

## Impakt faktoros folyóiratcikkek

1. Leskó, A., Kállay, M. (2011) Variations in the extractability of certain phenolic components in *Vitis vinifera* cv. 'Blaufraenkisch' clusters and wines as a function of vine load. *Acta alimentaria*, 40(Suppl.1): 91–100. ISSN 0139-3006 (Impact Factor 2011: 0.444)
2. Leskó, A., Kállay, M., Nyúl-Pühra, B., Nyitrai-Sárdy, D. (2011) The change of polyphenolic composition and tyrosol content of the wine as an effect of sur lie method. *Acta alimentaria*, 40(Suppl.1):79–90. ISSN 0139-3006 (Impact Factor 2011: 0.444)
3. Leskó, A., Nyitrai-Sárdy, D., Kállay, M., Balga, I. (2013) The effect of yeast on the anthocyanin characteristics of fermented model solutions. *Acta alimentaria*, 43(2):232–238. ISSN 0139-3006 (Impact Factor 2013: 0.427)
4. Magyar I., Nyitrai-Sárdy D., Leskó A., Pomázi A., Kállay M. (2014) Anaerobic organic acid metabolism of *Candida zemplinina* in comparison with *Saccharomyces* wine yeasts. *International Journal of Food Microbiology*, 178:1–6. ISSN 0168-1605 (Impact Factor 2014: 3.155)
5. Balga I., Leskó A., Kállay M., Ladányi M. (2014) Influence of ageing on changes in polyphenolic compounds in red wines. *Czech Journal of Food Sciences*, 32:563–569. ISSN 1212-1800 (Impact Factor 2014: 0.741)

## Referált folyóiratcikkek, magyar

1. Kállay M., Leskó A. (2007) Olaszrizling mustok és borok azonnal felvehető nitrogén- és prolintartalmának vizsgálata a 2006-os évjáratban. *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 17(2):13–16. ISSN 1217-9337
2. Kállay M., Leskó A. (2007) A terhelés hatása az élettanilag fontos vegyületekre a 2006-os évjáratban. *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 17(5):1–5. ISSN 1217-9337
3. Leskó I., Leskó A. (2009) Meteorológiai és szőlőfenológiai megfigyelések három mediterrán jellegű évjáratban Mádton. *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 19(5):1–5. ISSN 1217-9337
4. Nyitrai Sárdy D., Kállay M., Leskó A., Eisenberger Zs. (2010) 2009-es évjáratú bioborok biogénamin-tartalmának feltérképezése. *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 20(6):9–13. ISSN 1217-9337
5. Nyitrai Sárdy D., Leskó A., Kállay M. (2011) Rezisztens szőlőfajták színanyagösszetételének vizsgálata. *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 22(1):4–8. ISSN 1217-9337
6. Kállay M., Leskó A. (2011) Szacharin a borban? *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 22:(6):1–3. ISSN 1217-9337
7. Balga I., Kállay M., Leskó A. (2011) A csókaszőlő, mint hungarikum kémiai és organoleptikus vonásai. *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 22:(6): 4–7. ISSN 1217-9337

8. Balga I., Kállay M., Leskó A. (2012) Egy „hungarica” szőlőfajta, a turán borának fenolos összetételének és organoleptikus tulajdonságainak tanulmányozása az érlelés függvényében. *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 23(5):13–17. ISSN 1217-9337
9. Leskó A., Kállay M., Balga I. (2012) Cabernet-ből és Olaszrizlingből készült verjus-k kémiai összetétele. *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 23(6):6–8. ISSN 1217-9337
10. Varga T., Leskó A., Kállay M., Balga I. (2013) A 114-es pinot noir klón borának vizsgálata a fenolos összetétel és az érzékszervi tulajdonságok tekintetében három egymást követő évjáratban. *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 24(2):1–4. ISSN 1217-9337
11. Frickné Ádám A., Kállay M., Leskó A. (2013) Vörösborok rezveratroltartalma és teljes antioxidáns kapacitása. *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 20(3):1–4. ISSN 1217-9337
12. Nyitrai Sárdy D., Nagy B., Leskó A., Balga I., Kállay M. (2014) Borélesztő hatása Bianca borok polifenol és egyszerű fenol-összetételére. *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 21(2):1–4. ISSN 1217-9337
13. Leskó A., Kállay M., Nyitrai Sárdy D., Nagy B., Balga I. (2014) A vörösbor-erjesztésben alkalmazott különböző élesztő-starterkultúrák hatása az antocianin-koncentrációra és összetételre, valamint a színjellemzőkre (színintenzitás, színtónus). *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 21(2):4–7. ISSN 1217-9337
14. Kállay M., Leskó A. (2014) Polifenolok és szerves savak koncentrációja és növényen belüli eloszlása ürömlevelű parlagfűben (*Ambrosia artemisiifolia* L.). *Kertgazdaság = Horticulture*, 46(3):44–48. ISSN 1419-2713
15. Nyitrai Sárdy D., Kállay M., Leskó A. (2014) A borok polifenol-összetételének és kvercetin-tartalmának meghatározása. *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 21(4):6–8. ISSN 1217-9337
16. Kállay M., Leskó A., Nyitrai Sárdy D. (2014) Antocianin- és leukoantocianin-koncentráció meghatározása borokban, illetve italokban. *Borászati Füzetek (Kutatás)*, 21(5):1–4. ISSN 1217-9337

### **Egyéb folyóiratcikkek, magyar**

1. Leskó I., Leskó A. (2011) A növényorvos naplójából. Szőlővédelem Mádon 2011-ben. *Agrárunió*, 12(10–11):65–67. ISSN 1589-6846
2. Leskó I., Leskó A. (2012) Mediterrán jellegű évjáratok elemzése a Tokaji Borvidéken. *Agrofórum Extra*, (46):111–113. ISSN 1788-7380
3. Leskó I., Leskó A. (2012) Mediterrán Tokaj(i). *Bor és Piac*, (9–10):14–15. ISSN 1586-6688
4. Leskó A. (2012) Utazás a borospohárban (1). Villámlátogatás a világ borvidékeire. *Agrofórum*, 23(12):11–18. ISSN 1788-5884

5. Leskó I., Leskó A. (2012) Egy mádi növényorvos fenológiai „kis”-naptára. Mi történt 2012-ben a mádi szőlőkben? Agrárunió, 13(10–11):56–57. ISSN 1589-6846
6. Leskó A. (2013) Utazás a borospohárban (2). Villámlátogatás a világ borvidékeire. Agrofórum, 24(1):40–44. ISSN 1788-5884
7. Leskó I., Leskó A. (2013) Szélstressz a szőlőben. Agrofórum, 24(1):98–100. ISSN 1788-5884
8. Balga I., Kállay M., Leskó A. (2013) Egy hungarikum szőlőfajta borászati térképezése. NFA Füzetek, (2):29–36. ISSN 2062-8250
9. Leskó A. (2013) Borral a téli hidegben. Bor és Piac, (1–2):14–15. ISSN 1586-6688
10. Leskó A. (2013) Szubjektív egyszeregy 1. Bor és Piac, (3–4):24–25. ISSN 1586-6688
11. Leskó A. (2013) Szubjektív egyszeregy 2. Bor és Piac, (5–6):26–27. ISSN 1586-6688
12. Leskó A. (2013) Pezsgő-világ. Agrofórum, 24(12):10–13. ISSN 1788-5884
13. Leskó A. (2013) Borászszemmel a 2013-as évjáratról. Agrofórum, 24(12):14. ISSN 1788-5884
14. Leskó A., Kállay M. (2014) A borok savösszetételének anomáliái az aszályos évjáratokban. Agrofórum Extra (56):24–25. ISSN 1788-7380
15. Leskó A., Kállay M. (2014) A kén-dioxid szerepe a borászati technológiában az élettani hatás megítélésének tükrében. Agrofórum 25(12):12–15. ISSN 1788-5884
16. Leskó A. (2015) Borászati kihívások a 2014-es évjáratban. Agrárágazat 16(1):64–67.

### **Magyar nyelvű konferencia – előadás**

1. Kállay M., Leskó A. (2007) A rügyterhelés hatása a borminőségre, különös tekintettel az élettanilag fontos vegyületekre. Lippay–Ormos–Vas Tudományos Ülésszak, Élelmiszertudományi Kar, Budapest, 2007. november 7–8., pp12–13. ISBN 978-963-06-3350-5.
2. Pásti Gy., Leskó A. (2008) Kékfrankos borok borászati értékelése. Szent György nap – a szőlő és a bor ünnepe. Szakmai tanácskozás. Kőszeg, 2008. április 24., p5.
3. Kállay M., Leskó A. (2009) A liofilezés mint mintaelőkészítési lehetőség a szőlő, illetve a bor néhány polifenolvegyületének analíziséhez. Lippay–Ormos–Vas Tudományos Ülésszak, Élelmiszertudományi Kar, Budapest, 2009. október 28–30., pp6–7. ISBN 978-963-503-397-3.
4. Balga I., Leskó A., Kállay M. (2009) Polifenol vegyületek eloszlása a szőlőfürtben. Lippay–Ormos–Vas Tudományos Ülésszak, Kertészettudományi Kar, Budapest, 2009. október 28–30., pp256–257. ISBN 978-963-503-397-3.

5. Leskó A., Kállay M. (2011) Egy autochton szőlőfajta, a Juhfark borainak szervessav-összetétele a 2010-es évjáratban. XVII. Ifjúsági Tudományos Fórum – Növénytudományi Szekció, Keszthely, 2011. április 21., CD-kiadvány, ISBN 978-963-9639-42-3
6. Balga I., Kállay M., Nagy B., Nyitrai-Sárdy D., Leskó A. (2013) A Kékfrankos szőlőfajta finomösszetételének vizsgálata az Egri Borvidéken. XIX. Ifjúsági Tudományos Fórum – Kertészet–Növénytermesztéstan Szekció, Keszthely, 2013. április 25., CD-kiadvány, ISBN 978-963-9639-51-5
7. Nyitrai-Sárdy D., Nagy B., Balga I., Leskó A., Májer J. (2013) Rezisztens szőlőfajták amin-összetételének vizsgálata a 2012-es évjáratban. XIX. Ifjúsági Tudományos Fórum – Kertészet–Növénytermesztéstan Szekció, Keszthely, 2013. április 25., CD-kiadvány, ISBN 978-963-9639-51-5
8. Nagy B., Varga T., Fazekas I., Nyitrai-Sárdy D., Leskó A., Bisztray Gy.D. (2013) Szőlő rügyek ellenállóságának vizsgálata gamma sugárzással szemben. XIX. Ifjúsági Tudományos Fórum – Kertészet–Növénytermesztéstan Szekció, Keszthely, 2013. április 25., CD-kiadvány, ISBN 978-963-9639-51-5
9. Leskó A., Nyitrai-Sárdy D., Nagy B., Kállay M., Balga I. (2013) Színanyagjellemzők változása a fajélesztő hatására vörösbor-modelloldatokban. XIX. Ifjúsági Tudományos Fórum – Kertészet–Növénytermesztéstan Szekció, Keszthely, 2013. április 25., CD-kiadvány, ISBN 978-963-9639-51-5
10. Leskó A., Kállay M., Balga I. (2013) Tokaji borok minor szerves savai. Bor és Turizmus Szakmai Konferencia, Szekszárd, 2013. május 8–9.
11. Nyitrai Sárdy D., Kállay M., Leskó A., Nagy B., Balga I. (2013) Tokaji aszúk polifenol-összetételének vizsgálata. A Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVIII. Vándorgyűlése, Eger, 2013. október 3–5., p47.

### **Magyar nyelvű konferencia – poszter**

1. Leskó A., Nyitrai Sárdy D., Nagy B., Balga I., Kállay M. (2013) A bor élettanilag pozitív hatású összetevői. A Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVIII. Vándorgyűlése, Eger, 2013. október 3–5., p38.
2. Balga I., Nyitrai Sárdy D., Nagy B., Leskó A., Kállay M. (2013) Vörösborok biológiailag aktív vegyületeinek szerepe a mindennapokban. A Magyar Táplálkozástudományi Társaság XXXVIII. Vándorgyűlése, Eger, 2013. október 3–5., p18.
3. Balga I., Kiss A., Nyitrai Sárdy D., Nagy B., Leskó A., Kállay M. (2014) Vörösborok biológiailag aktív vegyületeinek szerepe a mindennapokban XV. Szőlészeti és Borászati Konferencia, Eger, 2014. január 22 – 25., p46. ISBN 978-963-9941-74-8

4. Balga I., Kállay M., Leskó A., Gál L. (2014) Polifenol vegyületek vizsgálata szőlőhéj extraktumban az Egri Borvidéken. XV. Szőlészeti és Borászati Konferencia, Eger, 2014. január 22 – 25., p47. ISBN 978-963-9941-74-8

### **Nemzetközi konferencia**

1. Leskó, A. (2007) Immediately absorbable nitrogen and prolin content of Italian Riesling wines in the vintage 2006. 6<sup>th</sup> International Conference of PhD Students, Miskolc (Hungary), 12–18 August 2007, pp41–46. ISBN 978-963-661-776-9
2. Leskó, A., Kállay, M. (2010) Effect of vine pruning and cluster thinning on anthocyanin composition in *Vitis vinifera* cv. Blaufraenkisch grapes and wines. 7<sup>th</sup> International Conference of PhD Students, Miskolc (Hungary), 8–12 August 2010, pp29–34. ISBN 978-963-661-936-7
3. Balga, I., Leskó, A., Nyitrai Sárdy, D., Nagy, B., Kállay, M. (2014) Chemical and sensory evaluation of the Hungarian wines in vinedistrict of Eger. 20<sup>th</sup> Youth Scientific Forum, Keszthely (Hungary), 23 May 2014, pp172–180. ISBN 978-963-9639-57-7
4. Leskó, A., Nyitrai-Sárdy, D., Nagy, B., Kállay, M., Balga, I. (2014) Red wine sediment, colour parameters and anthocyanins according to fermenting yeast strain. 20<sup>th</sup> Youth Scientific Forum, Keszthely (Hungary), 23 May 2014, pp181–188. ISBN 978-963-9639-57-7
5. Nyitrai Sárdy, D., Nagy, B., Leskó, A., Balga, I., Kállay, M. (2014) Bio yeast effect to polyphenol and simple phenolic compounds content in Bianca wines. 20<sup>th</sup> Youth Scientific Forum, Keszthely (Hungary), 23 May 2014, pp189–198. ISBN 978-963-9639-57-7

### **Nemzetközi konferencia – poszter**

1. Balga, I., Kiss, A., Gál, L., Leskó, A., Kállay, M. (2014) Evaluation of the correlation between the chemical and sensory compounds in red wines. Congrès International Wine Active Compounds, Beaune (France), 26–28 March, Session 2.

### **Szakedolgozat- és diplomakonzultáció**

1. Polgár Edit (2012) Vörösborok színanyagainak változása hordós és acéltartályos érlelés során. BCE-ÉTK, Élelmiszermérnök BSc
2. Erdei Zsuzsanna (2012) Vörösborszőlő-fajták színanyagainak változása egyes zöldmunkák és terméskorlátozási módszerek hatására. BCE-KTK (külső konzulens)
3. Frickné Ádám Adrienn (2013) Néhány villányi bor finomösszetételének vizsgálata. BCE-ÉTK, Szőlő- és borgazdasági szakirányú továbbképzési szak