

PROFESSOR LÁSZLÓ TELEGDY KOVÁTS 70 YEARS OLD



László Telegdy Kováts, D. Sc., Professor at the Department of Food Chemistry, Technical University of Budapest, has completed his 70th year on December 5, 1972. He joined this University in 1920 as student in Chemical Engineering, and — although engaged for shorter or longer periods in various Hungarian and foreign research institutes and industrial directing organizations — he never stopped being active for the past 50 years in teaching and educating the young generations of chemical engineers and in the development of chemical engineering science.

László Telegdy Kováts was born at Galgócz in 1902. After completing secondary school at Nyitra, he immatriculated at the Faculty of Chemical Engineering, Technical University of Budapest. He graduated in 1925 and was appointed assistant at the Department of Agricultural Chemical Technology. There, by the side of the world-famous soil scientist Professor Elek 'SIGMOND, he was engaged in soil and biological research. It was this scientific field, still new at the time, where he achieved his first successes: he revealed important ecological relationships between soil bacteria and protozoa. He took his doctor's degree for these scientific results. On January 1, 1927 he took up a post at the National Chemical Institute. In 1930, he received a State scholarship to England where he worked at the Agricultural Research Institute in Rothamsted. At that time he was mainly concerned with soil protozoological research under the guidance of J. E. RUSSEL. Later he studied the application of mathematical statistics in up-to-date experimental work under Professor R. A. FISHER.

In 1935, the attention of László Telegdy Kováts turned to his definitive field of action, namely to food chemistry and technology. He was promoted

to direct the newly established Sugar and Sweets Industry Department at the National Chemical Institute. He soon developed this department into an important research institution for promoting the improvement of food quality. It is his credit that methods of mathematical statistics were introduced in industrial food testing. He also achieved important results by applying these methods in his research work.

In 1942, he was appointed director of the Hungarian Sugar Industry Ltd. From 1948, he was head of the Research Group at the Hungarian Sugar Industry Centre, and from 1959, head of section at the Ministry of Light Industry. In these positions, he took active part in the post-war reconstruction and modernization of the sugar industry. He did not, however, lose contact with research and education in food chemistry. In 1946, he was appointed Honorary Lecturer at the University of Agricultural Sciences.

He was nominated Head of the Department of Food Chemistry, Technical University of Budapest, on November 1, 1950 by the Hungarian Government. In 1952, the National Board for Scientific Qualification granted him the degree of Doctor of Chemical Sciences, in acknowledgement of his scientific achievements. In 1952, he was Deputy Dean, in 1953—55 and in 1957, Dean of the Faculty of Chemical Engineering.

By the appointment of László Telegdy Kováts, new prospects opened up for both research and education at the Department of Food Chemistry. Under his guidance, the teaching activity of the Department substantially expanded, and parallelly, the teaching staff was increased and the equipment was complemented and modernized. The curriculum of the subjects on food chemistry, food technology and food analysis was modernized both methodologically and in their matter. The results of this work were summarized in a two-volume text-book edited together with Professor János HOLLÓ (Food Industries, Vol. I—II) which for a long time served as basic manual not only to students, but also to engineers and chemists working in food industry and research. Professor Telegdy Kováts also took active part in the curriculum reform. Several new subjects were introduced at that time for chemical engineering students specialized in biological and food industries, viz. Biochemistry, Preservation and Packaging of Food, Food Colloids and Rheology, Biochemically Active Agents.

László Telegdy Kováts has always been deeply attached to teaching. He proudly claims that all members of the younger chemical engineer generation in Hungarian food industry and research were his pupils. He also did much to enable engineers working in the industry to keep up with progress. The conferences on food chemistry organized yearly on his initiative have been important contributions.

Modern concepts as well as tradition characterize the objectives and directions of László Telegdy Kováts's scientific research. One of his leading ideas

has been a clear definition of quality. By combining theoretical knowledge with practical demands, he defined quality as the property of agricultural and industrial food products of possessing full inherent value and satisfying consumer requirements. It follows from this general concept that absolute food quality does not exist. Quality grades are relative and in conformity with the changing quality requirements of the consumers. Therefore — at least for the time being — the measurement of quality must be based on comparison. Whatever method is used for measuring the selected parameter(s) that characterize the quality, the observed values will scatter, owing to the inherent variability of food raw materials. Therefore, it is indispensable to apply up-to-date methods of mathematical statistics, particularly in view of the necessity that subjective organoleptic observations be objectively evaluated. The pioneer activity of László Telegdy Kováts in the application of such methods and in the objective evaluation of organoleptic test results is being continued at present by a large number of his pupils.

His research work aiming at a more detailed determination of the chemical composition of foods is also connected with the development of quality tests for foods. Such determinations imply the application and development of advanced separation and analysis techniques. In this field, László Telegdy Kováts, together with his co-workers, achieved important results and contributed to a more detailed knowledge concerning the chemical composition of Hungarian cereals, vegetable oils, wines, mushrooms, molasses etc. His research connected with tocopherols, bioquinones and vitamin B₁₅ is of particular interest.

For almost 20 years, research has been continued at the Department under the guidance of Professor Telegdy Kováts aiming at the elucidation of non-enzymatic browning in foods caused by heat treatment. Besides the Maillard reaction, he studied the thermal decomposition of carbohydrates, the mechanism of caramelization and the roasting processes of some food products. The results indicated that the main factor in the browning is not hydroxymethyl furfural as assumed earlier, but methyl glyoxal.

The research work of Professor Telegdy Kováts on food packaging is of great theoretical and practical importance. Many ecological, food hygienic and industrial problems have been solved by his research in this field.

This list — though far from being complete — gives a clear idea on the manifold research activities of Professor László Telegdy Kováts. In acknowledgement of his scientific results, he was elected to functions in numerous Hungarian and international scientific societies and associations. He was president of ISO TC/34 (Technical Commission for Food of the International Standard Organization), is vice-president of GIANA (International Association of Food Analysts), section-president of ASIC (International Commission of Coffee Chemistry), member of the Executive Committee of ICC (International Associa-

tion for Cereal Chemistry). He is Honorary President of the Hungarian Society of the Agricultural and Food Industry and member of many other Hungarian scientific societies. He is member of the editorial board of several scientific journals. In 1961, he was awarded the Gold Medal of the International Commission of Agricultural Industries for his scientific achievements.

In addition to his high-level educational and research activities, Professor Telegdy Kováts has been member of the Board of the Hungarian Society for Popular Science for many years and takes an important share in the propagation of scientific and technological knowledges.

The scientific, educational, social and political activities of Professor Telegdy Kováts are highly estimated by the leading bodies of the Hungarian State. This appreciation is reflected in the numerous decorations and honours that were conferred on him in the course of his almost fifty-year career.

The wide circle of his co-workers, pupils and friends cordially congratulate Professor László Telegdy Kováts on his seventieth birthday and wish him good health and creative work for many years on.

Prof. Dr. R. LÁSZTITY

SCIENTIFIC WORK OF PROF. DR. L. TELEGDY KOVÁTS

A. Books:

1. Wood-sugar and Soghum-sugar. (Facukor és cirokcukor). Mérnöki Továbbképző Intézet, Budapest, 1947.
2. Microfauna of Soil. (A talaj mikrofaunája.) In Sigmond E.: Soil Science. (Általános talajtan) 1934.
3. TELEGDY KOVÁTS L.—DEVICH G.—GRENCZER B.—NAMÉNYI L.: Tradover of Cocoa and Chocolate Products (Kakaó és csokoládétermékek forgalombahozatala.) Magyar Csokoládé és Cukorgyárak Szövetsége kiadása, Budapest, 1939.
4. Products of Sweet Industry. (Édesipari készítmények.) Kereskedelmi Szakkönyvtár, Nép-szava kiadás, Budapest, 1950.
5. New Problems of Sweet Industry. (Az édesipar új problémái.) Mérnöki Továbbképző Intézet, Budapest, 1951.
6. TELEGDY KOVÁTS L.—HOLLÓ J.: Food Industries. (Élelmezési Iparok II.) Tankönyvkiadó, Budapest, 1952.
7. Microbiology of Sugar Industry. (Cukoripari mikrobiológia.) Mérnöki Továbbképző Intézet, Budapest, 1954.
8. TELEGDY KOVÁTS L.—MACZELKA L.: Beet-Sugar Production. (Répacukorgyártás.) Tankönyvkiadó, Budapest, 1955.
9. TELEGDY KOVÁTS L.—HOLLÓ J.: Food Industries. (Élelmezési Iparok I.) Tankönyvkiadó, Budapest, 1957.
10. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILAS-KELEMEN M.: Foodstuff Packaging. (Élelmiszerek burkoló csomagolása.) Műszaki könyvkiadó, Budapest, 1962.
11. Multilingual Glossary on Term of Cereal Chemistry and Cereal Processing. Institut f. Getreideverarbeitung DDR. 1966.

B. *Treatises:*

1. Élelmiszerkémia és élelmezési iparok. Jegyzetkiadó, Budapest, 1951.
2. Az édesipar új problémái. Mérnöki Továbbképző Intézet. Budapest, 1951.
3. Cukoripari mikrobiológia. Mérnöki Továbbképző Intézet. Budapest, 1954.
4. Élelmiszerkémiai alapismeretek. Kereskedelmi Dolgozók Szakszervezete. Élelmiszer. Szakmai Bizottság Szabad Akadémiai előadássorozat. II. Budapest, 1960.
5. Táplálkozástani alapismeretek. Kereskedelmi Dolgozók Szakszervezete. Élelmiszer. Szakmai Bizottság Szabad Akadémiai előadássorozat. III. Budapest, 1960.
6. Válogatott fejezetek az élelmiszerkémiaiából. III. Vitaminok. Szakmérnöki jegyzet. MTI. Budapest, 1962.
7. Az élet kémiai vonatkozásai. Szakmérnöki jegyzet. MTI. Budapest, 1962.
8. Korszerű élelmiszeripari vízgazdálkodás. Szakmérnöki jegyzet. MTI. Budapest, 1962.
9. Néhány szó a vitaminokról. Kereskedelmi Dolgozók Szakszervezete. Élelmiszer. Szakmai Bizottság Szabad Akadémiai előadássorozat. IV. Budapest, 1963.
10. LÁSZTITY R.—MONORI S.—SZILASNÉ KELEMEN M.—TELEGDY KOVÁTS L.—TÖRLEY D.: Élelmiszerkémia III. Jegyzet. Budapest, 1963.
11. TELEGDY KOVÁTS L.—TÖRÖK G.—LÁSZTITY R.—FARKAS J.: Élelmiszerek tartósítása. I. Szakmérnöki jegyzet. MTI. Budapest, 1963.
12. TELEGDY KOVÁTS L.—TÖRÖK G.—LÁSZTITY R.—FARKAS J.: Élelmiszerek tartósítása. II. Szakmérnöki jegyzet. MTI. Budapest, 1963.
13. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Élelmiszerkémia. Jegyzet. Budapest, 1964.
14. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILASNÉ KELEMEN M.: A csomagolószerek és a csomagolástechnika várható fejlődése. OMF B tanulmány. 1964.
15. TELEGDY KOVÁTS L. et al.: Csomagológépek. OMF B tanulmány. 1965.
16. Vitaminok. Szakmérnöki jegyzet. MTI. Budapest, 1966.
17. TELEGDY KOVÁTS L.—MÓRITZNÉ GYENGE A.: Question of quality requirements in the field of agricultural products. ISO(TC 34) Secretariat-223/304. E, VI. 1967.
18. TELEGDY KOVÁTS L. et al.: Az egységirakomány rendszer széleskörű elterjesztésének gazdasági műszaki feltételei. OMF B tanulmány. 1967.
19. TELEGDY KOVÁTS L. et al.: Az élelmiszeripari gépek és berendezések nomenklatúrája. OMF B tanulmány. 1967.
20. Toxic substances in agricultural food products. ISO(TC 34) Secretariat-313/439. E. X. 1968.
21. TELEGDY KOVÁTS L. et al.: Biokémia. Jegyzet. 1969.
22. TELEGDY KOVÁTS L. et al.: A szilárd halmazállapotú termékek csomagolásának jelenlegi helyzete és távlati fejlesztése. OMF B tanulmány. Budapest, 1971.

C. *Publications:*

1. Mesterséges zeolitok hatása Azotobacter tenyészetekre. Kísérletügyi Közl., **30**, 52, 1927.
2. TELEGDY KOVÁTS L.—SIGMOND E.—ZUCKER G.: The effect and importance of the absorbing complex (humus-zeolite) in soils as regards some important soil bacteria. Proc. and Papers of the 1. Int. Congr. of Soil Science, **3**, 96, 1927.
3. TELEGDY KOVÁTS L.—SIGMOND E.—ZUCKER G.: Az abszorpciós komplexum talaj-bakteriológiai szerepéről. MTI. Mat. Term. Tud. Értesítő., **44**, 527, 1927.
4. A szalmából való „mesterséges” istállótrágya készítése. Kísérletügyi Közl., **31**, 347. és 360, 1928.
5. A leggyakrabban használt talaj-mikrobiológiai módszerek jelentősége. Mezőgazd. Kut. **1**, 112, 1928.
6. Kísérleti tapasztalatok a talajprotozoák biológiai tevékenységéről. Kísérletügyi Közl., **31**, 223, 1928.
7. Referat über die Ergebnisse der Mikrobiologie der Alkaliböden. Verhandlungen der Alkali-Subkommission der Int. Bodenkundlichen Gesellschaft. Teil A., 28, 1929.
8. TELEGDY KOVÁTS L.—ZUCKER G.: A mesterséges trágya készítésénél lejátszódó kémiai folyamatokról és az itt alkalmazott anyagokról. Mezőgazd. Kut., **3**, 198, 1930.
9. Újabb kísérleti adatok a szalmatrágya összetételéről. Mezőgazd. Kut., **3**, 243, 1930.
10. The growth and respiration of bacteria in sand cultures in the presence and absence of protozoa. Ann. of Appl. Biology., **19**, 65, 1932.

11. Baktériumok szaporodása és lélekzése talajprotozoák jelenlétében. Mezőgazd. Kut., **5**, 203, 1932.
12. A talajban élő állati szervezetek. M. Kir. Föld. Min. Rádióelőadásainak sorozata. **5A**, 14. sz. 106, 1932.
13. Agricultural Research in Hungary. Records of the Rothamsted Staff Harpenden., **4**, 45, 1933.
14. TELEGDY KOVÁTS L.—DI GLERIA J.—SCHÖNFELD-ZUCKER F: Ergebnisse vergleichender in den Jahren 1929—32 mit verschiedenen Methoden durchgeführten Untersuchungen an d. ungarischen Böden. Verhandlungen II. Komm. u. Alk. Subk. Int. Bodenk. Ges. Kjöbenhavn Teil A., **11**, 1933.
15. TELEGDY KOVÁTS L.—DI GLERIA J.: A foszforsav kolorimetrikus meghatározásának alkalmazása a mezőgazdasági kémiai gyakorlatban. Kísérletügyi Közl., **37**, 157, 1934.
16. Rothamsted és szerepe a mezőgazdasági tudományok fejlesztésében. Mezőgazd. Kut., **8**, 337, 1935.
17. A szabadföldi kísérletezés modern módszerei Angliában. Mezőgazd. Kut., **8**, 361, 1935.
18. A modern szabadföldi kísérletezésről. Mezőgazd. Közl., **9**, 235, 1936.
19. Matematikai módszerek a tudományos kutatás szolgálatában. 1. Agartáptalajok használhatóságának megállapítása. Mezőgazd. Kut., **9**, 95, 1936.
20. Talajúntság, talajfáradtság. Tiszántúli Gazdák, **14**, 66, 1936.
21. TELEGDY KOVÁTS L.—DI GLERIA J.: A fotometria használata a mezőgazdasági gyakorlatban. I. A fotometria elmélete és a foszforsav meghatározása. Kísérletügyi Közl., **39**, 195, 1936.
22. TELEGDY KOVÁTS L.—CSIKY.: Műtrágyázási kísérletek eredményei az 1936. évben. Mezőgazd. Kut., **9**, 271, 1936.
23. Matematikai módszerek a tudományos kutatás szolgálatában. 2. Egyes hiányzó parcellák valószínű termésének kiszámítása a modern szabadföldi kísérleteknél. Mezőgazd. Kut., **10**, 1, 1937.
24. TELEGDY KOVÁTS L.—DI GLERIA J.: Tanulmány a talajfoszfor oldhatóságáról. Mezőgazd. Kut., **10**, 36, 1937.
25. Lehet-e ugyanazon a táblán folytonosan búzát termelni? Mezőgazd. Közl., **10**, 139, 1937.
26. Adatok a hazai kakaótermékek összetételének ismeretéhez. 1. A csokoládéból kivont nyerszír savfoka. Kísérletügyi Közl., **40**, 199, 1937.
27. Adatok a hazai kakaótermékek összetételének ismeretéhez. 2. A kereskedelmi kakaóporok összetétele. Mezőgazd. Kut., **10**, 119, 1937.
28. A kakaó előállítása, tulajdonságai és fontosabb hibái. Magyar Élelmiszer Újság, **7**, 19. sz. 10. o., 1937.
29. A folytonos búzatermelés problémája. Búvár, **3**, 810, 1937.
30. Mi is az a szabadföldi kísérlet. Tiszántúli Gazdák, 1937. március 25.
31. Társas viszony mikrobák között. Búvár, **3**, 950, 1937.
32. Hány vége van a szalmazsáknak. Búvár, **3**, 957, 1937.
33. Matematikai módszerek a tudományos kutatás szolgálatában. 3. A modern statisztikai módszerek eszmei tartalma. Mezőgazd. Kut., **10**, 223, 1937.
34. Adatok a hazai kakaótermékek összetételének ismeretéhez. 3. A kakaópor nedvességtartalmának változása tároláskor. Mezőgazd. Kut., **10**, 267, 1937.
35. ZsírOMBÁK. Búvár, **4**, 155, 1939.
36. Az élelmiszerellenőrzés szellemi alapja. KÉKOSZ **2**, 1. sz. 13. o., 1938.
37. A modern statisztikai módszerek és a vegyészeti ipar. Vegyészet, **2**, 49, 1938.
38. A téli motorhűtés veszedelme. Búvár, **4**, 232, 1938.
39. A tavaszi szabadföldi kísérletekről. Debreceni Gazdasági Lapok, **29**, (11—12. szám) 1938. márc. 13.
40. Adatok a hazai kakaótermékek összetételének ismeretéhez. 4. A nyersrost, illetőleg nyerscellulóz meghatározásának problémája. Mezőgazd. Kut. **11**, 45, 1938.
41. Itt a huszonegyedik óra. KÉKOSZ **2**, 7. sz. 1. o., 1938.
42. Mikor van jó erőben a talaj? M. Kir. Földm. Min. Rádióelőadásainak sorozata. 1938. IV. 17.
43. Angol gyümölcstermelők központi almacsomagolója. Mezőgazd. Közl., **11**, 203, 1938.
44. A talajmikrobiológia érdekesebb eredményei és újabb módszerei az utolsó évtizedben. 1928—1937. Mezőgazd. Kut., **11**, 81, 1938.
45. A skót gypjűszövetek készítésének titka. Búvár, **4**, 395, 1938.
46. Az orosz kollektív mezőgazdasági nagyüzemek angol bírálata. Mezőgazd. Közl. **11**, 251, 1938.
47. TELEGDY KOVÁTS L.—BECKER J.: Adatok a hazai kakaótermékek összetételének ismeretéhez. 5. A kakaóhéj takarmányértéke különös tekintettel D-vitamin tartalmára. Mezőgazd. Kut., **11**, 122, 1938.

48. Statisztikai képek Anglia mezőgazdaságáról. Mezőgazd. Közl. **11**, 319, 1938.
49. TELEGDY KOVÁTS L.—CSIKY J.: Műtrágyázási kísérletek az 1937. évben. Mezőgazd. Kut., **11**, 193, 1938.
50. Mézcukorka. KÉKOSZ **2**, 11. sz. 4. o., 1938.
51. Mezőgazdasági ösztöndíjak Angliában. Mezőgazd. Közl., **11**, 444, 1938.
52. Modern statisztikai módszerek szerepe a technikában. Technikai Kurir, **9**, 92, 1938.
53. Matematikai módszerek a tudományos kutatás szolgálatában. 4. Student „t” és Fisher „z” próbájának gyakorlati alkalmazása szilvaelemzési adatokon. Mezőgazd. Kut., **11**, 229, 1938.
54. Gosset, W. G. †: Mezőgazd. Kut., **11**, 216, 1938.
55. Egy év történetének margójára. KÉKOSZ **2**, 24. sz. 7. o., 1938.
56. Miért van szükség az élelmiszerek minőségének és forgalmának ellenőrzésére? Magyar Élelmiszer Újság, **8**, 23. sz. 1938.
57. Kísérletek a nitrogénműtrágya legkedvezőbb adagolásának megállapítására. Köztelek, **49**, 18, 1939.
58. A gazdalfjak szövetségének szerepe a svéd mezőgazdaság fejlesztésében. Mezőgazd. Közl., **12**, 81, 1939.
59. Szilvamárkázásra irányuló törekvések Angliában. Mezőgazd. Közl., **12**, 86, 1939.
60. Adatok a hazai kakaótermékek összetételének ismeretéhez. 6. Drazsék csokoládéburkolatának minősége és összetétele. Mezőgazd. Kut., **12**, 60, 1939.
61. TELEGDY KOVÁTS L.—BECKER J.—CSIKY J.: Kísérletek a „Fonika” virágtápsóval. M. Kir. Kertészeti Tanint. Közl., **5**, 70, 1939.
62. A mezőgazdasági iparok nemzetközi kongresszusa. Magyar Élelmiszer Újság, **9**, 13. sz. 4. o., 1939.
63. Az édesipar vezet a mezőgazdasági és élelmiszeripari kongresszus kiállításán. KÉKOSZ **3**, 14. sz. 8. o., 1939.
64. Csokoládé és cukorkagyártás. Magyar Stat. Szemle, **17**, 672, 1939.
65. Schokolade und Zuckererzeugung. Ungarische Statistische Rundschau, **17**, 77, 1939.
66. A cukorkaminósági egyezmény. 1. 2. 3. KÉKOSZ **3**, 15. sz. 5. o.; 16. sz. 11. o., 1939; 17. sz. 5. o., 1939.
67. Fontos határozatok a csokoládékonferencián. KÉKOSZ **3**, 15. sz. 11. o., 1939.
68. Az édesipar nagy problémája. KÉKOSZ **3**, 20. sz. 1. o., 1939.
69. Chocolaterie et Confiserie. Bulletin Officiel de l'Office International du Cacao et du Chocolat, **9**, 8. dz. 291, 1939.
70. Nehéz idők, nehéz problémák. KÉKOSZ **3**, 24. sz. 5. o., 1939.
71. Húsvéti megfigyelések. KÉKOSZ **4**, 7. sz. 1. o., 1940.
72. Néhány megjegyzés aktuális édesipari kérdésekhez. KÉKOSZ **4**, 6. sz. 5. o., 1940.
73. Rendkívüli idők élelmiszer és élvezeti termékei. Magyar Ipar, **61**, 39, 1940.
74. Virághagyma termesztés Délangliában. Kísérletügyi Közl. Szemle, **8**, 92, 1939.
75. A mezőgazdasági bér munka jelentősége. Kísérletügyi Közl. Szemle, **8**, 94, 1939.
76. Néhány adat a kávépótszerek és kávékonzervek összetételének ismeretéhez. Mezőgazd. Kut., **13**, 131, 1940.
77. Óvakodjunk a kimérve árusított kakaóportól. KÉKOSZ **5**, 3. sz. 3. o., 1941.
78. A vanillin és bourbonal megkülönböztetése. Mezőgazd. Kut., **14**, 1, 1941.
79. Faktoriális kísérletek. Mezőgazd. Kut., **14**, 73, 1941.
80. Az üzemi ellenőrzések tanulságai. Magyar Cukrász és Mézeskalácsos, **15**, 5. sz. 3. o., 1941.
81. Modern statisztikai módszerek alkalmazása a mezőgazdasági kísérletezésnél. Kémikusok Lapja, **2**, 7. sz. 6. o., 1941.
82. A „pótcokoládé”-anyagok és használatuk következményei. Magyar Cukrász és Mézeskalácsos, **15**, 7. sz. 1. o., 1941.
83. A fondant (szaloncukor) készítése, összetétele, tulajdonságai és vizsgálata. Mezőgazd. Kut., **14**, 295, 1941.
84. Adatok a ciroklé és cirokszörp összetételének ismeretéhez. Kísérletügyi Közl., **44**, 182, 1941.
85. A méz forgalmát szabályozó külföldi rendelkezések. Kísérletügyi Közl. Szemle, **10**, 147, 1941.
86. Zur Kenntnis der Zusammensetzung von Saft und Sirup aus Zuckerhirse. Zeitschr. f. Untersuch. d. Lebensm., **84**, 33, 1942.
87. TELEGDY KOVÁTS L.—CSIKY J.: A korszerű szabadföldi kísérletezés elmélete. A hibaszámítás és a korszerű szabadföldi kísérletezés elméletének alapvonalai. Az Országos Mezőgazdasági Kamara Talajtani Intézetének kiadványai. 38. szám. 1942. Kísérletügyi Közl., **46**, 183, 1943.

88. Gyümölcskészítmények forgalombahozatala. Népszerű élelmiszerrendészeti Könyvtár. 12. szám 1943.
89. A m. kir. földművelésügyi miniszter 513.613/1942. F. M. sz. rendelet magyarázata. Élelmiszerrendészeti és Terményforgalmi Tájékoztató. II. sor. 1. sz. 31. 1943.
90. A $3 \times 3 \times \dots$ faktoriális elrendezés elmélete. Mezőgazd. Kut. 16, 261, 1943.
91. Facukorgyártás. Vegyi Ipar és Kereskedelem, 6, 2. sz. 1. o., 1944.
92. A facukorgyártás lehetőségei hazánkban. Honi Ipar, 5, 5. sz. 9. o., 1944.
93. Facukorgyártás. Kémikusok Lapja, 5, 57, 1944.
94. A talajprotozoák kimutatására és számlálására alkalmas módszerek. Talajvizsgálati módszerkönyv. Budapest, 1944.
95. Az édesirok termesztése és ipar felhasználása. Cukorrépatermelők Lapja, 1, 6. sz. 4. o., 1946.
96. A mezőgazdasági kémiai ipari hazai nyersanyagai és helyzete. Magyar Kémikusok Lapja, 1, 27, 43, 1946.
97. A new advancement in chocolate manufacture. Rev. Int. de la Chocolaterie, 1, 11, 1946.
98. A rothamstedi kísérleti állomás fennállásának 100. esztendeje. Magyar Kémikusok Lapja, 2, 17, 1947.
99. A talajprotozoák élete, tevékenysége és jelentősége. Agrártudományi Szemle, 1, 8, 1947.
100. Újabb tapasztalatok a cukorgyártásban. Mezőgazdaság és Ipar, 2, 59, 1948.
101. A magyar cukoripar korszerű feladatai. Magyar Szovjet Közgazd. Szemle, 2, 7. sz. 74. o., 1948.
102. A pektinanyagok és ipari jelentőségük. Cukoripar, 1, 4. sz. 8. o., 1948.
103. Újabb cukorfinomítási eljárás. Cukoripar, 2, 5. sz. 11. o., 1949.
104. A cukorgyártás bakteriológiai vonatkozásai. Mezőgazdaság és Ipar, 3, 4. sz. 6. o., 1949. Cukoripar, 2, 9. sz. 17. o., 1949.
105. Tudomány és gyakorlat az élelmezési iparban. Élelmezési Dolgozó, 44, 9. sz. 2. o., 1949.
106. Édesipari termékek minőségének szabályozása. Mezőgazdaság és Ipar, 3, 9. sz. 22. o., 1949.
107. Hozzászólás a „Mezőgazdasági iparok műszaki ellenőrzése” c. előadáshoz. Mezőgazdaság és Ipar, 3, 10. sz. 7. o., 1949.; Cukoripar, 2, 12. sz. 3. o., 1949.
108. Cukorgyári termelvények, minőségük, valamint felhasználási lehetőségeik. Cukoripar, 2, 12. sz. 23. o., 1949.
109. Gyártási eredményeink. Cukoripar, 3, 3, 1950.
110. Lengyel cukoripari szakemberek magyarországi tanulmányútja. Cukoripar, 3, 4, 1950.
111. Íz, illat, zamat. Élelmezési Ipar, 6, 371, 1952.
112. Dr. VUK MIHÁLY emlékezetére. Élelmezési Ipar, 6, 337, 1952.
113. Hozzászólás TÖRÖK G.: „A hőbehatolás és hőelvonás elméleti és gyakorlati vizsgálatának kritikai szemlélete a tartósító ipari csírátlanítás és gyorsfagyasztás vonatkozásában.” c. előadásához. MTA Kém. Tud. Oszt. Közl. 2, 215, 1952
114. Hozzászólás CSÜRÖS Z.: „Katalitikus folyamatok vizsgálata.” c. előadásához. MTA Kém. Tud. Oszt. Közl., 2, 401, 1952.
115. Az élelmiszerkémiai elméleti kutatások állása. MTA Kém. Tud. Oszt. Közl., 3, 345, 1953.
116. Gondolatok az önállóságra nevelésről. Felsőokt. Szemle, 2, 559, 1953.
117. Az édesipari minőségi termelés tudományos alapelvei. Édesipar, 3, 1, 1954.
118. Hozzászólás SEDLMAYER KURT: „A nagyobb termékek előállításának tudományos alapjai” c. előadásához. MTA Agr. Tud. Oszt. Közl., 2, 206, 1954.
119. Érzékszervi vizsgálati módszerek és eredményeik objektív értékelése. Az Első Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Nemzetközi Tud. Kongresszus előadásai. Budapest, 1950.
120. Az élelmiszer és mezőgazdasági ipari tudományos kutatás eredményei. A magyar tudomány 10 éve. 407, Budapest, 1955.
121. Az élelmiszerkémiai kutatás néhány újabb tudományos eredménye. MTA Kém. Tud. Oszt. Közl., 5, 89, 1955.
122. Az élelmiszeripari mesterséges adalékanyagok hatása az enzim aktivitására. I. Mesterséges színezékek hatása pankreáz-lipázra. MTA Kém. Tud. Oszt. Közl., 5, 567, 1955.
123. Savtartalom, pH és savanyú íz közötti összefüggés. Élelmezési Ipar, 9, 194, 1955.
124. Az élelmiszerkémia szervezkémiai vonatkozásai. MTA Kém. Tud. Oszt. Közl., 6, 347, 1955.
125. ZEMPLÉN GÉZA emlékezete. Élelmiszervizsg. Közl., 2, 166, 1956.
126. A pH-érték meghatározása és gyakorlati jelentősége az élelmiszeriparban. Élelmiszervizsg. Közl., 3, 3, 1957.
127. Manometriás módszerek jelentősége az élelmiszeranalitikában. Élelmiszervizsg. Közl., 3, 121, 1957.
128. Manometric Methods, Periodica Polytechnica, 1, 187, 1957.

129. Organoleptické Skušebni Metody. Prumysl Potravin, **3**, 140, 1957.
130. Über organoleptische Untersuchungsmethoden. Die Nahrung, **2**, 311, 1958.
131. Gyors szaharózkimutatás borban. Élelmiszervizsg. Közl., **4**, 279, 1958.
132. Borkeverékek organoleptikus vizsgálata. Budapesti Műszaki Egyetem Élelmiszerkémiai Tanszékének Közleményei. I. 1, 1959.
133. Effect of additives on the elastic and plastic properties of bread-crumbs. I. Effect of Mashed Potatoes. Periodica Polytechnica, **3**, 17, 1959.
134. A modern élelmiszertudomány eredményei, feladatai, a mezőgazdasági termeléssel szemben fennálló követelményei. TIT 1959.
135. TELEGDY KOVÁTS L.—RAJKY A.-né: Zur Frage der nicht-enzymatische Braunung. Die Nahrung, **2**, 893, 1958.
136. TELEGDY KOVÁTS L.—KOLTA R.: Methode rapide de recherche du saccharose dans les mouts et les vins. Annales des Falsific. et des Fraudes, **52**, 311, 1959.
137. TELEGDY KOVÁTS L.—KOLTA R.: Rascher Nachweis von Saccharose in Most und in Wein. Periodica Polytechnica. Chemical Engineering, **3**, 87, 1959.
138. A Mezőgazdasági Iparok Nemzetközi Bizottsága (C. I. I. A.) Budapesten 1959-ben tartott V. Szimpóziumának jelentősége. Élelmezési Ipar, **13**, 206, 1959.
139. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILAS E.-NÉ—SZIJJÁRTÓ GY.: Csomagolt élelmiszerekkel végzett tárolási kísérletek. V. Műanyagfóliákba csomagolt nyers sertés- és marhahús. Élelmezési Ipar, **13**, 251, 1959.
140. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.—SUSITZKY L.: Effect of additives on the elastic and plastic properties of bread-crumbs. II. Effect of milk. Periodica Polytechnica, **3**, 239, 1959.
141. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILAS E.-NÉ—SZIJJÁRTÓ GY.: Lagerungsversuche mit verpackten Lebensmitteln. Über die Verpackung von rohem Schweine- und Rindfleisch. Die Nahrung, **3**, 909, 1959.
142. TELEGDY KOVÁTS L.—TÖRLEY D.: Zur Frage des raschen Nachweises von Saccharose in Most und Wein. Periodica Polytechnica, **4**, 69, 1960.
143. A pusztító és az éltető atom. Északmagyarország, **16**, 64, 2, 1960.
144. TELEGDY KOVÁTS L.—TÖRLEY D.: A mustok és borok szaharóztartalmának kimutatására szolgáló módszerek kérdéséhez. Élelmiszervizsg. Közl., **6**, 41, 1960.
145. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILAS E.-NÉ: A korszerű csomagolástechnika egyes élelmiszerkémiai vonatkozásai. Élelmezési Ipar, **14**, 193, 1960.
146. A Budapesti Műszaki Egyetem Élelmiszerkémiai Tanszékének tudományos munkássága 1950—60. Magyar Élelmiszeripari Kutatás Eredményei 1950—60. 7. o., 1960.
147. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILAS E.-NÉ: Sur quelques aspects relevant de la technique d'emballage moderne en alimentation. Industries Agricoles et Alimentaires, **77**, 645, 1960.
148. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Effect of additives on the elastic and plastic properties of bread-crumbs. III. Effect of fats. Periodica Polytechnica, **4**, 183, 1960.
149. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILAS E.-NÉ—BRÜCKNER H.: Korszerű védőitalok tejipari fő- és melléktermékekből. Élelmezési Ipar, **14**, 327, 1960.
150. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILAS E.-NÉ—KELEMEN M.—ÖRSI F.: Néhány megfontolás élelmiszer-csomagolásra használt műanyagfóliák átteresztőképességére vonatkozólag. Élelmezési Ipar, **14**, 355, 1960.
151. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILAS E.-NÉ: A korszerű csomagolástechnika egyes élelmiszerkémiai vonatkozásai. Csomagolástechnika, **5**, 163, 1960.
152. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILAS E.-NÉ: Einige lebensmittelchemische Probleme der modernen Verpackungstechnik. Die Nahrung, **4**, 846, 1960.
153. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILAS E.-NÉ—KELEMEN M.—ÖRSI F.: Some considerations on the permeability of plastic wrappings for packing food. Periodica Polytechn., **5**, 7, 1961.
154. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILAS E.-NÉ—KELEMEN M.—ÖRSI F.: Néhány megfontolás élelmiszer-csomagolásra használt műanyagfóliák átteresztőképességére vonatkozólag. Csomagolástechnika, **6**, 47, 1961.
155. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILAS E.-NÉ—BRÜCKNER H.: Les boissons de „défense” en Hongrie (fruits et sous-produits du lait). Fruits, **16**, 221, 1961.
156. TELEGDY KOVÁTS L.—TÖRLEY D.: Contribution au dosage rapide de saccharose dans le mout et le vin. Annales des Falsifications et de l'Expertise Chimique, **54**, 236, 1961.
157. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILAS E.-NÉ—KELEMEN M.—ÖRSI F.: Einige Überlegungen bezüglich der „Durchlässigkeit” der zur Verpackung von Lebensmitteln verwendeten Kunststoff-Folien. Die Nahrung, **5**, 362, 1961.
158. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILAS E.-NÉ—KELEMEN M.—BRÜCKNER H.: Zeitgemässe Schutzgetränke aus Haupt- und Nebenprodukten der Milchindustrie. Die Nahrung, **5**, 370, 1961.

159. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Zur Frage der Verpackung von Backwaren. Der Bäcker und Konditor, **4**, 101, 1962.
160. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Analyse rhéologique de la mie des produits de boulangerie. Industries Alimentaires et Agricoles, **79**, 173, 1962.
161. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: A sütőipari termékek csomagolásának kérdéséhez. Sütő és Tésztaipar, **9**, 51, 1962.
162. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Effect of additives on the elastic and plastic properties of bread-crumbs. IV. Effect of surface-active agents. Periodica Polytechnica, Chemical Engineering, **6**, 1, 1962.
163. Über Organoleptik. Ernährungsforschung, **7**, 395, 1962.
164. Hozzájárulás az MTA kémiai tudományok osztályának 1961. évi munkabeszámolójához. MTA Kém. Tud. Oszt. Közl., **18**, 380, 1962.
165. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILASNÉ KELEMEN M.—BERNDORFERNÉ KRASZNER É.: Eine kritische Studie zur Frage des Druck-Kochverfahrens. Die Nahrung, **6**, 717, 1962.
166. Prof. Dr. Dr. h. c. KURT TÄUFEL 70. születésnapjára. Élelmézési Ipar, **16**, 353, 1962.
167. Merre halad az (élelmiszer) tudomány. Természettudományi Közlöny, **7** (94), 120, 1963.
168. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.—NEDELKOVITS J.—MAJOR J.: Über die rheologischen Eigenschaften der Süßgebäcke. Zucker- und Süßwarenwirtschaft, **16**, 115, 1963.
169. Az érzékszervi vizsgálatokról. Élelmézési Ipar, **17**, 69, 1963.
170. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: A sütőipari termékek héjszínének kialakulása. Sütőipar, **10**, 41, 1963.
171. Beszámoló a londoni élelmiszertudományi kongresszusról és a bordeauxi élelmiszercanaltikai szimpóziumról. MTA Kém. Tud. Oszt. Közl., **20**, 107, 1963.
172. Beszámoló a Potsdam—Rehbrücke-i jubiláris élelmiszertudományi kollokviumról. MTA Kém. Tud. Oszt. Közl., **20**, 113, 1963.
173. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.—MAJOR J.—NEDELKOVITS J.: Über die rheologischen Eigenschaften der Bäckereiprodukte und Süßgebäcke. Die Nahrung, **7**, 465, 1963.
174. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Weitere Untersuchungen über die rheologischen Eigenschaften von Weizen—Roggen-Mischungen. Bericht über die 1. Tagung „Internationale Probleme der modernen Getreidetechnologie und Getreidechemie; Bergholz—Rehbrücke, XII/1—12, 1963.
175. A biológia szerepe az élelmiszertudományban. Élelmézési Ipar, **17**, 325, 1963.
176. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILASNÉ KELEMEN M.—TÖRLEY D.: Quelques observations sur les caractéristiques organoleptiques et la technologie des cafés Robusta. Café Cacao Thé, **7**, 261, 1963.
177. Gondolatok az élelmiszerek csomagolásáról. KPVDSZ Élelm. Szakmai Biz. Szabad Akadémiajának előadásorozata, 1963.
178. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILASNÉ KELEMEN M.—TÖRLEY D.: Néhány megjegyzés a C. Robusta kávék jellemző sajátosságaira és technológiájára vonatkozólag. Élelmézési Ipar, **18**, 125, 1964.
179. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.—MAJOR J.—NEDELKOVITS J.: Caratteristiche reologiche dei biscotti e del pane. Industrie Alimentari, **3**, 9, 51, 1964.
180. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Effect of additives on the elastic and plastic properties of bread-crumbs. V. Effect of gluten. Summary and evaluation of publications I—V. Periodica Polytechnica, **8**, 95, 1964.
181. TELEGDY KOVÁTS L.—PAÁL Z.—MONORI S.: Einige Bemerkungen zur Frage der Anwendung der Gaschromatographie in der Weinindustrie. Qualitas Plantarum et Materiae Vegetabiles, **11**, 229, 1964.
182. Zeitgemässe Getränke als Vitalstoffträger, im Krauss, H.: Vollwertkost für Kranke und Erholungsuchende, 292, 1964.
183. Az organoleptika néhány elméleti és gyakorlati kérdése. 1. A kóstolók kiválasztása. Élelmézési Ipar, **18**, 369, 1964.
184. Édesipari termékek reológiai vizsgálatának tanulságai. Édesipar, **15**, 6, 9, 1964.
185. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILASNÉ KELEMEN M.: Über die Garmachung von Rindfleisch. Die Nahrung, **9**, 299, 1965.
186. Probleme der zeitgemässen Vorratspflege. Die Lebensmittel Industrie, **12**, 297, 1965.
187. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Neuere Ergebnisse in der Rheologie der Teige. I. Neue Angaben über die rheologischen Eigenschaften der aus Weizen- und Roggenmehlmischungen zubereiteten Mischteige. Periodica Polytechnica, **9**, 57, 1965.
188. TELEGDY KOVÁTS L.—TÖRLEY D.: Bemerkungen zum Fremdstoffgehalt von Lebensmitteln. Lebensmittel und Ernährung, **18**, 6, 4, 1965.

189. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Die Bedeutung und Rolle der Sulfhydrylgruppen in der Weizenchemie und Weizenverarbeitung. *Periodica Polytechnica*, Ch. E., **9**, 253, 1965.
190. Az élelmiszertudomány fejlődése és jelenlegi helyzete. *Élelmészeti Ipar*, **20**, 33, 1966.
191. Über moderne Entwicklungstendenzen in der Lebensmitteltechnologie. *Wissenschaftliche Zeitschrift der Technischen Universität Dresden*, **15**, 33, 1966.
192. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Foszfolipoid-mono(di)glicerid típusú emulgeátor („Emulthin M-C 501”) hatásának vizsgálata a búzalisztből készült tésztaak reológiai tulajdonságaira és a kenyér minőségére. *Élelmiszervizsg. Közl.*, **12**, 51, 1966.
193. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Neuere Ergebnisse in der Rheologie der Teige. II. Spannungsrelaxation der Weizenmehl-Teige. *Periodica Polytechnica*, **10**, 53, 1966.
194. Alkoholfreie Erfrischungsgetränke mit hohem diätetischem Wert. *Die Lebensmittelindustrie*, **13**, 253, 1966.
195. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILASNÉ KELEMEN M.—NEDELKOVITS J.: Pörköltkávé vizes kivonatának meghatározására szolgáló néhány módszer kritikai összehasonlítása. *Élelmiszervizsg. Közl.*, **12**, 177, 1966.
196. TELEGDY KOVÁTS L.—ÖRSI F.—VÉCHELY Zs.: Reversionsprodukte von wärmebehandelter Glucose. (Kurzbericht) *Die Nahrung*, **10**, 439, 1966.
197. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Neuere Ergebnisse in der Rheologie der Teige. III. Die Wirkung der Zutaten auf die Spannungsrelaxation der Weizenteige. *Periodica Polytechnica*, **10**, 237, 1966.
198. TELEGDY KOVÁTS L.—BERNDORFERNÉ KRASZNER É.: Examination of the Protective Effect of Tocopherols on Provitamin A (β -Carotene) and Vitamin A in Enriched Margarine and Butter. *Periodica Polytechnica*, **10**, 513, 1966.
199. Dr. TÖRÖK GÁBOR emlékezetére. *Élelmiszervizsg. Közl.*, **13**, 1, 1967.
200. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Új magyar tésztavizsgáló és lisztminősítő műszer, a valorigráf. *Élelmiszervizsg. Közl.*, **13**, 5, 1967.
201. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILASNÉ KELEMEN M.: Die Auswertung von Kunststoff-Folien für die Verpackung der Lebensmittel. *Die Nahrung*, **11**, 297, 1967.
202. A Budapesti Műszaki Egyetem oktatóinak és kutatóinak szakirodalmi munkássága 1952—1961. *Felsőoktatási Szemle*, **14**, 372, 1967.
203. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Rheologie der Teige mit hohem Zusatzstoffgehalt. *Zucker und Süßwarenwirtschaft*, **20**, 259, 1967; 297, 1967.
204. Technologie der Frucht- und Gemüsesäfte und neue Erfrischungsgetränke in Ungarn. *Flüssiges Obst*, **34**, 188, 240, 1967.
205. TELEGDY KOVÁTS L.—BERNDORFERNÉ KRASZNER É.: Egyes növényi olajok tokoferoltartalmának, továbbá képződő átalakulási termékeinek vizsgálata különböző behatásokra. *BME Tudományos Ülésszak*, **2**, 224, 1967.
206. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILASNÉ KELEMEN M.—NEDELKOVITS J.: Az enzimikus húspuhítás mechanizmusának vizsgálata. *BME Tudományos Ülésszak*, **2**, 245, 1967.
207. TELEGDY KOVÁTS L.—BERNDORFERNÉ KRASZNER É.: Über die Anwesenheit von Tocopherolen und Oxydationsprodukten in einigen Pflanzenölen. *Die Nahrung*, **11**, 671, 1967.
208. TELEGDY KOVÁTS L.—MÓRITZNYÉ GYENGE A.: A minőségről és annak meghatározásáról élelmiszerekben. *Élelmiszervizsg. Közl.*, **13**, 260, 1967. VII. Élelmiszeripari Tudományos Ülésszak előadásai és korreferátumai, **1**, 19, 1967.
209. A vita összefoglalása. VII. Élelmiszeripari Tudományos Ülésszak előadásai és korreferátumai, **3**, 69, 1967.
210. TELEGDY KOVÁTS L.—KARDOS E.: Über die Herstellung von Fruchtsäften und Erfrischungsgetränken in Ungarn. *Flüssiges Obst*, **35**, 193, 1968.
211. In memoriam DOBY GÉZA. *Jövő Mérnöke*, **15**, 10. sz. 3. old., 1968.
212. TELEGDY KOVÁTS L.—ÖRSI F.—SZABÓ G.: Entstehung von Oxo-Verbindungen bei thermischer Zersetzung der Fructose. *Die Nahrung*, **12**, 219, 1968.
213. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILASNÉ KELEMEN M.: Neuartige Methoden zur Klärung des Diffusionsmechanismus bei Kunststoff- und Metall-Folien. 3. Mitt. Untersuchungen über die Zusammenhänge zwischen Diffusionsstärke und Porosität bei Aluminiumfolien. *Die Nahrung*, **12**, 267, 1968.
214. Korszerű vizsgálati módszerek bevezetésének fontossága az élelmiszertudomány továbbfejlesztésében. *Élelmészeti Ipar*, **22**, 193, 1968.
215. TELEGDY KOVÁTS L.—BERNDORFERNÉ KRASZNER É.—DÉVAI A.: Vizsgálatok a pangaminsav (B₁₅-vitamin) kimutatására, illetőleg meghatározására. *Élelmiszervizsg. Közl.*, **14**, 84, 1968.
216. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILASNÉ KELEMEN M.: Neue Erfahrungen bei der Verwendung von pflanzlichen Proteasen in der Lebensmittelindustrie. *Die Nahrung*, **12**, 312, 1968.

217. TELEGDY KOVÁTS L.—BERNDORFERNÉ KRASZNER É.: Über den Antioxydationsmechanismus der Tocopherole (α , β , γ , δ) in Schweinefett. Die Nahrung, **12**, 407, 1968.
218. TELEGDY KOVÁTS L.—BERNDORFERNÉ KRASZNER É.—DÉVAI A.: Zum Nachweis und zur Bestimmung von Pangaminsäure (Vitamin B₁₅). Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuch- und Forschung., **139**, 62, 1969.
219. TELEGDY KOVÁTS L.—BERNDORFERNÉ KRASZNER É.—ÖRSI F.—KISSNÉ ERŐS K.: Tokoferolok „carry-through” hatásának vizsgálata. Élelmezési Ipar, **23**, 33, 1969.
220. A reológiai módszerek jelentősége az élelmiszertudományban és a dinamikus biokémiában. Élelmezési Ipar, **23**, 69, 1969.
221. TELEGDY KOVÁTS L.—MÓRITZNÉ GYENGE A.: Evaluation of subjective organoleptic estimations by objective mathematical methods for standardization. ISO/STACO 1969.
222. TELEGDY KOVÁTS L.—MÓRITZNÉ GYENGE A.: Az érzékszervi vizsgálatok feltételeiről. Szabványosítás, **21**, 300, 1969.
223. Az élelmiszertudomány szakcsajtója. Élelmezési Ipar, **23**, 149, 1969.
224. Felszólalás „A hazai műszaki tudománytörténet helyzete és művelési módszerei” vitailésen. Építés- és Közlekedéstudományi Közlemények, 578, 1969.
225. TELEGDY KOVÁTS L.—BERNDORFERNÉ KRASZNER É.—ÖRSI F.—KISNÉ-ERŐS K.: Untersuchungen über die „Carry through” Wirkung der Tocopherole. Die Nahrung, **13**, 215, 1969.
226. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Die Rolle der Amidogruppen in der Ausbildung der Struktur und der rheologischen Eigenschaften der Kleber. Bericht über die 4. Tagung „Internationale-Probleme der modernen Getreidetechnologie und Getreidechemie. Bergholz—Rehbrücke, 38, 1969.
227. TELEGDY KOVÁTS L.—ÖRSI F.—RÁSKY K.: Tejsav képződés kinetikájának vizsgálata glükóz és fruktóz bomlásánál lúgos közegben. Élelmiszervizsg. Közl., **15**, 193, 1969.
228. Prof. Dr. Dr. h. c. KURT TÄUFEL emlékezetére. Élelmezési Ipar, **24**, 87, 1970.
229. Bioanalitikai módszerek alkalmazása élelmiszertudományi vizsgálatokban. Élelmezési Ipar, **24**, 98, 1970.
230. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Nagy mennyiségű adalékanyag hatása tézsták reológiai tulajdonságaira. Élelmezési Ipar, **24**, 133, 1970.
231. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Beitrag zur chemischen Struktur von Klebereiweissen. Jenaer Rundschau, **15**, 116, 1970.
232. TELEGDY KOVÁTS L.—LÁSZTITY R.: Rheologische und chemische Methoden zur Charakterisierung des Verarbeitungswertes von Getreide und seiner Backfähigkeit. Kongressbericht Welt-Getreide- und Brotkongress. 1970. Dresden, **6/39**.
233. A MINŐSÉG érzékszervi mutatói értékelésének szakértői módszeréről. Szabványosítás, **22**, 279, 1970.
234. TELEGDY KOVÁTS L.—SZILASNÉ KELEMEN M.: The effect of roasting technology on the surface activity of coffee. Amsterdam. 1969. Quatrième Colloque International sur la Chimie des Cafés.
235. TELEGDY KOVÁTS L.—BERNDORFERNÉ KRASZNER É.—HUNYADVÁRI E.: Adatok hazai termesztésű gabonafélék hatóanyagainak megismeréséhez. I. Egyes őszi búzafajták tokoferol és tokotrienol tartalma. Élelmezési Ipar, **24**, 302, 1970.
236. Über die Qualität von Lebensmitteln und ihre Bestimmung. Die Nahrung, **14**, 423, 1970.
237. TELEGDY KOVÁTS L.—ÖRSI F.—ÖRSINÉ JEZSIK M.: Theoretische Fragen zur Auswertung von sensorischen Punktbewertungsverfahren von Lebensmitteln. Die Nahrung, **14**, 531, 1970.
238. TELEGDY KOVÁTS L.—BERNDORFERNÉ KRASZNER É.—PÉTERFALVI M.—GÁBOR T.: Zum natürlichen Vorkommen der Pangaminsäure (Vitamin B₁₅). I. Pangaminsäure-Gehalt von Getreide. ZLUF, **143**, 411, 1970.
239. Ob ekszpertnűch metodach ocenki organolepticeszkich pokazatelnej kacsesztva. Sztandardtű i Kacsesztvo, **34**, 40, 1970.
240. TELEGDY KOVÁTS L.—ÖRSI F.—RÁSKY K.: Untersuchungen über die Bildungskinetik von Milchsäure bei der Zerstörung von Glucose und Fructose in alkalischem Milieu. Die Nahrung **14**, 9—12. 1970.
241. Zum Begriff Qualität: Beziehungen zwischen sensorischen und instrumentalanalytischen Qualitätskriterien. Ernährungsforschung, **15**, 257, 1970.
242. A minőség érzékszervi mutatói értékelésének szakértői módszeréről. Szabványosítás, **22**, 279, 1970.
243. Gyorsan kapjuk az információt! Könyvtáros, **21**, 126, 1970.
244. TELEGDY KOVÁTS L.—BERNDORFERNÉ KRASZNER É.: On the “in vitro” decomposition of Tocopherols. Periodica Polytechnica, **15**, 23, 1971.

245. Ansprache und Begrüssung. Kongressbericht-Welt-Getreide und Brotkongress. Dresden. 1970 (1971)
246. A nemzetközi szabványosítás elvi célkitűzései és gyakorlati eredményei különös tekintettel a tartósított élelmiszerekre. Szabványosítás. **23**, 117, 1971.
247. TELEGDY KOVÁTS L. és mások: Szilárd halmazállapotú termékek csomagolásának jelenlegi helyzete és távlati fejlesztése. Országos Műszakfejlesztési Bizottság. 12-807-AMÁB-Et., 1971.
248. 50 év élelmiszerkémia.* Élelmezési Ipar, **25**, 334, 1971.
(* a Budapesti Műszaki Egyetem centenáriuma alkalmából a Vegyész-mérnöki Kar ünnepi tudományos ülészakán 1971. okt. 7-én elhangzott előadás.)
249. TELEGDY KOVÁTS L.—BERNDORFERNÉ KRASZNER É.: Egyes élesztőfajták biokinin tartalma. Szeszipar, **19**, 20, 1971.
250. BERNDORFERNÉ KRASZNER É.—TELEGDY KOVÁTS L.: Egyes biokininok jelentősége és előfordulása élelmiszereinkben. Élelmezési Ipar, **25**, 339, 1971.