

**Cikkek**

1	<b>Tabajdiné P.V.</b>	Borok mikrobiológiai szintfelmérő vizsgálatainak eredményei	<b>Borgazdaság</b> 1980. XXVII. 4. 143-145.
2	<i>Kántor D., Tabajdiné P.V., Nagel V., Perecsényi E.</i>	Táptalaj-összehasonlító vizsgálatok a sörök élesztő- és tejsavbaktérium számának meghatározására	<b>ÉVIKE</b> XXVIII. 5. 207-212. 1982.
3	<b>Tabajdiné P.V., Fábri I.:</b>	Az édesipar aktuális mikrobiológiai kérdései	Édesipar 1982. 2. XXXIII.50-55
4	<i>Környei J-né, Tabajdiné P.V., Deák T., Reichart O.:</i>	Borok biológiai stabilitásának vizsgálata	<b>Borgazdaság</b> , 1983
5	<b>Tabajdiné P.V., Nagel V., Fábri I.:</b>	Mikrobiológiai módszerek az élelmiszerminősítésben	<b>Szabványosítás</b> , 1984. 10. 36. évf. 311-316.
6	<b>Tabajdiné P.V., Nagel V., Fábri I.:</b>	Mikrobiológiai módszerösszehasonlító vizsgálatok: Lisztek penészszámának meghatározása	<b>ÉVIKE</b> , 1984.
7	<b>Tabajdiné P.V., Nagel V., Fábri I.:</b>	Interlaboratory studies for the standardisation of microbiological methods	Liblice 1984. 04. 16-18.
8	<i>V.Tabajdi-Pintér, V.Nagel ,I. Fábri :</i>	Yeasts count as quality criterion of foods	IX. International specialized symposium on yeasts 1984.
9	<i>V.Nagel, V.Tabajdi-Pintér:</i>	Interlaboratory studies for the elaboration of microbiological methods	12. International IUMS-ICFMH Symp. 1984.
10	<b>Tabajdiné P.V., Nagel V., Fábri I.:</b>	Mikrobiológiai módszerösszehasonlító vizsgálatok: Nagy cukortartalmú élelmiszerek ozmotoleráns élesztőszámának meghatározása	<b>ÉVIKE</b> , 1985.
11	<b>Tabajdiné P.V., Nagel V., Fábri I.:</b>	Mikrobiológiai módszerösszehasonlító vizsgálatok: Lisztek mezofil aerob mikrobaszámának és spóraszámának meghatározására	<b>ÉVIKE</b> , 1985
12	Büki I-né, <b>Tabajdiné P.V.:</b>	Izoszörp mikrobiológiai minőségének alakulása	<b>ÉVIKE</b> XXXI. 4.208-217. 1985.
13	<i>I.Fábri, V.Tabajdi-Pintér:</i>	Qualitative and quantitative analysis of aerobic sporeforming bacteria in hungarian paprika (London 1985)	Fundamental and Applied aspects of bacterial spores Academic Press. Int. Ltd..
14 E47	<b>Tabajdiné P.V.:</b>	Nem pasztörözött sörök mikrobiológiai ellenőrzésének tapasztalatai	<b>Söripar</b> XXXIII. évf. 3.sz. 99-101. 1986.
15	<i>V.Tabajdi-Pintér, Z.Fekete, Zs. Vámos-Falusí:</i>	Relation between the microbiological quality and sensory score of drinks and beer	Quality Assurance in the Food Industry 238-250.
16	<b>Tabajdiné P.V.:</b>	Italok mikrobiológiai ellenőrzésének tapasztalatai	MMT Gödöllő 1986. IX. 1-3
17 E49	<i>Fábri I., Tabajdiné P.V., Kerekes L.,Sebestyén M.M.:</i>	Preventív ipari mikrobiológiai ellenőrzés a cukoriparban	MMT Gödöllő 1986. IX. 1-3
18	<i>Deák T., Tabajdi P.V. és Fábri I.</i>	Evaluation of Blending Stomaching and Shaking for Mold Counts in Flour	Methods for Mycological Examination of Food (A.D.King, J.,I.Pitt ,J.E.L.Corry) Plenum Press, New York and London. 1987
19	<i>Deák T., Tabajdi P.V. és Fábri I.</i>	Comparison of media for the enumeration of moulds in flour.	
20	<i>Deák T., Török T., Lehoczki J.,Tabajdi P.V. és Fábri I.</i>	Comparison of General Purpose Media for Enumeration of Molds and Yeasts,	
21	<i>Deák T., Tabajdi P.V. és Fábri I.</i>	Enumeration of Xerophilic Yeasts in Apple Concentrate	
22	<i>Deák T., Tabajdi P.V. és Nagel V.:</i>	Comparison of media for Counting Yeasts in High Fructose	
23	<i>Deák T., Tabajdi P.V., Fábri I.:</i>	Baseline Counts of Yeasts in Soft Drinks,	
24	<i>Deák T., Tabajdi P.V. és Fábri I.</i>	Baseline Counts for Sugar High-fructose Syrup and Honey	
25	<i>Deák T., Tabajdi P.V. és Nagel V.</i>	Baseline Counts of Mold in Flour	
26	<i>V.Tabajdi-Pintér, I.Fábri, M.Boldoczky,</i>	Rapid yeast cell counting method in fruit juices and wine with Laborscale Rapid analysis in food processing and food control	<b>EURO FOOD CHEM</b> IV. Loen 1987. VI. 1-4.
27 E54	<i>V.Tabajdi-Pintér, E.Zukál, S.Kovács,</i>	Computerized evaluation of the food microbiological control data	MMT Szeged 1987. VIII. 26-29.
28 E55	<i>V.Tabajdi-Pintér, I.Fábri.,</i>	Rapid yeast cell counting method in fruit juices and wine with Laborscale instrument	MMT Szeged 1987. VIII. 26-29.
29 E56	<b>Tabajdiné P.V., Ling Gy., Vargáné V.V.,Páll É.,</b>	Almasűrítvény gyártás mikrobiológiai vizsgálatainak tapasztalatai	Élelmiszer-minőség ellenőrzés VI. Tudományos Konferenciája Eger 1987. X. 30-31.
30	<i>Mohos F., Kovács S., TabajdinéP.V.:</i>	Az édesipari mikrobiológiai rövid áttekintése I. II. III	<b>Édesipar</b> XXXIX. 1. 2. 3. 1988

31	<b>Tabajdiné P.V.:</b>	Sütőipari mikrobiológia aktuális kérdései	<b>Sütőipar</b> 1990.
32	<b>Tabajdiné P.V.:</b>	Csomagolóanyagok mikrobiológiai megítélése	KÉE 1990. Egyetemi Tans.
33	<b>Tabajdiné P.V.:</b>	ELISA módszerek élelmiszeripari alkalmazása	KÉE 1990. Egyetemi Tans.
34	<i>Kovácsné D.H., Tabajdiné P.V. és Ralovich B.</i>	Élelmiszerekben előforduló listeriák kimutatására szolgáló ELISA kitek alkalmazása	Magyar Állatorvosok Lapja 1991 46: 542-545
35	<b>Tabajdiné P.V., Boros I., Fekete Z., Mérő, Hermann A.</b>	Húskészítmények kazein tartalmának meghatározása	<b>A hús</b> , 4. 221-224. 1993.
36	<i>Kovácsné D.H. és Tabajdiné P.V. (1993.).</i>	Rapid methods for detection of Salmonella strains and Listeria monocytogenes.	<b>Food Micro'93</b> Book of Abstracts p.200
37	<i>Fábián A., Kovács S., Kovácsné D.H. és Tabajdiné P.V.</i>	Élelmiszermikrobiológiai ellenőrzési módszerek fejlesztése, különös tekintettel a gyorsmódszerekre.	(1993.) Zárójelentés. 38 old.
38	<b>Tabajdiné P.V., Fábián A. és Sas B.</b>	Malthus 2000 készülék alkalmazása a kutatásban.	MTA Állatorvostudományi Bizottság <b>Akadémiai Beszámolók</b> összefoglalók 13. old.1993
39	<b>Tabajdiné P.V., Kostyák Á. és Fábián A..</b>	Különböző szalmonella dúsítók vizsgálata Malthus 2000 készülékkel	MTA Állatorvostudományi Bizottság <b>Akadémiai Beszámolók</b> összefoglalók 14. old.1994
40	<i>Szita G.,BíróG.,Tabajdi P.V.,</i>	A Pseudomonas aeruginosa kimutatása szintetikus táptalaj felhasználásával	Magyar Állatorvosok Lapja 50: 287-289.(1995)
	<i>BíróG., Fábián A., Szita G., Tabajdi P.V.</i>	A brillantzöld-laktóz-epe leves és a szintetikus leves táptalaj összehasonlítás koliform szám meghatározására	
41	<i>Szita G., Fábián A. Tabajdiné P.V. és Fábián A. (1995.)</i>	Táptalajok összetételének optimalizálása Malthus 2000 készülékkel	MTA Állatorvostudományi Bizottság <b>Akadémiai Beszámolók</b> összefoglalók 14. old.1995
42	<b>Tabajdiné P.V.</b>	Élelmiszerminőségbiztosítás	GATE szakmérnöki jegyzet 1995.185 oldal
43 E100	<b>Tabajdiné P.V.:</b>	Penészgombák élelmiszeripari jelentősége és leküzdésük problémái	<b>Konzervújság</b> 1996. 2. 40-42.
44	<b>Tabajdiné P.V., Sas B.:</b>	Penészgombák élelmiszeripari jelentősége és leküzdésük problémái	<b>HÚS</b> 1996. 4. 210-214
45 E110	Tabajdiné P.V., Kovácsné D.H., Fábián A.:	Korszerű mikrobiológiai vizsgálati módszerek az élelmiszerellenőrzésben	Konzervújság 1988/1 11-14
46	<b>V.Tabajdi-Pintér, O.Reichart, B.Sas:</b>	Comparison of selective media for detection of Staphylococcus aureus in foods	2nd Congress of Slovenian Microbiologists, Proceedings with the Program 363-366(Portoroz, Slovenija 1998 09. 27-30.)
47	G.Szita, <b>V.Tabajdi,....:</b>	A novel, selective syntethic acetamide containing culture medium for isolating Pseudomonas aeruginosa from milk	International Journal of Food Microbiology 43 (1998) 123-127.
48	T.Deák, P.V.Tabajdi,....:	A collaborative study on media for enumeration of yeasts in foods	International Journal of Food Microbiology 43 (1998) 91-95.
49	Tabajdiné P.V	Élelmiszerek Salmonella vizsgálatának újabb módszerei I.	Édesipar XLVI évf. (2000) 2 19-24.
50	Tabajdiné P.V.:	Élelmiszerek Salmonellav izsgálatának újabb módszerei I.I	Édesipar XLVI évf. (2000) 3 10-16.
51 E127	<b>Tabajdiné P.V.:</b>	Mikrobiológiai módszerekkel szemben támasztott újabb követelmények	HUNGALIMENTARIA 2001, Budapest,2001. 04. 25-26.
52 E128	<b>Tabajdiné P.V.:</b>	Korszerű Salmonella kimutatási módszerek tapasztalatai az élelmiszerellenőrzésben	Szent-Iványi Binder Napok Tihany 2001 október 10-12.
53 E130	<b>Tabajdiné P.V.:</b>	Mikrobaszám meghatározási módszerekkel szemben támasztott újabb követelmények	Konzervújság 2002/4 95 – 97.
54 E129	<b>Tabajdiné P.V.:</b>	A BIOLINE ELISA Salmonella tesztjével szerzett tapasztalatok	Élelmezési ipar LVVI. Évf. 2002. 8. sz. 236-240.
55	<b>Tabajdiné P.V.:</b>	Gyümölcslevek aktuális mikrobiológiai kérdései	Alkoholmentes italok 2002/3-4 51-53.
56 E110	<i>Fábri I., Tabajdiné P.V., Beczner J.</i>	Élelmiszerminőségbiztosítás korszerű mikrobiológiai irányzatai	KONZERVÚJSÁG 1997/3

	<b>Előadások</b>		
1	Tabajdiné P.V ., Szabó F-né, Ligeti M., Zukál E.:	Fertőtlenítőszeres hatékonyságának gyors ellenőrzési módszerei	IX. Konzervipari Higiéniai Napok, Nagykovács, 1977. május 4-5.
2	V.Tabajdi-Pintér, I.Fábri, E.Zukál, T.Deák:	A rapid suspension test for determination of the effect of antifungal agents on yeast, isolated from soft drinks	Nemzetközi Élesztős Konferencia (ISSY) Keszthely 1977. 09.03.
3	Deák T., Fábri I., Tabajdiné P.V ., Lendvai I.:	Üdítőitalok mikrobiológiai vizsgálati módszereinek egységesítése	MÉTE Ülészak, 1977. október 3-4.
4	Tabajdiné P.V ., Dócziné R.E., Gólyáné Zs., Molnár L.:	Üdítőitalok mikrobiológiai tartósságát befolyásoló tényezők elemzése	MÉTE Élelmiszeripari Mikrobiológiai Tudományos Ülészak, 1977.
5	Tabajdiné P.V ., Ducsay T., Karácsonyi Á.:	Üdítőitalok érzékszervi tulajdonsága és mikrobiológiai állapota közötti összefüggés elemzése a tárolás során	Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek II. Tudományos Konferenciája Szeged 1977. október 13-14.
6	Nagel V., Tabajdiné P.V ., Fábri I.:	Baktériumok spóraszám meghatározásának jelentősége növényi élelmiszerek mikrobiológiai minősítése szempontjából	Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek III. Tudományos Konferenciája Győr 1979. október 13-14.
7	Tabajdiné P.V .:	Üdítőitalok eltarthatóságát befolyásoló tényezők vizsgálata	MÉTE Ülészak, Tolcsva 1979. VIII
8	Tabajdiné P.V .:	Üdítőitalok mikrobiológiai minősítése	Laborvezetők továbbképzése SZEKUTI 1979.
9	Tabajdiné P.V .:	Üdítőitalok minőségének alakulása 1977-78-ban	MÉTE Szakosztályi Ülészak 1979.
10	Tabajdiné P.V .:	Borok mikrobiológiai minőségi kérdései	Pincegazdaságok Mikrobiológiai Munkaértekezlete Budapest, 1980. március 20.
11	Tabajdiné P.V .:	Az 1979. Évi szintfelmérő vizsgálatok tapasztalatai	MÉTE Budapest, 1980. 06.10.
12	Tabajdiné P.V .:	Mikrobiológiai vizsgálatok eredményeinek matematikai statisztikai értékelése	MÉTE Nagykovács, 1980. június 13
13	Tabajdiné P.V .:	Üdítőitalok mikrobiológiai ellenőrzésének tapasztalatai	MÉTE Üdítőitalipari Mikrobiológiai Tanácskozás 1980. június 17.
14	Tabajdiné P.V .:	Édesipari mikrobiológiai ellenőrzés tapasztalatai a MÉVI hálózatban	MÉTE 1980. október 7.
15	Nagel V., Tabajdiné P.V ., Fábri I., Zukál E.:	Rutin ellenőrzésre alkalmazható mikrobiológiai tételminősítő rendszer kidolgozásának eddigi eredményei	KÉKI Kollokvium Győr 1980. november 11.
16	Tabajdiné P.V ., Szabó E.:	A szénsavas üdítőitalok minőségmegőrzési időtartamának alakulása a termék mikrobiológiai, érzékszervi és összetételi paramétereinek függvényében	Fiatalok Tud. Konf. Budapest 1980. 11. 17.
17	Horváth Gy., Tabajdiné P.V .:	Fűszerpaprika mikrobiológiai és mikroanalitikai vizsgálati eredményei	XIII. Nagykovácsi Higiéniai Napok Nagykovács 1981. 05. 06.
18	I.Fábri, V.Tabajdi-Pintér, V.Nagel, T.Deák:	Comparative study of the counting methods of yeasts in food	Trilateral Conference on Yeasts Bp. 1981. 06. 27-28.
19 C32	Tabajdiné P.V ., Gábor I-né :	Csomagolóanyagok fizikai-kémiai és mikrobiológiai tulajdonságai között megfigyelhető összefüggések	Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek IV. Tudományos Konferenciája Szolnok 1981. október 6-7.
20	Nagel V., Tabajdiné P.V ., Fábri I.:	Az élelmiszerellenőrző hálózat mikrobiológiai szintellenőrző vizsgálatának eredményei	
21	B.Tóth F-né, Tabajdiné P.V ., Nagel V.:	Törekvések a mikrobiológiai vizsgálatok korszerűsítésére, a konzervipari alkalmazás szempontjainak figyelembevételével	XIV. Konzervipari Higiéniai Napok Nagykovács 1982. május 4-5.
22	Tabajdiné P.V ., Fábri I., Deák T.:	Élesztők vizsgálati módszereinek összehasonlító elemzése élelmiszerek mikrobiológiai minőségellenőrzése céljából	MMT Élesztő konferencia OKI 1982. 05. 27.
23	I.Fábri, Zs.Havas V.Tabajdi-Pintér, V.Nagel:	Comparative studies on the microbiological methods of flour and bread analysis	ICC Konf. Prága 1982. 06.
24	Fábri I., Nagel V., Deák T., Szabad J., Tabajdiné P.V .,	Fundamental and applied aspects of bacterial spores determination	Cambridge 1982. 09. 13-17.

25	Fábr I., Tabajdiné P.V.:	Növényi élelmiszerek mikrobiológiai vizsgálatai az élelmiszer-ellenőrző intézetekben	MÉTE Debrecen 1982. 06. 02
26	Fábr I., Nagel V., Tabajdiné P.V.:	Növényi élelmiszerek mikrobiológiai minőségi kritériumainak meghatározásával kapcsolatos vizsgálatok	MMT Nagygyűlés 1982. 08. 22-25.
27	Méhes L-né, Nagel V., Tabajdiné P.V.:	A mikrobiológiai ellenőrzés néhány fontos kérdése az édesiparban	MÉTE Ülésszak 1982. 11.24.
28	Tabajdiné P.V.:	Az élelmiszerek eltarthatóságát meghatározó élesztők vizsgálata	MMT Nagygyűlés Budapest 1983. 08. 24-25.
29	I.Fábr I., V.Nagel, V.Tabajdi-Pintér, D.Kántor:	Yeast count as quality criterion of foods	IX. International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY) 1983 Smolenice
30	Tabajdiné P.V., Nagel V.:	Élelmiszerek mikrobiológiai jellemzőinek értékelése matematikai statisztikai módszerekkel	MTA MÉM V. Élelmiszertudományi Konferencia 1984. 05.24-25.
31	Tabajdiné P.V., Molnár L., Gólya I-né:	Üdítőitalok mikrobiológiai vizsgálatai	
32	Szentpéteri K., Tabajdiné P.V.:	Táptalajösszehasonlító vizsgálatok a sörparban előforduló tejsavbaktériumok kimutatására	
33	Tabajdiné P.V.:	Üdítőitalok élesztő és tejsavbaktérium vizsgálatainak tapasztalatai	MÉTE Üdítőitalipari Mikrobiológusok Ankétja 1984. 06. 12.
34	Tabajdiné P.V., Fábr I., Vargáné V.V., Nagel V.:	Élesztők vizsgálata nagy cukortartalmú élelmiszerekben	MMT Nagygyűlés Nyiregyháza 1984. 08. 23-24.
35	Nagel V., Tabajdiné P.V.:	A kenyér nyúlósodását okozó B.subtilis vizsgálata lisztekben és kenyérben a sütési technológiák függvényében	
36	V.Nagel, V.Tabajdi-Pintér:	Interlaboratory studies for the elaboration of microbiological methods	Microbial Associations and Interactions in Food Proceedings of the 12. International IUMS-ICMFH Symp. Bp. 1984.
37	Deák T., Tabajdiné P.V., Nagel V., Fábr I.:	Élelmiszerekben előforduló gombák vizsgálati módszerei	"Élelmiszervizsgálat módszerek egységesítése" szimpózium Boston 1984. 08.
38	Tabajdiné P.V.:	Üdítőitalok mikrobiológiai minőségvizsgálatának eredményei	MÉTE Ankét 1984. 12. 04
39	Nagel V., Tabajdiné P.V.:	Számítástechnika alkalmazása az élelmiszervizsgálati adatok értékelésében	Mikrobiológus szakmérnökök VIII. Tudományos Tanácskozása, Bp.1985. 04. 24.
40	Tabajdiné P.V., Zukál E., Fábr I.:	Mikrobiológiai ellenőrzési adatok számítógépes feldolgozásának tapasztalatai	Nagykőrösi Higiéniai Napok 1985. 05. 07-08.
41	Nagel V., Tabajdiné P.V.:	Kis számítógépek alkalmazása a belső üzemi ellenőrzés hatékonyságának növelése érdekében	
42	Tabajdiné P.V.:	Az élesztők, mint az élelmiszerek minőségi jellemzői	MÉTE Élesztő Ankét 1985. 05. 29.
43	Tabajdiné P.V., Fábr I.:	Üdítőitalok és alapanyagaik mikrobiológiai minősítésének egységesítése	Élelmiszer-minőségellenőrzés Tudományos Konferenciája Zalaegerszeg 1985. 10. 22-23.
44	Tabajdiné P.V., Nagel V.:	Élesztő- és penészgombák jelentősége az élelmiszerek minőségének alakulásában	
45	V.Tabajdi-Pintér, I. Fábr I.:	Xerotolerant yeasts in honey	2.Trilateral Conference on Yeasts Rohrbach 1985 04.
46	Tabajdiné P.V.:	Élesztőszám gyors meghatározása szörpökben vezetőképességváltozás alapján	MÉTE Mikrobiológiai-gyors-módszerek Ankét Bp.1986.03.10.
47 C14	Tabajdiné P.V.:	Nem pasztörözött sörök mikrobiológiai vizsgálatainak tapasztalatai	MÉTE II. Sörpari Ankét Budapest 1986. 04. 01.
48	Tabajdiné P.V.:	Italok mikrobiológiai ellenőrzésének tapasztalatai	MMT Gödöllő 1986. 09. 1-3.
49 C17	Fábr I., Tabajdiné P.V., ...:	Prediktív ipari mikrobiológiai ellenőrzés a cukoriparban	MMT Gödöllő 1986.09 1-3.
50	V.Tabajdi-Pintér, Z.Fekete, Zs.Vámos-Falusi:	Italok mikrobiológiai állapota és érzékszervi tulajdonsága közötti összefüggések	EOQC Budapest 1986. május 26-28.
51	Tabajdiné P.V., Csuday V.:	Édesipari mikrobiológiai vizsgálatok tapasztalatai	MÉTE "25 éves a Mikrobiológiai Szakosztály" 1986. 06.10.
52	Nagel V., Tabajdiné P.V., Fábr I.:	Matematikai statisztikai módszerek az élelmiszerek mikrobiológiai minősítésében	
53	V.Tabajdi-Pintér, I.Fábr I., M.Boldoczky:	Rapid yeast cell counting method in fruit juices and wine with Laborscale	EURO-FOOD CHEM IV. Loen 1987. VI. 1-4.

54 C27	V.Tabajdi-Pintér, E.Zukál, S.Kovács:	Computerized evaluation of the food microbiological control data	MMT Szeged 1987. VIII. 26-29
55 C28	V.Tabajdi-Pintér, I.Fábri	Rapid yeast cell counting method in fruit juices and winw with laborscale instrument	MMT Szeged 1987. VIII. 26-29
56 C29	Tabajdiné P.V., Ling Gy., Vargáné V.V.,Páll É.:	Almasűrítvény gyártás mikrobiológiai vizsgálatainak tapasztalatai	Élelmiszer-minőség ellenőrzés VI. Tudományos Konferenciája Eger 1987. X. 30-31.
57	Fábri I., Tabajdiné P.V.:	Üdítőitalipari mikrobiológiai vizsgálatok szempontjai és tapasztalatai	II. Üdítőitalipari Napok Dunakeszi 1987. XI. 10-11.
58	Tabajdiné P.V.:	Mikrobiológiai ellenőrzés tapasztalatai és szempontjai az üdítőitalgyártásban	Üdítőitalipari Mikrobiológiai Konzultáció Bp. 1988..
59	Tabajdiné P.V., Ling Gy., Fábri I.:	Az almasűrítvény gyártás mikrobiológiai vizsgálatainak tapasztalatai	XX. Konzervipari Higiéniai Napok Nagykőrös 1988 V. 6-7.
60	Tabajdiné P.V., Fábri i., Zukál E.:	Élelmiszeripari alapanyagok mikrobiológiai vizsgálatainak eredményei	VII. Élelmiszertudományi Konferencia 1988. V. 26-27.
61	Tabajdiné P.V.:	Fiziko-kémiai módszerek az élelmiszermikrobiológiában	MÉM MÉVTI Budapest. VI. 22.
62	Tabajdiné P.V.:	Direkt sejtszámlálós módszerek ( Gyors mikrobiológiai vizsgálati módszerek tanfolyam)	MÉM MÉVTI Budapest 1988. IV
63	Tabajdiné P.V.:	Konduktancia mérésen alapuló gyors mikrobiológiai vizsgálatok hazai alkalmazási lehetősége	MÉTE 1989. szeptember 5.
64	Tabajdiné P.V.:	A HACCP rendszer kidolgozása	MÉTE 1989. IX. 13.
65	Tabajdiné P.V.:	Sütőipari mikrobiológiai vizsgálatok tapasztalatai az élelmiszerellenőrző hálózatban	MÉTE Sütőipari Mikrobiológiai Anket Bp 1989. IX. 28.
66	Tabajdiné P.V.:	Mikrobiológiai minőségirányítás és ellenőrzés korszerű eljárásai az üdítőitalok és gyümölcslevek gyártása során	III. Üdítőitalipari Napok Dunakeszi 1989. okt. 10-11.
67	Tabajdiné P.V.:	Élelmiszerek mikrobiológiai vizsgálatának módszerei: az országos vizsgálatok eredményeinek tapasztalatai	Tudományos Kollokvium MÉTE Szabolcs megye Nyire C31gyháza 89.10.11.
68	Tabajdiné P.V.:	Az élelmiszermikrobiológiai vizsgálati módszerek korszerű irányzatai	KÉE Mérnöktovábbképző Tanf. SZEKUTI 1989.06.15
69	Kovács S., Tabajdiné P.V.:	Mikrobiológiai vizsgálatok eredményei az élelmiszerellenőrző hálózatban	MÉTE 1990. II. 13.
70	Kovácsné D.H., Tabajdiné P.V., Ralovich B.:	Listeria monocytogenes meghatározási módszerek összehasonlító vizsgálata	MMT Konferencia Sopron 1990. aug.
71	Fábián A., Tabajdiné P.V.:	Az élelmiszerek mikrobiológiai állapota, tapasztalatok, tendenciák	XI. Breuer-Semsey Napok Gödöllő 1990. X.19.
72	Tabajdiné P.V.:	Egységes mikrobiológiai vizsgálati módszerek kidolgozása. Gyors módszerek	Mikrobiológiai minőségbiztosítás HACCP rendszere c. Tanfolyam GATE VTI Bp. 1991. II. 20. és III.20.
73	Kovács Domján H., Tabajdi-Pintér V., Ralovich B.:	Parallel examinations of food samples for Listeria selective isolation and ELISA test	MMT 1991. VII. Budapest
74	Boros I., Fábián A., Fekete Z., Tabajdiné P.V.	Élelmiszer fehérjék meghatározása ELISAtechnikával	KÉKI Kollokvium 1991.
75	Tabajdiné P.V., Kovácsné D.H., Fekete Z., Fábián A.:	ELISAchnika alkalmazása az élelmiszerellenőrzésben	Élelmiszertudományi Konferencia Nyiregyháza 1991
76	Fábri I., Tabajdiné P.V., Deák T.:	Mikrobiológiai minőségirányítás HACCP rendszere az üdítőitaliparban	Üdítőitalipari Konferencia Vác 1991. X. 8-9.
77 C34	Kovácsné D.H., Tabajdiné P.V., Ralovich B.:	Élelmiszerekben előforduló lisztériák kimutatására szolgáló ELISA kitek alkalmazhatósága	Akadémiai Napok Budapest 1992. január 20.
78 C33	Tabajdiné P.V., Kovácsné D.H., Fekete Z.:	ELISA technika alkalmazása az élelmiszerellenőrzésben	
79	Tabajdiné P.V., Boros I., Fekete Z	Fehérje analízis ELISA tesztekkel	
80	Tabajdiné P.V., Kostyák Á., Fábián A.:	Salmonellák kimutatása ELISA módszerrel	MÉTE 1992. május
81	Tabajdi-Pintér V.,:	Detection of Listeria spp. comparative examination of selective media	XI. International Symposium on Problems of Listeriosis Copenhagen 11-14. 05. 1992.
82	Tabajdiné P.V., Kostyák Á., Fábián A.:	Salmonella kimutatás újabb módszerei élelmiszervizsgálatoknál	MMT Székesfehérvár 1992. július
83	Tabajdiné P.V., Boros I., Fekete	ELISA módszerek alkalmazása élelmiszervizsgálatoknál	Vegyészkonferencia 1992

84	Tabajdiné P.V., Kostyák Á., Fábrián A.:	Élelmiszerekben előforduló szalmonellák vizsgálata ELISA technika felhasználásával	Akadémiai Beszámolók 1993. január 25.
85	Tabajdiné P.V.:	Mikrobiológiai vizsgálatok konduktancia méréssel	
86	Tabajdiné P.V.:	Mikrobiológiai vizsgálatok konduktancia méréssel	
87	Kiss I., Beczner L-né, Tabajdiné P.V.:	Besugárzás szubletális hatása baktériumok szaporodására	MMT Nagygyűlés Győr 1993. VIII. 16-18.
88 C36	H.Domján-Kovács, V.Tabajdi-Pintér, A.Fábrián:	Rapid methods for detection of Salmonella strains and Listeria monocytogenes	Food Micro 93 Bingen 1993. VIII. 31-IX.3.
89	I.Kiss, A.Sveiczter, J.Beczner, V.Tabajdi-Pintér:	Comparison of modified atmosphere and irradiation on storability of sliced pork	
90	Fábrián A., Kovács S., Kovácsné D.H., Tabajdiné P.V.:	Gyorsvizsgálati módszerek alkalmazásának lehetősége az élelmiszermikrobiológiában	MTA Mikrobiológiai Munkabizottság 1993. X. 27.
	Nagel V., Tabajdiné P.V., Fábri I. Tabajdiné P.V.	tételminősítő eljárás kidolgozása a mikrobiológiában	Tud.Konf. 1983. 11. 8-9.
		Körvizsgálatok szervezése és értékelése mikrobiológiai módszerek egységesítése céljából	Tud.Konf. 1983. 11. 8-9.
91	Tabajdiné P.V.:	Mikrobiológiai és az élelmiszeripari minőségbiztosítás	FM Mikrobiológiát tanító középiskolai tanárok továbbképzése
92 C39	Kostyák Á., Tabajdiné P.V., Fábrián A.:	Különböző szalmonella dúsítók vizsgálata Malthus készülékkel	MTA Állatorvostudományi Bizottság Akadémiai Beszámolók 1994. jan. 24.
93 C38	Tabajdiné P.V.:	Malthus 2000 készülék alkalmazása a kutatásban	
94	Tabajdiné P.V.:	Gyors módszerek az élelmiszermikrobiológiában, különös tekintettel az ELISA-ra és a génpróbákra	Hűtőipari mikrobiológiai értekezlet 1994. IV. 27
95	Z.Fekete, I.Boros, V.Nagel, V.Tabajdi-Pintér:	The experiences of the inter-laboratory studies organized in the official food testing laboratories in Hungary	First Annual Meeting of the AOAC Central Europe Subsection, Smolenice 24-26. okt. 1994
96	Tabajdiné P.V.:	ELISA vizsgálatok tapasztalatai szalmonellák élelmiszerekből történő kimutatása során	1995. XI. 15.
97	Tabajdiné P.V.	Cukrárszipari termékek mikrobiológiai megítélése	Cukrársziparosok Orsz. Ipartestülete 1995. ápr. 25.
98	Tabajdiné P.V.:	Korszerű mikrobiológiai vizsgálati módszerek	MÉTE III. Élelmiszermikrobiológiai ankét 1995. okt.
99	Tabajdiné P.V.:	ELISA vizsgálatok tapasztalatai a szalmonellák élelmiszerekből történő kimutatása során	Korszerű mikrobiológiai módszerek az élelmiszeriparban ankét Bp, 1995. 11.15
100 C43	Tabajdiné P.V.:	Penészgombák élelmiszeripari jelentősége és leküzdésük problémái	MÉTE Nagykőrös 1996. február 6.
101	Tabajdiné P.V.:	Modern vizsgáló eljárások az élelmiszer-mikrobiológiában	(Diagnosticum, Diagon, Diatron) MÉTE 1996. február 8
102	Kovács-Domján H., Tabajdi-Pintér V., Fábrián A.:	Rapid immunological method for detection of Listeria monocytogenes	FoodMicro 96' 16-th International Symposium of ICFMH
103	Tabajdi-Pintér V., Kostyák Á., Fábrián A.:	Comparison of selective media for detection of Salmonella in foods	Bp, 1996. augusztus 27-30.
104	Kovács-Domján H., Tabajdi-Pintér V., Fábrián A.:	Rapid immunological method for detection of Listeria monocytogenes Magyar Labordiagnosztikai Társaság 46. Nagygyűlése Miskolc, 1996. szeptember 5-7.	Magyar Labordiagnosztikai Társaság 46. Nagygyűlése Miskolc, 1996. szeptember 5-7.
105	Fábri I., Tabajdiné P.V., Beczner J.:	Az élelmiszerminőség biztosítására vonatkozó nemzetközi irányelvek, alapelvek	XXVI. Óvári Tudományos Napok 1996. 09. 23-26.
106	Tabajdiné P.V.:	A biolumineszcencia gyakorlati alkalmazása a mikrobiológiában	Budapest, 1996. október 1. OÉVI-BIOTEST
107	Fábri I., Tabajdiné P. V., és mtsai:	Élelmiszerek minőségbiztosítására vonatkozó nemzetközi irányelvek, alapelvek	Vas Károly Tud. Ülészak KÉE 1996. november 21-22.
108	Tabajdiné P.V., Reichart O., Szita G., Sas B.:	Mikrobiológiai körvizsgálatok tapasztalatai	Akadémiai Beszámolók, Budapest, 1997. január 22.
109	Tabajdiné P.V.:	MALTHUS konduktometriás elven működő mikrobiológiai gyorsmeghatározó előnyei	QUALI-CON 97, BME, 1997. április 22-24.
110 C45	Tabajdiné P.V., Fábrián A., Kovácsné D.H.:	A korszerű mikrobiológiai vizsgálati módszerek alkalmazási lehetőségei az élelmiszerellenőrzésben	Nagykőrösi Higiéniai Napok, Nagykőrös, 1997. május 12-13.
	Fábri I., Tabajdiné P.V., Beczner J	Élelmiszerminőségbiztosítás korszerű mikrobiológiai irányzatai	

111	Tabajdiné P.V., Karin Emser:	RPF táptalaj: koaguláz pozitív Staphylococcusok izolálására, számlálására és megerősítésére élelmiszerekben egyetlen lépésben	NOACK konferencia 1997. Június 24
112	Tabajdiné P.V., Kovácsné D.H., Fábrián A., Sas B.:	Korszerű mikrobiológiai vizsgálati módszerek az élelmiszerellenőrzésben	HUNGALIMENTARIA 97, Budapest, 1997. október 14-15.
113	Tabajdiné P.V.: Reichart O., Sas B.:	Staphylococcus aureus kimutatására szolgáló táptalajok összehasonlító vizsgálata	
114	Reichart O., Tabajdiné P.V., Mohácsiné F.Cs., Szita G., Sas B.:	Mikrobiológiai vizsgálatokra alkalmazott impedanciás mérőberendezések összehasonlító értékelése	
115	Tabajdiné P.V.:	A konduktometriás mérési módszerek alkalmazási lehetőségei az élelmiszer minőségellenőrzésben	BME, 1997. november 18.
116	Reichart O., Tabajdiné P.V., Mohácsiné F.Cs., Szita G., Sas B.:	Mikrobiológiai vizsgálatokra alkalmazott impedanciás mérőberendezések összehasonlító értékelése	Akadémiai Beszámolók, ÁOTE, Budapest, 1998. január 20.
117	Tabajdiné P.V., Kovács S., Sas B.:	HACCP mikrobiológiai vonatkozásai	XII. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia Szolnok, 1998. 04. 29-30.
118	Fábri I., Tabajdiné P.V.,.....:	Mikrobiológia az élelmiszerbiztonság és -minőség biztosításában	Lippay János -Vas Károly Nemzetközi Tudományos Ülésszak Bp 1998. 09. 16-17.
119 C46	V.Tabajdi-Pintér, O.Reichart, B.Sas:	Comparison of selective media for detection of Staphylococcus aureus in foods	2nd Congress of Slovenian Microbiologists Portoroz, Slovenija 1998 09. 27-30.
120	V.Tabajdi-Pintér, O.Reichart, B.Sas:	Validation of rapid microbiological methods: Comparison of selective media for detection of Staphylococcus aureus in foods	AOAC International Central Europe Subsection 5 <sup>th</sup> International Symposium Varazdin Croatia 1998 21-23. oct
121	Tabajdiné P.V.:	A HACCP rendszer kialakításának mikrobiológiai vonatkozásai, és tapasztalatai	EOQ MNB Élelmiszerbiztonsági Munkacsoport (1999) november
122	Tabajdiné P.V.:	A Salmonella dúsítási és elődúsítási módszerek megválasztásának jelentősége	Akadémiai Beszámolók, Budapest, 1999. január 26.
123	Tabajdiné P.V.:	A Salmonella dúsítási és elődúsítási módszerek megválasztásának jelentősége	HUNGALIMENTARIA '99, Budapest, 1999. 04. 25-26.
	Reichart O., Süth M., Tabajdiné P.V.:	Élelmiszerek élesztőgombás szennyezettségének kimutatása impedimetriás módszerrel	HUNGALIMENTARIA '99, Budapest, 1999. 04. 25-26.
	Kovácsné D.H., Tabajdiné P.V., Fábrián A.	L.monocytogenes kimutatására szolgáló p60 patogénitási faktor, valamint a foszfolipáz-C enzim jelenlétén alapuló gyors diagnosztikai próbák értékelése	HUNGALIMENTARIA '99, Budapest, 1999. 04. 25-26.
124	Tabajdiné P.V.:	A HACCP édesipari vonatkozásai	2000. május 8. Stollwerck Édesipari Gyár
125	Tabajdiné P.V.:	Hazai körvizsgálatok tapasztalatai	Akadémiai Beszámolók, Budapest, 2001. január 23.
126	Tabajdiné P.V.:	Nemzetközi körvizsgálatok tapasztalatai	
127 C51	Tabajdiné P.V.:	Mikrobiológiai vizsgálatokkal szemben támasztott újabb követelmények	HUNGALIMENTARIA 2001, Bp., 2001. 04. 25-26.
128 C52	Tabajdiné P.V.:	Korszerű Salmonella kimutatási módszerek tapasztalatai az élelmiszerellenőrzésben	Szent-Iványi Binder Napok Tihany 2001 október 10-12.
129 C54	Tabajdiné P.V.:	A BIOLINE ELISA Salmonella tesztjével szerzett tapasztalatok	2002. február 6. Bentley cég -OÉVI
130 C53	Tabajdiné P.V.:	Mikrobaszám meghatározási módszerekkel szemben támasztott újabb követelmények	Konzervipari Napok 2002. május
131	Tabajdiné P.V.:	Élelmiszerbiztonság- Korszerű mikrobiológiai vizsgálati módszerek	ME- TESZT kiállítás és szakmai nap 2002. 09. 17.
132	Tabajdiné P.V.:	Korszerű Salmonella kimutatási módszerek tapasztalatai a magyarországi élelmiszerellenőrzésben (Iskustva primene modernih metoda odredivanja (izolovanja) salmonele prilikom kontrole prehrambenih proizvoda u Madarskoj)	Újvidék 2003. június 3.
133	Tabajdiné P.V.:	Korszerű Salmonella kimutatási módszerek tapasztalatai az élelmiszerellenőrzésben	MÉTE 2003. november 19.
179 P	Fodor A., Tabajdiné P.V.:	Salmonella kimutatása ELISA teszttel 24 óra <i>alatt</i>	HUNGALIMENTARIA 2005
134	Fodor A., Rohonczy K., Tabajdiné P.V.:	<i>E.coli</i> vizsgálatának összehasonlító elemzése, különös tekintettel az EU mikrobiológiai kritériumaira	EOQ Élelmiszertudományi Konferencia Debrecen 2006.

135	Rohonczy K., Fodor A., Tabajdiné P. V., Mohácsiné F. Cs.	Patogén mikroorganizmusok kimutatására szolgáló korszerű gyorsmódszerek összehasonlító vizsgálatai	EOQ Élelmiszertudományi Konferencia Debrecen 2006.
136	Tabajdiné P.V.:	Korszerű húsipari mikrobiológiai vizsgálati módszerek	Húsipari Napok 2006. június
137	Tabajdiné P.V.:	Gyors mikrobiológiai vizsgálatok jelentősége az ivóvíz vizsgálatok területén	ÖKOTECH Budapest 2006. október 10.
138	Fodor Andrea, Rohonczy Kata, Tabajdiné P.V.:	<i>E.coli</i> vizsgálatának összehasonlító elemzése, különös tekintettel az EU mikrobiológiai kritériumaira	Hungalimentaria 2007 Konferencia Budapest 2007. október 25-26.
139	Rohonczy K., Fodor A., Tabajdiné P. V., Mohácsiné F. Cs.	Patogén mikroorganizmusok kimutatására szolgáló korszerű gyorsmódszerek összehasonlító vizsgálatai	
140	Rohonczy K., Zoller L., Fodor A, Tabajdiné, P. V.	Patogén mikroorganizmusok vizsgálata molekuláris biológiai módszerekkel	<i>EOQ MNB XVI. élelmiszer Minőségellenőrzési Konferencia Tihany 2008</i>
141	Fodor A., Rohonczy K., Tabajdiné P. V.	<i>Húsipari termékek biztonságos eltarthatósági idejének meghatározása</i>	
142	Tabajdiné Pintér Vera	Korszerű mikrobiológiai vizsgálatok jelentősége az élelmiszerek minőségében, különös tekintettel az újabb rendeletekre	EOQ Élelmiszer-biztonsági Munkacsoport Bp. 2008. 03.27.
143	Fodor A., Rohonczy K., Zoller L., Tabajdiné P.V.:	<i>Környezethigiéniai ellenőrzések speciális mikrobiológiai kérdései</i>	Hungalimentaria 2009 Konferencia Budapest 2009. április 22-23.
144	Rohonczy K., Fodor A., Tabajdiné P. V., Mohácsiné F. Cs.	Patogén mikroorganizmusok kimutatása rekombináns fág fehérjékkel	
145	Rohonczy K., Zoller L., Fodor A, Tabajdiné, P. V.	Húsipari termékek minőségmegőrzési időtartamának validálása az EU ajánlás tükrében	
146	Zoller L., Rohonczy K., Fodor A, Tabajdiné, P. V.	Real timePCR módszerrel végzett patogén vizsgálatok tapasztalatai	
147	Tabajdiné Pintér Vera	Takarmányokban előforduló patogén mikroorganizmusok, különös tekintettel a szalmonellákra (előfordulása, tulajdonságai, élettani hatása, kimutatási módszerei, védekezés ellenük, megsemmisítésük)	MARS továbbképzés Kerekegyháza 2010. június 15
148	Tabajdiné Pintér Vera	Élelmiszerekben és takarmányokban előforduló patogén mikroorganizmusok kimutatási módszereivel szembeni követelmények	ÉLELMISZERMIKROBIOLÓGIAI SZEMINÁRIUM ABI – WESSLING 2010. április 15.
149	Tabajdiné Pintér Vera	Mikrobiológiai vizsgálati módszerekkel szembeni követelmények, különös tekintettel a kórokozókra és a minőségmegőrzési időtartam validálására	ÉLELMISZERMIKROBIOLÓGIAI SZEMINÁRIUM ABI – WESSLING 2010. június 15.
150	Fodor Andrea, Mráz Balázs, Zoller Linda, Tabajdiné Pintér V.	DNS alapú diagnosztikai módszerek a mikrobiológiai minőség-ellenőrzés szolgálatában	Hungalimentaria 2011 Konferencia Budapest 2011. április 19-20.
151	Mráz Balázs, Zoller Linda, Fodor Andrea, Tabajdiné Pintér Vera	Korszerű identifikálási módszerek a mikrobiológiai gyakorlatban	
152	Zoller Linda, Mráz Balázs, Fodor Andrea, Tabajdiné Pintér Vera	Kromogén szubsztrát tartalmú táptalajok jelentősége a mikrobiológiai gyakorlatba	
153	Tabajdiné Pintér Vera	Mikrobiológiai vizsgálati módszerek fejlődése a hazai élelmiszerellenőrzés gyakorlatában	Fábri Ilona emlékülés Budapest 2011. 11. 30.
154	Tabajdiné Pintér Vera	Mikrobiológiai vizsgálati módszerek fejlődése a hazai élelmiszer vizsgálatok gyakorlatában a MÉTE 50 éve alatt	„MÉTE 50” Budapest 2012. november 14.
170	Tabajdiné P.V.	MALTHUS készülék alkalmazási lehetősége az élelmiszermikrobiológiában	MALTHUS EOQ rendezvény?
171	Tabajdiné P.V.	Gyors élesztőszám meghatározási módszer gyümölcslevek-ből és borászati termékekből LABORSCALE-val	

#### Egyetemi előadások

160	Tabajdiné Pintér Vera	Mikrobiológiai kritikus pontok azonosítása a HACCP rendszerekben	Corvinus 2007, 2008
161	Tabajdiné Pintér Vera	Élelmiszerhigiénia, Mez.gazd. termékek minősítése, Élelmiszertechnológia, Food safety (TEMPUS JEP)	GATE 2001994-1995
162	Tabajdiné Pintér Vera	Élelmiszermikrobiológia	Szeged 2010
163	Tabajdiné Pintér Vera	Mikrobiológiai vizsgálati módszerek tanfolyam Direkt sejt számlálásos módszerek Matematikai statisztikai módszerek	MÉVTI 1986
164	Tabajdiné Pintér Vera	Élelmiszermikrobiológiai vizsgálati módszerek	AOTE

GATE	1994. II. félév	1995. I. félév	1995. II. félév
Élelmiszerhigiénia			
Mez.gazd. termékek minősítése			
Élelmiszertechnológia			
Food safety (TEMPUS JEP)			