Effect of Anatase Nanoparticles (TiO₂) on Parsley Seed Germination (*Petroselinum crispum*) In Vitro. *Biological Trace Element Research*, 155(2), 283–286. <https://doi.org/10.1007/s12011-013-9788-3>
- del Pozo, S., Gómez-Martínez, S., Díaz, L. E., Nova, E., Urrialde, R., & Marcos, A. (2022). Potential Effects of Sucralose and Saccharin on Gut Microbiota: A Review. *Nutrients*, 14(8), Article 8. <https://doi.org/10.3390/nu14081682>
- Desmawati, D., & Sulastri, D. (2019). Phytoestrogens and Their Health Effect. *Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences*, 7(3), 495–499. <https://doi.org/10.3889/oamjms.2019.086>
- D’Evoli, L., Lucarini, M., Gabrielli, P., Aguzzi, A., & Lombardi-Boccia, G. (2015). Nutritional Value of Italian Pistachios from Bronte (*Pistacia vera*, L.), Their Nutrients, Bioactive Compounds and Antioxidant Activity. *Food and Nutrition Sciences*, 06(14), Article 14. <https://doi.org/10.4236/fns.2015.614132>
- Díaz-Rizzolo, D. A., Miro, A., & Gomis, R. (2022). Prevention of Type 2 Diabetes through Sardines Consumption: An Integrative Review. *Food Reviews International*, 38(sup1), 317–335. <https://doi.org/10.1080/87559129.2020.1867565>
- Dimitrios, B. (2006). Sources of natural phenolic antioxidants. *Trends in Food Science & Technology*, 17(9), 505–512. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2006.04.004>
- Dobrescu, S. R., Dinkler, L., Gillberg, C., Råstam, M., Gillberg, C., & Wentz, E. (2020). Anorexia nervosa: 30-year outcome. *The British Journal of Psychiatry*, 216(2), 97–104. <https://doi.org/10.1192/bjp.2019.113>
- Doherty, R., Madigan, S., Warrington, G., & Ellis, J. (2019). Sleep and Nutrition Interactions: Implications for Athletes. *Nutrients*, 11(4), Article 4. <https://doi.org/10.3390/nu11040822>
- Dojcsákné Kiss-Tóth É. (2020). Szívünk ügye a korlátlan energiatal-fogyasztás elkerülése. *Lege Artis Medicinae*, 30(6–7), 271–279. <https://doi.org/10.33616/lam.30.023>
- Doniec, J., Florkiewicz, A., Dziadek, K., & Filipiak-Florkiewicz, A. (2022). Hydrothermal Treatment Effect on Antioxidant Activity and Polyphenols Concentration and Profile of Brussels sprouts (*Brassica oleracea* var. *Gemmifera*) in an In Vitro Simulated Gastrointestinal Digestion Model. *Antioxidants*, 11(3), Article 3. <https://doi.org/10.3390/antiox11030446>
- Dr Chen, Z., & Dr Sajó, T. (n.d.). *A gyógyító kínai konyha: Válogatás ötezer év hagyományos gyógyító receptjeiből.*
- Dr David, F., Dr Vasant, L., Kliment, E., & Takács, Á. (n.d.). *Gyógynövény jóga: Ayurvédikus útmutató gyógynövényes gyógyításhoz.*
- Draget, K. I., Smidsrød, O., & Skjåk-Bræk, G. (2005). Alginates from algae. *Polysaccharides and Polyamides in the Food Industry: Properties, Production, and Patents*, 1–30. <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20053218154>
- Dubois, V., Breton, S., Linder, M., Fanni, J., & Parmentier, M. (2007). Fatty acid profiles of 80 vegetable oils with regard to their nutritional potential. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 109(7), 710–732. <https://doi.org/10.1002/ejlt.200700040>
- Dudek-Makuch, M., & Mat, I. (n.d.). *FLAVONOIDS FROM THE FLOWERS OF AESCULUS HIPPOCASTANUM.*
- Dumas, C., Fabiani, L., Ioannidou, S., Pentieva, K., Turck, D., & Neuhäuser-Berthold, M. (2020). Update by the European Food Safety Authority of the dietary reference values for vitamins set for adults in the EU. *Proceedings of the Nutrition Society*, 79(OCE2), E476. <https://doi.org/10.1017/S0029665120004243>
- Dunstan, G. A., Baillie, H. J., Barrett, S. M., & Volkman, J. K. (1996). Effect of diet on the lipid composition of wild and cultured abalone. *Aquaculture*, 140(1), 115–127. [https://doi.org/10.1016/0044-8486\(95\)01191-9](https://doi.org/10.1016/0044-8486(95)01191-9)

- Dykes. (2007). Phenolic Compounds in Cereal Grains and Their Health Benefits. *Cereal Foods World*. <https://doi.org/10.1094/CFW-52-3-0105>
- Eber, F. (2016). The Secret Ingredient: Eurasian Food. In *Singapore Eurasians* (pp. 245–267). World Scientific. https://doi.org/10.1142/9789813109605_0013
- Echegaray, N., Pateiro, M., Gullón, B., Amarowicz, R., Misihairabgwi, J. M., & Lorenzo, J. M. (2020). Phoenix dactylifera products in human health – A review. *Trends in Food Science & Technology*, *105*, 238–250. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.09.017>
- EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA). (2013). Scientific Opinion on Dietary Reference Values for vitamin C. *EFSA Journal*, *11*(11), 3418. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2013.3418>
- EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA). (2014a). Scientific Opinion on Dietary Reference Values for biotin. *EFSA Journal*, *12*(2), 3580. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2014.3580>
- EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA). (2014b). Scientific Opinion on Dietary Reference Values for niacin. *EFSA Journal*, *12*(7), 3759. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2014.3759>
- EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA). (2014c). Scientific Opinion on Dietary Reference Values for pantothenic acid. *EFSA Journal*, *12*(2), 3581. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2014.3581>
- EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA). (2016a). Dietary Reference Values for vitamin B6. *EFSA Journal*, *14*(6), e04485. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2016.4485>
- EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA). (2016b). Dietary reference values for vitamin D. *EFSA Journal*, *14*(10), e04547. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2016.4547>
- EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA), Turck, D., Bresson, J.-L., Burlingame, B., Dean, T., Fairweather-Tait, S., Heinonen, M., Hirsch-Ernst, K. I., Mangelsdorf, I., McArdle, H. J., Naska, A., Nowicka, G., Pentieva, K., Sanz, Y., Siani, A., Sjödin, A., Stern, M., Tomé, D., Van Loveren, H., ... Neuhäuser-Berthold, M. (2016). Dietary reference values for thiamin. *EFSA Journal*, *14*(12), e04653. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2016.4653>
- EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA), Turck, D., Bresson, J.-L., Burlingame, B., Dean, T., Fairweather-Tait, S., Heinonen, M., Hirsch-Ernst, K. I., Mangelsdorf, I., McArdle, H. J., Naska, A., Nowicka, G., Pentieva, K., Sanz, Y., Siani, A., Sjödin, A., Stern, M., Tomé, D., Van Loveren, H., ... Neuhäuser-Berthold, M. (2017). Dietary Reference Values for riboflavin. *EFSA Journal*, *15*(8), e04919. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.4919>
- Ehlers, A., Marakis, G., Lampen, A., & Hirsch-Ernst, K. I. (2019). Risk assessment of energy drinks with focus on cardiovascular parameters and energy drink consumption in Europe. *Food and Chemical Toxicology*, *130*, 109–121. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2019.05.028>
- Ehling-Schulz, M., Lereclus, D., & Koehler, T. M. (2019). The Bacillus cereus Group: Bacillus Species with Pathogenic Potential. *Microbiology Spectrum*, *7*(3), 10.1128/microbiolspec.gpp3-0032–2018. <https://doi.org/10.1128/microbiolspec.gpp3-0032-2018>
- Ekiert, H., Świątkowska, J., Knut, E., Klin, P., Rzepiela, A., Tomczyk, M., & Szopa, A. (2021). Artemisia dracunculus (Tarragon): A Review of Its Traditional Uses, Phytochemistry and Pharmacology. *Frontiers in Pharmacology*, *12*. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fphar.2021.653993>
- El-Mansi, E. M. T., Nielsen, J., Mousdale, D., & Carlson, R. P. (2018). *Fermentation Microbiology and Biotechnology, Fourth Edition*. CRC Press.
- El-Otmani, M., Ait-Oubahou, A., & Zacarías, L. (2011). 21 - Citrus spp.: Orange, mandarin, tangerine, clementine, grapefruit, pomelo, lemon and lime. In E. M. Yahia (Ed.), *Postharvest Biology and Technology of Tropical and Subtropical Fruits* (pp. 437–516e). Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1533/9780857092762.437>
- El-Saadony, M. T., Alagawany, M., Patra, A. K., Kar, I., Tiwari, R., Dawood, M. A. O., Dhama, K., & Abdel-Latif, H. M. R. (2021). The functionality of probiotics in aquaculture: An overview. *Fish & Shellfish Immunology*, *117*, 36–52. <https://doi.org/10.1016/j.fsi.2021.07.007>

- El-Saber Batiha, G., Alkazmi, L. M., Wasef, L. G., Beshbishy, A. M., Nadwa, E. H., & Rashwan, E. K. (2020). *Syzygium aromaticum* L. (Myrtaceae): Traditional Uses, Bioactive Chemical Constituents, Pharmacological and Toxicological Activities. *Biomolecules*, *10*(2), 202. <https://doi.org/10.3390/biom10020202>
- Emmanuel, K. (2013). Nutritional and Sensory Analysis of Millet Based Sponge Cake. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, *2*(6), 287. <https://doi.org/10.11648/j.ijnfs.20130206.14>
- Erdogan-Orhan, I., & Kartal, M. (2011). Insights into research on phytochemistry and biological activities of *Prunus armeniaca* L. (apricot). *Food Research International*, *44*(5), 1238–1243. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2010.11.014>
- Faith, N. (2016). *The story of champagne*. Infinite Ideas.
- Fathima, A. A., Sanitha, M., Tripathi, L., & Muiruri, S. (2023). Cassava (*Manihot esculenta*) dual use for food and bioenergy: A review. *Food and Energy Security*, *12*(1), e380. <https://doi.org/10.1002/fes3.380>
- Fatima, T., Mian, A. H., Khan, Z., Khan, A. M., Anwar, F., Tariq, A., & Sardar, M. (2020). Citrus sinensis a potential solution against superbugs. *Applied Nanoscience*, *10*(12), 5077–5083. <https://doi.org/10.1007/s13204-020-01408-9>
- Favela-González, K. M., Hernández-Almanza, A. Y., & De la Fuente-Salcido, N. M. (2020). The value of bioactive compounds of cruciferous vegetables (Brassica) as antimicrobials and antioxidants: A review. *Journal of Food Biochemistry*, *44*(10), e13414. <https://doi.org/10.1111/jfbc.13414>
- Fedor I., Zöld É., & Barta Z. (2019). A gluténérzékenység extraintestinalis spektruma. *Orvosi Hetilap*, *160*(34), 1327–1334. <https://doi.org/10.1556/650.2019.31493>
- Fejes, S., Blázovics, A., Lugasi, A., Lemberkovics, É., Petri, G., & Kéry, Á. (2000). In vitro antioxidant activity of *Anthriscus cerefolium* L. (Hoffm.) extracts. *Journal of Ethnopharmacology*, *69*(3), 259–265. [https://doi.org/10.1016/S0378-8741\(99\)00171-3](https://doi.org/10.1016/S0378-8741(99)00171-3)
- Feketea, G., Popp, A., Ionescu, D. M., & Bergea, E. C. (2022). Case Report: Food Protein-Induced Protein Losing Enteropathy (FPIPE) in Infancy. *Frontiers in Nutrition*, *9*. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2022.810409>
- Felig, P. (1973). The glucose-alanine cycle. *Metabolism*, *22*(2), 179–207. [https://doi.org/10.1016/0026-0495\(73\)90269-2](https://doi.org/10.1016/0026-0495(73)90269-2)
- Felig, P., Pozefsk, T., Marlis, E., & Cahill, G. F. (1970). Alanine: Key Role in Gluconeogenesis. *Science*, *167*(3920), 1003–1004. <https://doi.org/10.1126/science.167.3920.1003>
- Ferenc F., & Gábor M. V. (n.d.). *Néhány gondolat a vas biokémiájáról*.
- Fernández Robledo, J. A., Yadavalli, R., Allam, B., Pales Espinosa, E., Gerdol, M., Greco, S., Stevick, R. J., Gómez-Chiarri, M., Zhang, Y., Heil, C. A., Tracy, A. N., Bishop-Bailey, D., & Metzger, M. J. (2019). From the raw bar to the bench: Bivalves as models for human health. *Developmental & Comparative Immunology*, *92*, 260–282. <https://doi.org/10.1016/j.dci.2018.11.020>
- Fernando, H. A., Zibellini, J., Harris, R. A., Seimon, R. V., & Sainsbury, A. (2019). Effect of Ramadan Fasting on Weight and Body Composition in Healthy Non-Athlete Adults: A Systematic Review and Meta-Analysis. *Nutrients*, *11*(2), Article 2. <https://doi.org/10.3390/nu11020478>
- Ferreira Júnior, Á., Santos, J. P. dos, Sousa, I. de O., Martin, I., Alves, E. G. L., & Rosado, I. R. (2018). *Gallus gallus domesticus*: Immune system and its potential for generation of immunobiologics. *Ciência Rural*, *48*, e20180250. <https://doi.org/10.1590/0103-8478cr20180250>
- Ferrières, J. (2004). The French paradox: Lessons for other countries. *Heart*, *90*(1), 107–111. <https://doi.org/10.1136/heart.90.1.107>
- Flegal, K. M. (2023). Use and Misuse of BMI Categories. *AMA Journal of Ethics*, *25*(7), 550–558. <https://doi.org/10.1001/amajethics.2023.550>
- Florvil, F., Márquez-Quiroz, C., de-la-Cruz-Lázaro, E., Osorio-Osorio, R., & Sánchez-Chávez, E. (2022). Bioactive Compounds, Antioxidant Activity and Mineral Content of Common Bean Varieties Grown in Tabasco, Mexico. *Indian Journal of Agricultural Research*. <https://arccjournals.com/journal/indian-journal-of-agricultural-research/A-587>

- Fragopoulou, E., & Antonopoulou, S. (2020). The French paradox three decades later: Role of inflammation and thrombosis. *Clinica Chimica Acta*, *510*, 160–169. <https://doi.org/10.1016/j.cca.2020.07.013>
- Franco, E. A. N., Sanches-Silva, A., Ribeiro-Santos, R., & de Melo, N. R. (2020). Psyllium (*Plantago ovata* Forsk): From evidence of health benefits to its food application. *Trends in Food Science & Technology*, *96*, 166–175. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.12.006>
- Freigang*, R., Geier*, A.-K., Schmid, G. L., Frese, T., Klement, A., & Unverzagt, S. (2020). Misclassification of Self-Reported Body Mass Index Categories: A Systematic Review and Meta-Analysis. *Deutsches Ärzteblatt International*, *117*(15), 253. <https://doi.org/10.3238/arztebl.2020.0253>
- French, S. A., Story, M., Fulkerson, J. A., & Gerlach, A. F. (2003). Food Environment in Secondary Schools: À La Carte, Vending Machines, and Food Policies and Practices. *American Journal of Public Health*, *93*(7), 1161–1168. <https://doi.org/10.2105/AJPH.93.7.1161>
- Fu, Y., Shi, J., Xie, S.-Y., Zhang, T.-Y., Soladoye, O. P., & Aluko, R. E. (2020). Red Beetroot Betalains: Perspectives on Extraction, Processing, and Potential Health Benefits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *68*(42), 11595–11611. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.0c04241>
- Gabriele, B., Gaál, S., Reinhild, H., Horst, L., Roland, K., Lothar, L., Wolfgang, R., Nils, R., & Ralf, R. (n.d.). *A fűszernövények titkai: Teák és likőrök/vadon élő fűszernövények és gyógyfüvek*.
- Gad, M. Z., Azab, S. S., Khattab, A. R., & Farag, M. A. (2021). Over a century since ephedrine discovery: An updated revisit to its pharmacological aspects, functionality and toxicity in comparison to its herbal extracts. *Food & Function*, *12*(20), 9563–9582. <https://doi.org/10.1039/D1FO02093E>
- Gaforio, J. J., Visioli, F., Alarcón-de-la-Lastra, C., Castañer, O., Delgado-Rodríguez, M., Fitó, M., Hernández, A. F., Huertas, J. R., Martínez-González, M. A., Menendez, J. A., Osada, J. de la, Papadaki, A., Parrón, T., Pereira, J. E., Rosillo, M. A., Sánchez-Quesada, C., Schwingshackl, L., Toledo, E., & Tsatsakis, A. M. (2019). Virgin Olive Oil and Health: Summary of the III International Conference on Virgin Olive Oil and Health Consensus Report, JAEN (Spain) 2018. *Nutrients*, *11*(9), Article 9. <https://doi.org/10.3390/nu11092039>
- Galal, S. M., & Morsy, N. F. S. (2023). Cardamom in Food Applications. In M. F. Ramadan (Ed.), *Cardamom (Elettaria cardamomum): Production, Processing and Properties* (pp. 243–253). Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-031-35426-7_18
- Gamba, M., Asllanaj, E., Raguindin, P. F., Glisic, M., Franco, O. H., Minder, B., Bussler, W., Metzger, B., Kern, H., & Muka, T. (2021). Nutritional and phytochemical characterization of radish (*Raphanus sativus*): A systematic review. *Trends in Food Science & Technology*, *113*, 205–218. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.04.045>
- Gao, J., Liu, Z. J., Chen, T., & Zhao, D. (2014). Pharmaceutical properties of calycosin, the major bioactive isoflavonoid in the dry root extract of *Radix astragali*. *Pharmaceutical Biology*, *52*(9), 1217–1222. <https://doi.org/10.3109/13880209.2013.879188>
- Gao, Q.-H., Wu, C.-S., & Wang, M. (2013). The Jujube (*Ziziphus Jujuba* Mill.) Fruit: A Review of Current Knowledge of Fruit Composition and Health Benefits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *61*(14), 3351–3363. <https://doi.org/10.1021/jf4007032>
- Gasmi, A., Piscopo, S., Menzel, A., & Noor, S. (2022). A Review on Metabolic Paradoxes and their Impact on Metabolism. *Archives of Razi Institute*, *77*(3), 929–941. <https://doi.org/10.22092/ARI.2021.356277.1815>
- Gasser, U., & Grosch, W. (1990). Primary odorants of chicken broth. *Zeitschrift Für Lebensmittel-Untersuchung Und Forschung*, *190*(1), 3–8. <https://doi.org/10.1007/BF01188254>
- Gerosa, C., Fanni, D., Congiu, T., Piras, M., Cau, F., Moi, M., & Faa, G. (2019). Liver pathology in Wilson's disease: From copper overload to cirrhosis. *Journal of Inorganic Biochemistry*, *193*, 106–111. <https://doi.org/10.1016/j.jinorgbio.2019.01.008>
- Gerschenson, L. N., Fissore, E. N., Rojas, A. M., Bernhardt, D. C., & Domingo, C. S. (2020). Chapter 4—Artichoke. In A. K. Jaiswal (Ed.), *Nutritional Composition and Antioxidant Properties of Fruits*

- and Vegetables* (pp. 55–69). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-812780-3.00004-0>
- Ghafoor, K., Özcan, M. M., AL-Juhaimi, F., Babiker, E. E., Sarker, Z. I., Ahmed, I. A. M., & Ahmed, M. A. (2017). Nutritional composition, extraction, and utilization of wheat germ oil: A review. *European Journal of Lipid Science and Technology*, *119*(7), 1600160. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201600160>
- Ghelichi, S., Hajfathalian, M., & Bekhit, A. E.-D. A. (2022). Chapter 6 - Caviar: Processing, composition, safety, and sensory attributes. In A. E.-D. A. Bekhit (Ed.), *Fish Roe* (pp. 183–209). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819893-3.00006-0>
- Ghosh, A., Gao, L., Thakur, A., Siu, P. M., & Lai, C. W. K. (2017). Role of free fatty acids in endothelial dysfunction. *Journal of Biomedical Science*, *24*(1), Article 1. <https://doi.org/10.1186/s12929-017-0357-5>
- Gnoni, A., Longo, S., Gnoni, G. V., & Giudetti, A. M. (2020). Carnitine in Human Muscle Bioenergetics: Can Carnitine Supplementation Improve Physical Exercise? *Molecules*, *25*(1), Article 1. <https://doi.org/10.3390/molecules25010182>
- Gojda, J., & Cahova, M. (2021). Gut Microbiota as the Link between Elevated BCAA Serum Levels and Insulin Resistance. *Biomolecules*, *11*(10), Article 10. <https://doi.org/10.3390/biom11101414>
- Gómez-Maqueo, A., Escobedo-Avellaneda, Z., & Welti-Chanes, J. (2020). Phenolic Compounds in Mesoamerican Fruits—Characterization, Health Potential and Processing with Innovative Technologies. *International Journal of Molecular Sciences*, *21*(21), Article 21. <https://doi.org/10.3390/ijms21218357>
- González-Molina, E., Domínguez-Perles, R., Moreno, D. A., & García-Viguera, C. (2010). Natural bioactive compounds of Citrus limon for food and health. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, *51*(2), 327–345. <https://doi.org/10.1016/j.jpba.2009.07.027>
- Goodfriend, T. L., Egan, B. M., & Kelley, D. E. (1998). Aldosterone in obesity. *Endocrine Research*, *24*(3–4), 789–796. <https://doi.org/10.3109/07435809809032689>
- Goraya, R. K., & Bajwa, U. (2015). Enhancing the functional properties and nutritional quality of ice cream with processed amla (Indian gooseberry). *Journal of Food Science and Technology*, *52*(12), 7861–7871. <https://doi.org/10.1007/s13197-015-1877-1>
- Gorzynik-Debicka, M., Przychodzen, P., Cappello, F., Kuban-Jankowska, A., Marino Gammazza, A., Knap, N., Wozniak, M., & Gorska-Ponikowska, M. (2018). Potential Health Benefits of Olive Oil and Plant Polyphenols. *International Journal of Molecular Sciences*, *19*(3), Article 3. <https://doi.org/10.3390/ijms19030686>
- Govindasamy-Lucey, S., Jaeggi, J. J., Bostley, A. L., Johnson, M. E., & Lucey, J. A. (2004). Standardization of Milk Using Cold Ultrafiltration Retentates for the Manufacture of Parmesan Cheese. *Journal of Dairy Science*, *87*(9), 2789–2799. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(04\)73406-2](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(04)73406-2)
- Goyal, J., & Verma, P. K. (2023). An Overview of Biosynthetic Pathway and Therapeutic Potential of Rutin. *Mini Reviews in Medicinal Chemistry*, *23*(14), 1451–1460. <https://doi.org/10.2174/1389557523666230125104101>
- Grajzer, M., Wiatrak, B., Jawień, P., Marczak, Ł., Wojakowska, A., Wiejak, R., Rój, E., Grzebieluch, W., & Prescha, A. (2023). Evaluation of Recovery Methods for *Fragaria vesca* L. Oil: Characteristics, Stability and Bioactive Potential. *Foods*, *12*(9), Article 9. <https://doi.org/10.3390/foods12091852>
- Groppo, M., Afonso, L. F., & Pirani, J. R. (2022). A review of systematics studies in the Citrus family (Rutaceae, Sapindales), with emphasis on American groups. *Brazilian Journal of Botany*, *45*(1), 181–200. <https://doi.org/10.1007/s40415-021-00784-y>
- Grover, S., & Ghosh, A. (2018). Delirium Tremens: Assessment and Management. *Journal of Clinical and Experimental Hepatology*, *8*(4), 460–470. <https://doi.org/10.1016/j.jceh.2018.04.012>
- Gruenwald, J., Freder, J., & Armbruster, N. (2010). Cinnamon and Health. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *50*(9), 822–834. <https://doi.org/10.1080/10408390902773052>

- Gruszecki, R., & Walasek-Janusz, M. (2022). Essential Oil Diversity of Turnip-Rooted Parsley Cultivars. *Agronomy*, 12(8), Article 8. <https://doi.org/10.3390/agronomy12081949>
- Gu, Z., Guo, Q., & Gu, Y. (2012). Factors Influencing Glucoraphanin and Sulforaphane Formation in Brassica Plants: A Review. *Journal of Integrative Agriculture*, 11(11), 1804–1816. [https://doi.org/10.1016/S2095-3119\(12\)60185-3](https://doi.org/10.1016/S2095-3119(12)60185-3)
- Guerdrum, L. J., & Bamforth, C. W. (2011). Levels of gliadin in commercial beers. *Food Chemistry*, 129(4), 1783–1784. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.06.021>
- Guerra, N. B., Sant'Ana Pegorin, G., Boratto, M. H., de Barros, N. R., de Oliveira Graeff, C. F., & Herculano, R. D. (2021). Biomedical applications of natural rubber latex from the rubber tree *Hevea brasiliensis*. *Materials Science and Engineering: C*, 126, 112126. <https://doi.org/10.1016/j.msec.2021.112126>
- Guerre-Millo, M. (2008). Adiponectin: An update. *Diabetes & Metabolism*, 34(1), 12–18. <https://doi.org/10.1016/j.diabet.2007.08.002>
- Gülçin, İ., Küfrevioğlu, Ö. İ., Oktay, M., & Büyükkuroğlu, M. E. (2004). Antioxidant, antimicrobial, antiulcer and analgesic activities of nettle (*Urtica dioica* L.). *Journal of Ethnopharmacology*, 90(2), 205–215. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2003.09.028>
- Guo, Q., Wang, N., Liu, H., Li, Z., Lu, L., & Wang, C. (2020). The bioactive compounds and biological functions of *Asparagus officinalis* L. – A review. *Journal of Functional Foods*, 65, 103727. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.103727>
- Gupta, P., Jyoti, R. B., & Gupta, S. (2019). Free Radical Pharmacology and its role in various diseases. *Journal of Drug Delivery and Therapeutics*, 9(2-s), Article 2-s. <https://doi.org/10.22270/jddt.v9i2-s.2593>
- Gutiérrez, R. M. P., Mitchell, S., & Solis, R. V. (2008). *Psidium guajava*: A review of its traditional uses, phytochemistry and pharmacology. *Journal of Ethnopharmacology*, 117(1), 1–27. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2008.01.025>
- Gutierrez, R. M. P., Velazquez, E. G., & Carrera, S. P. P. (2019). *Spinacia oleracea* Linn Considered as One of the Most Perfect Foods: A Pharmacological and Phytochemical Review. *Mini Reviews in Medicinal Chemistry*, 19(20), 1666–1680. <https://doi.org/10.2174/1389557519666190603090347>
- Gwathmey, K. G., & Grogan, J. (2020). Nutritional neuropathies. *Muscle & Nerve*, 62(1), 13–29. <https://doi.org/10.1002/mus.26783>
- Hampl, J. S., Taylor, C. A., & Johnston, C. S. (2004). Vitamin C Deficiency and Depletion in the United States: The Third National Health and Nutrition Examination Survey, 1988 to 1994. *American Journal of Public Health*, 94(5), 870–875. <https://doi.org/10.2105/AJPH.94.5.870>
- Handajani, Y. S., Turana, Y., Yogiara, Y., Widjaja, N. T., Sani, T. P., Christianto, G. A. M., & Suwanto, A. (2020). Tempeh Consumption and Cognitive Improvement in Mild Cognitive Impairment. *Dementia and Geriatric Cognitive Disorders*, 49(5), 497–502. <https://doi.org/10.1159/000510563>
- Handral, H. K., Pandith, A., & Sd, S. (2012). *A REVIEW ON MURRAYA KOENIGII: MULTIPOTENTIAL MEDICINAL PLANT*. 5.
- Hanna, P., & Oláh, A. (n.d.). *Gyógynövények és gyógyteák*.
- Hansen, H. B., Rasmussen, C. V., Bach Knudsen, K. E., & Hansen, Å. (2003). Effects of genotype and harvest year on content and composition of dietary fibre in rye (*Secale cereale* L) grain. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 83(1), 76–85. <https://doi.org/10.1002/jsfa.1284>
- Hartley, I. E., Liem, D. G., & Keast, R. (2019). Umami as an 'Alimentary' Taste. A New Perspective on Taste Classification. *Nutrients*, 11(1), Article 1. <https://doi.org/10.3390/nu11010182>
- Haryono, F. E. D., Hutabarat, S., Hutabarat, J., & Ambariyanto. (2015). Nutritional value of spiny lobsters (*Panulirus* sp.) from Southern Coast of Java. *AIP Conference Proceedings*, 1699(1), 030016. <https://doi.org/10.1063/1.4938301>

- He, J. L., & Scragg, R. K. (2011). Vitamin D, Parathyroid Hormone, and Blood Pressure in the National Health and Nutrition Examination Surveys. *American Journal of Hypertension*, 24(8), 911–917. <https://doi.org/10.1038/ajh.2011.73>
- Heisler, L. K., & Lam, D. D. (2017). An appetite for life: Brain regulation of hunger and satiety. *Current Opinion in Pharmacology*, 37, 100–106. <https://doi.org/10.1016/j.coph.2017.09.002>
- Hemshekhar, M., Kemparaju, K., & Girish, K. S. (2011). Chapter 131 - Tamarind (*Tamarindus indica*) Seeds: An Overview on Remedial Qualities. In V. R. Preedy, R. R. Watson, & V. B. Patel (Eds.), *Nuts and Seeds in Health and Disease Prevention* (pp. 1107–1114). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-375688-6.10131-8>
- Henson, T., Matayeva, E., Yusufani, R., Sanivarapu, R., Iqbal, J., & Akella, J. (2020). Non-Convulsive Status Epilepticus in Medical ICU Masking Creutzfeldt Jakob Disease. In *D48. CRITICAL CARE CASE REPORTS: NEUROCRITICAL CARE, SEDATION, AND DELIRIUM* (1–311, pp. A6980–A6980). American Thoracic Society. https://doi.org/10.1164/ajrccm-conference.2020.201.1_MeetingAbstracts.A6980
- Hernández, Y., Lobo, M. G., & González, M. (2006). Determination of vitamin C in tropical fruits: A comparative evaluation of methods. *Food Chemistry*, 96(4), 654–664. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.04.012>
- Hieronymus, L., & Griffin, S. (2015). Role of Amylin in Type 1 and Type 2 Diabetes. *The Diabetes Educator*, 41(1 Suppl), 47S-56S. <https://doi.org/10.1177/0145721715607642>
- Höld, K. M., Sirisoma, N. S., Ikeda, T., Narahashi, T., & Casida, J. E. (2000). α -Thujone (the active component of absinthe): γ -Aminobutyric acid type A receptor modulation and metabolic detoxification. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 97(8), 3826–3831. <https://doi.org/10.1073/pnas.070042397>
- Holm, L. J., & Buschard, K. (2019). L-serine: A neglected amino acid with a potential therapeutic role in diabetes. *APMIS*, 127(10), 655–659. <https://doi.org/10.1111/apm.12987>
- Hormoznejad, R., Zare Javid, A., & Mansoori, A. (2019). Effect of BCAA supplementation on central fatigue, energy metabolism substrate and muscle damage to the exercise: A systematic review with meta-analysis. *Sport Sciences for Health*, 15(2), 265–279. <https://doi.org/10.1007/s11332-019-00542-4>
- Horne, D. S. (2020). Chapter 6—Casein micelle structure and stability. In M. Boland & H. Singh (Eds.), *Milk Proteins (Third Edition)* (pp. 213–250). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-815251-5.00006-2>
- Horrock, A. (n.d.). *Jalapeno Peppers*.
- hospodar, miriam. (2004). Aphrodisiac Foods: Bringing Heaven to Earth. *Gastronomica*, 4(4), 82–93. <https://doi.org/10.1525/gfc.2004.4.4.82>
- Huang, Y., Burgoine, T., Theis, D. R., & Adams, J. (2022). Differences in energy and nutrient content of menu items served by large chain restaurants in the USA and the UK in 2018. *Public Health Nutrition*, 25(10), 2671–2679. <https://doi.org/10.1017/S1368980022001379>
- Hui, E., Henning, S. M., Park, N., Heber, D., Liang, V., & Go, W. (2001). Genistein and Daidzein/Glycitein Content in Tofu. *Journal of Food Composition and Analysis*, 14(2), 199–206. <https://doi.org/10.1006/jfca.2000.0941>
- Hull, H. R., Gajewski, B. J., Sullivan, D. K., & Carson, S. E. (2023). Growth and adiposity in newborns study (GAINS): The influence of prenatal DHA supplementation protocol. *Contemporary Clinical Trials*, 132, 107279. <https://doi.org/10.1016/j.cct.2023.107279>
- Hwang, E.-S. (2019). *Effect of Cooking Methods on Bioactive Compound Contents and Antioxidant Activities of Brussels Sprouts*. 48(10), 1061–1069. <https://www.e-jkfn.org/journal/view.html?spage=1061&volume=48&number=10>
- Ibrahim, Q., & Ahsan, M. (2019). Measurement of Visceral Fat, Abdominal Circumference and Waist-hip Ratio to Predict Health Risk in Males and Females. *Pakistan Journal of Biological Sciences*, 22(4), 168–173. <https://doi.org/10.3923/pjbs.2019.168.173>
- Ibukun, E. O. (2008). Effect of prolonged parboiling duration on proximate composition of rice. *Scientific Research and Essays*, 3(7), 323–325. <https://doi.org/10.5897/SRE.9000400>

- Idris, S., Mishra, A., & Khushtar, M. (2020). Phytochemical, ethanomedicinal and pharmacological applications of escin from *Aesculus hippocastanum* L. towards future medicine. *Journal of Basic and Clinical Physiology and Pharmacology*, 31(5). <https://doi.org/10.1515/jbcpp-2019-0115>
- Iglesias, O., & Bueno, J. L. (1999). Water agar-agar equilibrium: Determination and correlation of sorption isotherms. *International Journal of Food Science & Technology*, 34(3), 209–216. <https://doi.org/10.1046/j.1365-2621.1999.00251.x>
- Ilak Peršurić, A. S., & Težak Damijanić, A. (2021). Connections between Healthy Behaviour, Perception of Olive Oil Health Benefits, and Olive Oil Consumption Motives. *Sustainability*, 13(14), Article 14. <https://doi.org/10.3390/su13147630>
- Ingkapiroj, K., Chularojanamontri, L., Chaiyabutr, C., Silpa-archa, N., Wongpraparut, C., & Bunyaratavej, S. (2022). Dietary habits and perceptions of psoriatic patients: Mediterranean versus Asian diets. *Journal of Dermatological Treatment*, 33(4), 2290–2296. <https://doi.org/10.1080/09546634.2021.1959500>
- Ingrid, S., Peter, S., Kovácsné Kliment, E., Sütöriné Diószegi, M., Honfi, P., Kohut, I., Bodor, Z., Gimpl, A., Rainer, G., & Dr Sigrun, K. (n.d.). *Gyógynövényhatározó: Több mint 600 Európában honos gyógynövény.*
- Insanu, M., Hartati, R., Bajri, F., & Fidrianny, I. (2021). Macadamia Genus: An Updated Review of Phytochemical Compounds and Pharmacological Activities. *Biointerface Research in Applied Chemistry*, 11(6), 14480–14489. <https://doi.org/10.33263/BRIAC116.1448014489>
- Jackson, C.-J. C., Dini, J. P., Lavandier, C., Rupasinghe, H. P. V., Faulkner, H., Poysa, V., Buzzell, D., & DeGrandis, S. (2002). Effects of processing on the content and composition of isoflavones during manufacturing of soy beverage and tofu. *Process Biochemistry*, 37(10), 1117–1123. [https://doi.org/10.1016/S0032-9592\(01\)00323-5](https://doi.org/10.1016/S0032-9592(01)00323-5)
- Jain, J. (2020). REVIEW ON ISOLATION AND PURIFICATION OF PAPAIN ENZYME FROM PAPAYA FRUIT. *International Journal of Engineering Applied Sciences and Technology*, 5(6), 193–197. <https://doi.org/10.33564/IJEAST.2020.v05i06.028>
- Jain, S., Gautam, V., & Naseem, S. (2011). Acute-phase proteins: As diagnostic tool. *Journal of Pharmacy and Bioallied Sciences*, 3(1), 118–127. <https://doi.org/10.4103/0975-7406.76489>
- Jakubczyk, K., Dec, K., Kałduńska, J., Kawczuga, D., Kochman, J., & Janda, K. (2020). Reactive oxygen species—Sources, functions, oxidative damage. *Polski Merkuriusz Lekarski*, 48(284), 124–127.
- Jalanka, J., Major, G., Murray, K., Singh, G., Nowak, A., Kurtz, C., Silos-Santiago, I., Johnston, J. M., de Vos, W. M., & Spiller, R. (2019). The Effect of Psyllium Husk on Intestinal Microbiota in Constipated Patients and Healthy Controls. *International Journal of Molecular Sciences*, 20(2), Article 2. <https://doi.org/10.3390/ijms20020433>
- Jalil, A. A. A., & Afendi, N. (2022). *Potential Effect of Nutritional Fruits on Gout Therapy—A Review.* 5(2).
- James, K. L., Ríos-Hernández, L. A., Wofford, N. Q., Mouttaki, H., Sieber, J. R., Sheik, C. S., Nguyen, H. H., Yang, Y., Xie, Y., Erde, J., Rohlin, L., Karr, E. A., Loo, J. A., Ogorzalek Loo, R. R., Hurst, G. B., Gunsalus, R. P., Szveda, L. I., & McInerney, M. J. (n.d.). Pyrophosphate-Dependent ATP Formation from Acetyl Coenzyme A in *Syntrophus aciditrophicus*, a New Twist on ATP Formation. *mBio*, 7(4), e01208-16. <https://doi.org/10.1128/mBio.01208-16>
- Jampa, M., Sutthanut, K., Weerapreeyakul, N., Tukumee, W., Wattanathorn, J., & Muchimapura, S. (2022). Multiple Bioactivities of *Manihot esculenta* Leaves: UV Filter, Anti-Oxidation, Anti-Melanogenesis, Collagen Synthesis Enhancement, and Anti-Adipogenesis. *Molecules*, 27(5), Article 5. <https://doi.org/10.3390/molecules27051556>
- Japatti, S. R., Bhatsange, A., Reddy, M., Chidambar, Y. S., Patil, S., & Vhanmane, P. (2013). Scurvy-scorbutic siderosis of gingiva: A diagnostic challenge - A rare case report. *Dental Research Journal*, 10(3), 394–400. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3760366/>
- Jeevalatha, A., Kalaimathi, R. V., Basha, A. N., Kandeepan, C., Ramya, S., Loganathan, T., & Jayakumararaj, R. (2022). Profile of bioactive compounds in *Rosmarinus officinalis*. *Journal of Drug Delivery and Therapeutics*, 12(1), Article 1. <https://doi.org/10.22270/jddt.v12i1.5189>

- Jeong, G. (2021). Recently Progressed Postbiotics as Nutraceuticals. *Food Supplements and Biomaterials for Health*, 1(3). <https://doi.org/10.52361/fsbh.2021.1.e33>
- Jia, P., Zhang, X., Wang, B., & Ji, Q. (2023). Evaluation of the Attractant Effect of Solanum muricatum (Solanales: Solanaceae) on Gravid Female Adults of Zeugodacus tau (Diptera: Tephritidae) and Screening of Attractant Volatiles. *Insects*, 14(7), Article 7. <https://doi.org/10.3390/insects14070591>
- Jianu, C., Goleț, I., Stoin, D., Cocan, I., & Lukinich-Gruia, A. T. (2020). Antioxidant Activity of Pastinaca sativa L. ssp. Sylvestris [Mill.] Rouy and Camus Essential Oil. *Molecules*, 25(4), Article 4. <https://doi.org/10.3390/molecules25040869>
- Jiménez, M., Juárez, N., Jiménez-Fernández, V. M., Monribot-Villanueva, J. L., & Guerrero-Analco, J. A. (2018). PHENOLIC COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF WILD GRAPE (VITIS TILIIFOLIA). *Italian Journal of Food Science*, 30(1). <https://doi.org/10.14674/IJFS-975>
- Johnson, O. C. (1960). Modern Nutrition in Health and Disease: Dietotherapy. *JAMA*, 174(11), 1549. <https://doi.org/10.1001/jama.1960.03030110177032>
- Johnston, S., Burgess, J., McMillan, T., & Greenwood, R. (1991). Management of adipsia by a behavioural modification technique. *Journal of Neurology, Neurosurgery & Psychiatry*, 54(3), 272–274. <https://doi.org/10.1136/jnnp.54.3.272>
- Joksic, G., Radak, D., Sudar-Milovanovic, E., Obradovic, M., Radovanovic, J., & Isenovic, E. R. (2021). Effects of Gentiana lutea Root on Vascular Diseases. *Current Vascular Pharmacology*, 19(4), 359–369. <https://doi.org/10.2174/1570161118666200529111314>
- Jong, S. C., & Birmingham, J. M. (1993). Medicinal and Therapeutic Value of the Shiitake Mushroom. In S. Neidleman & A. I. Laskin (Eds.), *Advances in Applied Microbiology* (Vol. 39, pp. 153–184). Academic Press. [https://doi.org/10.1016/S0065-2164\(08\)70595-1](https://doi.org/10.1016/S0065-2164(08)70595-1)
- Kakade, M. L., & Liener, I. E. (1969). Determination of available lysine in proteins. *Analytical Biochemistry*, 27(2), 273–280. [https://doi.org/10.1016/0003-2697\(69\)90032-3](https://doi.org/10.1016/0003-2697(69)90032-3)
- Kamenov, Z., & Gateva, A. (2020). Inositols in PCOS. *Molecules*, 25(23), Article 23. <https://doi.org/10.3390/molecules25235566>
- Kaminen-Ahola, N. (2020). Fetal alcohol spectrum disorders: Genetic and epigenetic mechanisms. *Prenatal Diagnosis*, 40(9), 1185–1192. <https://doi.org/10.1002/pd.5731>
- Kaminsky, H. (2023). Time for Tea: Sophisticated Bites for an Afternoon Spread. *Vegan Journal*, 42(1), 16–23. <https://go.gale.com/ps/i.do?p=AONE&sw=w&issn=27705676&v=2.1&it=r&id=GALE%7CA733685123&sid=googleScholar&linkaccess=abs>
- Katz, D. L., Doughty, K., & Ali, A. (2011). Cocoa and Chocolate in Human Health and Disease. *Antioxidants & Redox Signaling*, 15(10), 2779–2811. <https://doi.org/10.1089/ars.2010.3697>
- Kawai, C., Wakabayashi, A., Matsumura, T., & Yui, Y. (1980). Reappearance of beriberi heart disease in Japan: A study of 23 cases. *The American Journal of Medicine*, 69(3), 383–386. [https://doi.org/10.1016/0002-9343\(80\)90008-X](https://doi.org/10.1016/0002-9343(80)90008-X)
- Kazemi, A., Soltani, S., Nasri, F., Clark, C. C. T., & Kolahtouz-Mohammadi, R. (2021). The effect of probiotics, parabiotics, synbiotics, fermented foods and other microbial forms on immunoglobulin production: A systematic review and meta-analysis of clinical trials. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 72(5), 632–649. <https://doi.org/10.1080/09637486.2020.1857710>
- Kenari, H. M., Kordafshari, G., Moghimi, M., Eghbalian, F., & TaherKhani, D. (2021). Review of Pharmacological Properties and Chemical Constituents of Pastinaca sativa. *Journal of Pharmacopuncture*, 24(1), 14–23. <https://doi.org/10.3831/KPI.2021.24.1.14>
- Kesh, H., & Kaushik, P. (2021). Advances in melon (Cucumis melo L.) breeding: An update. *Scientia Horticulturae*, 282, 110045. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2021.110045>
- Keyata, E. O., Tola, Y. B., Bultosa, G., & Forsido, S. F. (2021). Phytochemical contents, antioxidant activity and functional properties of Raphanus sativus L, Eruca sativa L. and Hibiscus sabdariffa L. growing in Ethiopia. *Heliyon*, 7(1), e05939. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e05939>

- Khatana, C., Saini, N. K., Chakrabarti, S., Saini, V., Sharma, A., Saini, R. V., & Saini, A. K. (2020). Mechanistic Insights into the Oxidized Low-Density Lipoprotein-Induced Atherosclerosis. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2020, e5245308. <https://doi.org/10.1155/2020/5245308>
- Khera, A. V., & Hegele, R. A. (2020). What Is Familial Hypercholesterolemia, and Why Does It Matter? *Circulation*, 141(22), 1760–1763. <https://doi.org/10.1161/CIRCULATIONAHA.120.046961>
- Khopde, S. M., Priyadarsini, K. I., Mohan, H., Gawandi, V. B., Satav, J. G., Yakhmi, J. V., Banavaliker, M. M., Biyani, M. K., & Mittal, J. P. (2001). Characterizing the antioxidant activity of amla (*Phyllanthus emblica*) extract. *Current Science*, 81(2), 185–190. <https://www.jstor.org/stable/24106256>
- Kim, H.-G., Bae, J.-H., Jastrzebski, Z., Cherkas, A., Heo, B.-G., Gorinstein, S., & Ku, Y.-G. (2016). Binding, Antioxidant and Anti-proliferative Properties of Bioactive Compounds of Sweet Paprika (*Capsicum annuum* L.). *Plant Foods for Human Nutrition*, 71(2), 129–136. <https://doi.org/10.1007/s11130-016-0550-9>
- Kim, M. J., Moon, Y., Tou, J. C., Mou, B., & Waterland, N. L. (2016). Nutritional value, bioactive compounds and health benefits of lettuce (*Lactuca sativa* L.). *Journal of Food Composition and Analysis*, 49, 19–34. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2016.03.004>
- Kim-Shapiro, D. B., & Gladwin, M. T. (2014). Mechanisms of nitrite bioactivation. *Nitric Oxide*, 38, 58–68. <https://doi.org/10.1016/j.niox.2013.11.002>
- Kitic, D., Miladinovic, B., Randjelovic, M., Szopa, A., Sharifi-Rad, J., Calina, D., & Seidel, V. (2022). Anticancer Potential and Other Pharmacological Properties of *Prunus armeniaca* L.: An Updated Overview. *Plants*, 11(14), Article 14. <https://doi.org/10.3390/plants11141885>
- Klaus, O., Christiane, L., D. Nagy, É., & Mózer, I. (n.d.). *Növényi gyógyszerek*.
- Klok, M. D., Jakobsdottir, S., & Drent, M. L. (2007). The role of leptin and ghrelin in the regulation of food intake and body weight in humans: A review. *Obesity Reviews: An Official Journal of the International Association for the Study of Obesity*, 8(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/j.1467-789X.2006.00270.x>
- Knox, D. L., Chen, M. F., Guilarte, T. R., Dang, C. V., & Burnette, J. (1982). NUTRITIONAL AMBLYOPIA: Folic Acid, Vitamin B-12, and Other Vitamins. *RETINA*, 2(4), 288. https://journals.lww.com/retinajournal/Citation/1982/02040/NUTRITIONAL_AMBLYOPIA__Folic_Acid,_Vitamin_B_12,.14.aspx
- Kockel, U., McDermott, P., & Campbell, L. (2020). *Per Scribendum, Sumus: Ethnopoiesis, Or: Writing Heritage, a Cèilidh in Honour of Mairéad Nic Craith*. Lit Verlag.
- Kolniak-Ostek, J., Kłopotowska, D., Rutkowski, K. P., Skorupińska, A., & Kruczyńska, D. E. (2020). Bioactive Compounds and Health-Promoting Properties of Pear (*Pyrus communis* L.) Fruits. *Molecules*, 25(19), Article 19. <https://doi.org/10.3390/molecules25194444>
- Konstantinidi, M., & Koutelidakis, A. E. (2019). Functional Foods and Bioactive Compounds: A Review of Its Possible Role on Weight Management and Obesity's Metabolic Consequences. *Medicines*, 6(3), Article 3. <https://doi.org/10.3390/medicines6030094>
- Kopelman, M. D., Thomson, A. D., Guerrini, I., & Marshall, E. J. (2009). The Korsakoff Syndrome: Clinical Aspects, Psychology and Treatment. *Alcohol and Alcoholism*, 44(2), 148–154. <https://doi.org/10.1093/alcalc/agn118>
- Kopelman, P. G., Caterson, I. D., & Dietz, W. H. (2009). *Clinical Obesity in Adults and Children*. John Wiley & Sons.
- Koraqi, H., Durmishi, N., Rizani, K., & Rizani, S. (2019). Chemical composition and nutritional value of Raspberry fruit (*Rubus idaeus* L.). *UBT International Conference*. <https://knowledgecenter.ubt-uni.net/conference/2019/events/397>
- Köteles, F. (n.d.). *Herbárium, avagy keresd a magad gyógyfűvét!*
- Köteles, F., Valovics, A., & Dr Buda, B. (n.d.). *A placebo-válasz*.
- Kou, S. (Gabriel), Peters, L. M., & Mucalo, M. R. (2021). Chitosan: A review of sources and preparation methods. *International Journal of Biological Macromolecules*, 169, 85–94. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2020.12.005>

- Krobath, D. M., Masters, W. A., & Mueller, M. P. (2021). Association Between Restaurant Menu Item Descriptions and Their Nutrient Content. *American Journal of Preventive Medicine*, *60*(2), 232–240. <https://doi.org/10.1016/j.amepre.2020.08.027>
- Kryskova, L. P., & Pokotylo, O. S. (2023). Fatty acid composition of mayonnaise based on sunflower, flax and hemp oil. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, *25*(99), Article 99. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9917>
- Ku, Y. G., Kim, H. C., Bae, J. H., Kang, B. S., Nemirovski, A., Barasch, D., & Gorinstein, S. (2019). Antioxidant capacities and polyphenols in autumn-growing cultivar of Chinese cabbage (*Brassica rapa* L. ssp. *Pekinensis* cv. Bulam Plus). *European Food Research and Technology*, *245*(9), 1871–1879. <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03294-0>
- Kudsk, K. A. (2007). Beneficial Effect of Enteral Feeding. *Gastrointestinal Endoscopy Clinics of North America*, *17*(4), 647–662. <https://doi.org/10.1016/j.giec.2007.07.003>
- Kumar, M., Barbhai, M. D., Hasan, M., Punia, S., Dhupal, S., Radha, Rais, N., Chandran, D., Pandiselvam, R., Kothakota, A., Tomar, M., Satankar, V., Senapathy, M., Anitha, T., Dey, A., Sayed, A. A. S., Gadallah, F. M., Amarowicz, R., & Mekhemar, M. (2022). Onion (*Allium cepa* L.) peels: A review on bioactive compounds and biomedical activities. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, *146*, 112498. <https://doi.org/10.1016/j.biopha.2021.112498>
- Kumar, R. R., Singh, L., Thakur, A., Singh, S., & Kumar, B. (2022). Role of Vitamins in Neurodegenerative Diseases: A Review. *CNS & Neurological Disorders - Drug Targets- CNS & Neurological Disorders*, *21*(9), 766–773. <https://doi.org/10.2174/1871527320666211119122150>
- Kurzer, A., Spencer, M., Cienfuegos, C., & Guinard, J.-X. (2020). The Dessert Flip: Consumer preference for desserts with a high proportion of fruit and nuts. *Journal of Food Science*, *85*(11), 3954–3968. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15462>
- Kushner, R. F. (1992). Bioelectrical Impedance Analysis: A Review of Principles and Applications. *Journal of the American College of Nutrition*, *11*(2), 199–209. <https://doi.org/10.1080/07315724.1992.12098245>
- Lachenmeier, D. W., Walch, S. G., Padosch, S. A., & Kröner, L. U. (2006). Absinthe—A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *46*(5), 365–377. <https://doi.org/10.1080/10408690590957322>
- Langlais, F., Kerboull, M., Sedel, L., & Ling, R. S. M. (2003). THE 'FRENCH PARADOX'. *The Journal of Bone and Joint Surgery. British Volume*, *85-B*(1), 17–20. <https://doi.org/10.1302/0301-620X.85B1.13948>
- Latté, K. P., Appel, K.-E., & Lampen, A. (2011). Health benefits and possible risks of broccoli – An overview. *Food and Chemical Toxicology*, *49*(12), 3287–3309. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2011.08.019>
- Lattos, A., Chaligiannis, I., Papadopoulou, D., Giantsis, I. A., Petridou, E. I., Vafeas, G., Staikou, A., & Michaelidis, B. (2021). How Safe to Eat Are Raw Bivalves? Host Pathogenic and Public Health Concern Microbes within Mussels, Oysters, and Clams in Greek Markets. *Foods*, *10*(11), Article 11. <https://doi.org/10.3390/foods10112793>
- Laurenčík, M., Sulo, P., Sláviková, E., Piecková, E., Seman, M., & Ebringer, L. (2008). The diversity of eukaryotic microbiota in the traditional Slovak sheep cheese—Bryndza. *International Journal of Food Microbiology*, *127*(1), 176–179. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2008.06.016>
- Lauritzen, L., Brambilla, P., Mazzocchi, A., Harsløf, L. B. S., Ciappolino, V., & Agostoni, C. (2016). DHA Effects in Brain Development and Function. *Nutrients*, *8*(1), Article 1. <https://doi.org/10.3390/nu8010006>
- Le, L. T. T., Kim, B.-K., Chien, P. N., Choi, K.-W., Kim, H.-B., Hwang, U.-J., Han, H. S., & Heo, C.-Y. (2023). Investigating the Anti-Aging Effects of Caviar Oil on Human Skin. *In Vivo*, *37*(5), 2078–2091. <https://doi.org/10.21873/invivo.13305>
- Lee, K. Y., Kim, S.-H., Yang, W.-K., & Lee, G.-J. (2022). Effect of *Tetragonia tetragonoides* (Pall.) Kuntze Extract on Andropause Symptoms. *Nutrients*, *14*(21), Article 21. <https://doi.org/10.3390/nu14214572>

- Leeuwendaal, N. K., Stanton, C., O'Toole, P. W., & Beresford, T. P. (2022). Fermented Foods, Health and the Gut Microbiome. *Nutrients*, *14*(7), Article 7. <https://doi.org/10.3390/nu14071527>
- Lešnik, S., Furlan, V., & Bren, U. (2021). Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.): Extraction techniques, analytical methods and health-promoting biological effects. *Phytochemistry Reviews*, *20*(6), 1273–1328. <https://doi.org/10.1007/s11101-021-09745-5>
- Lewis, E. D., Meydani, S. N., & Wu, D. (2019). Regulatory role of vitamin E in the immune system and inflammation. *IUBMB Life*, *71*(4), 487–494. <https://doi.org/10.1002/iub.1976>
- Li, Q., Obadi, M., Qi, Y., Liu, S., Jiang, Y., Zhang, Q., Sun, J., Jiang, S., & Xu, B. (2020). Softness, elasticity, and smoothness characteristics of cooked udon noodles based on texture analysis. *Journal of Texture Studies*, *51*(3), 444–452. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12503>
- Li, X., Li, X., Wang, T., & Gao, W. (2016). Chapter 24—Nutritional Composition of Pear Cultivars (*Pyrus* spp.). In M. S. J. Simmonds & V. R. Preedy (Eds.), *Nutritional Composition of Fruit Cultivars* (pp. 573–608). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-408117-8.00024-6>
- Liczbiński, P., & Bukowska, B. (2018). Molecular mechanism of amygdalin action in vitro: Review of the latest research. *Immunopharmacology and Immunotoxicology*, *40*(3), 212–218. <https://doi.org/10.1080/08923973.2018.1441301>
- Liu, X., Xia, B., Hu, L.-T., Ni, Z.-J., Thakur, K., & Wei, Z.-J. (2020). Maillard conjugates and their potential in food and nutritional industries: A review. *Food Frontiers*, *1*(4), 382–397. <https://doi.org/10.1002/fft2.43>
- Liyanapathirana, N. N., Grech, A., Li, M., Malik, A., Lenzen, M., & Raubenheimer, D. (2023). Nutrient-sensitive approach for sustainability assessment of Australian macronutrient dietary recommendations. *The American Journal of Clinical Nutrition*, *117*(2), 298–307. <https://doi.org/10.1016/j.ajcnut.2022.11.002>
- Lobo, D. N., Gianotti, L., Adiamah, A., Barazzoni, R., Deutz, N. E. P., Dhatariya, K., Greenhaff, P. L., Hiesmayr, M., Hjort Jakobsen, D., Klek, S., Krznaric, Z., Ljungqvist, O., McMillan, D. C., Rollins, K. E., Panisic Sekeljic, M., Skipworth, R. J. E., Stanga, Z., Stockley, A., Stockley, R., & Weimann, A. (2020). Perioperative nutrition: Recommendations from the ESPEN expert group. *Clinical Nutrition*, *39*(11), 3211–3227. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2020.03.038>
- Lonsdale, D. (2015). Thiamine and magnesium deficiencies: Keys to disease. *Medical Hypotheses*, *84*(2), 129–134. <https://doi.org/10.1016/j.mehy.2014.12.004>
- Lu, F. C. (1988). Acceptable daily intake: Inception, evolution, and application. *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, *8*(1), 45–60. [https://doi.org/10.1016/0273-2300\(88\)90006-2](https://doi.org/10.1016/0273-2300(88)90006-2)
- Lučić, D., Pavlović, I., Brkljačić, L., Bogdanović, S., Farkaš, V., Cedilak, A., Nanić, L., Rubelj, I., & Salopek-Sondi, B. (2023). Antioxidant and Antiproliferative Activities of Kale (*Brassica oleracea* L. Var. *Acephala* DC.) and Wild Cabbage (*Brassica incana* Ten.) Polyphenolic Extracts. *Molecules*, *28*(4), Article 4. <https://doi.org/10.3390/molecules28041840>
- Lugasi, A. (2003). The role of antioxidant phytonutrients in the prevention of diseases. *Acta Biologica Szegediensis*, *47*(1–4), Article 1–4. <https://abs.bibl.u-szeged.hu/index.php/abs/article/view/2358>
- Lundberg, J. O., Gladwin, M. T., Ahluwalia, A., Benjamin, N., Bryan, N. S., Butler, A., Cabrales, P., Fago, A., Feelisch, M., Ford, P. C., Freeman, B. A., Frenneaux, M., Friedman, J., Kelm, M., Kevil, C. G., Kim-Shapiro, D. B., Kozlov, A. V., Lancaster, J. R., Lefer, D. J., ... Weitzberg, E. (2009). Nitrate and nitrite in biology, nutrition and therapeutics. *Nature Chemical Biology*, *5*(12), Article 12. <https://doi.org/10.1038/nchembio.260>
- Lundin, K. E. A., Brottveit, M., & Skodje, G. (2022). Chapter 9—Noncoeliac gluten sensitivity. In A. Schieptti & D. Sanders (Eds.), *Coeliac Disease and Gluten-Related Disorders* (pp. 177–195). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821571-5.00004-0>
- Luo, Q., Wang, W., Li, Z., Zhu, X., Wang, X., Zhang, T., Xu, H., & Yang, J. (2021). Effects of Diet on the Volatile Flavor and Nutritional Ingredients of Common Octopus (*Octopus vulgaris*). *Journal of Ocean University of China*, *20*(2), 393–401. <https://doi.org/10.1007/s11802-021-4538-1>
- Luzzatto, L., & Arese, P. (2018). Favism and Glucose-6-Phosphate Dehydrogenase Deficiency. *New England Journal of Medicine*, *378*(1), 60–71. <https://doi.org/10.1056/NEJMra1708111>

- Lv, Y., Lau, W. Y., Li, Y., Deng, J., Han, X., Gong, X., Liu, N., & Wu, H. (2016). Hypersplenism: History and current status (Review). *Experimental and Therapeutic Medicine*, 12(4), 2377–2382. <https://doi.org/10.3892/etm.2016.3683>
- Ma, L., Hu, L., Feng, X., & Wang, S. (2018). Nitrate and Nitrite in Health and Disease. *Aging and Disease*, 9(5), 938–945. <https://doi.org/10.14336/AD.2017.1207>
- Madadi, E., Fallah, S., Sadeghpour, A., & Barani-Beiranvand, H. (2022). Exploring the use of chamomile (*Matricaria chamomilla* L.) bioactive compounds to control flaxweed (*Descurainia sophia* L.) in bread wheat (*Triticum aestivum* L.): Implication for reducing chemical herbicide pollution. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 29(11), 103421. <https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2022.103421>
- Maggiolino, A., & De Palo, P. (2022). Pepperoni. In J. M. Lorenzo, R. Domínguez, M. Pateiro, & P. E. S. Munekata (Eds.), *Production of Traditional Mediterranean Meat Products* (pp. 111–116). Springer US. https://doi.org/10.1007/978-1-0716-2103-5_13
- Magiera, A., Czerwińska, M. E., Owczarek, A., Marchelak, A., Granica, S., & Olszewska, M. A. (2022). Polyphenol-Enriched Extracts of *Prunus spinosa* Fruits: Anti-Inflammatory and Antioxidant Effects in Human Immune Cells Ex Vivo in Relation to Phytochemical Profile. *Molecules*, 27(5), Article 5. <https://doi.org/10.3390/molecules27051691>
- Mahmood, A. A. R., & Al-Juboori, S. B. (2020). A Review: Saccharin Discovery, Synthesis, and Applications. *Ibn AL- Haitham Journal For Pure and Applied Sciences*, 33(2), 43. <https://doi.org/10.30526/33.2.2442>
- Maia, M. L., Correia-Sá, L., Coelho, A., Barroso, M. F., Domingues, V. F., & Delerue-Matos, C. (2015). *Eruca sativa*: Benefits as antioxidants source versus risks of already banned pesticides. *Journal of Environmental Science and Health, Part B*, 50(5), 338–345. <https://doi.org/10.1080/03601234.2015.1000178>
- Majhi, S. (2023). Applications of Flow Chemistry in Total Synthesis of Natural Products. *Current Organic Chemistry*, 27(12), 1072–1089. <https://doi.org/10.2174/1385272827666230809094232>
- Mandalari, G., Barreca, D., Gervasi, T., Roussel, M. A., Klein, B., Feeney, M. J., & Carughi, A. (2022). Pistachio Nuts (*Pistacia vera* L.): Production, Nutrients, Bioactives and Novel Health Effects. *Plants*, 11(1), Article 1. <https://doi.org/10.3390/plants11010018>
- Maria, T., Csokonai, A., Varga, E., Dr Fekete Farkas, P., D. Nagy, É., & Dr Kéry, Á. (n.d.). *Egészség Isten patikájából: Tapasztalatok gyógynövényekről és tanácsok felhasználásukhoz*.
- Marquardt, R. R. (1982). Favism. In G. Hawtin & C. Webb (Eds.), *Faba Bean Improvement: Proceedings of the Faba Bean Conference held in Cairo, Egypt, March 7–11, 1981* (pp. 343–353). Springer Netherlands. https://doi.org/10.1007/978-94-009-7499-9_36
- Martinon, P., Fraticelli, L., Giboreau, A., Dussart, C., Bourgeois, D., & Carrouel, F. (2021). Nutrition as a Key Modifiable Factor for Periodontitis and Main Chronic Diseases. *Journal of Clinical Medicine*, 10(2), Article 2. <https://doi.org/10.3390/jcm10020197>
- Márton M., & Csapó J. (2010). Étkezési csírák szerepe az emberi táplálkozásban. Irodalmi áttekintés. *ACTA AGRARIA KAPOSVARIENSIS*, 14(1), Article 1. <https://journal.uni-mate.hu/index.php/aak/article/view/1943>
- März, W., Kleber, M. E., Scharnagl, H., Speer, T., Zewinger, S., Ritsch, A., Parhofer, K. G., von Eckardstein, A., Landmesser, U., & Laufs, U. (2017). HDL cholesterol: Reappraisal of its clinical relevance. *Clinical Research in Cardiology*, 106(9), 663–675. <https://doi.org/10.1007/s00392-017-1106-1>
- Matejić, J. S., Džamić, A. M., Mihajilov-Krstev, T., Ranđelović, V. N., Krivošej, Z. Đ., & Marin, P. D. (n.d.). *Antimicrobial potential of essential oil from *Pastinaca sativa* L.*
- Matthews, D. M. (1975). Intestinal absorption of peptides. *Physiological Reviews*, 55(4), 537–608. <https://doi.org/10.1152/physrev.1975.55.4.537>
- Mayer, J. G., Uehleke, B., Saum, K., & Mayer, J. G. (2004). *Kolostori gyógyászat [régí és új ismeretek a gyógynövények hatásáról ; megelőzés, kezelés, gyógyítás*.

- Mehta, S., Soni, N., Satpathy, G., & Gupta, R. K. (2014). Evaluation of nutritional, phytochemical, antioxidant and antibacterial activity of dried plum (*Prunus domestica*). *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 3(2), 166–171.
<https://www.phytojournal.com/archives/2014.v3.i2.368/evaluation-of-nutritional-phytochemical-antioxidant-and-antibacterial-activity-of-dried-plum-prunus-domestica>
- Merra, G., Gratteri, S., Lorenzo, A. D., Barrucco, S., Perrone, M. A., Avolio, E., Bernardini, S., Marchetti, M., & Renzo, L. D. (n.d.). *Effects of very-low-calorie diet on body composition, metabolic state, and genes expression*.
- Merritt, J. C., Richbart, S. D., Moles, E. G., Cox, A. J., Brown, K. C., Miles, S. L., Finch, P. T., Hess, J. A., Tirona, M. T., Valentovic, M. A., & Dasgupta, P. (2022). Anti-cancer activity of sustained release capsaicin formulations. *Pharmacology & Therapeutics*, 238, 108177.
<https://doi.org/10.1016/j.pharmthera.2022.108177>
- Michael, T., Szollát, G., Varga, E., & Dr Dános, B. (n.d.). *Gyógyfüveskönyv: A gyógynövényekkel foglalkozó tudományok legfrissebb eredményeivel*.
- Mikala, G., Szemlaky, Z., & Ceglédi, A. (2022). Az emelkedett szérum B12-vitamin-szint klinikai jelentősége. *Hematológia–Transzfuziológia*, 55(1), 17–22.
<https://doi.org/10.1556/2068.2022.00141>
- Mikkelsen, K., Stojanovska, L., Prakash, M., & Apostolopoulos, V. (2017). The effects of vitamin B on the immune/cytokine network and their involvement in depression. *Maturitas*, 96, 58–71.
<https://doi.org/10.1016/j.maturitas.2016.11.012>
- Milani, C., Duranti, S., Napoli, S., Alessandri, G., Mancabelli, L., Anzalone, R., Longhi, G., Viappiani, A., Mangifesta, M., Lugli, G. A., Bernasconi, S., Ossiprandi, M. C., van Sinderen, D., Ventura, M., & Turrioni, F. (2019). Colonization of the human gut by bovine bacteria present in Parmesan cheese. *Nature Communications*, 10(1), Article 1. <https://doi.org/10.1038/s41467-019-09303-w>
- Mili, A., Das, S., Nandakumar, K., & Lobo, R. (2021). A comprehensive review on *Sesamum indicum* L.: Botanical, ethnopharmacological, phytochemical, and pharmacological aspects. *Journal of Ethnopharmacology*, 281, 114503. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2021.114503>
- Miller, M. R., Abshirini, M., Wolber, F. M., Tuterangiwhiu, T. R., & Kruger, M. C. (2023). Greenshell Mussel Products: A Comprehensive Review of Sustainability, Traditional Use, and Efficacy. *Sustainability*, 15(5), Article 5. <https://doi.org/10.3390/su15053912>
- Miodownik, C., & Lerner, V. (2010). The Neuroprotective Efficacy of Vitamins. In M. S. Ritsner (Ed.), *Brain Protection in Schizophrenia, Mood and Cognitive Disorders* (pp. 505–553). Springer Netherlands. https://doi.org/10.1007/978-90-481-8553-5_17
- Mirzanajafi-Zanjani, M., Yousefi, M., & Ehsani, A. (2019). Challenges and approaches for production of a healthy and functional mayonnaise sauce. *Food Science & Nutrition*, 7(8), 2471–2484.
<https://doi.org/10.1002/fsn3.1132>
- Mishra, S., & Vyas, S. (n.d.). THERAPEUTIC AND PHARMACOLOGICAL POTENTIAL OF PRUNUS DOMESTICA: A COMPREHENSIVE REVIEW. *INTERNATIONAL JOURNAL OF PHARMACEUTICAL SCIENCES AND RESEARCH*, 12(6), 3034–3041. [https://doi.org/10.13040/IJPSR.0975-8232.12\(6\).3034-41](https://doi.org/10.13040/IJPSR.0975-8232.12(6).3034-41)
- Mohammadian, T., Momeni, H., kazemi, M., Mesbah, M., Abedini, M., zare, M., Khosravi, M., & Osroosh, E. (2023). Eubiotic Effect of a Dietary Bio-Aqua® and Sodium Diformate (NaDF) on *Salmo trutta caspius*: Innate Immune System, Biochemical Indices, Antioxidant Defense, and Expression of Immunological and Growth-Related Genes. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 15(5), 1342–1354. <https://doi.org/10.1007/s12602-022-09965-x>
- Molassiotis, A., & Peat, P. (2007). Surviving against all odds: Analysis of 6 case studies of patients with cancer who followed the Gerson therapy. *Integrative Cancer Therapies*, 6(1), 80–88.
<https://doi.org/10.1177/1534735406298258>
- Monjotin, N., Amiot, M. J., Fleurentin, J., Morel, J. M., & Raynal, S. (2022). Clinical Evidence of the Benefits of Phytonutrients in Human Healthcare. *Nutrients*, 14(9), Article 9.
<https://doi.org/10.3390/nu14091712>

- Moore, D. R., Sygo, J., & Morton, J. P. (2022). Fuelling the female athlete: Carbohydrate and protein recommendations. *European Journal of Sport Science*, 22(5), 684–696. <https://doi.org/10.1080/17461391.2021.1922508>
- Moughan, P. J., & Rutherfurd, S. M. (2008). Available Lysine in Foods: A Brief Historical Overview. *Journal of AOAC INTERNATIONAL*, 91(4), 901–906. <https://doi.org/10.1093/jaoac/91.4.901>
- Mousavi, S. M., Hashemi, S. A., Behbudi, G., Mazraedoost, S., Omidifar, N., Gholami, A., Chiang, W.-H., Babapoor, A., & Pynadathu Rumjit, N. (2021). A Review on Health Benefits of *Malva sylvestris* L. Nutritional Compounds for Metabolites, Antioxidants, and Anti-Inflammatory, Anticancer, and Antimicrobial Applications. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2021, e5548404. <https://doi.org/10.1155/2021/5548404>
- Mukta, F. Y., Akhter, Q. S., Islam, S., Layla, K. N., Azad, A. B., Rahman, K. L., Sarker, S., Shahid, S. T. B., Mukta, F. Y., Akhter, Q. S., Islam, S., Layla, K. N., Azad, A. B., Rahman, K. L., Sarker, S., & Shahid, S. T. B. (2021). The evaluation of urinary vanillylmandelic acid level in patients with generalized anxiety disorder. *World Journal of Advanced Research and Reviews*, 12(1), Article 1. <https://doi.org/10.30574/wjarr.2021.12.1.0482>
- Mulzer, J. (2012). 2.6 Chiral Pool Synthesis: From α -Amino Acids and Derivatives. In E. M. Carreira & H. Yamamoto (Eds.), *Comprehensive Chirality* (pp. 122–162). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-095167-6.00201-9>
- Murfet, I. C. (1985). *Pisum Sativum*. In *Handbook of Flowering*. CRC Press.
- Murray, J. S., & Politzer, P. (2011). The electrostatic potential: An overview. *WIREs Computational Molecular Science*, 1(2), 153–163. <https://doi.org/10.1002/wcms.19>
- Mzabri, I., Addi, M., & Berrichi, A. (2019). Traditional and Modern Uses of Saffron (*Crocus Sativus*). *Cosmetics*, 6(4), Article 4. <https://doi.org/10.3390/cosmetics6040063>
- Nagraj, G. S., Chouksey, A., Jaiswal, S., & Jaiswal, A. K. (2020). Chapter 1—Broccoli. In A. K. Jaiswal (Ed.), *Nutritional Composition and Antioxidant Properties of Fruits and Vegetables* (pp. 5–17). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-812780-3.00001-5>
- Nair, K. K. S., Rao, D. N., Chand, N., Nair, R. B., Puttarajappa, P., & Amla, B. L. (1995). Tandoori Chicken: Processing Optimized by Response Surface Methodology. *Journal of Food Quality*, 18(2), 103–117. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4557.1995.tb00366.x>
- Nataraj, B. H., Ali, S. A., Behare, P. V., & Yadav, H. (2020). Postbiotics-parabiotics: The new horizons in microbial biotherapy and functional foods. *Microbial Cell Factories*, 19(1), 168. <https://doi.org/10.1186/s12934-020-01426-w>
- Nawaz, A., & Khalifa, I. (2020). Bioactive Phytochemicals from Hazelnut (*Corylus*) Oil-Processing By-Products. In M. F. Ramadan Hassanien (Ed.), *Bioactive Phytochemicals from Vegetable Oil and Oilseed Processing By-products* (pp. 1–18). Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-030-63961-7_26-1
- Ndlovu, T., van Jaarsveld, F., & Caleb, O. J. (2019a). French and Mediterranean-style diets: Contradictions, misconceptions and scientific facts-A review. *Food Research International*, 116, 840–858. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.09.020>
- Ndlovu, T., van Jaarsveld, F., & Caleb, O. J. (2019b). French and Mediterranean-style diets: Contradictions, misconceptions and scientific facts-A review. *Food Research International*, 116, 840–858. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.09.020>
- Neha, K., Haider, M. R., Pathak, A., & Yar, M. S. (2019). Medicinal prospects of antioxidants: A review. *European Journal of Medicinal Chemistry*, 178, 687–704. <https://doi.org/10.1016/j.ejmech.2019.06.010>
- Nigam, M., Atanassova, M., Mishra, A. P., Pezzani, R., Devkota, H. P., Plygun, S., Salehi, B., Setzer, W. N., & Sharifi-Rad, J. (2019). Bioactive Compounds and Health Benefits of Artemisia Species. *Natural Product Communications*, 14(7), 1934578X19850354. <https://doi.org/10.1177/1934578X19850354>
- Nikolaou, A., Santarmaki, V., Mitropoulou, G., Sgouros, G., & Kourkoutas, Y. (2023). Novel Low-Alcohol Sangria-Type Wine Products with Immobilized Kefir Cultures and Essential Oils. *Microbiology Research*, 14(2), Article 2. <https://doi.org/10.3390/microbiolres14020038>

- Nishida, H. (2023). Kuratsuki bacteria and sake making. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, zbad147. <https://doi.org/10.1093/bbb/zbad147>
- Njus, D., Kelley, P. M., Tu, Y.-J., & Schlegel, H. B. (2020). Ascorbic acid: The chemistry underlying its antioxidant properties. *Free Radical Biology and Medicine*, 159, 37–43. <https://doi.org/10.1016/j.freeradbiomed.2020.07.013>
- Noreen, S., Rizwan, B., Khan, M., & Farooq, S. (2021). Health Benefits of Buckwheat (*Fagopyrum Esculentum*), Potential Remedy for Diseases, Rare to Cancer: A Mini Review. *Infectious Disorders - Drug Targets Disorders*, 21(6), 15–20. <https://doi.org/10.2174/1871526520999201224122605>
- Noumedem, J. A. K., Djeussi, D. E., Hritcu, L., Mihasan, M., & Kuete, V. (2017). Chapter 20—Lactuca sativa. In V. Kuete (Ed.), *Medicinal Spices and Vegetables from Africa* (pp. 437–449). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-809286-6.00020-0>
- Nurchayani, E. (2019). FRUIT EXTRACT OF VANILLA (*Vanilla planifolia* Andrews) LOWERS TOTAL BLOOD GLUCOSE IN ALLOXAN-INDUCED HYPERGLYCEMIC MICE. *EUROPEAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL AND MEDICAL RESEARCH*, 6(9), Article 9. <https://www.ejpmr.com/>
- Nuttall, F. Q. (2015). Body Mass Index. *Nutrition Today*, 50(3), 117–128. <https://doi.org/10.1097/NT.0000000000000092>
- Oatway, L., Vasanthan, T., & Helm, J. H. (2001). Phytic Acid. *Food Reviews International*, 17(4), 419–431. <https://doi.org/10.1081/FRI-100108531>
- Ochoa Becerra, M., Mojica Contreras, L., Hsieh Lo, M., Mateos Díaz, J., & Castillo Herrera, G. (2020). Lutein as a functional food ingredient: Stability and bioavailability. *Journal of Functional Foods*, 66, 103771. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.103771>
- Oh, D.-K. (2007). Tagatose: Properties, applications, and biotechnological processes. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 76(1), 1–8. <https://doi.org/10.1007/s00253-007-0981-1>
- Okano, S., Nishizawa, H., Yui, J., & Nakamura, A. (2022). Impact of body fat, body water content, and skeletal muscle mass index on peak salivary lactate levels after squat jump exercise in healthy non-athlete adult males. *BMC Sports Science, Medicine and Rehabilitation*, 14(1), 91. <https://doi.org/10.1186/s13102-022-00482-6>
- Okovityi, S. V., & Shustov, E. B. (2020). [Ornithine-dependent mechanisms of muscle fatigue correction and recovery from physical activity]. *Voprosy kurortologii, fizioterapii, i lechebnoi fizicheskoi kultury*, 97(4), 74–83. <https://doi.org/10.17116/kurort20209704174>
- Olennikov, D. N., & Kashchenko, N. I. (2023). New Flavonoids from *Cucumis sativus*. *Chemistry of Natural Compounds*, 59(4), 651–654. <https://doi.org/10.1007/s10600-023-04079-4>
- Omar, S. A., & Webb, A. J. (2014). Nitrite reduction and cardiovascular protection. *Journal of Molecular and Cellular Cardiology*, 73, 57–69. <https://doi.org/10.1016/j.yjmcc.2014.01.012>
- Ongsara, S., Boonpol, S., Prompalad, N., & Jeenduang, N. (2017). The Effect of Ramadan Fasting on Biochemical Parameters in Healthy Thai Subjects. *Journal of Clinical and Diagnostic Research : JCDR*, 11(9), BC14–BC18. <https://doi.org/10.7860/JCDR/2017/27294.10634>
- Otília V. (n.d.). *ELTÉRŐ LAKTÓZ ÁTALAKÍTÁSI MÓDSZEREK TOVÁBBFEJLESZTÉSE ÉS OPTIMALIZÁLÁSA*.
- Özderin, S. (2022). Determination of some chemical properties of wild pear (*Pyrus spinosa* Forsk.). *BioResources*, 17(1), 1659–1669. <https://doi.org/10.15376/biores.17.1.1659-1669>
- Öztürk, M., Sridhar, K. R., Sarwat, M., Altay, V., & Huerta-Martínez, F. M. (2023). *Ethnic Knowledge and Perspectives of Medicinal Plants: Volume 2: Nutritional and Dietary Benefits*. CRC Press.
- Pal, D., & Mukherjee, S. (2020). Chapter 14—Tamarind (*Tamarindus indica*) Seeds in Health and Nutrition. In V. R. Preedy & R. R. Watson (Eds.), *Nuts and Seeds in Health and Disease Prevention (Second Edition)* (pp. 171–182). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-818553-7.00014-0>
- Palma, A., & D’Aquino, S. (2018). Kumquat—*Fortunella japonica*. In S. Rodrigues, E. de Oliveira Silva, & E. S. de Brito (Eds.), *Exotic Fruits* (pp. 271–278). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-803138-4.00035-6>
- Palmieri, F., Estoppey, A., House, G. L., Lohberger, A., Bindschedler, S., Chain, P. S. G., & Junier, P. (2019). Chapter Two—Oxalic acid, a molecule at the crossroads of bacterial-fungal

- interactions. In G. M. Gadd & S. Sariaslani (Eds.), *Advances in Applied Microbiology* (Vol. 106, pp. 49–77). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/bs.aambs.2018.10.001>
- Panche, A. N., Diwan, A. D., & Chandra, S. R. (2016). Flavonoids: An overview. *Journal of Nutritional Science*, 5, e47. <https://doi.org/10.1017/jns.2016.41>
- Panossian, A. G. (2003). Adaptogens: Tonic Herbs for Fatigue and Stress. *Alternative and Complementary Therapies*, 9(6), 327–331. <https://doi.org/10.1089/107628003322658610>
- Panossian, A., & Wikman, G. (2009). Evidence-Based Efficacy of Adaptogens in Fatigue, and Molecular Mechanisms Related to their Stress-Protective Activity. *Current Clinical Pharmacology*, 4(3), 198–219. <https://doi.org/10.2174/157488409789375311>
- Parihar, S., & Sharma, D. (2021). A Brief Overview on *Vitis vinifera*. *Scholars Academic Journal of Pharmacy*, 10(12), 231–239. <https://doi.org/10.36347/sajp.2021.v10i12.005>
- Park, J. M., Hong, K.-I., Lee, H., & Jang, W.-D. (2021). Bioinspired Applications of Porphyrin Derivatives. *Accounts of Chemical Research*, 54(9), 2249–2260. <https://doi.org/10.1021/acs.accounts.1c00114>
- Parker, J. L., & Shaw, J. G. (2011). *Aeromonas* spp. Clinical microbiology and disease. *Journal of Infection*, 62(2), 109–118. <https://doi.org/10.1016/j.jinf.2010.12.003>
- Parvez, G. M. (2016). Pharmacological Activities of Mango (*Mangifera Indica*): A Review. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 5(3), 01–07. <https://www.phytojournal.com/archives/2016.v5.i3.847/pharmacological-activities-of-mango-mangifera-indica-a-review>
- Parvu, A. E., Parvu, M., Vlase, L., Miclea, P., Mot, A. C., & Silaghi-Dumitrescu, R. (n.d.). ANTI-INFLAMMATORY EFFECTS OF *ALLIUM SCHOENOPRASUM* L. LEAVES.
- Pasdaran, A., Naychov, Z., Batovska, D., Kerr, P., Favre, A., Dimitrov, V., Aneva, I., Hamedi, A., & Kozuharova, E. (2023). Some European *Gentiana* Species Are Used Traditionally to Cure Wounds: Bioactivity and Conservation Issues. *Diversity*, 15(3), Article 3. <https://doi.org/10.3390/d15030467>
- Paško, P., Galanty, A., Tyszka-Czochara, M., Żmudzki, P., Zagrodzki, P., Gdula-Argasińska, J., Prochownik, E., & Gorinstein, S. (2021). Health Promoting vs Anti-nutritive Aspects of Kohlrabi Sprouts, a Promising Candidate for Novel Functional Food. *Plant Foods for Human Nutrition*, 76(1), 76–82. <https://doi.org/10.1007/s11130-020-00877-1>
- Patel, S. S. (n.d.). MORPHOLOGY AND PHARMACOLOGY OF *PASSIFLORA EDULIS*: A REVIEW. *Journal of Herbal Medicine*.
- Paul, B. D. (2022). Ergothioneine: A Stress Vitamin with Antiaging, Vascular, and Neuroprotective Roles? *Antioxidants & Redox Signaling*, 36(16–18), 1306–1317. <https://doi.org/10.1089/ars.2021.0043>
- Peñalver, R., Lorenzo, J. M., Ros, G., Amarowicz, R., Pateiro, M., & Nieto, G. (2020). Seaweeds as a Functional Ingredient for a Healthy Diet. *Marine Drugs*, 18(6), Article 6. <https://doi.org/10.3390/md18060301>
- Pereira, A., Adekunle, R. D., Zaman, M., & Wan, M. J. (2023). Association Between Vitamin Deficiencies and Ophthalmological Conditions. *Clinical Ophthalmology*, 17, 2045–2062. <https://doi.org/10.2147/OPHTH.S401262>
- Peres, S., Giraud-Heraud, E., Masure, A.-S., & Tempere, S. (2020). Rose Wine Market: Anything but Colour? *Foods*, 9(12), Article 12. <https://doi.org/10.3390/foods9121850>
- Pezzani, R., Jiménez-García, M., Capó, X., Sönmez Güreç, E., Sharopov, F., Rachel, T. Y. L., Ntieche Woutouoba, D., Rescigno, A., Peddio, S., Zucca, P., Tsouh Fokou, P. V., Martorell, M., Gulsunoglu-Konuskan, Z., Ydyrys, A., Bekzat, T., Gulmira, T., Hano, C., Sharifi-Rad, J., & Calina, D. (2023). Anticancer properties of bromelain: State-of-the-art and recent trends. *Frontiers in Oncology*, 12. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fonc.2022.1068778>
- Pezzani, R., Vitalini, S., & Iriti, M. (2017). Bioactivities of *Origanum vulgare* L.: An update. *Phytochemistry Reviews*, 16(6), 1253–1268. <https://doi.org/10.1007/s11101-017-9535-z>

- Phillips, B., & Matsuda, H. (2011). A global review of spiny lobster aquaculture. *Recent Advances and New Species in Aquaculture*, 22–84.
<https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20133278826>
- Phillips, B., & Schoonmaker, J. (2022). 2022 Summer Squash Cultivar Trial. *Midwest Vegetable Trial Reports*. <https://docs.lib.purdue.edu/mwvtr/236>
- Pietrocola, F., Galluzzi, L., Bravo-San Pedro, J. M., Madeo, F., & Kroemer, G. (2015). Acetyl Coenzyme A: A Central Metabolite and Second Messenger. *Cell Metabolism*, 21(6), 805–821.
<https://doi.org/10.1016/j.cmet.2015.05.014>
- Piluzza, G., Viridis, S., Serralutzu, F., & Bullitta, S. (2015). Uses of plants, animal and mineral substances in Mediterranean ethno-veterinary practices for the care of small ruminants. *Journal of Ethnopharmacology*, 168, 87–99. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2015.03.056>
- Plamada, D., & Vodnar, D. C. (2022). Polyphenols—Gut Microbiota Interrelationship: A Transition to a New Generation of Prebiotics. *Nutrients*, 14(1), Article 1.
<https://doi.org/10.3390/nu14010137>
- Plays, M., Müller, S., & Rodriguez, R. (2021). Chemistry and biology of ferritin. *Metallomics*, 13(5), mfab021. <https://doi.org/10.1093/mtomcs/mfab021>
- Popova, S., Charness, M. E., Burd, L., Crawford, A., Hoyme, H. E., Mukherjee, R. A. S., Riley, E. P., & Elliott, E. J. (2023). Fetal alcohol spectrum disorders. *Nature Reviews Disease Primers*, 9(1), Article 1. <https://doi.org/10.1038/s41572-023-00420-x>
- Potter, W. J., & Levine-Donnerstein, D. (1999). Rethinking validity and reliability in content analysis. *Journal of Applied Communication Research*, 27(3), 258–284.
<https://doi.org/10.1080/00909889909365539>
- Potts, J. T. (2005). Parathyroid hormone: Past and present. *Journal of Endocrinology*, 187(3), 311–325. <https://doi.org/10.1677/joe.1.06057>
- Pozzobon, V., & Pozzobon, C. (2019). Cottage cheese in a diet – a review. *Nutrition & Food Science*, 49(6), 1265–1274. <https://doi.org/10.1108/NFS-03-2019-0073>
- Prakash, A., & Baskaran, R. (2018). Acerola, an untapped functional superfruit: A review on latest frontiers. *Journal of Food Science and Technology*, 55(9), 3373–3384.
<https://doi.org/10.1007/s13197-018-3309-5>
- Prakkash, M. A. J., Ragnathan, R., & Jesteena, J. (2019). Evaluation of bioactive compounds from *Jasminum polyanthum* and its medicinal properties. *Journal of Drug Delivery and Therapeutics*, 9(2), Article 2. <https://doi.org/10.22270/jddt.v9i2.2413>
- Preeti, & Tripathi, S. (2014). *Ziziphus jujuba: A Phytopharmacological Review*.
<http://imsear.searo.who.int/handle/123456789/150419>
- Prém-Gombár L. (2018). *A magas intenzitású intervallum edzés (HIIT) hatása az oxigénfelvevő képességre és a testösszetételre*. <http://hdl.handle.net/2437/253004>
- Pryor, W. A., Stahl, W., & Rock, C. L. (2000). Beta Carotene: From Biochemistry to Clinical Trials. *Nutrition Reviews*, 58(2), 39–53. <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2000.tb07810.x>
- Pu, F., Ren, X.-L., & Zhang, X.-P. (2013). Phenolic compounds and antioxidant activity in fruits of six *Diospyros kaki* genotypes. *European Food Research and Technology*, 237(6), 923–932.
<https://doi.org/10.1007/s00217-013-2065-z>
- Pu, W., Zhang, M., Bai, R., Sun, L., Li, W., Yu, Y., Zhang, Y., Song, L., Wang, Z., Peng, Y., Shi, H., Zhou, K., & Li, T. (2020). Anti-inflammatory effects of *Rhodiola rosea* L.: A review. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, 121, 109552. <https://doi.org/10.1016/j.biopha.2019.109552>
- Punia Bangar, S., Sharma, N., Sanwal, N., Lorenzo, J. M., & Sahu, J. K. (2022). Bioactive potential of beetroot (*Beta vulgaris*). *Food Research International*, 158, 111556.
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111556>
- Punia, S., & Kumar, M. (2021). Litchi (*Litchi chinensis*) seed: Nutritional profile, bioactivities, and its industrial applications. *Trends in Food Science & Technology*, 108, 58–70.
<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.12.005>
- Puvača, N., null, null, Čabarkapa, I., null, null, Petrović, A., null, null, Bursić, V., null, null, Prodanović, R., null, null, Soleša, D., null, null, Lević, J., & null, null. (2019). Tea tree

- (*Melaleuca alternifolia*) and its essential oil: Antimicrobial, antioxidant and acaricidal effects in poultry production. *World's Poultry Science Journal*, 75(2), 235–246.
<https://doi.org/10.1017/S0043933919000229>
- Qadir, M., & Fatima, K. (2017). Review on Pharmacological Activity of Amygdalin. *Archives in Cancer Research*, 05(04). <https://doi.org/10.21767/2254-6081.100160>
- Quílez, J., Ruiz, J. a., & Romero, M. p. (2006). Relationships Between Sensory Flavor Evaluation and Volatile and Nonvolatile Compounds in Commercial Wheat Bread Type Baguette. *Journal of Food Science*, 71(6), S423–S427. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2006.00053.x>
- Raafat, K., El-Darra, N., & Saleh, F. A. (2020). Gastroprotective and anti-inflammatory effects of *Prunus cerasus* phytochemicals and their possible mechanisms of action. *Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 10(4), 345–353.
<https://doi.org/10.1016/j.jtcme.2019.06.001>
- Radden, B. G., & Reade, P. C. (1963). Acute gingivitis and dermatitis of scorbutic origin. *Oral Surgery, Oral Medicine, Oral Pathology*, 16(2), 236–244. [https://doi.org/10.1016/0030-4220\(63\)90037-9](https://doi.org/10.1016/0030-4220(63)90037-9)
- Rai, I., Bachheti, R. K., Saini, C. K., Joshi, A., & Satyan, R. S. (2016). A review on phytochemical, biological screening and importance of Wild Apricot (*Prunus armeniaca* L.). *Oriental Pharmacy and Experimental Medicine*, 16(1), 1–15. <https://doi.org/10.1007/s13596-015-0215-5>
- Ramadan, M. F., & Al-Ghamdi, A. (2012). Bioactive compounds and health-promoting properties of royal jelly: A review. *Journal of Functional Foods*, 4(1), 39–52.
<https://doi.org/10.1016/j.jff.2011.12.007>
- Ramesh, M. N. (2020). Pasteurization and Food Preservation. In *Handbook of Food Preservation* (3rd ed.). CRC Press.
- Rana, A., Samtiya, M., Dhewa, T., Mishra, V., & Aluko, R. E. (2022). Health benefits of polyphenols: A concise review. *Journal of Food Biochemistry*, 46(10), e14264.
<https://doi.org/10.1111/jfbc.14264>
- Rao, P. V., & Gan, S. H. (2014). Cinnamon: A Multifaceted Medicinal Plant. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2014, e642942.
<https://doi.org/10.1155/2014/642942>
- Rasmussen, L. G., Winning, H., Savorani, F., Toft, H., Larsen, T. M., Dragsted, L. O., Astrup, A., & Engelsen, S. B. (2012). Assessment of the Effect of High or Low Protein Diet on the Human Urine Metabolome as Measured by NMR. *Nutrients*, 4(2), Article 2.
<https://doi.org/10.3390/nu4020112>
- Ratnam, N., . V., Najibullah, M., & Ibrahim, M. (2017). A Review on Cucurbita pepo. *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*, 9(09).
<https://doi.org/10.25258/phyto.v9i09.10305>
- Rauf, A., Patel, S., Uddin, G., Siddiqui, B. S., Ahmad, B., Muhammad, N., Mabkhot, Y. N., & Hadda, T. B. (2017). Phytochemical, ethnomedicinal uses and pharmacological profile of genus Pistacia. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, 86, 393–404.
<https://doi.org/10.1016/j.biopha.2016.12.017>
- Rauf, S., Ortiz, R., Shehzad, M., Haider, W., & Ahmed, I. (2020). The exploitation of sunflower (*Helianthus annuus* L.) seed and other parts for human nutrition, medicine and the industry. *Helia*, 43(73), 167–184. <https://doi.org/10.1515/helia-2020-0019>
- Raviv, Y. (2003). Falafel: A National Icon. *Gastronomica*, 3(3), 20–25.
<https://doi.org/10.1525/gfc.2003.3.3.20>
- Raynal-Ljutovac, K., Lagriffoul, G., Paccard, P., Guillet, I., & Chilliard, Y. (2008). Composition of goat and sheep milk products: An update. *Small Ruminant Research*, 79(1), 57–72.
<https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2008.07.009>
- Rehman, T., Shabbir, M. A., Inam-Ur-Raheem, M., Manzoor, M. F., Ahmad, N., Liu, Z.-W., Ahmad, M. H., Siddeeg, A., Abid, M., & Aadil, R. M. (2020). Cysteine and homocysteine as biomarker of

- various diseases. *Food Science & Nutrition*, 8(9), 4696–4707.
<https://doi.org/10.1002/fsn3.1818>
- Renger, G., Pieper, J., Theiss, C., Trostmann, I., Paulsen, H., Renger, T., Eichler, H. J., & Schmitt, F.-J. (2011). Water soluble chlorophyll binding protein of higher plants: A most suitable model system for basic analyses of pigment–pigment and pigment–protein interactions in chlorophyll protein complexes. *Journal of Plant Physiology*, 168(12), 1462–1472.
<https://doi.org/10.1016/j.jplph.2010.12.005>
- Renthal, W., Marin-Valencia, I., & Evans, P. A. (2014). Thiamine Deficiency Secondary to Anorexia Nervosa: An Uncommon Cause of Peripheral Neuropathy and Wernicke Encephalopathy in Adolescence. *Pediatric Neurology*, 51(1), 100–103.
<https://doi.org/10.1016/j.pediatrneurol.2014.03.025>
- Riciputi, Y., Serrazanetti, D. I., Verardo, V., Vannini, L., Caboni, M. F., & Lanciotti, R. (2016). Effect of fermentation on the content of bioactive compounds in tofu-type products. *Journal of Functional Foods*, 27, 131–139. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2016.08.041>
- Ring, J., & Möhrensclager, M. (2007). Allergy to peanut oil – clinically relevant? *Journal of the European Academy of Dermatology and Venereology*, 21(4), 452–455.
<https://doi.org/10.1111/j.1468-3083.2006.02133.x>
- Rogozhin, E. A., Slezina, M. P., Slavokhotova, A. A., Istomina, E. A., Korostyleva, T. V., Smirnov, A. N., Grishin, E. V., Egorov, T. A., & Odintsova, T. I. (2015). A novel antifungal peptide from leaves of the weed *Stellaria media* L. *Biochimie*, 116, 125–132.
<https://doi.org/10.1016/j.biochi.2015.07.014>
- Rohatgi, A., Westerterp, M., von Eckardstein, A., Remaley, A., & Rye, K.-A. (2021). HDL in the 21st Century: A Multifunctional Roadmap for Future HDL Research. *Circulation*, 143(23), 2293–2309. <https://doi.org/10.1161/CIRCULATIONAHA.120.044221>
- Rolnik, A., Kowalska, I., Soluch, A., Stochmal, A., & Olas, B. (2020). Comparative Phytochemical, Antioxidant and Haemostatic Studies of Preparations from Selected Vegetables from Cucurbitaceae Family. *Molecules*, 25(18), Article 18.
<https://doi.org/10.3390/molecules25184326>
- Romváry, V., Lelkes, L., Karmazsin, K., & Dr Pölöskey, E. (n.d.). *Fűszerek könyve: Étel- és italízesítők ismertetése, termesztése és a fűszerezés gyakorlata*.
- Roth, I., & Lindorf, H. (2013). *South American Medicinal Plants: Botany, Remedial Properties and General Use*. Springer Science & Business Media.
- Rukke, E.-O., & Schüller, R. B. (2019). Rheological properties of different types of mayonnaise. *ANNUAL TRANSACTIONS OF THE NORDIC RHEOLOGY SOCIETY*, 27.
- Sadeghinejad, Z., Erfani-Moghadam, J., & Khadivi, A. (2022). Bioactive content and phenolic compounds of common medlar (*Mespilus germanica* L.) and Stern’s medlar (*M. canescens* Phipps). *Food Science & Nutrition*, 10(6), 1988–1993. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2814>
- Saeed, M., Naveed, M., BiBi, J., Kamboh, A. A., Arain, M. A., Shah, Q. A., Alagawany, M., El-Hack, M. E. A., Abdel-Latif, M. A., Yattoo, Mohd. I., Tiwari, R., Chakraborty, S., & Dhama, K. (2018). The Promising Pharmacological Effects and Therapeutic/Medicinal Applications of *Punica Granatum* L. (Pomegranate) as a Functional Food in Humans and Animals. *Recent Patents on Inflammation & Allergy Drug Discovery*, 12(1), 24–38.
<https://doi.org/10.2174/1872213X12666180221154713>
- Saha, S., Al Mamun, M. A., & Kabir, M. R. (2022). Factors Affecting Fast Food Consumption among College Students in South Asia: A Systematic Review. *Journal of the American Nutrition Association*, 41(6), 626–636. <https://doi.org/10.1080/07315724.2021.1940354>
- Saif, S., Hanif, M. A., Rehman, R., & Riaz, M. (2020). Chapter 23—Garlic. In M. A. Hanif, H. Nawaz, M. M. Khan, & H. J. Byrne (Eds.), *Medicinal Plants of South Asia* (pp. 301–315). Elsevier.
<https://doi.org/10.1016/B978-0-08-102659-5.00023-9>
- Salazar, C. R., Laniado, N., Mossavar-Rahmani, Y., Borrell, L. N., Qi, Q., Sotres-Alvarez, D., Morse, D. E., Singer, R. H., Kaplan, R. C., Badner, V., & Lamster, I. B. (2018). Better-quality diet is

- associated with lower odds of severe periodontitis in US Hispanics/Latinos. *Journal of Clinical Periodontology*, 45(7), 780–790. <https://doi.org/10.1111/jcpe.12926>
- Saleem, M., Asif, J., Asif, M., & Saleem, U. (2018). Amygdalin from Apricot Kernels Induces Apoptosis and Causes Cell Cycle Arrest in Cancer Cells: An Updated Review. *Anti-Cancer Agents in Medicinal Chemistry- Anti-Cancer Agents*, 18(12), 1650–1655. <https://doi.org/10.2174/1871520618666180105161136>
- Salehi, B., Quispe, C., Sharifi-Rad, J., Cruz-Martins, N., Nigam, M., Mishra, A. P., Konovalov, D. A., Orobinskaya, V., Abu-Reidah, I. M., Zam, W., Sharopov, F., Venneri, T., Capasso, R., Kukula-Koch, W., Wawruszak, A., & Koch, W. (2021). Phytosterols: From Preclinical Evidence to Potential Clinical Applications. *Frontiers in Pharmacology*, 11. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fphar.2020.599959>
- Šamec, D., Karalija, E., Dahija, S., & Hassan, S. T. S. (2022). Biflavonoids: Important Contributions to the Health Benefits of Ginkgo (Ginkgo biloba L.). *Plants*, 11(10), Article 10. <https://doi.org/10.3390/plants11101381>
- Sandahl, T. D., Laursen, T. L., Munk, D. E., Vilstrup, H., Weiss, K. H., & Ott, P. (2020). The Prevalence of Wilson’s Disease: An Update. *Hepatology*, 71(2), 722–732. <https://doi.org/10.1002/hep.30911>
- Şanlıer, N., Gökçen, B. B., & Sezgin, A. C. (2019). Health benefits of fermented foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(3), 506–527. <https://doi.org/10.1080/10408398.2017.1383355>
- Sapone, A., Bai, J. C., Ciacci, C., Dolinsek, J., Green, P. H., Hadjivassiliou, M., Kaukinen, K., Rostami, K., Sanders, D. S., Schumann, M., Ullrich, R., Villalta, D., Volta, U., Catassi, C., & Fasano, A. (2012). Spectrum of gluten-related disorders: Consensus on new nomenclature and classification. *BMC Medicine*, 10(1), 13. <https://doi.org/10.1186/1741-7015-10-13>
- Sarma, B., Sutradhar, T., Deka, K., & Borthakur, M. K. (2023). Traditional uses, phytochemistry and therapeutic efficacy of Cassava (Manihot esculenta Crantz)—A Review. *Plant Science Today*, 10(sp2), Article sp2. <https://doi.org/10.14719/pst.2406>
- Sarvizadeh, M., Hasanpour, O., Naderi Ghale-Noie, Z., Mollazadeh, S., Rezaei, M., Pourghadamyari, H., Masoud Khooy, M., Aschner, M., Khan, H., Rezaei, N., Shojaie, L., & Mirzaei, H. (2021). Allicin and Digestive System Cancers: From Chemical Structure to Its Therapeutic Opportunities. *Frontiers in Oncology*, 11, 650256. <https://doi.org/10.3389/fonc.2021.650256>
- Sarwar, S., Ayyub, M. A., Rezgüi, M., Nisar, S., & Jilani, I. (2016). *Parsley: A review of habitat, phytochemistry, ethnopharmacology and biological activities*.
- Satarug, S., Garrett, S. H., Sens, M. A., & Sens, D. A. (2010). Cadmium, Environmental Exposure, and Health Outcomes. *Environmental Health Perspectives*, 118(2), 182–190. <https://doi.org/10.1289/ehp.0901234>
- Satarug, S., Vesey, D. A., & Gobe, G. C. (2017). Health Risk Assessment of Dietary Cadmium Intake: Do Current Guidelines Indicate How Much is Safe? *Environmental Health Perspectives*, 125(3), 284–288. <https://doi.org/10.1289/EHP108>
- Scandar, S., Zadra, C., & Marcotullio, M. C. (2023). Coriander (Coriandrum sativum) Polyphenols and Their Nutraceutical Value against Obesity and Metabolic Syndrome. *Molecules*, 28(10), Article 10. <https://doi.org/10.3390/molecules28104187>
- Scarpellini, E., Rinninella, E., Basilico, M., Colomier, E., Rasetti, C., Larussa, T., Santori, P., & Abenavoli, L. (2022). From Pre- and Probiotics to Post-Biotics: A Narrative Review. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(1), Article 1. <https://doi.org/10.3390/ijerph19010037>
- Schaefer, E. J., Lichtenstein, A. H., Lamon-Fava, S., McNamara, J. R., Schaefer, M. M., Rasmussen, H., & Ordovas, J. M. (1995). Body Weight and Low-Density Lipoprotein Cholesterol Changes After Consumption of a Low-Fat Ad Libitum Diet. *JAMA*, 274(18), 1450–1455. <https://doi.org/10.1001/jama.1995.03530180044028>
- Schimmel, K.-C. & Sanitas Természetgyógyászati Alapítvány. (1992). *A természetgyógyászat tankönyve*. Sanitas Természetgyógyászati Alapítvány.

- Schleip, R., Stecco, C., Driscoll, M., & Huijing, P. (2021). *Fascia: The Tensional Network of the Human Body - E-Book: Fascia: The Tensional Network of the Human Body - E-Book*. Elsevier Health Sciences.
- Schulz, M., & Chim, J. F. (2019a). Nutritional and bioactive value of Rubus berries. *Food Bioscience*, *31*, 100438. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2019.100438>
- Schulz, M., & Chim, J. F. (2019b). Nutritional and bioactive value of Rubus berries. *Food Bioscience*, *31*, 100438. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2019.100438>
- Ścieszka, S., & Klewicka, E. (2019). Algae in food: A general review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *59*(21), 3538–3547. <https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1496319>
- Scorei. (2013). Boron in Human Nutrition and its Regulations Use. *Journal of Nutritional Therapeutics*. <https://doi.org/10.6000/1929-5634.2013.02.01.3>
- SEAGER, J. (2003). Pepperoni or Broccoli? On the Cutting Wedge of Feminist Environmentalism. *Gender, Place & Culture*, *10*(2), 167–174. <https://doi.org/10.1080/0966369032000079550>
- Seale, J. L., & Conway, J. M. (1999). Relationship between overnight energy expenditure and BMR measured in a room-sized calorimeter. *European Journal of Clinical Nutrition*, *53*(2), 107–111. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1600685>
- Seetharaman, K. (2014). Pretzel Production and Quality Control. In *Bakery Products Science and Technology* (pp. 611–618). John Wiley & Sons, Ltd. <https://doi.org/10.1002/9781118792001.ch35>
- Semba, R. D. (Ed.). (2007). Nutritional Amblyopia and B Complex Vitamin Deficiencies. In *Handbook of Nutrition and Ophthalmology* (pp. 281–354). Humana Press. https://doi.org/10.1007/978-1-59259-979-0_7
- Sergeev, M., Yermolin, D., & Yermolina, G. (2021). Non-alcoholic carbonated tonic drink technology development from grape pomace. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, *937*(2), 022098. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/937/2/022098>
- Serrano, M. P., Maggiolino, A., Landete-Castillejos, T., Pateiro, M., Barbería, J. P., Fierro, Y., Domínguez, R., Gallego, L., García, A., De Palo, P., & Lorenzo, J. M. (2020). Quality of main types of hunted red deer meat obtained in Spain compared to farmed venison from New Zealand. *Scientific Reports*, *10*(1), Article 1. <https://doi.org/10.1038/s41598-020-69071-2>
- Shahrajabian, M. H., Sun, W., & Cheng, Q. (2021). A Review of Leek (*A. ampeloprasum* L.), an Important Vegetable and Food Ingredient with Remarkable Pharmaceutical Activities. *Pharmacognosy Communications*, *11*(1), 9–12. <https://doi.org/10.5530/pc.2021.1.3>
- Shahrestani, J., & M Das, J. (2023). Neuroanatomy, Auerbach Plexus. In *StatPearls*. StatPearls Publishing. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK551559/>
- Shakhbanov, K. Sh., Abdulagatov, I. M., & Aliev, A. M. (2022). Supercritical Carbon Dioxide Extraction of Parthenocissus Wild Grape Seed Fatty Oil. *Russian Journal of Physical Chemistry B*, *16*(7), 1213–1217. <https://doi.org/10.1134/S1990793122070144>
- Shang, A., Cao, S.-Y., Xu, X.-Y., Gan, R.-Y., Tang, G.-Y., Corke, H., Mavumengwana, V., & Li, H.-B. (2019). Bioactive Compounds and Biological Functions of Garlic (*Allium sativum* L.). *Foods*, *8*(7), Article 7. <https://doi.org/10.3390/foods8070246>
- Shapiro, M. D., & Domyan, E. T. (2013). Domestic pigeons. *Current Biology*, *23*(8), R302–R303. <https://doi.org/10.1016/j.cub.2013.01.063>
- Shariatnia, Z. (2019). Pharmaceutical applications of chitosan. *Advances in Colloid and Interface Science*, *263*, 131–194. <https://doi.org/10.1016/j.cis.2018.11.008>
- Sharifan, P., Khoshakhlagh, M., Khorasanchi, Z., Darroudi, S., Rezaie, M., Safarian, M., Vatanparast, H., Afshari, A., Ferns, G., Ghazizadeh, H., & Ghayour Mobarhan, M. (2020). Efficacy of low-fat milk and yogurt fortified with encapsulated vitamin D3 on improvement in symptoms of insomnia and quality of life: Evidence from the SUVINA trial. *Food Science & Nutrition*, *8*(8), 4484–4490. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1750>
- Sharifi-Rad, J., Cruz-Martins, N., López-Jornet, P., Lopez, E. P.-F., Harun, N., Yeskaliyeva, B., Beyatli, A., Sytar, O., Shaheen, S., Sharopov, F., Taheri, Y., Docea, A. O., Calina, D., & Cho, W. C. (2021). Natural Coumarins: Exploring the Pharmacological Complexity and Underlying Molecular

- Mechanisms. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2021, e6492346. <https://doi.org/10.1155/2021/6492346>
- Sharifi-Zahabi, E., Hajizadeh-Sharafabad, F., Nachvak, S. M., Mirzaian, S., Darbandi, S., & Shidfar, F. (2023). A comprehensive insight into the molecular effect of theobromine on cardiovascular-related risk factors: A systematic review of in vitro and in vivo studies. *Phytotherapy Research*, 37(9), 3765–3779. <https://doi.org/10.1002/ptr.7916>
- Sharma, S., Sahoo, B. M., & Banik, B. K. (2023). Biological Effects and Mechanisms of Taurine in Various Therapeutics. *Current Drug Discovery Technologies*, 20(6), 60–78. <https://doi.org/10.2174/1570163820666230525101353>
- Sharma, V., Sharma, L., & Sandhu, K. S. (2020). Cucumber (*Cucumis sativus* L.). In G. A. Nayik & A. Gull (Eds.), *Antioxidants in Vegetables and Nuts—Properties and Health Benefits* (pp. 333–340). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-15-7470-2_17
- Shawon, R. A., Kang, B. S., Lee, S. G., Kim, S. K., Ju Lee, H., Katrich, E., Gorinstein, S., & Ku, Y. G. (2020). Influence of drought stress on bioactive compounds, antioxidant enzymes and glucosinolate contents of Chinese cabbage (*Brassica rapa*). *Food Chemistry*, 308, 125657. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125657>
- Sheikh, A. A., Loveleen, L., Pant, K. K., & Chandra, V. (n.d.). *Cherries: A Treasure Of Bioactive Compounds With Promising Health Promoting Functional Potential*. 11.
- Shen, F.-C., Chiu, Y.-W., Kuo, M.-C., Lin, M.-Y., Lee, J.-J., Hwang, S.-J., Chang, J.-M., Hung, C.-C., & Chen, H.-C. (2021). U-Shaped Association between Waist-to-Hip Ratio and All-Cause Mortality in Stage 3–5 Chronic Kidney Disease Patients with Body Mass Index Paradox. *Journal of Personalized Medicine*, 11(12), Article 12. <https://doi.org/10.3390/jpm11121355>
- Sidhu, D. O., Gurcharn S. (1989). Saponins. In *Toxicants of Plant Origin*. CRC Press.
- Siebecker, A. (2005). Traditional bone broth in modern health and disease. *Townsend Letter for Doctors and Patients*, 259–260, 74–82. <https://go.gale.com/ps/i.do?p=AONE&sw=w&issn=15254283&v=2.1&it=r&id=GALE%7CA129020533&sid=googleScholar&linkaccess=abs>
- Silva, A. S., Tewari, D., Sureda, A., Suntar, I., Belwal, T., Battino, M., Nabavi, S. M., & Nabavi, S. F. (2021). The evidence of health benefits and food applications of *Thymus vulgaris* L. *Trends in Food Science & Technology*, 117, 218–227. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.11.010>
- Silva, V., Falco, V., Dias, M. I., Barros, L., Silva, A., Capita, R., Alonso-Calleja, C., Amaral, J. S., Igrejas, G., C. F. R. Ferreira, I., & Poeta, P. (2020). Evaluation of the Phenolic Profile of *Castanea sativa* Mill. By-Products and Their Antioxidant and Antimicrobial Activity against Multiresistant Bacteria. *Antioxidants*, 9(1), Article 1. <https://doi.org/10.3390/antiox9010087>
- Singh, Z. (2023). Health with hotness. *Trends in Phytochemical Research*, 7(2), 86–88. <https://doi.org/10.30495/tpr.2023.1986066.1343>
- Sjamsuridzal, W., Khasanah, M., Febriani, R., Vebliza, Y., Oetari, A., Santoso, I., & Gandjar, I. (2021). The effect of the use of commercial tempeh starter on the diversity of *Rhizopus* tempeh in Indonesia. *Scientific Reports*, 11(1), Article 1. <https://doi.org/10.1038/s41598-021-03308-6>
- Sjödin, A. M., Forslund, A. H., Westerterp, K. R., Andersson, A. B., Forslund, J. M., & Hambraeus, L. M. (1996). The influence of physical activity on BMR. *Medicine and Science in Sports and Exercise*, 28(1), 85–91. <https://doi.org/10.1097/00005768-199601000-00018>
- Skrajnowska, D., & Bobrowska-Korcza, B. (2019). Role of Zinc in Immune System and Anti-Cancer Defense Mechanisms. *Nutrients*, 11(10), Article 10. <https://doi.org/10.3390/nu11102273>
- Smith, A. D., & Refsum, H. (2021). Homocysteine – from disease biomarker to disease prevention. *Journal of Internal Medicine*, 290(4), 826–854. <https://doi.org/10.1111/joim.13279>
- Smith, P. M., & Ferguson, A. V. (2008). Neurophysiology of hunger and satiety. *Developmental Disabilities Research Reviews*, 14(2), 96–104. <https://doi.org/10.1002/ddrr.13>
- Sobczak, M., Panicz, R., Eljasik, P., Sadowski, J., Tórz, A., Żochowska-Kujawska, J., Barbosa, V., Dias, J., & Marques, A. (2021). Nutritional value and sensory properties of common carp (*Cyprinus carpio* L.) fillets enriched with sustainable and natural feed ingredients. *Food and Chemical Toxicology*, 152, 112197. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2021.112197>

- Sobhani, Z., Nikoofal-Sahlabadi, S., Amiri, M. S., Ramezani, M., Emami, S. A., & Sahebkar, A. (2020). Therapeutic Effects of *Ziziphus jujuba* Mill. Fruit in Traditional and Modern Medicine: A Review. *Medicinal Chemistry*, *16*(8), 1069–1088. <https://doi.org/10.2174/1573406415666191031143553>
- Society (DGE), G. N. (2015). New Reference Values for Vitamin C Intake. *Annals of Nutrition and Metabolism*, *67*(1), 13–20. <https://doi.org/10.1159/000434757>
- Solanke, S. B. (2019). *Phytochemical Information and Pharmacological Activities of Eggplant (Solanum Melongena L.): A Comprehensive Review. 1.*
- Soós, B., Szamosi, S., Benkő, S., Paragh, G., & Szekanecz, Z. (2018). Újdonságok köszvényben: Patogenezis, társbetegségek, diagnosztika és terápia. *Orvosi Hetilap*, *159*(40), 1625–1636. <https://doi.org/10.1556/650.2018.31270>
- Soysal, P., Smith, L., Dokuzlar, O., & Isik, A. T. (2019). Relationship Between Nutritional Status and Insomnia Severity in Older Adults. *Journal of the American Medical Directors Association*, *20*(12), 1593–1598. <https://doi.org/10.1016/j.jamda.2019.03.030>
- Spadaccino, G., Frabboni, L., Petrucci, F., Disciglio, G., Mentana, A., Nardiello, D., & Quinto, M. (2021). Essential oil characterization of *Prunus spinosa* L., *Salvia officinalis* L., *Eucalyptus globulus* L., *Melissa officinalis* L. and *Mentha x piperita* L. by a volatolomic approach. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, *202*, 114167. <https://doi.org/10.1016/j.jpba.2021.114167>
- Spivey, M. J. (1978). Acetone/butanol/ethanol fermentation. *Process Biochem.; (United Kingdom)*, *13:11*. <https://www.osti.gov/etdeweb/biblio/7045841>
- Srinivasan, K. (2016). Biological Activities of Red Pepper (*Capsicum annum*) and Its Pungent Principle Capsaicin: A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *56*(9), 1488–1500. <https://doi.org/10.1080/10408398.2013.772090>
- Statler, A. K., Maani, C. V., & Kohli, A. (2023). Ephedrine. In *StatPearls*. StatPearls Publishing. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK547661/>
- Stefan, N., & Stumvoll, M. (2002). Adiponectin—Its Role in Metabolism and Beyond. *Hormone and Metabolic Research*, *34*(9), 469–474. <https://doi.org/10.1055/s-2002-34785>
- Steinberg, D., Bennett, G. G., & Svetkey, L. (2017). The DASH Diet, 20 Years Later. *JAMA*, *317*(15), 1529–1530. <https://doi.org/10.1001/jama.2017.1628>
- Stender, S., Dyerberg, J., & Astrup, A. (2007). Fast food: Unfriendly and unhealthy. *International Journal of Obesity*, *31*(6), Article 6. <https://doi.org/10.1038/sj.ijo.0803616>
- Sterling, C. (1953). Developmental Anatomy of the Fruit of *Prunus domestica* L. *Bulletin of the Torrey Botanical Club*, *80*(6), 457–477. <https://doi.org/10.2307/2481960>
- Stoewsand, G. S. (1995). Bioactive organosulfur phytochemicals in Brassica oleracea vegetables—A review. *Food and Chemical Toxicology*, *33*(6), 537–543. [https://doi.org/10.1016/0278-6915\(95\)00017-V](https://doi.org/10.1016/0278-6915(95)00017-V)
- Sultana, N., Muntaha, S. T., Fatima, D., & Fakhra, H. (n.d.). *Prunus domestica: A review.*
- Syed, F., Arif, S., Ahmed, I., & Khalid, N. (2021). Groundnut (Peanut) (*Arachis hypogaea*). In B. Tanwar & A. Goyal (Eds.), *Oilseeds: Health Attributes and Food Applications* (pp. 93–122). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-15-4194-0_4
- Szaladják Annamária, K. & Moharos György. (2014). *Kiegészítő kötet az Ételkészítési ismeretek című tankönyvhöz.* Műszaki Könyvkiadó.
- Szentmihályi, K. (2018). Gyógynövénykivonatok fémelemtartalom-vizsgálatának jelentősége adjuváns terápiában. *Orvosi Hetilap*, *159*(18), 713–719. <https://doi.org/10.1556/650.2018.30955>
- Sztanek, F., Molnár, Á. M., & Balogh, Z. (2016). Az oxidatív stressz szerepe a diabeteses neuropathia kialakulásában. *Orvosi Hetilap*, *157*(49), 1939–1946. <https://doi.org/10.1556/650.2016.30609>
- Sztanek F., Molnárné Molnár Á., & Balogh Z. (2016). Az oxidatív stressz szerepe a diabeteses neuropathia kialakulásában | The role of oxidative stress in the development of diabetic neuropathy. *Orvosi Hetilap*, *157*(49), Article 49. <http://dx.doi.org/10.1556/650.2016.30609>

- Szűcs, Z., Ábel, T., & Lengyel, G. (2016). Az energiamentes édesítőszer alkalmazásának hatása klinikai vizsgálatok, in vitro és állatkísérletek eredményei alapján. *Orvosi Hetilap*, 157(Supplement-1), 3–7. <https://doi.org/10.1556/oh.2016.30466>
- Tabassum, A., Akram, S., & Mushtaq, M. (2021). Chapter 11—Apiole. In M. Mushtaq & F. Anwar (Eds.), *A Centum of Valuable Plant Bioactives* (pp. 233–259). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-822923-1.00020-0>
- Tacias-Pascacio, V. G., Morellon-Sterling, R., Castañeda-Valbuena, D., Berenguer-Murcia, Á., Kamli, M. R., Tavano, O., & Fernandez-Lafuente, R. (2021). Immobilization of papain: A review. *International Journal of Biological Macromolecules*, 188, 94–113. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2021.08.016>
- Taiwe, G. S., & Kuete, V. (2017). Chapter 24—Passiflora edulis. In V. Kuete (Ed.), *Medicinal Spices and Vegetables from Africa* (pp. 513–526). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-809286-6.00024-8>
- Talab, H. A. (n.d.). Investigation of chocolate rheological properties. *The 6th International Conference on Ingeeneering Science and Technology*.
- Talenezhad, N., Mohammadi, M., Ramezani-Jolfaie, N., Mozaffari-Khosravi, H., & Salehi-Abargouei, A. (2020). Effects of l-carnitine supplementation on weight loss and body composition: A systematic review and meta-analysis of 37 randomized controlled clinical trials with dose-response analysis. *Clinical Nutrition ESPEN*, 37, 9–23. <https://doi.org/10.1016/j.clnesp.2020.03.008>
- Tan, C. S. S., & Lee, S. W. H. (2021). Warfarin and food, herbal or dietary supplement interactions: A systematic review. *British Journal of Clinical Pharmacology*, 87(2), 352–374. <https://doi.org/10.1111/bcp.14404>
- Tang, Y., Sheng, J., He, X., Sun, J., Wei, Z., Liu, G., Li, C., Lin, B., & Li, L. (2021). Novel Antioxidant and Hypoglycemic Water-Soluble Polysaccharides from Jasmine Tea. *Foods*, 10(10), Article 10. <https://doi.org/10.3390/foods10102375>
- Tanna, P. D., Fofandi, D. C., & Motivarash, Y. B. (n.d.). *Processing and utilization of shark cartilage*.
- Tarigan, E. B., Wardiana, E., Hilmi, Y. S., & Komarudin, N. A. (2022). The changes in chemical properties of coffee during roasting: A review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 974(1), 012115. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/974/1/012115>
- Tarragon, E., Calleja-Conde, J., Giné, E., Segovia-Rodríguez, L., Durán-González, P., & Echeverry-Alzate, V. (2021). Alcohol mixed with energy drinks: What about taurine? *Psychopharmacology*, 238(1), 1–8. <https://doi.org/10.1007/s00213-020-05705-7>
- Teixeira, V. A. V., & Ribeiro, N. F. (2013). The lamprey and the partridge: A multi-sited ethnography of food tourism as an agent of preservation and disfigurement in Central Portugal. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2–3), 193–212. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767813>
- Teleanu, R. I., Chircov, C., Grumezescu, A. M., Volceanov, A., & Teleanu, D. M. (2019). Antioxidant Therapies for Neuroprotection—A Review. *Journal of Clinical Medicine*, 8(10), Article 10. <https://doi.org/10.3390/jcm8101659>
- Teshika, J. D., Zakariyyah, A. M., Zaynab, T., Zengin, G., Rengasamy, K. R., Pandian, S. K., & Fawzi, M. M. (2019). Traditional and modern uses of onion bulb (*Allium cepa* L.): A systematic review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(sup1), S39–S70. <https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1499074>
- Thakur, M., & Nanda, V. (2020). Composition and functionality of bee pollen: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 98, 82–106. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.02.001>
- Thakur, N., Raigond, P., Singh, Y., Mishra, T., Singh, B., Lal, M. K., & Dutt, S. (2020). Recent updates on bioaccessibility of phytonutrients. *Trends in Food Science & Technology*, 97, 366–380. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.01.019>
- Thayer, Z. M., Rutherford, J., & Kuzawa, C. W. (2020). The Maternal Nutritional Buffering Model: An evolutionary framework for pregnancy nutritional intervention. *Evolution, Medicine, and Public Health*, 2020(1), 14–27. <https://doi.org/10.1093/emph/eoz037>

- Thomas, D. T., Erdman, K. A., & Burke, L. M. (2016). American College of Sports Medicine Joint Position Statement. Nutrition and Athletic Performance. *Medicine and Science in Sports and Exercise*, 48(3), 543–568. <https://doi.org/10.1249/MSS.0000000000000852>
- Thornton, P. S., Stanley, C. A., & De Leon, D. D. (2022). Congenital Hyperinsulinism: An Historical Perspective. *Hormone Research in Paediatrics*, 95(6), 631–637. <https://doi.org/10.1159/000526442>
- Tissot, F., & Machado, I. (2020). Evaluation of essential and potentially toxic elements in popcorn: Study of cooking effect and in vitro bioaccessibility. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 14(4), 1842–1849. <https://doi.org/10.1007/s11694-020-00431-2>
- Toca, M. del C., Fernández, A., Orsi, M., Tabacco, O., & Vinderola, G. (2022). Lactose intolerance: Myths and facts. An update. *Archivos Argentinos de Pediatría*, 120(1). <https://doi.org/10.5546/aap.2022.eng.59>
- Toh, B.-H. (2020). Chapter 44—Autoimmune Gastritis and Pernicious Anemia. In N. R. Rose & I. R. Mackay (Eds.), *The Autoimmune Diseases (Sixth Edition)* (pp. 833–847). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-812102-3.00044-0>
- Tresserra-Rimbau, A., Rimm, E. B., Medina-Remón, A., Martínez-González, M. A., López-Sabater, M. C., Covas, M. I., Corella, D., Salas-Salvadó, J., Gómez-Gracia, E., Lapetra, J., Arós, F., Fiol, M., Ros, E., Serra-Majem, L., Pintó, X., Muñoz, M. A., Gea, A., Ruiz-Gutiérrez, V., Estruch, R., & Lamuela-Raventós, R. M. (2014). Polyphenol intake and mortality risk: A re-analysis of the PREDIMED trial. *BMC Medicine*, 12(1), 77. <https://doi.org/10.1186/1741-7015-12-77>
- Troen, A. M., Lutgens, E., Smith, D. E., Rosenberg, I. H., & Selhub, J. (2003). The atherogenic effect of excess methionine intake. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 100(25), 15089–15094. <https://doi.org/10.1073/pnas.2436385100>
- Tsitsagi, M., Ebralidze, K., Chkhaidze, M., Rubashvili, I., & Tsitsishvili, V. (2018). Sequential extraction of bioactive compounds from tangerine (Citrus Unshiu) peel. *Annals of Agrarian Science*, 16(2), 236–241. <https://doi.org/10.1016/j.aasci.2018.02.007>
- Tsuchiya, Y., Ueda, H., Yanagimoto, K., Kato, A., & Ochi, E. (2021). 4-week eicosapentaenoic acid-rich fish oil supplementation partially protects muscular damage following eccentric contractions. *Journal of the International Society of Sports Nutrition*, 18(1), 18. <https://doi.org/10.1186/s12970-021-00411-x>
- Tuesuwan, B., & Vongsutilers, V. (2021). Nitrosamine Contamination in Pharmaceuticals: Threat, Impact, and Control. *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 110(9), 3118–3128. <https://doi.org/10.1016/j.xphs.2021.04.021>
- Ulanowska, M., & Olas, B. (2021). Biological Properties and Prospects for the Application of Eugenol—A Review. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(7), Article 7. <https://doi.org/10.3390/ijms22073671>
- Urbano, G., López-Jurado, M., Aranda, P., Vidal-Valverde, C., Tenorio, E., & Porres, J. (2000). The role of phytic acid in legumes: Antinutrient or beneficial function? *Journal of Physiology and Biochemistry*, 56(3), 283–294. <https://doi.org/10.1007/BF03179796>
- van Eeden, A. E., van Hoeken, D., & Hoek, H. W. (2021). Incidence, prevalence and mortality of anorexia nervosa and bulimia nervosa. *Current Opinion in Psychiatry*, 34(6), 515–524. <https://doi.org/10.1097/YCO.0000000000000739>
- Varró Aladár, B., Dr Bucsányi, G., & Hajnal, L. (n.d.). *Gyógynövények gyógyhatásai: Növényi gyógyszerek. hazai gyógynövényeink ismertetése, gyűjtésüknek módja és felhasználásuk a mindennapi életben az egészség szolgálatában.*
- Vayalil, P. K. (2012). Date Fruits (Phoenix dactylifera Linn): An Emerging Medicinal Food. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 52(3), 249–271. <https://doi.org/10.1080/10408398.2010.499824>
- Velicogna, A. (2020). On the Menu: Intelligence Simulations á la Carte. *International Journal of Intelligence and CounterIntelligence*, 33(2), 432–434. <https://doi.org/10.1080/08850607.2019.1690390>
- Ven, T. G. M. V. D., & Godbout, L. (2013). *Cellulose: Fundamental Aspects*. BoD – Books on Demand.

- Verma, D. K., & Srivastav, P. P. (2020). Bioactive compounds of rice (*Oryza sativa* L.): Review on paradigm and its potential benefit in human health. *Trends in Food Science & Technology*, *97*, 355–365. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.01.007>
- Vetvicka, V., & Vetvickova, J. (2014). Immune-enhancing effects of Maitake (*Grifola frondosa*) and Shiitake (*Lentinula edodes*) extracts. *Annals of Translational Medicine*, *2*(2), 14. <https://doi.org/10.3978/j.issn.2305-5839.2014.01.05>
- Viteri, R., Zacconi, F., Montenegro, G., & Giordano, A. (2021). Bioactive compounds in *Apis mellifera* monofloral honeys. *Journal of Food Science*, *86*(5), 1552–1582. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15706>
- Vlahova-Vangelova, D., & Dragoev, S. (n.d.). *MARINATION: EFFECT ON MEAT SAFETY AND HUMAN HEALTH. A REVIEW.*
- Vojáčková, K., Mlček, J., Škrovánková, S., Adámková, A., Adámek, M., Orsavová, J., Bučková, M., Fic, V., Kouřimská, L., & Búran, M. (2020). *Biologically active compounds contained in grape pomace.* <https://doi.org/10.5219/1433>
- Volkert, D., Chourdakis, M., Faxen-Irving, G., Frühwald, T., Landi, F., Suominen, M. H., Vandewoude, M., Wirth, R., & Schneider, S. M. (2015). ESPEN guidelines on nutrition in dementia. *Clinical Nutrition*, *34*(6), 1052–1073. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2015.09.004>
- Volpi, N. (2019). Chondroitin Sulfate Safety and Quality. *Molecules*, *24*(8), Article 8. <https://doi.org/10.3390/molecules24081447>
- Wacker A. (2009). *Gyógynövények a homeopátiában—159 faj bemutatása és alkalmazása.* Sziget Könyvkiadó.
- Wang, F., Xue, Y., Fu, L., Wang, Y., He, M., Zhao, L., & Liao, X. (2022). Extraction, purification, bioactivity and pharmacological effects of capsaicin: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *62*(19), 5322–5348. <https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1884840>
- Wang, J., Li, Y., Li, A., Liu, R. H., Gao, X., Li, D., Kou, X., & Xue, Z. (2021). Nutritional constituent and health benefits of chickpea (*Cicer arietinum* L.): A review. *Food Research International*, *150*, 110790. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110790>
- Wang, S., Qiu, Y., & Zhu, F. (2021). Kiwifruit (*Actinidia* spp.): A review of chemical diversity and biological activities. *Food Chemistry*, *350*, 128469. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128469>
- Wang, S., & Zhu, F. (2020). Tamarillo (*Solanum betaceum*): Chemical composition, biological properties, and product innovation. *Trends in Food Science & Technology*, *95*, 45–58. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.11.004>
- Wani, A. L., Ara, A., & Usmani, J. A. (2015). Lead toxicity: A review. *Interdisciplinary Toxicology*, *8*(2), 55–64. <https://doi.org/10.1515/intox-2015-0009>
- Wani, S. A., Naik, H. R., Wagay, J. A., Ganie, N. A., Mulla, M. Z., & Dar, B. N. (2022). Mentha: A review on its bioactive compounds and potential health benefits. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, *14*(4), 154–168. <https://doi.org/10.15586/qas.v14i4.1129>
- Watanabe, F. (2007). Vitamin B12 Sources and Bioavailability. *Experimental Biology and Medicine*, *232*(10), 1266–1274. <https://doi.org/10.3181/0703-MR-67>
- Watanabe, F., & Bito, T. (2018). Vitamin B12 sources and microbial interaction. *Experimental Biology and Medicine*, *243*(2), 148–158. <https://doi.org/10.1177/1535370217746612>
- Wei, J.-N., Liu, Z.-H., Zhao, Y.-P., Zhao, L.-L., Xue, T.-K., & Lan, Q.-K. (2019). Phytochemical and bioactive profile of *Coriandrum sativum* L. *Food Chemistry*, *286*, 260–267. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.01.171>
- Wen, J., Chen, X., Wei, S., Ma, X., & Zhao, Y. (2022). Research Progress and Treatment Status of Liver Cirrhosis with Hypoproteinemia. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, *2022*, e2245491. <https://doi.org/10.1155/2022/2245491>
- Wiebrecht, A. (2022). Cumarin und Antikoagulanzen. *Zeitschrift für Phytotherapie*, *43*(1), 30. <https://doi.org/10.1055/a-1664-6509>
- Wohl, M. G. (1945). Dietotherapy. Clinical application of modern nutrition. *Dietotherapy. Clinical application of modern nutrition.* <https://www.cabdirec.org/cabdirec/abstract/19461403773>

- Wrigley, C., Békés, F., & Bushuk, W. (Eds.). (2006). *Gliadin and Glutenin: The Unique Balance of Wheat Quality*. AACC International, Inc. <https://doi.org/10.1094/9781891127519>
- Yachmin, A. I., Yeroshenko, G. A., Shevchenko, K. V., Perederii, N. A., Ryabushko, O. B., Ячмінь, А. І., Єрошенко, Г. А., Шевченко, К. В., Передерій, Н. О., Рябушко, О. Б., Ячмінь, А. І., Єрошенко, Г. А., Шевченко, К. В., Передерій, Н. А., & Рябушко, Е. Б. (2021). *Monosodium glutamate (E621) and its effect on the gastrointestinal organs*. <http://repository.pdmu.edu.ua/handle/123456789/17320>
- Yahia, E. M., De Jesus Ornelas-Paz, J., & Gonzalez-Aguilar, G. A. (2011). 2—Nutritional and health-promoting properties of tropical and subtropical fruits. In E. M. Yahia (Ed.), *Postharvest Biology and Technology of Tropical and Subtropical Fruits* (pp. 21–78). Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1533/9780857093622.21>
- Yakubu, T., Maduforo, A., Asante, M., & A, A. (2017). COMPARATIVE STUDY OF PROXIMATE, MINERALS AND FATTY ACID (AS OLEIC) CONTENT OF COOKED AND UNCOOKED COW TRIPE CONSUMED IN GHANA. *JOURNAL OF DIETITIANS ASSOCIATION OF NIGERIA*, 8, 112–120.
- Yang, T., Samarakoon, U., Altland, J., & Ling, P. (2021). Photosynthesis, Biomass Production, Nutritional Quality, and Flavor-Related Phytochemical Properties of Hydroponic-Grown Arugula (*Eruca sativa* Mill.) ‘Standard’ under Different Electrical Conductivities of Nutrient Solution. *Agronomy*, 11(7), Article 7. <https://doi.org/10.3390/agronomy11071340>
- Yildiz, F. (2019). *Phytoestrogens In Functional Foods*. CRC Press.
- Yin, L., Zhang, Y., Wu, H., Wang, Z., Dai, Y., Zhou, J., Liu, X., Dong, M., & Xia, X. (2020). Improvement of the phenolic content, antioxidant activity, and nutritional quality of tofu fermented with *Actinomucor elegans*. *LWT*, 133, 110087. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110087>
- Yousefi, Z., Link külső honlaphoz, ez a link új ablakban nyílik meg, Rezaeigolestani, M., Link külső honlaphoz, ez a link új ablakban nyílik meg, Hashemi, M., & Link külső honlaphoz, ez a link új ablakban nyílik meg. (2018). Biological Properties of Olive Oil. *Journal of Human, Environment, and Health Promotion*, 4(2), 50–54. <https://doi.org/10.29252/jhehp.4.2.2>
- Yuwono, M., Siswandono, Hafid, A. F., Poernomo, A. T., Agil, M., Indrayanto, G., & Ebel, S. (2002). Eugenol. In H. G. Brittain (Ed.), *Analytical Profiles of Drug Substances and Excipients* (Vol. 29, pp. 149–177). Academic Press. [https://doi.org/10.1016/S1075-6280\(02\)29006-0](https://doi.org/10.1016/S1075-6280(02)29006-0)
- Zahr, S., Zahr, R., El Hajj, R., & Khalil, M. (2023). Phytochemistry and biological activities of *Citrus sinensis* and *Citrus limon*: An update. *Journal of Herbal Medicine*, 41, 100737. <https://doi.org/10.1016/j.hermed.2023.100737>
- Zamuz, S., Bohrer, B. M., Shariati, M. A., Rebezov, M., Kumar, M., Pateiro, M., & Lorenzo, J. M. (2023). Assessing the quality of octopus: From sea to table. *Food Frontiers*, 4(2), 733–749. <https://doi.org/10.1002/fft2.226>
- Zanfirescu, A., Ungurianu, A., Tsatsakis, A. M., Nițulescu, G. M., Kouretas, D., Veskoukis, A., Tsoukalas, D., Engin, A. B., Aschner, M., & Margină, D. (2019). A Review of the Alleged Health Hazards of Monosodium Glutamate. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 18(4), 1111–1134. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12448>
- Zari, A. T., Zari, T. A., & Hakeem, K. R. (2021). Anticancer Properties of Eugenol: A Review. *Molecules*, 26(23), Article 23. <https://doi.org/10.3390/molecules26237407>
- Zemmouri, H., Ammar, S., Boumendjel, A., Messarah, M., El Feki, A., & Bouaziz, M. (2019). Chemical composition and antioxidant activity of *Borago officinalis* L. leaf extract growing in Algeria. *Arabian Journal of Chemistry*, 12(8), 1954–1963. <https://doi.org/10.1016/j.arabjc.2014.11.059>
- Zeng, W., Yang, J., He, Y., & Zhu, Z. (n.d.). Bioactive compounds in cruciferous sprouts and microgreens and the effects of sulfur nutrition. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, n/a(n/a). <https://doi.org/10.1002/jsfa.12755>
- Zhang, C., Wang, H., & Chen, T. (2019). Interactions between Intestinal Microflora/Probiotics and the Immune System. *BioMed Research International*, 2019, e6764919. <https://doi.org/10.1155/2019/6764919>

- Zhang, H., Chen, F., Wang, X., & Yao, H.-Y. (2006). Evaluation of antioxidant activity of parsley (*Petroselinum crispum*) essential oil and identification of its antioxidant constituents. *Food Research International*, 39(8), 833–839. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2006.03.007>
- Zhang, L., Li, P., Sun, X., Wang, X., Xu, B., Wang, X., Ma, F., Zhang, Q., & Ding, X. (2014). Classification and Adulteration Detection of Vegetable Oils Based on Fatty Acid Profiles. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62(34), 8745–8751. <https://doi.org/10.1021/jf501097c>
- Zhao, C., Wang, F., Lian, Y., Xiao, H., & Zheng, J. (2020). Biosynthesis of citrus flavonoids and their health effects. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(4), 566–583. <https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1544885>
- Zhao, M., Tuo, H., Wang, S., & Zhao, L. (2020). The Effects of Dietary Nutrition on Sleep and Sleep Disorders. *Mediators of Inflammation*, 2020, e3142874. <https://doi.org/10.1155/2020/3142874>
- Ziena, H. M., Abdel-Aal, M. H., & Youssef, M. M. (1988). Formulation and characteristics of new recipes of Egyptian patti beans (Falafel). *Plant Foods for Human Nutrition*, 38(3), 225–234. <https://doi.org/10.1007/BF01092861>
- Ziv, E., & Bendayan, M. (2000). Intestinal absorption of peptides through the enterocytes. *Microscopy Research and Technique*, 49(4), 346–352. [https://doi.org/10.1002/\(SICI\)1097-0029\(20000515\)49:4<346::AID-JEMT3>3.0.CO;2-B](https://doi.org/10.1002/(SICI)1097-0029(20000515)49:4<346::AID-JEMT3>3.0.CO;2-B)
- Zoltán K., István M., & Valéria K. (n.d.). *A parathormon extraskeletalis hatásai*.
- Zuckerman, S. (1984). Food for sport: What athletes need to eat. *Nutrition Action*. https://scholar.google.com/scholar_lookup?title=Food+for+sport%3A+What+athletes+need+to+eat&author=Zuckerman%2C+Sam.&publication_year=1984

15, 2021, <https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/20113-4.pdf>