

- Ormay L., Hoch R.-né és Novotny T.:* Konzervek mikrobiológiai vizsgálata és egészségügyi értékelése. Konzerv- és Paprikaipar, 20. 213, 1972.
- Rósa L.:* A „Hungarocap” üvegek tömített zárását befolyásoló tényezők vizsgálata. Konzerv- és Paprikaipar, 20. 165, 1972.
- Szabó P.:* A paradicsompör minőségi követelményei, vizsgálati módszerek a legfontosabb minőségi paraméterek alakulása a porgyártáskor. Konzerv- és Paprikaipar, 20. 181, 1972.
- Vidács F.-né:* A fűszerpaprika színezék tartalmát jellemző abszorpciós görbe alakja és az egyes korotnoidok százalékos mennyisége közötti összefüggések, Konzerv- és Paprikaipar, 20. 186, 1972.
- Nagy E.:* A húsvizsgálat és húshigiéne távlati feladatai. Élelmezési Ipar, 27. 55, 1973.
- Biacs P. és Kővágó A.:* Rhodotorula élesztőgombák karaotintermelésének vizsgálata. Szeszipar, 20. 151, 1972.
- Balás Z., Pándi F. és Tóth I.:* Újabb vizsgálati módszerek az iparban. Szeszipar, 20. 155, 1972.
- Nguyen Ngoc Hoanh:* Nádmelaszok viszkózitása. Cukoripar, 26. 58, 1973.
- Magyar K.-né:* A présvíz minőségének vizsgálata. Cukoripar, 26. 61, 1973.
- Prokepvitsch L. és Erdész S.:* Paraffin keverékek tapadóképeségének laboratóriumi vizsgálata. Baromfiipar, 20. 62, 1973.
- Biacs P. és Sörös K.:* A cukorrépa lipid összetétele, kromatográfiai, spektroszkópiás és termoanalitikai vizsgálata. Cukoripar, 25. 210, 1972.
- Nikodémusz I.:* Bacillus subtilis, mint a kubai cigaretták romlásának okozója. Dohányipar, 19. 178, 1972.
- Sárkány P. és Kállay M.:* A pezsgőalapporok minőségi kiválogatásának és kezelésének új módszerei. Borgazdaság, 21. 26, 1973.
- Nagy E.:* Sárgavérlúgsóval túlderített borok hidrogén-cianid tartamának meghatározása új, műszeres analitikai módszerrel. (MÉTE díjas szakdolgozat ismertetése.) Borgazdaság, 21. 36, 1973.
- Berndorferné Kraszner É. és Telegdy Kováts L.:* Néhány újabb adat a plasztokinonok ismeretéhez. Élelmezési Ipar, 27. 65, 1973.
- Polgár E.:* A környezet radioaktivitása ellenőrzésének újabb szempontjai, különös tekintettel az összes β - és γ - aktivitás rutin mérési módszereire. Izotóptechnika, 16. 113, 1973.
- Lukácsné Hágyon P.:* Nedvesség jelenlétében hőkezelt napraforgódara kémiai vizsgálata. Olaj, Szappan, Kozmetika, 22. 9, 1973.
- Kevei-Pichler E., - Blazovich M.:* Aroma-meghatározási eljárások kidolgozása és felhasználása almasűrítmények készítésére alkalmas készülék ellenőrzése céljából. Élelmiszertudomány, 4. 95, 1970.
- Mihályi K., - Párkány Gy. A.:* A csirketáphoz adagolt alfa amiláz takarmányozáséletani szerepe a húscsirkék emésztési folyamataiban. Élelmiszertudomány, 4. 109, 1970.
- Varga J., - Lászlóty R.:* Különböző búzafehérjék N-terminális (DNP) aminosavainak mennyiségi meghatározása. Élelmiszertudomány, 4. 115, 1970.
- Vecsernyés K., és Kővári Á.:* A tojáslevek pasztörizálását befolyásoló tényezők reológiai vizsgálata. Baromfiipar, 19. 56, 1972.
- Pham Khai Hieu:* Nitrofurán származékok (Furazolidin, Nitrofurazon, Furidin) toxikus sávjának és hatásának kísérleti eredményei a növénydeklibákon. Baromfiipar, 19. 77, 1972.