

# PUBLICATIONS

of

Prof. János HOLLÓ

(up to Dec. 31, 1987)

## I. Polysaccharide Research

1. HOLLÓ, J.: Különböző hőmérsékleten csíráztatott árpa cukrosító és folyósító diasztatikus aktivitásának összehasonlítása. Műszaki doktori értekezés. Budapesti Műszaki Egyetem, 1947  
(Comparison of diastatic activity in the saccharification and liquidization of barley germinated at different temperatures. Dissertation. University of Technical Sciences, Budapest, 1947) (in Hungarian)
2. HOLLÓ, J.: Diasztatikus kísérletek. *Mezőgazdaság és Ipar, 1*, (1947) 36–40  
(Diastatic experiments. *Mezőgazdaság és Ipar, 1*, (1947) 36–40) (in Hungarian)
3. HOLLÓ, J.: Experiments enzymatiques pendant le maltage. *Comptes rendues du VI<sup>e</sup> Congrès CIIA, Paris, 1948*
4. HOLLÓ, J., FEJES, P.: A termékeloszlás vizsgálata a keményítő részleges hidrolizisénel. *Mezőgazdasági Kémiai Technológiai Tanszék Évkönyve, 32–48, 1952–54*  
(Study of product distribution in the partial hydrolysis of starch. *Annual of the Institute of Agricultural Chemical Technology, 32–48, 1952–54*) (in Hungarian)
5. HOLLÓ, J., FEJES, P., SZEJTLI, J.: Bestimmung des Polymerisationsgrades wasserlöslicher Polysacchariden durch Prüfung ihrer sauren Hydrolyse. *Fette, Seifen, Anstrichmittel, 57, 923–924 (1955)*
6. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Bestimmung des Stärkegehaltes stärkehaltiger Stoffe mittels amperometrischer Titration.  
a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, 3 May, 1956  
b.) *Die Stärke, 8, 123 (1956)*
7. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Újabb adatok a keményítőfrakciók kémiájához. I.  
(Newer data for the chemistry of starch fractions. I.) (in Hungarian)  
a.) Lecture: Hungarian Academy of Sciences, 1956  
b.) *MTA Tud. Oszt. Közl. 10, 425 (1958)*
8. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Untersuchung der Jodreaktion von Stärke. *Fette, Seifen, Anstrichmittel, 59, 94–98 (1957)*
9. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Die Jodsorption der Amylose in Abhängigkeit von der Temperatur.  
a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, 24 April, 1957  
b.) *Die Stärke, 9, 109 (1957)*
10. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Die molekülstruktur von Amylose. *Zucker- u. Süßwarenwirtschaft, 10, 520 (1957)*
11. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: The Mechanism of Starch-Iodine Reaction. I. Critical Investigation of Actual Viewpoints. *Period. Polytechn. (Ch) 1, 141 (1957)*
12. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Die Jodsorption der Amylose. *Przemysł Spożywczy, 11, 429 (1957)*
13. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Újabb adatok a keményítőfrakciók kémiájához. II.  
(Newer data for the chemistry of starch fractions. II.) (in Hungarian)  
a.) Lecture: Hungarian Academy of Sciences, 22 Nov. 1957  
b.) *MTA Kém. Tud. Oszt. Közl. 10, 431–447 (1958)*

14. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: The Mechanism of Starch-Iodine Reaction. II. Period. Polytechn. (Ch) 1, 223 (1957)
15. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: The Mechanism of the Starch-Iodine Reaction. III. The supposed structure of iodine-amylose. Period. Polytechn. (Ch) 2, 25 (1958)
16. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Die Bedeutung der Jod-Stärke-Reaktion in der Industrie und der wissenschaftlichen Forschung. Brauwissenschaft, 11, 31 (1957)
17. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Új fotometrikus cukormeghatározási módszer. E.V.I.K.E. 4, 64–68 (1958)  
(New photometric method for sugar determinations. E.V.I.K.E., 4, (1958) 64–68 (in Hungarian))
18. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Die Fraktionierung der Amylose gemäss Polymerisationsgrad. Kolloidn. Zsurnal, 20, 229–232 (1958); Die Stärke, 14, 75 (1962)
19. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Die Bestimmung der Kornstaffelung von Stärke. Die Stärke, 10, 25 (1958)
20. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Die Struktur der Amylosemoleküle in wässrigen Lösungen. Die Stärke, 10, 49 (1958)
21. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Die Struktur von Amylose-Jodkomplexen.  
a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, 22. April, 1958  
b.) Die Stärke, 10, 248 (1958)
22. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., BEKE, GY.: Studien über die Verkleisterung der Stärke. I. Photometrische Methode zur Untersuchung der Verkleisterung. Die Nahrung, 2, 697 (1958)
23. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., KISS, I.: Az acetilkeményítő néhány tulajdonságának vizsgálata. (Study of some properties of acetyl starch) (in Hungarian)  
Mezőgazd. Kém. Techn. Tanszék Közl. Budapest, (1958) 35–38
24. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., GANTNER, G. S.: Nagy polimerizációs fokú amilóz előállítás. (Preparation of amylose of high polymerization degree.) (in Hungarian)  
Mezőgazd. Kém. Techn. Tanszék Közl. Budapest, (1958) 39–40
25. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., GANTNER, G. S., LÁSZLÓ, E.: Újabb adatok a keményítőfrakciók kémijához. III.–V.  
(Newer data for the chemistry of starch fractions III–V.) (in Hungarian)  
a.) Lecture: Magyar Tud. Akad. 13 Febr. 1959  
b.) III. Az amilóz retrogradációjának vizsgálata  
(III. Study of amylose retrogradation) (in Hungarian)  
MTA Kém. Tud. Oszt. Közl. 11, 465–475 (1959)  
c.) IV. A keményítő csirizedésének vizsgálata  
(IV. Study of the gelification of starch) (in Hungarian)  
MTA Kém. Tud. Oszt. Közl. 12, 205–217 (1959)  
d.) V. A keményítő lebontása lúgos közegben.  
(in Hungarian)  
MTA Kém. Tud. Oszt. Közl. 13, 1–10 (1960)
26. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Einige Probleme der sauren Stärkehydrolyse. I–II.  
a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, 23 April, 1959  
b.) Die Stärke, 11, 230–244 (1959)
27. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., GANTNER, G. S.: Investigation of the Retrogradation of Amylose.  
a.) Period. Polytechn. (Ch) 3, 95 (1959)  
b.) Die Stärke, 12, 73 (1970)
28. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E., BEKE, GY.: Studien über die Verkleisterung der Stärke. II. Untersuchung der die Verkleisterung beeinflussenden Faktoren.  
Die Nahrung, 3, 617 (1958)

29. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E.: Das Verhalten von Stärke in alkalischem Medium. I. Fette, Seifen, Anstreichmittel, *61*, 656 (1959)
30. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E.: Das Verhalten von Stärke in alkalischem Medium. II. Die alkalische Degradation von Stärke. Fette, Seifen, Anstrichmittel, *61*, 759 (1959)
31. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., GANTNER, G. S.: The Mechanism of the Retrogradation of Amylose. Period. Polytechn. (Ch) *3*, 163 (1959)  
b.) Die Stärke, *12*, 106 (1960)
32. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E., GANTNER, G. S.: Studien über die Verkleisterung von Stärke. III. Mechanismus der Verkleisterung. Die Nahrung, *3*, 877 (1959)
33. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., MOLNÁR, I.: Über den Zusammenhang zwischen dem enzymatischen Abbau der Stärke und der Jodreaktion. Fette, Seifen, Anstrichmittel, *61*, 887 (1959)
34. TÁUFEL, K., HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E., TÓTH, M.: Studien über die Verkleisterung der Stärke. IV. Einfluss von Dehydratationsmittel, sowie der Korngrösse auf die Verkleisterungseigenschaften von Kartoffelstärke. Die Nahrung, *3*, 1051 (1959)
35. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., GANTNER, G. S., MOLNÁR, I.: Az amilózkomplexek hidrolízise. I. A jódkomplexek hidrolízisrezisztenciája. (Hydrolysis of amylose complexes. I. Resistance to hydrolysis of iodine complexes.) (in Hungarian)  
Mezőgazd. Kém. Techn. Tanszék Közl. (1959) 31–35
36. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., GANTNER, G. S., MOLNÁR, I.: Az amilózkomplexek hidrolízise. II. A butanolkomplexek hidrolízise. (Hydrolysis of amylose complexes. II. The hydrolysis of butanol complexes.) (in Hungarian)  
Mezőgazd. Kém. Techn. Tanszék Közl. (1959) 35
37. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., HORNYÁK, J.: A keményítőcsirizek viszkozitását befolyásoló tényezők vizsgálata. I. A csirizesítés körülményeinek vizsgálata. (Study of factors affecting the viscosity of starch gels. I. Study of the conditions of gelification.) (in Hungarian)  
Mezőgazd. Kém. Techn. Tanszék Közl. (1959) 39–43
38. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., GANTNER, G. S., LÁSZLÓ, E.: Die Verkleisterung der Stärkekörner.  
a.) Lecture: Slov. Acad. Sci., Ljubljana, 4. Febr. 1960  
b.) Bull. Sci. Conseil Acad. R.P.F. Yougosl. *5*, 82 (1960)  
c.) Period. Polytechn. (Ch) *4*, 263 (1960)
39. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Die Stärke-Jodreaktion.  
a.) Lecture: Slov. Acad. Sci., Ljubljana, 4. Febr. 1960  
b.) Bull. Sci. Conseil Acad. R.P.F. Yougosl. *5*, 116 (1960)  
c.) Brauwissenschaft, *13*, 34 (1961)
40. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Studien über die saure Hydrolyse der Glycosidbindungen. III. Untersuchung der die saure Stärkehydrolyse beeinflussenden Faktoren.  
a.) Lecture: Scientific Session of the University of Techn. Sci., Budapest, 5 April, 1960  
b.) Mezőgazd. Kém. Techn. Tansz. Közl. *1*, 7 (1960)  
c.) Brauwissenschaft, *14*, 219, 327 (1961)
41. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E.: Neuere Beiträge zur Chemie der Stärkefraktionen. VI. Das polarographische Maximadämpfen in der Stärkeforschung.  
Die Stärke, *12*, 131 (1960)
42. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E., GANTNER, G. S., TÓTH, M.: Neuere Beiträge zur Chemie der Stärkefraktionen. VII. Über die Stabilität der Amylose-Alkoholkomplexe.  
Die Stärke, *12*, 287 (1960)
43. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E., BÉKÉS, Zs.: Corrélation entre la décomposition enzymatique et la rétrogradation de l'amidon dans le pain.

- a.) Lecture: VI. Symp. CIIA and BIPCA, Madrid, 13 Oct., 1960  
 b.) Comptes rendues du Symp. Graficas Reonidas, Madrid, (1961) 327
44. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., SZEJTLI, J., MÁNDI, A.: Neuere Beiträge zur Chemie der Stärkefraktionen. VIII. Vergleich der Jodsorptions Messmethoden.  
 Die Stärke, *12*, 351 (1960)
45. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E., BÉKÉS, Zs.: Neuere Beiträge zur Chemie der Stärkefraktionen. IX. Die Untersuchung der sauren Stärkehydrolyse mittels polarographischen Sauerstoff-Maximadämpfung.  
 Die Stärke, *13*, 32 (1961)
46. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Studien über die saure Hydrolyse der Glycosidbindung. IV. Der Einfluss von Beschaffenheit und Konzentration verschiedener Säuren auf die Stärkehydrolyse.  
 a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, 28 April, 1961  
 b.) Die Stärke, *13*, 327 (1961)
47. SZEJTLI, J., HOLLÓ, J.: Tanulmányok a glikozidkötések savas hidroliziséről. V. Összefüggés a glikozidkötés láncon belüli helyzete és a hidrolízis sebessége között.  
 (Studies on the acid hydrolysis of glucoside bonds. V. Correlation between the position of the glucoside bond in the chain and the rate of hydrolysis.) (in Hungarian)  
 a.) Lecture: Scientific Session of MITE, Budapest, 16 June, 1961  
 b.) Ernährungsforschung, *8*, 504–509 (1961)
48. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Die Stärkelforschung in dem Institut für Landwirtschaftliche-Chemische Technologie der Technischen Universität, Budapest.  
 Die Stärke, *13*, 174–185 (1961)
49. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., TÓTH, M.: Neuere Beiträge zur Chemie der Stärkefraktionen. X. Über die Konformation der Glucopyranosidringe von Amylosen.  
 Die Stärke, *13*, 222 (1961)
50. HOLLÓ, J., HUSZÁR, J., SZEJTLI, J., GANTNER, G. S., LÁSZLÓ, E.: Studien über die Verkleisterung der Stärke. V. Die Verkleisterung wärmebehandelter Kartoffelstärke.  
 Die Nahrung, *5*, 506–520 (1961)
51. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: L'amidon et ses dérivés, leur emploi pour l'emballage ou enrobage des produits alimentaires.  
 a.) Lecture: VIII. Symp. CIIA–BIPCA, Belgrad, Oct, 1961  
 b.) Comptes rendues du Symp. 109. Annexe XXVIII. 1–13 Comité Yougosl. de Coord. d'Emballage, Beograd, 1962
52. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Sur la rupture des liaisons glycosidiques dans les milieux acides. VI.  
 a.) Conférence, Congr. de l'Union Biochimique Intern. Moscou, 15 Aug. 1961
53. HOLLÓ, J.: A mosodai keményítés problémái, kutatási eredmények.  
 (Starching problems of laundries, research results.) (in Hungarian)  
 a.) Lecture: Laundry Conference, 15 Nov. 1961  
 b.) Publication of the Conference, 32–39
54. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Készülék periodikusan ismétlődő hajlító és nyíró igénybevétel részére.  
 (Apparatus for periodically repeated bending and shearing purposes.) (in Hungarian)  
 Hungarian patent, 1961
55. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E., VÁNDOR, E.: Contributions récentes à la chimie des fractions d'amidon. XI. Préparation d'amidon et de glucose-1-phosphate marqué au C-14.  
 a.) Ind. Agr. Al. *19*, 103 (1962)  
 b.) Die Stärke, *14*, 53 (1962)
56. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E.: Etude de la corrélation entre la structure des polyglucosanes et leur hydrolyse.

- a.) Lecture: Journées d'amidon, Paris, 23 March, 1962  
 b.) *Ind. Agr. Al.* 80, 229 (1963)  
 c.) *Annual of the Faculty of Chem. Eng., Univ. Techn. Sci., Budapest* (1962) 141 (in Hungarian)
57. HOLLÓ, J.: L'utilisation de l'amidon dans l'industrie chimique.  
 a.) Lecture: Journées d'amidon, Paris, 1962, 23 March  
 b.) *Ind. Agr. Al.* 79, 811 (1962)
58. HOLLÓ, J., HUSZÁR, J., SZEJTLI, J., PETHÖ, M.: Neuere Beiträge zur Chemie der Stärkefraktionen. XII. Die Untersuchung des  $\text{Ca}^{++}$  und Mg-Adsorptionsvermögens der Stärkekörner.  
 a.) *Szeszipar*, 2, 45 (1962) (in Hungarian)  
 b.) *Die Stärke*, 14, 343 (1962)
59. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., TÓTH, M., GANTNER, G. S., KUN, A.: Studien über die saure Hydrolyse von Glucosidbindungen. VII. Hydrolyse des Inulines.  
 a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, 25 April, 1962  
 b.) *Die Stärke*, 14, 404 (1962)
60. LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: In vitro Synthese der Stärkekomponenten.  
 a. Lecture: III. Scientific Session of MITE, Budapest, 1 June, 1962 (in Hungarian)
61. SZEJTLI, J., HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E.: C-14 felhasználása a Mezőgazdasági Kémiai Technológiai Tanszék poliszaharidkutatásban.  
 (Application of  $^{14}\text{C}$  in polysaccharide research carried out at the Inst. of Agricult. Chem. Techn. Budapest) (in Hungarian)  
 a.) Lecture: Isotope Conference of the Hung. Acad. of Sci. and MITE, 2 June, 1962
62. SZEJTLI, J., HOLLÓ, J., KOMLÓS, S.: A mosodai keményítés. I. A keményítés célja és tényezői. (Starching in the laundry. 1. The purpose and factors of starching.) (in Hungarian)  
*Magyar Textiltechnika*, 15, 20 (1963)
63. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E., GANTNER, G. S., KOMLÓS, S.: A mosodai keményítés. II. A keményítőszemcse csirizedésének vizsgálata. (Starching in the laundry. II. Study of the gelification of starch grains.) (in Hungarian)  
*Magyar Textiltechnika*, 15, 64–69 (1963)
64. KOMLÓS, S., SZEJTLI, J., HOLLÓ, J.: A mosodai keményítés. III. A keményítés technológiája és a keményítés minősítésének módszerei. (Starching in the laundry. III. The technology and qualification methods of starching.) (in Hungarian)  
*Magyar Textiltechnika*, 15, 312 (1963)
65. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., GANTNER, G. S., HOSCHKE, A., SZEJTLI, J.: Neuere Beiträge zur Chemie der Stärkefraktionen. XIII. Mikro-Ameisensäurebestimmung bei der Perjodatbestimmungsmethode von Stärke.  
*Die Nahrung*, 7, 33 (1963)
66. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., GANTNER, G. S., HUSZÁR, J., BÉKÉS, Zs., KOMLÓS, S.: Studien über die Verkleisterung der Stärke. VI. Die Wichtigkeit der Eigenschaften der Kleister bei dem Wäschereistärken.  
*Die Stärke*, 15, 25 (1963)
67. BOGNÁR, A., HOLLÓ, J., TÓTH, J.: Eljárás a vízben oldhatatlan poliszaharidoknak, fehérjéknek hidrolizálására.  
 (Procedure for the hydrolysis of polysaccharides and proteins insoluble in water.)  
 Hungarian patent. Applied for: 3 Nov. 1962, Licensed: 14 Jan., 1966. Nr.: 151625
68. LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., TÓTH, M., VÁNDOR, E.: Neuere Beiträge zur Chemie der Stärkefraktionen. XIV. Biosynthese von mit C-14 universell markierten Kohlenhydraten und speziell markierten Amylosemolekülen.

- a.) Lecture: Tagung des Chemiker Vereins, DDR, Leipzig, 23 Nov. 1962  
 b.) Period. Polytechn. (Ch) 7, 311–316 (1963)
69. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Studien über die saure Hydrolyse von Glycosidbindungen. VIII. Abhängigkeit der Hydrolyse der Stärke von der Temperatur und die daraus abzuleitbaren Schlussfolgerungen.  
 a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, 20 April, 1963  
 b.) Die Stärke, 15, 320 (1963)
70. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Einige Gesichtspunkte zum Vertauschen der periodischen Stärkehydrolyse-Technologie auf kontinuierliche Technologie.  
 Lecture: Polish Academy of Sciences, 14 Oct. 1963
71. VÁNDOR, E., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J.: C-14-el univerzálisan jelzett glükóz, maltóz, maltotrióz és keményítő előállítása.  
 (Preparation of glucose, maltose maltotriose and starch universally labeled with  $^{14}\text{C}$ .) (in Hungarian)  
 Gyógyszerészet, 7, 347–351 (1963)
72. SZEJTLI, J., HOLLÓ, J., KOMLÓS, S.: A mosodai keményítés. IV. Összefüggés a keményítőcsiriz minősége és a keményítőhatás között.  
 (Starching in the laundry. IV. Correlation between the quality of starch gel and the starching efficiency.) (in Hungarian)  
 Magyar Textiltechnika, 16, 78–80 (1964)
73. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E., GANTNER, G. S., TÓTH, ZS., HUSZÁR, J., LUX, A.: Bedeutung und Degradation der Stärke in Bayer-Verfahren. I. Wirkung der Stärke.  
 Die Stärke, 16, 118 (1964)
74. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., SZEJTLI, J., LUX, A.: Bedeutung und Degradation der Stärke in Bayer-Verfahren. II. Ursache der Verminderung der Absetzwirkung.  
 Die Stärke, 16, 167 (1964)
75. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: La biosynthèse de l'amidon.  
 a.) Lecture: Conférence, Lille. Faculté des Sciences Naturelles. Mai 1964
76. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., SZEJTLI, J., ZALA, GY.: Studien über die saure Hydrolyse von Glycosidbindungen. IX. Hydrolyse der am reduzierenden und nichtreduzierenden Ende markierten Amylose.  
 Die Stärke, 16, 211 (1964)
77. LÁSZLÓ, E., TÓTH, M., SZEJTLI, J., HOLLÓ, J., VÁNDOR, E.: C-14-el univerzálisan jelzett glükóz-1- és glükóz-6-foszfát előállítása.  
 (Preparation of glucose-1- and glucose-6-phosphate universally labeled with  $^{14}\text{C}$ .) (in Hungarian)  
 Gyógyszerészet, 8, 261 (1964)
78. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: Die Biosynthese der Stärke. I. Synthese der Amylose mit Phosphorylase.  
 Period. Polytechn. (Ch) 8, 213 (1964)
79. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A., GELENCSÉR, J.: Die Biosynthese der Stärke. II. Synthese des Amylopektins.  
 Period. Polytechn. (Ch) 8, 221 (1964)
80. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: Die Biosynthese der Stärke. III. Die Herstellung von Kartoffelphosphorylase grosser Reinheit mittels DEAE-Cellulose-Säulenchromatographie.  
 Die Stärke, 16, 243 (1964)
81. HOLLÓ, J., GUILBOT, A. et al.: L'utilisation industrielle de l'igname et les caractéristiques de son amidon.

- a.) Lecture: Abidjan, CIIA-BIPCA Conference of tropical countries, Dec. 1964  
b.) Comptes rendues du congrès, 537-560
82. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., SZEJTLI, J., LUX, A.: Bedeutung und Degradation der Stärke in Bayer-Verfahren. III. Der Verbleib der Stärke und ihrer Zerfallprodukte.  
Die Stärke, 17, 36 (1965)
83. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: Die Biosynthese der Stärke. IV. Kritische Untersuchung der Gewinnungsmethoden von Kartoffelphosphorylase.  
Die Nahrung, 9, 317 (1965)
84. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: Die Biosynthese der Stärke. V-VI.  
a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, April, 1965  
b.) V. Untersuchung der optimalen Reaktionsumständen der Synthese von Amylose.  
Die Stärke, 17, 377 (1965)  
c.) VI. Untersuchung der Bindung der Kartoffelphosphorylase und zwischen ihrem Substrat mit reaktionskinetischen Methoden.  
Die Stärke, 18, 67 (1966)
85. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: Wirkungsmechanismus der die Synthese und den Abbau der Stärke katalysierenden Enzyme.  
Lecture: Berlin, Humboldt University, Faculty of Natural Sciences, and Agricultural University of Warsaw, May and Dec., 1965
86. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: The Starch-Iodine Reaction. In Radley: Starch and its Derivatives. Chapman and Hall ed., London, 1968
87. HOLLÓ, J.: L'effet de la chaleur et du froid sur l'amidon.  
a.) Lecture: VIII. Conference for CIIA-BIPCA, Warsaw, Nov. 1965  
b.) Comptes rendues du Congr. Zeszty Probleme, Postepow Nauk Rolniczych, Zeszt, 80, 169 (1968)
88. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: Biosynthese der Stärke. VIII. Daten zum Feinmechanismus der Kartoffel-Phosphorylase.  
a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, 27 April, 1966  
b.) Die Stärke, 18, 337 (1966)
89. HOLLÓ, J. et al.: A keményítő szintézisét és lebomlását katalizáló enzimek molekulármechanizmusának vizsgálata. 7 előadás a MÉTE Tudományos Ülésszakán (Study of the molecular mechanism of enzymes catalyzing the synthesis and degradation of starch.) (in Hungarian)  
Lectures (7) delivered at Scientific Session of MÉTE, May, 1966
90. LÁSZLÓ, E., LUX, A., HOLLÓ, J.: Bedeutung und Degradation der Stärke in Bayer-Verfahren. IV. Die Rolle der organischen Stoffe des Bauxits und der Stärke bei der Zunahme der C-Zahl des Laugensystems.  
Die Stärke, 18, 188 (1966)
91. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: The Biosynthesis of Starch. VII. Amylose Synthesis and Phosphorolysis with Potato Phosphorylase. Dependence of the Equilibrium Constant on the pH and Temperature. Acta Chim. Hung. 50, 351 (1966)
92. HOLLÓ, J., TÓTH, M., LÁSZLÓ, E.: Studien über die saure Hydrolyse von Glycosidbindungen. X. Reaktionsmechanismus der Glukosereversion.  
Die Stärke, 19, 161-197 (1967)
93. HOLLÓ, J., TÓTH, M., LÁSZLÓ, E.: Studien über die saure Hydrolyse von Glycosidbindungen. XI. Die Wirkung der Reaktionsbedingungen auf die Glukosereversion.  
Die Stärke, 19, 316 (1967)
94. HOLLÓ, J.: A keményítőkémia néhány újabb eredménye.  
(Some new results of starch chemistry.)  
Lecture: Novi Sad, April, 1967

95. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., JUHÁSZ, J.: Die Biosynthese der Stärke. IX–X.  
a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, 26 April, 1967  
b.) IX. Die Optimalen Bedingungen der Phosphorolyse.  
Die Stärke, 19, 246 (1967)  
c.) X. Die reaktionskinetische Untersuchung der Phosphorolyse.  
Die Stärke, 19, 285 (1967)
96. LÁSZLÓ, E., TÓTH, ZS., HOLLÓ, J.: Über die Stärkehydrolyse mittels Amylase und Amyloglucosidase.  
a.) Lecture: Berlin, Symp. "Kohlenhydrate in Nahrung und Ernährung", 26 May, 1967  
b.) Ernährungsforschung, 13, 458 (1968)
97. TÓTH, M., HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E.: Untersuchung der Kinetik von Glukosereversion.  
a.) Lecture: Berlin, "Kohlenhydrate in Nahrung und Ernährung", Symp. 26 May, 1967
98. LUX, A., LÁSZLÓ, E., HUSZÁR, J., GANTNER, G. S., HOLLÓ, J.: Bedeutung und Degradation der Stärke in Bayer-Verfahren. V. Ersatz der Stärke durch andere Polysaccharide.  
Die Stärke, 19, 129 (1967)
99. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: Kinetikai vizsgálatok keményítőbontó és szintetizáló enzimekkel.  
(Kinetic studies with enzymes in the degradation and synthesis of starch.) (in Hungarian)  
BME Tud. Ülésszak. Közl. II. (1967) 328–346
100. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., TÓTH, M., RÁTHONYI, Z.: Untersuchung der Heterodispersität von Polysacchariden. I. Fraktionierung der Dextrane mit Sephadex-Gelfilter.  
Period. Polytechn. (Ch) 12, 69 (1968)
101. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: Investigation of the Heterodispersity of Polysaccharides. II. Determination by Trytilation of the Heterodispersity of Glucosidic Bonds in Dextran.  
Period. Polytechn. (Ch) 12, 277 (1968)
102. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., TÓTH, M.: Untersuchung der Heterodispersität von Dextrane durch Turbidimetrische Titration.  
Die Stärke, 20, 367 (1968)
103. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A., VARGA, P.: Biosynthesis of Starch. XI. Inhibition Effects of Thiol Reagents on Phosphorylase Action.  
Carbohydr. Res. 8, 416 (1968)
104. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., TÓTH, ZS.: Untersuchung der Heterodispersität von Polysacchariden. IV. Untersuchung der Abbauprodukte von Amylasen.  
a.) Lecture, Stärketagung, Detmold, April, 1968  
b.) Die Stärke, 20, 288 (1968)
105. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E.: Kinetic Comparison of Acidic, Alkaline and Enzymatic Hydrolysis of Starch.  
a.) Lecture: Aust. Chem. Soc. Melbourne, Sept. 1968  
b.) Aust. Chem. Eng. 10 (4), 17 (1969)  
c.) Period. Polytechn. (Ch) 14, 91–99 (1970)
106. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A., TURÁN, A.: Biosynthese der Stärke. XII. Untersuchung der Funktionellen Donatorgruppen.  
a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, Apr. 1969  
b.) Die Stärke, 21, 173 (1969)
107. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: The Biosynthesis of Starch. XIII. Inhibition of Potato Phosphorylase by Donor Substrate Analogues.  
Carbohydr. Res., 10, 49 (1969)
108. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., TÓTH, M.: Effect of the Physical Characteristics of Polyelectrolytes on their Catalytic Properties.

- a.) Lecture, IUPAC Macromol. Congr. Sydney, Aug. 1969  
 b.) J. Macromol. Sci. A-4 1215–21 (1970)
109. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A., BÁNKY, ZS.: Anwendung von Zonapräzipitation durch Molekülfiltration.  
 Period. Polytechn. (Ch) 14, 91–99 (1970)
110. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E.: Neuere Ergebnisse unserer Forschung über Stärke.  
 a.) Lecture: Tallin, Techn. Univ., Dec., 1969  
 b.) Die Stärke, 22, 265–70 (1970)
111. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E.: Untersuchung der Kinetik der Amylyolyse  
 a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, Apr. 1971  
 b.) Die Stärke, 23, 272–275 (1971)
112. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E.: The Synthesis of Dextran. I. Importance of Sucrose Concentration in the course of Dextran Fermentation.  
 Period. Polytechn. (Ch) 15, 35–42 (1971)
113. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., TÓTH-BÉKÉS, ZS.: Kinetics of Amylolysis. I. Further Studies on Auto-Inhibition of beta-Amylolysis  
 Acta Aliment. 1, 105–117 (1972)
114. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E.: Der Verlauf des Stärkeabbaues bei der Mälzung und während des Maischens in der Bierbrauerei.  
 Die Stärke, 24, 226–229 (1972)
115. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E.: Mechanism of Amylolytic Starch Degradation.  
 a.) Lecture: NSW. Univ. Sydney, 7 Sept., 1972  
 b.) Lecture: Internat. Symposium "Chemie und Technologie der Stärke", Polish Acad. of Scis. Cracow, 27 Sept. 1972  
 c.) Die Stärke, 25, 1–12 (1973)  
 d.) Zeszyty Problemowe postpow nauk rolnicznych 1974 Z. 159. 227–255
116. HOLLÓ, J.: Rapport sur l'activité du Sous-Comité ISO TC 34/SC 4 "Céréales et Légumineuses"  
 a.) Lecture, ISO–ICC Meeting, Budapest, June, 1972
117. LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J., BÁNKY, B.: The Kinetics of Amylolysis. III. Effect of Self-inhibition on the Kinetic Constant of beta-Amylolysis.  
 Carbohydr. Res. 25, 355–61 (1972)
118. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., TÓTH, ZS.: Theoretische und praktische Probleme von Kinder-Nährzucker.  
 a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, April, 1973  
 b.) Die Stärke, 25, 239–243 (1973)
119. LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J., BÁNKY, B.: The kinetics of Amylolysis. II. Determination of Reactive and non-Reactive Enzyme Substrate Encounters in beta-Amylolysis.  
 Die Stärke, 25, 417–420 (1973)
120. LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J., HOSCHKE, A.: Über die Kinetik des Amylyolyse. V. Untersuchung der SH-Gruppen der Weizen-beta-Amylase und Nachweis der induzierten Anpassung.  
 Die Stärke, 25, 420–424 (1973)
121. BOLGÁR, P., HOLLÓ, J., WIEG, A. et al.: Eljárás fruktóz tartalmú folyékony cukor előállítására.  
 (Procedure for the preparation of liquid sugar with fructose content.)  
 Hungarian patent, Jan. 1973. Registered in several countries
122. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: Enzyme Substrate Complex Structure of Starch Hydrolysing Enzymes.  
 a.) Lecture: VII. Internat. Carbohydrate Symposium, Bratislava, Aug. 1974

123. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E.: Matières alimentaires riches en composés glucidiques, pauvres en calories  
a.) Lecture: 12. CIHA Congr., Athens, Apr. 1974  
b.) Quelques problèmes intéressants des industries agricoles et alimentaires en zones méditerranéennes. CIHA publ. (Ammon-Holló), 1975, 93–108
124. HOLLÓ, J.: Über einige theoretische und praktische Probleme der Stärkeenzymologie.  
a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, Apr. 1974  
b.) Die Stärke, 26, 257–263 (1974)
125. HOSCHKE, A., LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J.: Glukóz-fruktóz szirup enzimes előállítása.  
Lecture: MÉTE-KÉKI-MTA kollokvium, Jan. 1975
126. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E.: Einige theoretische und praktische Besuchungen der Stärkehydrolysierenden Enzyme.  
a.) Lecture: Techn. Univ. West-Berlin, Apr. 1975
127. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: Einige Probleme der Herstellung fructosehaltiger Sirupe aus Stärke.  
a.) Lecture: Stärketagung, Detmold, Apr., 1975  
b.) Die Stärke, 27, 232–235 (1975)
128. HOSCHKE, A., LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J.: Application of cycloamylose ligand affine chromatography for the analysis of amyolytic enzymes.  
Die Stärke, 28, 426–432 (1976)
129. LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A., HOLLÓ, J.: Zur Biotechnischen Erforschungen der Herstellung des Glucose-Fructose-Sirupen. II. Reaktion-kinetische Untersuchung des Mechanismus der Glucose Isomerisierung.  
Die Stärke, 30, 242–245 (1978)
130. LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J., HOSCHKE, A., SÁROSI, G.: The active center of amyolytic enzymes. I. A study by means of a "half-chair" glycosyl conformation at the active centre of amyolytic enzymes.  
Carbohydrate Research, 61, 387 (1978)
131. HOLLÓ, J., HOSCHKE, A., LÁSZLÓ, E.: Zur Biotechnischen Erforschung der Herstellung des Glucose-Fructose-Sirupen. III. Kinetische Untersuchungen immobilisierter Glucoamylase.  
Die Stärke, 30, 414–419 (1978)
132. ALMÁSI, E., HOLLÓ, J.: Forum. Liquid invert sugar manufacturing.  
Acta Agronomica Acad. Sci. Hung., 28, 1–2, 193–252 (1979)
133. HOLLÓ, J., FODOR, L., GÁL, S.: Role of Starch in Urea-feeding.  
Stärke/Starch, 31, 303–306 (1979)
134. HOSCHKE, A., LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J.: A Study of the Role of Hystidin Side-Chain at the Active Centre of Amyolytic Enzymes.  
Carbohydrate Research, 81, 145–156 (1980)
135. HOSCHKE, A., LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J.: A Study of the Role of Tyrosine Groups at the Active Centre of Amyolytic Enzymes.  
Carbohydrate Research, 81, 157–166 (1980)
136. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: Biotechnical Problems of Iso-Glucose Production. 4. Production and Characterization of Immobilized Glucoamylase.  
Starch/Stärke, 33, 52–55 (1981)
137. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: Diffusion Hindrance in Isoglucose Production with Immobilized Enzymes.  
Starch/Stärke, 33, 361–366 (1981)

138. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A., EL HAWARY, F., BÁNKY, B.: Recent Data on the Active Centre of Amylolytic Enzymes.  
Starch/Stärke, 34, 304–308 (1982)
139. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: Enzyme Engineering in Starch Industry.  
a.) Lecture: Chemistry and Technology of Starch, 15 Sept., 1982 Kraków  
b.) Lecture: Bratislava, Biotechn. Congr. Apr. 1983  
c.) Starch/Stärke, 35, 169–175 (1983)  
d.) Acta Alimentaria Polonica, Vol. X. (SSSIV) 1–2, 33–49 (1984)
140. HOSCHKE, A., BALOGH, K., LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J.: Determination of Functional Groups in Glucose Isomerase.  
a.) Lecture: Detmold, Apr. 1983  
b.) Starch/Stärke, 36, 26–30 (1984)
141. LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J.: Comparative Evaluation of Immobilized Glucoamylases.  
a.) Lecture: Detmold, Apr. 1985  
b.) Starch/Stärke, 38, 168–173 (1986)
142. RÉCZEY, K., LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J.: Comparison of Enzymic Saccharification of Starch and Cellulose from Technological and Economic Aspects.  
a.) Lecture: Detmold, Apr. 1986  
b.) Starch/Stärke, 38, 306–310 (1986)
143. HOLLÓ, J., HOSCHKE, A., LÁSZLÓ, E.: Starch Enzymology (Amylolytic enzymes)  
a.) Lecture: Pelhřimov, Starch Symposium Soc. Countries, Dec. 1986  
b.) Advances in Cereal Sciences and Technology
144. NESZMÉLYI, A., LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J.: Biomolecular Modelling: An Interactive Program for the Visualization and Modelling of Carbohydrate (Starch and Oligosaccharide) Complexes in Solution  
Starch/Stärke, 38, 393–396 (1987)
145. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E.: Research Trend in Starch Enzymology in A. Blażej, J. Zemek: Interbiotech '87. Enzyme technologies, Elsevier Amsterdam 1988 363–377. pp

## II. Distillation Experiments. Basic and Applied Research

1. HOLLÓ, J.: Desztillációs egyensúlyi görbék.  
(Equilibrium Curves of Distillation.) (in Hung.)  
Mezőgazdaság és Ipar, 1, 36–40 (1947)
2. HOLLÓ, J., EMBER, GY.: Kvaterner rendszerek új ábrázolási módszere.  
(New method for plotting quaternary systems.) (in Hung.)  
Annual of the Inst. of Agricultural Chem. Techn.  
54–67 (1952–54)
3. HOLLÓ, J., EMBER, GY.: Homogén és heterogén rendszerek gőz-folyadék egyensúlyának mérésére alkalmas készülék.  
(Apparatus for determining the vapour-liquid equilibrium of homogeneous and heterogeneous systems.) (in Hungarian)  
Annual of the Inst. of Agricult. Chem. Techn. 68–77 (1952–54)
4. HOLLÓ, J., WIEG, A.: Metilalkohol diklórmetánnal történő víztelenítésének elméleti alapjai.  
(Fundamentals for the dehydration of methyl alcohol through dichloromethane.) (in Hungarian)  
Annual of the Inst. of Agr. Chem. Techn. 78–91 (1952–54)
5. HOLLÓ, J., EMBER, GY., LENGYEL, T., WIEG, A.: Etanol-heptán-toluol anilin kvaterner rendszer gőz-folyadék egyensúlyának vizsgálata.

- (Study of the vapour-liquid equilibrium of an ethanol-heptane-toluene aniline quaternary system.) (in Hungarian)
- a.) Lecture: Hung. Acad. of Sci. 9 Dec. 1955
  - b.) MTA Kém. Tud. Oszt. Közl. 8, 449–475 (1957)
  - c.) Acta Chim. Acad. Sci. Hung. 13, 307–333 (1958)
6. HOLLÓ, J., LENGYEL, T.: Einige Fragen des Dampf-Flüssigkeitsgleichgewichte in quaternären System.
    - a.) Lecture: Chec. Chem. Soc., Session on Chemical Operations, Prague, 1 Nov. 1957
    - b.) Coll. Czech. Comm. 23, 1730–1743 (1958)
  7. HOLLÓ, J.: Some Theoretical and Practical Problems on the Vapour-liquid Equilibrium of three-non-ideal Quaternary Systems.
 

Period. Polytechn. (Ch) 2, 113–128 (1958)
  8. HOLLÓ, J., LENGYEL, T.: Investigation on the Vapour-liquid Equilibrium of Binary Homoazeotropes.
 

Period. Polytechn. (Ch) 2, 173–182 (1958)
  9. LENGYEL, T., HOLLÓ, J., UZSONYI, GY.: A heptán-toluol-piridin-butanol rendszer analízise. (Analysis of the heptan-toluene-pyridine-butanol system.) (in Hungarian)
 

Magyar Kém. Lapja, 11, 440–443 (1958)
  10. HOLLÓ, J., LENGYEL, T.: Új készülék nem ideális rendszerek gőz-folyadék egyensúlyának mérésére.
 

(New apparatus for the determination of the vapour-liquid equilibrium of non-ideal systems.)

Mezőgazd. Kém. Techn. Tansz. Közl., 1–5 (1958) (in Hungarian)
  11. HOLLÓ, J., LENGYEL, T.: Laboratóriumi folytonos extraktív desztilláló kolonna. (Laboratory Distillation Column for Continuous Extraction.) (in Hungarian)
 

Mezőgazd. Kém. Techn. Tanszék Közl. 5–8 (1958)
  12. HOLLÓ, J., LENGYEL, T.: Vapour-Liquid Equilibrium of the System Toluene-Pyridine-1-Butanol.
 

Ind. Eng. Chem. 61, 957–960 (1959)
  13. HOLLÓ, J., LENGYEL, T.: Dampf-Flüssigkeitsgleichgewicht von Fettsäuren in Vakuum.
    - a.) Lecture: ISF Congress, Graz, 2. Sept. 1959
    - b.) Fette, Seifen, Anstrichmittel, 62,3–918 (1960)
  14. HOLLÓ, J., LENGYEL, T., PAPP, J.: Forgóbetétes labor-desztillációs kolonna jellemzőinek vizsgálata.
 

(Study of the characteristics of a laboratory distillation column equipped with a rotary-inlay.) (in Hungarian)

Mezőgazd. Kém. Techn. Tanszék Közl. 1–5 (1959)
  15. HOLLÓ, J., LENGYEL, T.: Some problems in projecting industrial distillation equipments.
 

Period. Polytechn. (Ch) 4, 125–140 (1960)
  16. HOLLÓ, J., LENGYEL, T., ZOLTÁN, T.: Daten zum Entwurf von Glycerin Eindampvorrichtungen.
    - a.) Lecture: ISF Congress, Gdansk, 22 Sept. 1960
    - b.) Fette, Seifen, Anstrichmittel, 63, 433–435 (1961)
    - c.) Olaj, Szappan, Kozmetika, 126–129 (1961)
  17. HOLLÓ, J., LENGYEL, T., UZSONYI, H. N.: Investigation on the System Triethylamin-acetic acid.
 

Period. Polytechn. (Ch) 4, 173–182 (1973)
  18. HOLLÓ, J., LENGYEL, T., BOGNÁR, M.: Conditions for Executing Computations on binary Vapour-Liquid Equilibria.
 

Period. Polytechn. (Ch) 5, 35–39 (1961)

19. HOLLÓ, J., LENGYEL, T.: Development of Three-Suffix Scatchard-Hammer Equation for quaternary Systems.  
Period. Polytechn. (Ch) 5, 305–312 (1961)
20. HOLLÓ, J., UZONYI, G., LENGYEL, T.: Differenzialno-obulliométriceszkij sposob dija oprodolenija smestsenije totski azeotropnosti sistem: etanol-vodaviljaniom  $\text{CaCl}_2$ . (Differential obullometric experiments concerning the effect of  $\text{CaCl}_2$  on the change of the azeotropic point of ethanol-water systems.)  
Zhur. Fizist. Chim. 36, 53–56 (1962)
21. HOLLÓ, J., LENGYEL, T., KURUCZ, É.: Beiträge zur Theorie der Fettsäuredestillation.  
Lecture: VI. Congress, ISF, London, 10 April, 1962
22. HOLLÓ, J., KURUCZ, É.: Distillation moléculaire des acides gras.  
Revue Française des Corps Gras, 11, 503–514 (1964)
23. HOLLÓ, J., KURUCZ, É., BORÓDI, A.: Versuche zur Entsäuerung von Sonnenblumenöl durch Molekulardestillation.  
Fette, Seifen, Anstrichmittel, 66, 936–941 (1964)
24. HOLLÓ, J., KURUCZ, É.: Weitere Beiträge zur Theorie der Fettsäuredestillation.  
a.) Lecture: ISF-VII. Congress, Hamburg, Oct. 1964  
b.) Fette, Seifen, Anstrichmittel, 66, 936–41 (1964)
25. HOLLÓ, J., KURUCZ, É., BORÓDI, A.: Die Möglichkeiten der Raffination von Sonnenblumenöl mittels Molekulardestillation.  
a.) Lecture: Münster, DGF 1965  
b.) Fette, Seifen, Anstrichmittel, 68, 719–725 (1966)
26. HOLLÓ, J., KURUCZ, É.: Les possibilités de l'application de la distillation moléculaire dans l'industrie huilière comme une méthode moderne de séparation.  
a.) Lecture: VIII. Congr. Italien des Corps Gras, San Rémo, 21 April, 1966  
b.) La rivista Italiana della Sostanze Grasse, 44, 249–259 (1967)
27. HEIDE, R., TAN, H. L., WIEG, A. J., KURUCZ, É., HOLLÓ, J.: Distilled Talliols.  
Lecture: VIII. ISF Congress, Budapest, 14 Oct. 1966
28. HOLLÓ, J.: Conférence d'ouverture du Congrès ISF VIII. Budapest, 1966  
Élelmezési Ipar. 20, 355–356 (1966) (in Hungarian)
29. HOLLÓ, J., KURUCZ, É.: Molecular Distillation  
Proc. Biochem. 3, 23–26 (1968)
30. KURUCZ, É., HOLLÓ, J.: Investigations on the Unsaponifiable Matter of Certain Vegetable Oils by Molecular Distillation.  
Lecture: IX. ISF Congress, Rotterdam, Oct. 1968
31. HOLLÓ, J., KURUCZ, É., KNAPECZ, M.: Investigations of modifications in unsaturated fatty acid mixtures irradiated by  $\text{Co}^{60}$  in the course of storage.  
a.) Lecture: X. ISF Congress, Chicago, Oct. 1970  
b.) Atomtechn. tájékozt. 5, 312 (1970) (in Hungarian)
32. HOLLÓ, J., KURUCZ, É.: Results of our Research of Fat Chemistry and Engineering.  
Lecture: 1970. Nov. Urbana Univ., (USA)  
1971. Jan., Havana, Acad. Cuba, (Cuba)  
1971. Dec., Cairo, Nat. Res. Center (Egypt)  
1972. Sept. Royal Melbourne Inst. of Techn. (Australia)
33. HOLLÓ, J., KURUCZ, É., MIHÁLTZ, P.: New Aspects of Determining Evaporation Coefficient of Molecular Stills, taking into consideration the Surface Covering.  
a.) Lecture: XI. ISF Conf., Göteborg, 20 June, 1972
34. MIHÁLTZ, P., HOLLÓ, J.: Application of Molecular Distillation in Progress in Food Engineering, Foster Verlag, Küssnacht, 1983. pp. 523–526

### III. Researches in Industrial Microbiology

1. HOLLÓ, J., PUSKÁS, A.: Tejsav előállítás savóból.  
(Preparation of lactic acid from whey.) (in Hungarian)  
Élelmezési Ipar, 7, 83-89 (1953)
2. HOLLÓ, J., GÖRÖG, J.: A mikrobiológiai iparok főbb problémái.  
(Main problems of the microbiological industries.) (in Hungarian)  
Magyar Techn. 9, 130-135 (1954)
3. HOLLÓ, J.: Sikéráztatólé antibiotikus hatásának vizsgálata.  
(Study of the antibiotic effect of gluten steep liquor.) (in Hungarian)  
MITE. Scientific Session, 12 Jan., 1954  
Publ.: 89-95 (1954)
4. HOLLÓ, J.: Mikrobielle Fleckenbildung der Seifen  
a.) Lecture: DGF-Tagung, Münster, 28 Sept. 1955  
b.) Fette, Seifen, Anstrichmittel, 58, 739-740 (1956)
5. GÖRÖG, J., HOLLÓ, J., KUDRON, J., SKOZA, L., VERES, I.: Eljárás préslesztő előállítására.  
(Procedure for the preparation of pressed yeast.)  
Hungarian patent, Nr. 431/1827., 21 April, 1956
6. HOLLÓ, J., SZÁMEL, GY., NYESTE, L., TENGERDY, R.: Recherche sur la production de riboflavine à partir de résidues agricoles.  
a.) Ind. Agr. Al. 73, 519-525 (1956)  
b.) Élelmezési Ipar, 18, 33-39 (1956)
7. HOLLÓ, J., TENGERDY, R.: 2-helyzetben helyettesített naftokinonok biológiai hatásának vizsgálata.  
(Study of the biological effect of naphthochinones substituted in position 2.) (in Hungarian)  
Élelmezési Ipar, 9, 282-289 (1956)
8. HOLLÓ, J., SZILÁGYI, A.: Méthodes pour la recherche du mécanisme d'action de l'hydrolyse enzymatique de la cellulose.  
Ind. Agr. Al. 74, 13-17 (1957)
9. HOLLÓ, J., GÖRÖG, J., PAPHÁZI, E., BECK, T., BRAGYOVA, I.: Eljárás rostnövények (elsősorban kender) mikrobiológiai feldolgozására aerob áztatással.  
(Procedure for the microbiologic treatment of fibre plants (in the first place hemp) by aerobic retting.) (in Hung.)  
Hungarian Patent, Nr. 479/1547, 1957
10. HOLLÓ, J., TÓTH, J., BOGNÁR, A.: Eljárás és berendezés aerob mikroorganizmusokat tartalmazó táptalajok levegőztetésére.  
(Procedure and equipment for the airing of nutrient media containing aerobic microorganisms.)  
Hungarian Patent, Nr. 2251/Ho-603, 1959
11. HOLLÓ, J., NYESTE, L.: Mikroorganizmusokból származó enzimek előállítása.  
(Preparation of enzyme products derived from microorganisms.) (in Hungarian)  
a.) Lecture: Slovene Chem. Soc., Ljubljana, 1960  
b.) Élelmezési Ipar, 14, 65-74 (1960)  
c.) Vestník Slov. Kem. Druz. VII, 51-66, 97-103 (1960)
12. HOLLÓ, J., NYESTE, L.: Az antibiotikum kutatás néhány elvi kérdése.  
(Some theoretical problems of antibiotic research.) (in Hungarian)  
Magy. Kém. Lapja, 14, 301-307 (1961)
13. NYESTE, L., HOLLÓ, J.: Untersuchung über Polygalacturonase Enzyme aus Schimmelpilze. I. Isolierung und Untersuchung von Schimmelstämmen mit grosser Polygalacturonase-Aktivität.  
Die Nahrung, 6, 348-363 (1962)

14. NYESTE, L., HOLLÓ, J.: Untersuchungen über Polygalacturonase-Enzyme aus Schimmelpilze. II. Der Einfluss des Kleienährbodens auf die Polygalacturonase-Synthese von *Botrytis cinerea*.  
Die Nahrung, 6, 363–373 (1962)
15. HOLLÓ, J.: Nouvelles perspectives de recherche dans le domain des Antibiotiques.  
a.) Lecture: Hungarian Inst., Paris, 1962, 6 Apr.  
b.) Ind. Agr. Al. 79, 311–318 (1962)
16. HOLLÓ, J., ILLÉNYI, T., TÓTH, J., VARGA, S.: Berendezés oldott oxigén mérésére és regisztrálására.  
Lecture: Chem. Conf. Veszprém, 25 Aug. 1961
17. NYESTE, L., HOLLÓ, J.: Untersuchungen über Polygalacturonase-Enzyme aus Schimmelpilze. III. Der Einfluss des Kleienährbodens auf die Polygalacturonase-Synthese von *Asp. niger*.  
Zeitschrift für allgemeine Mikrobiologie, 3, 37–41 (1963)
18. NYESTE, L., HOLLÓ, J.: Untersuchungen über Polygalacturonase-Enzyme aus Schimmelpilze. VI. Eigenschaften der Polygalacturonasen von Schimmelpilzen.  
Die Nahrung, 7, 326–334 (1963)
19. VARGA, S., ILLÉNYI, T., HOLLÓ, J., TÓTH, J., KOVÁCS, B., JUHÁSZ, E.: Müszeres ellenőrzés élesztőipari levegőztetésnél.  
(Instrumented control of airing in the yeast industry.) (in Hungarian)  
Lecture: MITE, Scientific Session, 30 May, 1963
20. NYESTE, L., HOLLÓ, J., PERJÓI, E., JANZSÓ, B., SZAKÁCS, GY.: Versuche für Sorbosefermentierung.  
a.) Lecture: IUPAC XXXIV, Belgrade, 24 Sept. 1963
21. HOLLÓ, J., NYESTE, L.: A folytonos fermentáció néhány elvi kérdése.  
(Some problems of principle of continuous fermentation.) (in Hungarian)  
a.) Élelmézési Ipar, 18, 69–79 (1964)  
b.) Szeszipar, 44–54 (1964)  
c.) Die Nahrung, 9, 783–800 (1965)
22. NYESTE, L., HOLLÓ, J., JUHÁSZ, S.: Untersuchungen über Polygalacturonase-Enzyme aus Schimmelpilzen. VIII. Inhibitions-Untersuchung des Polygalacturonase-Systeme des Stammes *Botrytis cinerea*.  
Die Nahrung, 9, 373–382 (1964)
23. HOLLÓ, J., NYESTE, L.: Etudes des polygalacturonases (PG) d'origine mycélienne.  
a.) Lecture: Bordeaux, Université Bordeaux, Faculté des Sciences Naturelles, May, 1964  
b.) Ind. Agr. Al. 81, 919–928 (1964)
24. NYESTE, L., HOLLÓ, J., KISMARTON, E.: Studies of the Polygalacturonase-(PG)-Enzyme of Mold Origin. VII. Kinetics of the Pectin Decomposition of Type I. PG.  
Period. Polytechn. (Ch) 8, 245–259 (1964)
25. NYESTE, L., HOLLÓ, J., JANZSÓ, B., SZAKÁCS, GY.: Sorbose fermentation experiments.  
a.) Lecture: VI. Hung. Biochem. Conf., Tihany, 1964  
b.) Proc. Hung. Meet. Biochem. 161–176 (1964)
26. SÁNDOR, J., TÓTH, M., HOLLÓ, J.: Acetát alkalmazásának és néhány élesztőtörzs adaptációjának lehetőségei.  
(Possibilities of the application of acetate and adaptation of some yeast strains.) (in Hungarian)  
Szeszipar, 14, 47–50 (1966)
27. NYESTE, L., JANZSÓ, B., HOLLÓ, J.: Different Laboratory Scale Continuous Fermentation Systems.  
Period. Polytechn. (Ch) 18, 461–470 (1966)

28. HOLLÓ, J., NYESTE, L.: Quelques Problèmes d'ordre technique et pratique de la fermentation continuuel.  
 a.) Lecture: Bordeaux II. Symposium on Viticulture, June, 1967  
 b.) "Fermentations et Vinifications" Comptes Rendus du Symp. 585–588 (1969)
29. HOLLÓ, J., NYESTE, L., JANZSÓ, B.: Fermentációs rendszerek kinetikai vizsgálata. (Kinetic study of fermentation systems.) (in Hungarian)  
 BME (Techn. Univ. Budapest) Scientific Session.  
 Publ. II. 318–327 (1967)
30. PUSKÁS, A., ERDÉLYI, A., HOLLÓ, J.: Fehérjebontó enzimek készítmény előállítására penészgombák szubmersz tenyésztésével.  
 (Preparation of protein decomposing enzyme products by submersive cultivation of moulds.) (in Hungarian)  
 Élelméztud. 2, 39–43 (1968)
31. SANDA, P., HOLLÓ, J., ILLÁNYI, T., ÉRY, GY.: Eljárás szorbóz előállítására.  
 (Procedure for the preparation of sorbose.)  
 Hungarian patent, Nr. E-1474/155556, 1968
32. ILLÉNYI, T., TÓTH, J., HOLLÓ, J., JÁRAI, M.: Az oldott oxigén koncentrációját mérő műszer. (Apparatus for the measurement of dissolved oxygen.) (in Hungarian)  
 Patent; 1968.
33. WIEG, A., HOLLÓ, J., VARGA, P.: Brewing Beer with Enzymes.  
 Proc. Biochem. 4, 33–38 (1969)
34. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., TÓTH, M., USKERT, E., VARGA, P., NAGY ZÁMBÓ, I., BÁLI, L., DEBRECEN, I., HORVÁTH, I.: Eljárás sör gyártására.  
 (Procedure for brewing beer.)  
 Hungarian patent, 160. 143 (1969)
35. HOLLÓ, J.: Essais de brassage avec les enzymes d'origine microbienne.  
 Acad. Agr. France, 659 (1969)
36. HOLLÓ, J., JANZSÓ, B., NYESTE, L.: Fermentationskinetik.  
 Die Nahrung, 14, 67–79 (1970)
37. HOLLÓ, J., NYESTE, L.: A mikrobiológiai ipar fejlődésének irányai.  
 (Trends of the development of the microbiological industry.) (in Hungarian)  
 a.) Élelm. Ipar, 25, 233–243 (1971)  
 b.) Lectures: Havana, Jan. 1971  
     Cairo, Nat. Res. Centre, Dec. 1971  
     Vienna, Österr. Biochem. Ges., Jan., 1972  
     Melbourne, Univ. of Melbourne, Sept. 1972  
     MTA Műsz. Kém. Int., Keszthely, May, 1973
38. NYESTE, L., JANZSÓ, B., BÉKÁSSY-MOLNÁR, E., HOLLÓ, J.: Generalized graphs of Continuous Cultivation of Microorganisms.  
 Lecture: IFAC Symp. on Digit. Simult. Cont. Győr, Sept. 1971, Paper No. 3.
39. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E. et al.: Brewing Beer with Enzymes  
 a.) Lecture: Symp. European Chem. Eng. Fed. Frankfurt, Oct. 1971  
 b.) DECHEMA-Monographien, Vol. 70, Nr. 1327–1350, Verlag Chemie, Weinheim, 1972, 231–246
40. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., TÓTH, M.: Aspects scientifiques et techniques fondamentaux du brassage enzymatique  
 a.) Lecture: CIIA-BIPCA XIII. Symp. Int. Paris, Febr., 1972  
 b.) Ann. Technol. Agric. 21, 297–319 (1972)
41. SEVELLA, B., NYESTE, L., HOLLÓ, J., KIRCHKNOPF, L.: Computerized Evaluation of Fermentation Data. (in Hungarian)  
 Lecture: Szombathely, Biochem. Conf., June, 1972 Paper No. 33.

42. VERES, A., KURUCZ, I., NYESTE, L., HOLLÓ, J.: Continuous measurement and application as impulse regulator of the cell concentration and generation time in bacterial cultures. (in Hungarian)  
Lecture: Szombathely, Biochem. Conf., June, 1972 Paper No. 34.
43. SZÖKE, A., HOLLÓ, J., NYESTE, L.: Investigations on gluconic acid fermentation with *Bac. subtilis* Stamm.  
Lecture: Szombathely, Biochem. Conf., June, 1972 Paper No. 37.
44. HOLLÓ, J., BIACS, P.: Technological Aspects of the Kinetic Model of Carotenoid Synthesis by Yeasts.  
a.) Lecture: Otaniemi, II. Intern. Spec. Symp. on Yeast. Otaniemi-Helsinki, June, 1973  
b.) Proceedings of the Symp. p. 95.
45. FODOR, L., HOLLÓ, J.: Quick Method for the Determination of Bakery-Yeast Activity.  
a.) Lecture: Otaniemi-Helsinki, III. Intern. Spec. Symp. on Yeast, June, 1973  
b.) Proceedings of the Symp., p. 96.
46. NYESTE, L., VERES, A., HOLLÓ, J., SEVELLA, B.: Fermentation Equipment Suitable for Computer and Program Control.  
a.) Lecture: Otaniemi-Helsinki, III. Intern. Spec. Symp. on Yeast. June, 1973  
b.) Proceedings of the Symp. p. 97.
47. BIACS, P., JANZSÓ, B., VERESS, G., HOLLÓ, J.: Szaporodási görbék számítógépes modellezése.  
a.) *Magy. Kém. Lapja*, 28, 307-403 (1973)  
b.) *International Chemical Eng.* 14, 469-476 (1974)
48. BIACS, P., JANZSÓ, B., HOLLÓ, J.: Mikroorganizmusok karotinszintézisének vizsgálata.  
a.) Lecture: XIV. Biochem. Conf., Szeged, Oct. 1973  
b.) Proceedings of the Cont., 56/1-7
49. JANZSÓ, B., BIACS, P., HOLLÓ, J.: Fermentációs folyamatok optimalizálása.  
a.) Lecture: XIV. Biochem. Conf., Szeged, Oct. 1973  
b.) Proceedings, 57/1-8
50. CSERHÁTI, T., HOLLÓ, J.: Verwendung von Mikroben-Proteasen in Milchindustrie. I. Untersuchung der Bedingungen der Produktion des Milchkoagulierenden Enzymes durch *Endothia parasitica* und *Mucor pusillus*  
*Die Nahrung*, 16, 431-440 (1972)
51. CSERHÁTI, T., HOLLÓ, J.: Use of Proteases of Microbial Origin in the Dairy Industry. II. Experiments to Produce a Milk-coagulating Enzyme Preparation from Cultures of *Endothia parasitica* and of *Mucor pusillus*.  
*Period. Polytechn.* 16, 367-372 (1972)
52. CSERHÁTI, T., HOLLÓ, J.: Use of Proteases of Microbial Origin in the Dairy Industry. III. Investigation of the Properties of Milk-coagulating Enzyme Preparations from Cultures of *End. par.* and *Mucor pusillus*.  
*Gordian*, 74, 251-260 (1974)
53. CSERHÁTI, T., HOLLÓ, J.: Über die Verwendung von Mikroben-Proteasen in Milchindustrie. IV. Versuche zur Herstellung eines milchkoagulierenden Enzympräparates aus einer *Bacilluskultur*.  
*Gordian*, 72, 226-229 (1972)
54. CSERHÁTI, T., HOLLÓ, J.: Über die Verwendung von Mikroben-Proteasen in Milchindustrie. V. Untersuchung der Eigenschaften des aus der *Bac. sp.* Kultur hergestellten Labenzympräparates.  
*Gordian*, 72, 405-407 (1972)
55. CSERHÁTI, T., HOLLÓ, J.: Über die Verwendung von Mikroben-Proteasen in Milchindustrie. VI. Untersuchung der Peptidproduktion der Labenzyme.  
*Die Nahrung*, 18, 625-633 (1974)

56. CSERHÁTI, T., HOLLÓ, J.: Mikróba eredetű proteázok felhasználása a tejiparban. VII. Tejsavbaktériumok proteolitikus aktivitásának szerepe a keserű izhiba előfordulásában. *Tejip. Kut. Közl.* 16, 32–52 (1973)
57. CSERHÁTI, T., HOLLÓ, J.: Use of Proteases of Microbial Origin in the Dairy Industry. VIII. Investigation of portsalut cheese made with enzyme preparations of different origin. *Industrie Alimentari* 1973
58. HOLLÓ, J., KOLLÁR-VÖLGYESI, M.: Resistance of Plastics to Microbiological Corrosion. *Biochem. exp. Biol.* XI, 163–174 (1974/75)
59. JANZSÓ, B., DÖBRÖNTEI, É., HOLLÓ, J.: Az L-lizin mikrobiológiai szintézise. *Élelm. Ipar.* 29, 132–138 (1975)
60. VERES, A., NYESTE, L., HOLLÓ, J.: Fermentációs folyamatok műszerezési szintjei. MTA Biomérnöki munkabizottság
  - a.) Előadás: III. Ferment. Symposium, Sopron, Oct. 1974
  - b.) Szimpózium anyaga. *Chinoi* kiadás, 1974 4–1 előadás 1–9
61. BIACS, P., HOLLÓ, J., ORCSIK, É.: Az élesztőszaporodás kinetikai vizsgálata. A levegőztetés mértékének hatása a szaporodási sebességre. *Szeszipar.* 22, 170–176 (1974)
62. BIACS, P., JANZSÓ, B., VERESS, G., HOLLÓ, J.: Szaporodási görbék számítógépes modellezése. *Szeszipar.* 22, 41–47 (1974)
63. SEVELLA, B., NYESTE, L., HOLLÓ, J., VERES, A.: Mathematical modelling of fermentation systems.
  - a.) Lecture: IVth Inter. Symp. of Yeasts, Vienna, July, 1974
64. SZÓKE, A., HOLLÓ, J., NYESTE, L., SEVELLA, B., VERESS, G.: Mathematical Modelling of Gluconic Acid Production by A-suboxydans.
  - a.) Lecture: FEBS Budapest, Aug. 1974
65. TÖLCSVÁRY, V., NYESTE, L., HOLLÓ, J.: L-triptofán előállítása biokonverzióval.
  - a.) Lecture: Veszprém, Chem. Conf., Aug. 1975
66. SEVELLA, B., NYESTE, L., HOLLÓ, J.: Kinetic Study of Extracellular Nuclease of *S. marcescens*. *Europ. J. Appl. Microbiol.* 2, 161–168 (1976)
67. HOLLÓ, J., TÓTH, J., JOBBÁGY, A.: Application of a Fermentation Model for the Kinetic Study of Biological Waste Water Treatment.
  - a.) Lecture: IAWPR Conference, Sydney, 1976
68. JANZSÓ, B., DÖBRÖNTEI, É., HOLLÓ, J.: Fermentációs folyamatok optimalizálásának legújabb eredményei. 1. *Élelm. Ipar.* 29, 297–302 (1975)
69. JANZSÓ, B., DÖBRÖNTEI, É., HOLLÓ, J.: Fermentációs folyamatok optimalizálásának legújabb eredményei. 2. *Élelm. Ipar.* 30, 1–6 (1976)
70. JANZSÓ, B., HOLLÓ, J.: A lizinfermentáció kinetikájának vizsgálata. *Élelm. Ipar.* 31, 247–250 (1977)
71. SEVELLA, B., NYESTE, L., SZIGETI, L., PUNGOR, E., HOLLÓ, J.: Fermentation Kinetics. Bioengineering Symposium (Az előadások gyűjteményes kivonata) Budapest. *Chinoi*, 34–35 (1977)
72. HOLLÓ, J., BIACS, P.: Changes in the growth rate and fatty acid composition of yeasts grown in aerated systems. EUCHEM Conference on metabolic reactions in the yeast cell in anaerobic and aerobic conditions. *Matinkylä/Helsinki*, June 13–16, 1977  
Ed. J. Oksanen—H. Suomalainen, Helsinki, Alko Offset. 67–69 (1977)
73. NYESTE, L., VERES, A., KURUCZ, I., SZIGETI, L., HOLLÓ, J.: Fermentation system controlled by a computer. Bioengineering Symposium (Az előadások gyűjteményes kivonata) Budapest. *Chinoi*, 4–5 (1977)

74. NYESTE, L., HOLLÓ, J., VERES, A.: Fermentation system controlled by a minicomputer and a short review on the Hungarian VEPEX process. Rotenburger Symposium, Mesungen, 1978 Gutenberg Verl. 141-162
75. SZIGETI, L., KURUCZ, I., PUNGOR, E. jr., NYESTE, L., HOLLÓ, J.: Folytonos fermentációs folyamatok optimalizálásának legújabb eredményei. 2. Élelm. Ipar., 30, 1-6 (1976)
76. ALLAH KHALAF, A. M., JANZSÓ, B., HOLLÓ, J.: Lysine production with *Brevibacterium* SP 22 LD using sugar cane molasses. I. Study of optimization. Acta Alimentaria, 9, 107-116 (1980)
77. SZÓKE, A., NYESTE, L., HOLLÓ, J.: Studies on the factors affecting gluconic acid and 5-ketogluconic acid formation by *Acetobacter*. Acta Alimentaria, 9, 155-172 (1980)
78. KHALAF ALLAH, A. M., JANZSÓ, B., HOLLÓ, J.: Study of optimization. Lysine production with *Brevibacterium* sp. 22 Ld using sugar cane molasses. 1. Effect of carbon source concentration pH and rate of aeration. Acta Alimentaria, 9, 155-172 (1980)
79. HOLLÓ, J., WEINBRENNER, ZS., CZAKÓ, L., TÓTH, J.: Die Anwendung denitrifizierenden Bakterien bei der Abwasserreinigung. 4. Symp. Techn. Mikrobiologie, Berlin, 1979. TU Berlin, 391-400
80. HOLLÓ, J., DONÁTH-JOBBÁGY, A.: Prediction of Effluent Pollution Level in Activated Sludge Systems. Biotechn. Letters, 2, 55-60 (1980)
81. HOLLÓ, J., WEINBRENNER, ZS., TÓTH, J., CZAKÓ, L.: Application of Denitrifying Microorganisms in Waste Water Treatment. Biotechn. Letters, 2 87-92 (1980)
82. HOLLÓ, J.: Primenenie fermentatora iz vicsiszlitelnoj masinnoj dlja issledovanija kinetiki fermentacii in Problemi Himicsezkoi Kinetiki. Izdatelstvo Nauka Moszkva, 217-225 (1979)
83. MIHÁLTZ, P., HOLLÓ, J.: A Study of Water-Air Oxygen Equilibrium for the Analysis of Deep Tank Aeration. Acta Biotechnologica, 0, 39-46 (1980)
84. HOLLÓ, J., TÓTH, J., TENDERDY, R. P., JOHNSON, J. E.: Denitrification and Removal of Heavy Metals from Waste Water by Immobilized Microorganisms. ACS Symp. Series No. 106. Immobilized Microbial Cells, 1979. Am. Chem. Soc., 13-86
85. GÖRÖG, J., PAP, G., HOLLÓ, J., LAKATOS, T.: An Efficient Method for the Production of Leaching Medium in Biogeochemistry of Ancient and Modern Environments. Australian Acad. Sci., Canberra, 1980 (Springer Verl.) 601-607
86. LAKATOS, T., HOLLÓ, J., PAP, G., MISKEI, M.: The Kinetics of Continuous Fermentation of *Thiobacillus Ferrooxydans*. Use of Microorganisms in Hydrometallurgy, Pécs, 1980. 49. Proceedings of the Intern. Conf. On Use of Microorganisms in Hydrometallurgy, Pécs 4-6 Dec., 1980. pp. 115-180, Pécsi Szikra Nyomda
87. PUSKÁS, A., PAP, G., HOLLÓ, J., LAKATOS, T.: Physiological Effect of Inorganic Sources on *Thiobacillus Ferrooxydans*, Use of Microorganisms in Hydrometallurgy, Pécs, 1980, 50-51. Proceedings of the Intern. Conf. on Use of Microorganisms in Hydrometallurgy, Pécs, 4-6 Dec. 1980. pp. 189-192, Pécsi Szikra Nyomda
88. VERES, A., KURUCZ, I., NYESTE, L., PUNGOR, E., KIRCHKNOFF, L., HOLLÓ, J.: Flexible pH Control System for Fermentation. Hung. Sci. Instr. 48, 5 (1980)

89. NYESTE, L., SEVELLA, B., SZIGETI, L., SZÖKE, A., HOLLÓ, J.: Modelling and off-line Optimization of Batch Gluconic Acid Fermentation.  
*Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechn.*, 10, 87(1980)
90. NYESTE, L., VERES, A., SEVELLA, B., SZIGETI, L., PUNGOR, E., KURUCZ, I., KIRCHKNOPF, L., HOLLÓ, J.: Optimization of SCP Production in a Computer Controlled Fermentation System.  
First Europ. Contr. on Biotechnology. Interlaken (Switzerland) Sept. 25–29, 1978
91. NYESTE, L., VERES, A., SZIGETI, L., KURUCZ, I., PUNGOR, E., HOLLÓ, J.: A Mini-computer Controlled Fermentation System.  
Entwicklung von Laborfermentoren Symposium Feinhardsbrunn. 21–27, 05. 1978. Abh. Akad. Wiss. DDR. Abt. Mat. Naturwiss. Techn. 1979. (3N) 347–358
92. SEVELLA, B., PÉCS, M., NYESTE, L., HOLLÓ, J.: L-Tryptophan Production by Fermentation. VI. Intern. Ferm. Symp. 1980. London, Canada. 20–25 July, 1980
93. NYESTE, L., KIRCHKNOPF, L., BÁTHORY, J., KASSEM, M., HOLLÓ, J.: Biomass Production from Methanol by means of a Bacterium. L. Kinetics studies. VI. Intern. Ferm. Symp. 1980. London, Canada. 20–25 July, 1980
94. PÉCS, M., SEVELLA, B., NYESTE, L., HOLLÓ, J.: L-Tryptophan Production by Fermentation. 2. Symposium der Sozialistischen Länder über Biotechnologie. Leipzig, 2–5 Dec. 1980
95. NYESTE, L., SZIGETI, L., PUNGOR, E., KIRCHKNOPF, L., BALLAGI, A., HOLLÓ, J.: Optimization of SCP Production on Methanol-Base by means of a Dynamic Mathematical Model. Second Europ. Congr. of Biotechnol. Eastbourne (England) Apr. 5–10, 1981
96. NYESTE, L., KIRCHKNOPF, L., BÁTHORY, J., HOLLÓ, J.: Bestimmung der Methanolkonzentration im stationären Zustand mit einer biologischen Methode.  
*Acta Biotechn.* 1, 127–130 (1981)
97. VERES, A., NYESTE, L., KURUCZ, I., KIRCHKNOPF, L., SZIGETI, L., HOLLÓ, J.: Automated Fermentation Equipment I. Program-Controlled Fermentor.  
*Biotechn. and Bioeng.* XXIII. 391–404 (1981)
98. NYESTE, L., VERES, A., PUNGOR, E. jr., KURUCZ, I., HOLLÓ, J.: Automated Fermentation Equipment II. Computer-Fermentor System.  
*Biotechn. and Bioeng.* XXIII. 405–417 (1981)
99. HOLLÓ, J., DONÁTH-JOBBÁGY, A.: Prediction of Effluent Pollution Level in Activated Sludge Systems II. The Effect of Recirculation and Recirculation Ratio.  
*Biotechnology Letters*, 4, 627–632 (1982)
100. NYESTE, L., PÉCS, M., SEVELLA, B., HOLLÓ, J.: Production of L-Tryptophan by Microbial Processes.  
*Advances in Biochemical Eng. (Biotechnology, Vol. 26. pp 172–202. Springer Berlin-Heidelberg-New York, 1983*
101. PÉCS, M., SZIGETI, L., LOVRE CZ, GY., PUNGOR, E. jr., NYESTE, L., HOLLÓ, J.: Automatic analyzer/computer system for adaptive control of phosphate concentration during fermentation.  
*Journal of Automatic Chemistry*, I. 8–19 (1985)
102. SZIGETI, L., PÉCS, M., LOVRE CZ, GY., PUNGOR, E. jr., NYESTE, L., HOLLÓ, J.: Measurement and Control of Phosphate Concentration of Fermentation Processes Hungarian Sci. Instruments, 61 57–64 (1986)
103. DONÁTH-JOBBÁGY, A., HOLLÓ, J.: Kinetic Aspects of Planning and Operating Activated Sludge Systems.  
*Wat. Sci. Techn.* 18, 175–188 (1986)
104. HOLLÓ, J., CZAKÓ, L.: Biological Denitrification  
a.) Lecture: Leipzig Symposium on Biotechnology Sept. 1986  
b.) *Acta Biotechnologica*, 7, 417–423 (1987)

105. PÉCS, M., SZIGETI, L., BOROS, A., NYESTE, L., HOLLÓ, J., BÁTHORY, J., PATAKI, I., ÉRY, M.: On-line Monitoring and Control of Phosphate Concentration in Different Fermentation Technologies.  
*Acta Alimentaria*, 16, 79–93 (1987)
106. HOLLÓ, J., MIHÁLTZ, P., CZAKÓ, L., TÓTH, J.: Correlation of Liquid Dispersion and Oxygen Transfer in Bubble Column.  
*Appl. Microbiol. Biotechn.*, 27, 260–264 (1987)

## IV. Further Research Activities

### A. Analysis

1. HOLLÓ, J., RETTER, K.: Zöldség- és gyümölcsfélék C-vitamin tartalmának változása a szedés után.  
(Change in the Vitamin C content of vegetables and fruits after picking.) (in Hungarian) *Élelmezési Ipar*, 6, 362–370 (1952)
2. HOLLÓ, J., GÁL, I., SÜTŐ, I.: Chromatographische Bestimmung von Capsaicin in Paprikaöl und Paprikaprodukten.  
a.) Lecture: DGF-Tagung, Hamburg, 25 Oct., 1956  
b.) *Fette, Seifen, Anstrichmittel*, 59, 1048–1049 (1957)
3. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., VÉRTES, A.: Beta-sugárreflexiós vizsgálatok. I. Szerves vegyületek beta-sugárreflexiója.  
(Investigations on beta-ray reflexion. I. Beta-Ray reflexion of organic compounds.) (in Hungarian)  
*Magy. Kém. Folyóirat*, 66, 9–13 (1960)
4. HOLLÓ, J., VÉRTES, A., SZEJTLI, J.: Beta-sugárreflexiós vizsgálatok. II. Halogéntartalmú szerves vegyületek beta-sugárreflexiója.  
(Investigations on beta-ray reflexion. II. Beta-Ray reflexion of organic compounds containing halogen.) (in Hungarian)  
*Magy. Kém. Folyóirat*, 67, 18–21 (1961)
5. HOLLÓ, J.: Lebensmittelrecht und Lebensmittelkontrolle in Ungarn.  
Lecture: 125th Anniversary Meeting of Food Control in Austria, Vienna, 25 Oct., 1963
6. HOLLÓ, J., KURUCZ, E., ABDEL, T. ASIM., BIACS, P.: Application de la CCM à l'études des huiles volatiles.  
a.) Lecture: CIAA–BIPCA Symp. Paris, Dec. 1967  
b.) *Qualitas Plantarum XVI*, 51–62 (1968)
7. HOLLÓ, J., KURUCZ, É., BODOR, J.: Direct Gas Chromatography of Capsaicine. Method for the Determination of the Capsaicine Content of Paprika Oil.  
*Lebensmittel Wiss. und Technol.* 2, 19–21 (1969)
8. BIACS, P., HOLLÓ, J.: Separation of Water-soluble Vegetable Colour Materials by Gel Chromatography.  
a.) Lecture: Hung. Chem. Soc. III. Congr. on Chromatography, Esztergom, Octo. 1973  
b.) *Proceedings*, pp. 255–262
9. HOLLÓ, J.: Opening and closing address. MÉTE IX. Scientific Session for the Food Industry (Food control—Quality protection.)  
a.) Lecture: Budapest, Nov. 1973  
b.) *Élelmezési Ipar*, 28, (in Hungarian) (1974)
10. ERDÉLYI, A., KURUCZ, É., BIACS, P., HOLLÓ, J.: Hazai olajosmagvakban lévő foszfolipidek vizsgálata vékonyréteg és géلكromatográfiával.

- a.) Lecture: IV. Kromatogr. Vándorgyűlés, Győr, Oct. 1974  
 b.) Congr. Proceedings, 1–9
11. BIACS, P., HOLLÓ, J.: A dohánylipidek vizsgálata.  
 Lecture: MÉTE–KÉKI–MTA Kollokvium, Jan. 1975.
12. BIACS, P., GRUIZ, K., HOLLÓ, J.: A Burley dohány poláris és neutrális lipidjeinek minőségi vizsgálata.  
 Lecture: XV. Biokém. Vándorgyűlése, Miskolc, July, 1975
13. BIACS, P., GRUIZ, K., HOLLÓ, J.: A dohánylevél lipidjeinek változása a növény vegetatív fejlődési folyamatában.  
 Dohányipar, 22, 105–111 (1975)
14. KURUCZ, É., BIACS, P., ERDÉLYI, A., HOLLÓ, J.: Chromatographic and Spectroscopic Analysis of Plant Polar Lipids.  
 a.) Lecture: Euroanalysis II. Budapest, p. 356. 1975
15. HOLLÓ, J., JOBBÁGY, A.: Über die Gaschromatographische Duftqualifizierung von Weinen. I. Eine zur Gasphasenanalyse entwickelte Versuchsmethode.  
 Die Nahrung, 20, 287–297 (1976)
16. HOLLÓ, J., JOBBÁGY, A.: Über die Gaschromatographische Duftqualifizierung von Weinen. II. Entwicklung einer Messzahl zur Qualifizierung des Duftes.  
 Die Nahrung, 20, 295–305 (1976)
17. HOLLÓ, J., BIACS, P., TAMÁS, J.: Investigation of the Structure of Some Microbial and Plant Lipids by Mass Spectrometry.  
 a.) Lecture: 15<sup>th</sup> CIIA Symp. Bologna, Nov. 1975  
 b.) Ammon, R.–Holló, J.: CIIA XV. Symp. Int. Application de la spectroscopie de masse et de la résonance magnétique nucléaire dans les ind. agr. al. Bologna 1977. Cooperativa Libreria, 157–164
18. HOLLÓ, J., BIACS, P.: The Application of NMR for Analysing Cuticular Waxes and Vegetable Oils.  
 a.) Lecture: 15<sup>th</sup> CIIA Symp. Bologna, Nov. 1975  
 b.) Ammon, R.–Holló, J.: CIIA XV. Symp. Int. Application de la spectroscopie de masse et de la résonance magnétique nucléaire dans les ind. agr. al. Bologna 1977. Cooperativa Libreria 1977, 299–304 p.
19. BIACS, P., HOLLÓ, J.: A dohánylipidek vizsgálata.  
 MTA Élelm. Tud. Biz. Tud. Kollokviuma Kiadványa, 46, 2–5 (1975)
20. BIACS, P., ERDÉLYI, A., KURUCZ, É., HOLLÓ, J.: Foszfolipidek gélkromatográfiás elválasztása.  
 MTA Élelm. Tud. Bizt. Tud. Kollokviuma Kiadványa, 47, 4–8 (1975)
21. BIACS, P., GRUIZ, K., HOLLÓ, J.: A study of tobacco lipids. Part I.—Changes in the lipids of tobacco leaves in the course of vegetative development of the plant.  
 Acta Alimentaria Acad. Sci. Hung., 5, 403–423 (1976)
22. JOBBÁGY, A., HOLLÓ, J.: Über die gaschromatographische Duftqualifizierung von Weinen. III. Anwendung der Methode auf Weinproben von engem Qualitätsinterwall.  
 Periodica Polytechnica, 20, 379–385 (1976)
23. BUZÁS, I., SIMON, J., HOLLÓ, J.: Effect of the experimental conditions on the thermooxidative behaviour of vegetable oils.  
 Journal of the Thermal Analysis, 12, 397–405 (1977)
24. ERDÉLYI, A., KURUCZ-LUSZTIG, É., BIACS, P., HOLLÓ, J.: Study of the phospho- and glycolipids of soys.  
 Acta Alimentaria Acad. Sci. Hung. 6, 21–37 (1977)
25. HOLLÓ, J., BIACS, P., VERESS, G. E.: System engineering approaches and numerical methods for quality control in the food industry.  
 7th European Symposium—Food Product and Process Selection in the Food Industry. Eindhoven, IUFOST, 187–201 (1977)

- 26/a. BIACS, P., ERDÉLYI, A., KURUCZ-LUSZTIG, É., HOLLÓ, J.: A gelchromatographic method for the fractionation of sunflower and rapeseed lecithin and the gas-chromatographic analysis of fatty acids.  
Acta Alimentaria Acad. Hung. 7, 181–193 (1978)
- 26/b. BIACS, P., ERDÉLYI, A., KURUCZ-LUSZTIG, É., HOLLÓ, J.: A gelchromatographic method for the fractionation of sunflower and rapeseed lecithin and the gas-chromatographic analysis of fatty acids.  
The Sunflower Newsletter, 3, 27–32 (1979)
27. BUZÁS, I., KURUCZ-LUSZTIG, É., HOLLÓ, J.: Study of the oxidative stability of vegetable oils by means of the derivatograph.  
Acta Alimentaria Acad. Sci. Hung., 7, 335–342 (1978)
28. ERDÉLYI, A., HOLLÓ, J.: Study of the phospho- and glycolipids of soys.  
Acta Alimentaria, Acad. Sci. Hung., 6, 21–37 (1977)  
Ism.: Industrie Alimentari, 17, 7–8, 641 (1978)
29. JOBBÁGY, A., HOLLÓ, J.: Gas chromatographic bouquet qualification of wines. 4. Application of the process developed for the testing of Hungarian high-quality wines of identical character.  
Periodica Polytechnica, Chemical Engineering, 23, 245–253 (1979)
30. BUZÁS, I., KURUCZ, É., HOLLÓ, J.: Thermooxidative Behaviour of Oils.  
J. Amer. Oil Chem. Soc. (JAOCS) 56, 685–688 (1979)
31. DONÁTH-JOBBÁGY, A., HOLLÓ, J.: Über die Gaschromatographische Duftqualifizierung von Weinen. V. Nachweis einer Verwässerung und Bestimmung ihres Ausmasses.  
Nahrung, 23, 797–806 (1979)
32. DONÁTH-JOBBÁGY, A., HOLLÓ, J.: Pattern Recognition Applied to Brandy Quality Control.  
Die Nahrung, 26, 10, 903–908 (1982)
33. TÓTH, M., LÁSZLÓ, E., HOLLÓ, J.: Brewing Beer with Enzymes and Starch Analysis.  
a.) Lecture, Detmold, 1984  
b.) Starch/Stärke, 36, 11, 374–378 (1984)
34. HOLLÓ, J.: Opening Address on the NIR Symposium Budapest, May, 1986  
b.) NIR Symposium Akadémiai Kiadó (in press)

### *B. Education, Science Policy*

1. HOLLÓ, J.: L'enseignement de la technologie chimique agricole en Hongrie  
Ind. Agr. Al. 72, 783–788 (1955)
2. HOLLÓ, J.: Methoden der Verbesserung des technischen Unterrichts  
Chem. Techn. 8, 639–642 (1956)
3. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J., LÁSZLÓ, E.: Isotope-Laboratory practice in the instruction of biochemical technology (in Hung.)  
a.) Lecture: Conference of the Hung. Acad. of Sci. 2. June, 1962  
b.) Élelmezési Ipar, 16, 322–323 (1963)
4. HOLLÓ, J.: Construction and designing exercises; diploma project (in Hung.)  
Bp. Műsz. Egy. Ped. Közl., 24–41 (1962)
5. HOLLÓ, J.: Formation degradés techniques pour l'industrie alimentaire  
Lecture: UNO Conference for the Assistance of Underdeveloped Countries, Geneva, Febr. 1963; Publ. No.: A. 2. 3/23

6. HOLLÓ, J.: Quelques caractéristiques des recherches de l'industrie chimique  
Lecture: "Salon International de la Technique" Turin, 30 Sept. 1963
7. HOLLÓ, J.: Fachleutebildung für die Milchindustrie in Ungarn.  
a.) Lecture: Milchwissenschaftliche Tagung, Berlin, Sept., 1964  
b.) Referate der 3. Intern. Milchwissenschaftl. Tagung, 248–258
8. HOLLÓ, J.: Quelques problèmes de la formation des ingénieurs chimistes pour les industries biologiques en Hongrie  
a.) Lecture: Cité Universitaire, Paris, May, 1964
9. HOLLÓ, J., SZEBÉNYI, I., SOÓS, R.: Some Problems in the Education of Engineers in Hungary (in Hung.)  
a.) Lecture: Univ. of Chem. Techn. Sofia, Nov. 1967  
b.) Problemi na viszseto Obrazovnavie. No. 4., 60–64 1968
10. HOLLÓ, J., SZEBÉNYI, I., LÁSZTITY, R.: Some Problems in the Education of Engineers (in Hungarian)  
BME Ped. Közl. 53–57 (1968)
11. HOLLÓ, J., SZEBÉNYI, I.: Education of Chemical Engineering Students at the Technical University in Budapest  
Period. Polytechn. (Ch) II. 155–170 (1967)
12. HOLLÓ, J.: Problems of supplying the food industry with qualified experts (in Hungarian)  
a.) Lecture: MÉTE, Febr. 1969  
b.) Élelmezési Ipar, XXIII. 148–150 (1969)
13. HOLLÓ, J., SZEBÉNYI, I., LÁSZTITY, R.: Two-grade training of chemical engineering students at the Technical University of Budapest (in Hungarian)  
Magy. Kém. Lapja, 24, 165–169 (1969)
14. HOLLÓ, J.: Ausbildung der Ingenieure für die biologischen Industrien in Ungarn.  
Lecture: Humboldt Univ., Berlin, Nov. 1970, Nat. Res. Center, Dec., Cairo, Egypt
15. HOLLÓ, J., SZEBÉNYI, I., LÁSZTITY, R.: Podgotowka inzhenerow himikow i prepodawanie himii v budapestskoj politechnitscheskoj universitete. (in Russian)  
Lecture: Hung. Scientific Days, Moscow, April, 1971
16. HOLLÓ, J., SZEBÉNYI, I.: 100 Years of the Faculty of Chemical Engineering, Technical University, Budapest (in Hungarian)  
Magy. Kém. Lapja, 24, 265–273 (1971)
17. HOLLÓ, J., LÁSZTITY, R.: 100 Years of the Faculty of Chemical Engineering, Technical University, Budapest (in Hungarian)  
Élelmezési Ipar, 25, 265–270 (1971)
18. HOLLÓ, J.: Hundred Years of the Faculty of Chemical Engineering (in Hungarian)  
a.) Lecture: 100th Anniversary of the Technical University, Budapest, Oct. 1971  
b.) Magyar Vegyészeti M. Közl. No 2., 44 (1971)
19. HOLLÓ, J.: The Life and Activities of Elek Sigmund (in Hung.)  
Lecture: Centenary meeting of Techn. Univ. Budapest, Oct. 1971
20. HOLLÓ, J., SZABADVÁRY, F.: The Chemical Engineering Faculty of Technical University Budapest. Hundred Years of the Faculty of Chemical Engineering, Techn. Univ.

- Budapest 1871–1971 (in Hung. and English)  
Akadémiai Kiadó, Budapest, 7–36, 1972
21. HOLLÓ, J., GÖRÖG, J., LÁSZLÓ, E.: Department of Agricultural Chemical Technology, Hundred Years of the Faculty of Chemical Engineering, Techn. Univ. Budapest, 1871–1971 (in Hung. and Engl.)  
Akadémiai Kiadó, Budapest, 95–116, 1972
22. HOLLÓ, J., LÁSZTITY, R.: Education in Bioengineering (in Hungarian)  
Felsőokt. Szemle, 21, 268–271 (1972)
23. HOLLÓ, J., LÁSZTITY, R.: On Education in Bioengineering (in Hungarian)  
BME Ped. Közl. II. 1–8 (1972)
24. HOLLÓ, J.: Research in Technical Chemistry and its Tasks in our Country (in Hungarian)  
a.) Lecture: General Assembly of Hung. Acad. of Sciences, Public Department Session May, 1973  
b.) MTA Kém. Közl. 40, 329–389 (1973)
25. HOLLÓ, J.: Activities of the organizations of MÉTE and the sugar industry in the scientific development of food-economics (in Hungarian)  
a.) Lecture: Anniversary Scientific Session of MÉTE Sugar Departments and the Trust of Hungarian Sugar Enterprises, Budapest, May, 1973  
b.) Cukoripar, 26, 170–173 (1973)
26. HOLLÓ, J.: The Food Industry in the Scope of Technical Chemistry Research in Hungary (in Hungarian)  
Élelmezési Ipar, 27, 257–263 (1973)
27. HOLLÓ, J.: Elek 'Sigmond and Agricultural Chemical Technology  
a.) Lecture: Commemorative Session 'Sigmond Elek Budapest, Oct., 1973  
b.) Élelmezési Ipar, 27, 355–357 (1973)  
c.) Agrártud. Közl. 33, 317–321 (1974)
28. HOLLÓ, J.: A technológiai kutatás legfontosabb eredményei a BME Vegyész-mérnöki Karán a felszabadulás óta.  
a.) Lecture: BME Sci. Session, Apr. 1975  
b.) Tud. ülészek kiadványai. 1–16. Budapest, 1975
29. HOLLÓ, J.: Fejlődésünk a magyar tudomány hatékonyságának minél gyorsabb, erőteljesebb javítását követeli.  
Magyar Tudomány, 20, 67–68 (1975)
30. HOLLÓ, J.: Az Akadémia 136. közgyűlése elé. "Tradicionális gyógyszeripari kapcsolataink mellett a vegyipar számos ága igényli intézetünk munkáját."  
Magyar Tudomány, 21, 214–216 (1976)
31. HOLLÓ, J.: Tudósok tudománypolitikai kérdésekről. "Sokkal eredményesebben lehetne dolgozni, ha a vertikálitást is biztosító szervezetek jöhetnének létre."  
Magyar Tudomány, 23, 254–256 (1978)
32. HOLLÓ, J.: Szimpózium a kémiai szerkezet és a biológiai hatás közötti összefüggésekről.  
Bevezető.  
Kémiai Közlemények, 50, 19–20 (1978)

33. HOLLÓ, J.: a.) "Kutatási feladataink az Akadémia 1978. évi közgyűlése tükrében."  
Élelmezési Ipar, 32, 321–322 (1978)  
b.) "Kutatási feladataink az Akadémia 1978. évi közgyűlése tükrében." Hozzászólás (az MTA május 8.-án megkezdett közgyűlésén elhangzott előadásokhoz).  
Agrártudományi Közl. 37, 603–606 (1978)
34. HOLLÓ, J.: Az intézetek témaválasztása  
Magyar Tudomány, 24, 1–3 (1979)
35. HOLLÓ, J., SZABÓ, Z. et al.: Vita Biacs Péter és Nagy Bálint előadásai kapcsán, melyek az MTA Kém. Tud. Osztálya és az Agrártud. Osztálya 1978. nov. 14.-i együttes ülésén hangzott el.  
Kémiai Közlemények, 51, 391–401 (1979)
36. HOLLÓ, J.: Vajta László, 1920–1979  
Kémiai Közlemények, 52, 249–251 (1979)
37. HOLLÓ, J.: Louis de Saint Rat. 1891–1978  
Élelmezési Ipar, 33, 239–240 (1979)
38. HOLLÓ, J.: Görög Jenő munkássága a Mezőgazdasági Kémiai Technológiai Tanszéken  
Élelmezési Ipar, 34, 388–390 (1980)
39. HOLLÓ, J., BIACS, P.:  
a.) Comparative Study of the East-European Countries in Management Training in Food Industries  
I.I.I.–I.I.19, Bruxelles, 1979 (CERIA · Ed. Lenges J.)  
b.) Ausbildung von Ingenieuren für die Lebensmittelindustrie in den europäischen sozialistischen Ländern  
Lebensmittelind. 27, 513–516 (1980)  
c.) Az európai szocialista országok élelmiszeripari mérnökképzése  
Élelmezési Ipar, 34, 2–6 (1980)
40. HOLLÓ, J.: A vegyész-mérnökképzés fejlődése. Korach Mór emlékére.  
Veszprém, 1980, 63–67 MKKI
41. HOLLÓ, J.: Discours à la Séance Inaugural. Tome I. pp 3–8 Energy and Food Industry, Madrid, 6–8 Oct., 1980 Publ. CIIA Paris, 1981
42. HOLLÓ, J.: Hozzászólás a Kém. Tud. Oszt. nyilvános ülésén  
Kémiai Közlemények, 56, 22–24 (1981)
43. HOLLÓ, J.: Schay Géza és a Közp. Kémiai Kut. Int.  
Kémiai Közlemények, 56, 121–122 (1981)
44. HOLLÓ, J., BIACS, P.: Képzés és továbbképzés a biotechnológiában  
Élelmezési Ipar, 35, 126–128 (1981)
45. HOLLÓ, J. et al.: Hozzászólások. MTA Agrártud., Biol. tud., Föld tud., Bányászati tud. oszt. ülésén, 1980 máj.  
Agrártud. Közl. 40, 53–56 (1981)
46. HOLLÓ, J. et al.: Mit tart az elmúlt 25 év tudománypolitikai fejlődéséről? Tudomány és Gyakorlat  
Társadalmi Szemle, XXXVII. 46–50, jún. (1982)

47. HOLLÓ, J.: Some Aspects of the Development of Food Production in Hungary.  
Lecture: Lisbon, CIIA Congress Food Ind. and Rural Development, March, 1983
48. HOLLÓ, J.: Károly Vas  
*Acta Chimica Hung.*, 112, 249–252 (1983)
49. HOLLÓ, J.: Hozzászólás Láng István előadásához az agroökológiai potenciálról  
*Élelmészeti Ipar*, XXXVI, 399–400 (1980)
50. HOLLÓ, J.: Ünnepeünk  
*Sőripar*, XXVII. 1, 1–2 (1980)
51. HOLLÓ, J.: Vas Károly  
*Kémiai Közl.*, 58, (4), 323–335 (1983)
52. HOLLÓ, J.: A kutatás alapkövetelmény  
*Népszabadság*, 27 July, 1983
53. BÖHM, I., CZIBERE, T., HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, O.: A felsőoktatás intézményrendszere. Az intézmények belső struktúrája és vezetése. (műszaki intézmények) in  
*A magyar felsőoktatás helyzete*, publ.: Oktatási Kutató Intézet, Bp., 1983, pp. 235–260
54. BECKER, M., HOLLÓ, J., KRUMPHANZL, W., RINGPFEIL, M., PANAYOTOV, CH.: Biotechnologie: Erfolge, Zwänge, Ansichten. Rundtischgespräch beim RGW. Symp. in Bratislava  
*Spectrum*, 14, 14–17 (1983)
55. HOLLÓ, J.: Próféta vagy tudós  
*Élet és Irodalom*, Nov. 4., p. 6, 1983
56. HOLLÓ, J., NYESTE, L., SEVELLA, B.: Biotechnológiai eljárások és az üzemesítés  
*Magyar Tudomány*, 11, 813–822 (1983)
57. HOLLÓ, J.: Opening Address in Food Industry and the Environment Proc. of the Intern. Symp. Bpest, 9–11 Sept., 1982  
Elsevier–Akadémiai Kiadó, Amsterdam–Budapest, 1984 pp. 1–6
58. HOLLÓ, J.: Összefoglaló értékelés a MÉTE 1983. évi időközi közgyűlésén  
*Élelmészeti Ipar*, XXXVIII, 4, 150–153 (1984)
59. HOLLÓ, J.: A biológia és az ipari termelés  
*Élelmészeti Ipar*, XXXVIII. 8, 281–282 (1984)
60. HOLLÓ, J.: *Ars paedagogica technicae*  
*Élelmészeti Ipar*, XXXVIII. 401–403 (1984)
61. HOLLÓ, J., NYESTE, L.: Biotechnology in Hungary, in I. H. Houwink Realistic View on Biotechnology, pp. 88–92  
European Federation of Biotechnology, Frankfurt/Main September, 1984
62. HOLLÓ, J.: Opening Address in Fat Sciences 1983  
Proc. of the ISF Congress, Budapest, 4–6 Sept., 1984  
Elsevier–Akadémiai Kiadó, Amsterdam–Budapest, 1985 pp. 5–10
63. HOLLÓ, J.: Bakos Zoltán 1920–1984  
*Élelmészeti Ipar*, XXXVIII. 368–369 (1984)
64. HOLLÓ, J.: Megint a szója  
*Élet és Irodalom*, 4 Jan., p. 4. (1985)

65. HOLLÓ, J.: Beszámoló a MTA–MÉM Élelmiszertudományi Komplex Bizottság munkájáról  
Élelmezési Ipar, XXXIX, 195–196 (1985)
66. HOLLÓ, J.: Foreseeable Developments in Food Production and Processing
  - a.) Rapport on theme 2/b. ECE Symposium on the Importance of Biotechnology for  
Future Economic Development., Szeged, 3–7 June, 1985  
Sc. Tech/SEM/R. 2., pp 1–15+2
  - b.) Economic Bulletin for Europe, Journal UN–ECE, 38 (1) 69–80, 1986
67. Téma a biotechnológia. Távlatokkal kecsegtető ígéretes tudomány. Beszélgetés Holló  
Jánossal  
Esti Hírlap, 23 Aug., 1985
68. A jövő nagy tartaléka a biotechnológia. Tájékoztató beszélgetés Straub F. Brunóval és Holló  
Jánossal  
Búvár, 1985, 8. pp 350–351 (XL. évf.)
69. HOLLÓ, J.: Biotechnológia az élelmiszeriparban
  - a.) Lecture: Biotechn. Symposium, 23 Aug. 1985, Agrotechn.
  - b.) MÉM Információs Központ házi sokszorosító kiadása 1985, 315/85, pp 293–307
  - c.) Élelmezési Ipar, XXXIX, 441–444 (1985)
70. Der Reiz der "realen Folgen". Exklusiv. Interview mit dem Auswärtigen Mitglied János  
Holló  
Spectrum, 16, 11, 8–10 (1985)
71. Biotechnologie erfordert noch grossen Forschungsaufwand. Gespräche mit bekannten  
Wissenschaftlern János Holló  
Berliner Zeitung, Nr. 287, p. 13, 7/8 Dez. 1985
72. HOLLÓ, J.: Opening Address at Microbial Associations and Interactions in Food. Prc. of the  
Symposium.  
Akadémiai Kiadó, Reidel Publ. Co., Budapest–Dorndrecht, 1984, pp. XV–XVIII.
73. HOLLÓ, J.: 40. évfolyamába lép az Élelmezési Ipar.  
Élelmezési Ipar, XL. 1, 1–2
74. HOLLÓ, J.: Results and Recommendations of UN–ECE Symposium on the Importance of  
Biotechnology for Future Economic Development at Szeged, June, 1985
  - a.) Lecture: Seventh Australian Biotechnology Conference, Aug., 1986, Melbourne
  - b.) Proceedings of the Symp. (in press)
75. HOLLÓ, J.: Opening Address in Biotechnology and Food Industry Prc. of the Intern. Symp.  
Budapest, Hungary  
5–9, Oct. 1987 (in press)

### *C. Technological Problems of the Agricultural Industry*

1. VIDOR, E., HOLLÓ, J.: Corn Malt (in Hungarian)  
Mezőgazd. és Ipar, I. 7, (1947)
2. HOLLÓ, J.: Studies of Various Types of Corn for Industrial Processing (in Hungarian)  
Mezőgazd. és Ipar, 3, 24–25 (1949)

3. HOLLÓ, J., JÓLESZ, F., TAPODÓ, J.: Sunflower Waxes (in Hungarian)  
Élelmezési Ipar, 6, 142–145 (1952)
4. HOLLÓ, J., NYESTE, L.: Some Problems of Glutamic Acid Preparation (in Hungarian)  
Élelmezési Ipar, 7, 82–83 (1953)
5. HOLLÓ, J., SZILÁGYI, A.: Preparation of Uric Acid, Coffeine and other Purine Derivatives from Poultry Manure (in Hungarian)  
Élelmezési Ipar, 7, 335–337 (1953)
6. HOLLÓ, J., GÁL, I.: Reaction Rate of the Formation of Fatty Acid Amides (in Hungarian)  
Annual of Faculty of Agricultural Chemical Technology, 1952–54.
7. HOLLÓ, J., TÓTH, J., BLUM, A.: Verwendung der Hydrocyklonen für die Reinigung der Trübe in der Zuckerindustrie  
a.) Lecture: Conference for the Sugar Industry, Prague, 1957  
b.) Proceedings of the Conf., Prague, 1051–65, (1957)
8. HOLLÓ, J., TÓTH, J., GÁL, I.: Experiments for the Determination of Optimal Storage Conditions for Potatoes (in Hungarian)  
Élelmezési Ipar, 9, 357–360 (1955)
9. HOLLÓ, J., GÁL, I.: Kinetik der thermischen Spaltung von Ammoniumpalmitat  
a.) Lecture: ISF Congress, Milano, May, 1956  
b.) Olii Minerali, Grassi, Saponi, Colori e Vernici, 1–15, 1957
10. HOLLÓ, J.: Strategic Problems of Food Science (in Hungarian)  
Élelmiszer Ipar, 15, 164–170 (1961)
11. HOLLÓ, J., TOMCSÁNYI, P.: Recherches sur pertes des fruits et légumes se produisant au cours de transport et de stockage de quelques jours.  
a.) Lecture: VII. Symp. CHIA–BIPCA, Belgrade, 15 Oct., 1961  
b.) Comptes rendus du Symp. 141–143. Comité Yougosl. d'Emballage, Belgrade, 1962
12. HOLLÓ, J., ZAGYVAI, I., KOCH, L.: Procedure for the Preparation of Fibre-free Fodder of Full Biological Value (in Hung.)  
Hungarian Patent, No. 2251/HO-836/16, 1964; Patented in several countries
13. HOLLÓ, J., ZAGYVAI, I., KOCH, L., ZACHARIEV, GY.: Procedure for the Preparation of L and DL Serines from Protein of Animal and Vegetable Origin (in Hungarian)  
Hungarian Patent, No. 2251/HO-838, 1965; Patented in several countries
14. FODOR, L., HOLLÓ, J.: Data on the Drying of Thermosensitive Substances  
Period. Polytechn. 9, 69–72 (1965)
15. GÁL, I., GALGÓCZI, B., HOLLÓ, J., TÓTH, J., ZAGYVAI, I.: Procedure for the Concentration and Dehydration of Sludges (in Hungarian)  
Hungarian Patent. No. GA-803/6, 1966; Patented in several countries
16. GALGÓCZI, B., HOLLÓ, J., KAPOLY, L., SOLYMOS, Á., TÓTH, J., ZAGYVAI, I.: Procedure for the Preparation of a Filling Material of Homogeneous Structure and High Endurance (in Hungarian) Hungarian Patent, No. 2251/GA-804/7, 1966; Patented in several countries
17. HOLLÓ, J., KOCH, L.: Biologically Highly Active Green Plant Concentrates as Potential Protein and Nutriment Sources  
VII. Int. Congr. of Biochem. Tokyo, 1967; (ref. Abstr. of Congr. V. 943)

18. HOLLÓ, J., KOCH, L., ZAGYVAI, I.: New procedure for overcoming the world-wide shortage in protein on the basis of vegetables (in Hung.)
  - a.) Lecture: Scientific Session, Techn. Univ. Budapest II. 304–317 (1967)
  - b.) *Takarmánybázis*, 8, 5–17 (1968)
19. HOLLÓ, J., KOCH, L.: High Biological Activity of Green Matter Concentrates as Potential Protein and Nutrient Resources  
Lecture: Hungarian Scientific and Technical Days, London, Dec. 1967. No. 13.
20. HOLLÓ, J.: Some theoretical and practical problems of biochemical procedures (in Hungarian)
  - a.) Lecture: Inaugural lecture, Hungarian Academy of Sciences, 19 March, 1968
  - b.) *MTA Kém. Közl.*, 30, 191–243 (1968)
21. HOLLÓ, J., SZEBÉNYI, I., TÓTH, J., VERMES, E., ILLÉNYI, T.: Untersuchungen über die Entfernung von Arzen aus Abwassern der chemischen Industrie  
*Period. Polytechn. (Ch)*, 12, 283–292 (1968)
22. HOLLÓ, J., TÓTH, J., TOMCSÁNYI, P.: Development of the Gas Storage of Fruits
  - a.) Lecture: European Federation Chem. Eng., Bristol, April, 1968
  - b.) *Dechema Monogr.* Vol. 63, 299–311 (1969)
23. HOLLÓ, J., GALGÓCZI, B., TÓTH, J., ZAGYVAI, I.: New Methods for the Treatment of Water and Sludge
  - a.) Lecture: Clubo de Engenharia, Rio de Janeiro, June, 1968 (Brazil)  
Melbourne Monash Univ. Sept. 1968;  
New South Wales Univ. Sydney, Sept. 1968 (Australia)
24. HOLLÓ, J., KOCH, L.: Green Plant Concentrate of High Biological Activity as Potential Protein and other Nutrient Resources
  - a.) Lecture: Rural Univ. Rio de Janeiro, June, 1968 (Brazil)  
Aust. Chem. Soc., Melbourne, Sept. 1968 (Australia)  
New South Wales Univ., Sept. 1968 Sydney, (Australia)  
Tallin Techn. Univ. Dec. 1969 (USSR)  
Urbana Univ., Nov. 1970, Urbana (USA)  
Fort Collins Univ., Nov. 1970 (USA)  
Vienna, Techn. Hochschule, March, 1971 (Austria)  
Havana, Cuban Sci. Acad., Jan., 1971 Novo Mesto Krka Pharmaceutical Factory (Cuba)  
Cairo Scientific Res. Center, Dec, 1971 (Egypt)
25. HOLLÓ, J., KOCH, L.: Produits concentrés à bas de plantes vertes à haut pouvoir biologique  
Lecture: Journées Scientifiques et techniques hongroises, Paris, 1968. No. 1, 1–5
26. HOLLÓ, J., KOCH, L., KOCH, B.: Quelques aspects de l'emploi des proteines de feuille dans l'augmentation de la production des matières nutritives
  - a.) Lecture: CIIA–BIPCA Symp., Amsterdam, Dec. (1968)
  - b.) *Voeding*, 30, 489–498 (1969)

27. HOLLÓ, J.: Obtention d'un extract décellulosé de protéines végétales utilisable comme fourage  
Acad. Agr. France, 659–664 (1968)
28. BECKER, F., GÁL, I., GALGÓCZI, B., HOLLÓ, J., TÓTH, J., ZAGYVAI, I., CSERNYI, GY.: Eljárás gélszerkezetű vízálló rétegek előállítására, statikus és dinamikus vízrendszerek hatásának kitett közegekben kémiai úton  
(Chemical procedure for the preparation of waterproof layers with gel construction, in media exposed to the effect of static and dynamic water systems) (in Hungarian)  
Hungarian Patent, No BE-930, 1967; patented also in several other countries
29. HOLLÓ, J., GÖRÖG, J., KOCH, L., ZAGYVAI, I.: Eljárás detoxikált növelt fehérjetartalmú rostmentes biológiailag teljesértékű zöldnövénykoncentrátum előállítására.  
(Procedure for the preparation of a fibre-free green plant concentrate of full biological value with detoxidated increased protein content) (in Hungarian)  
Hungarian Patent, Oct., 1969; patented also in several other countries
30. BOZZAI, J., GÁL, I., GALGÓCZI, B., HOLLÓ, J., TÓTH, J., ZAGYVAI, I.: Derítéssel és dinamikus iszapfüggöny alkalmazásával működő eljárás és készülék felszíni és ipari vizek tisztítására és egyben a szennyező anyagok víztelenítésére, ill. megsemmisítésére.  
(Procedure and apparatus, applying purification and a dynamic sludge curtain for the treatment of surface and industrial waste and simultaneous dehydration and/or elimination of polluting substances) (in Hungarian)  
Hungarian Patent, Oct. 1969; patented also in several other countries
31. ENTZMAN, K., HOLLÓ, J., KISS, G., TÓTH, J., ZAGYVAI, I.: Készítmény és eljárás neutronsugárzás elleni védelemre.  
(Product and procedure for protection against neutron irradiation) (in Hungarian)  
Hungarian Patent, No. TA-1012, March, 1969; patented also in several other countries
32. HOLLÓ, J., KOCH, L.: Protein from Green Matter  
Proc. Biochem. 5, 37–39 (1970)
33. HOLLÓ, J., ZAGYVAI, I., TÓTH, J.: Méthodes physicochimiques pour l'épuration des eaux résiduaires  
a.) Lecture: I. Biochem. Eng. CIIA–BIPCA Symp. March, 1970, Budapest  
b.) Les eaux résiduaires des industries agricoles et alimentaires. Edition Dr. W. Jung, La Haye, 1972, 215–230  
c.) Petriolieri d'Italia, 43–52, March, 1973  
d.) Petrolio e Ambiente Poligrafico Artioli, 1973, 321–330
34. HOLLÓ, J., KOCH, B., KOCH, L.: Fehérje- és aminosavtartalmú takarmánynyersanyagok néhány optimalizációs kérdése  
(Some optimization problems of fodder raw materials containing protein and amino acid) (in Hungarian)  
a.) Lecture: Sopron, Dec., 1969  
b.) Magy. Kém. Lapja, 24, 453–455 (1971)

35. HOLLÓ, J., KOCH, L.: Leaf Protein; its Agronomy, Preparation, Quality and Use  
 a.) Lecture: Coimbatore, Nov. 1969 (India)  
 b.) IBP Handbook, 20, 63–68 (1971) Blackwell Sci. Publ. Oxford
36. FODOR, L., GÁL, S., HOLLÓ, J.: Eljárás diszkrét részecskékből álló száraz szilárd szorbit előállítására  
 (Procedure for the preparation of dry solid sorbite composed of discrete particles) (in Hungarian)  
 Hungarian Patent, 1971; patented in several other countries
37. HOLLÓ, J., KOCH, L., KOCH, B.: Die Produktionsmöglichkeiten für Eiweiss und essentielle Aminosäuren aus grünen Pflanzen in Mitteleuropa  
 a.) Lecture: IV. Symp. für industriellen Pflanzbau, Sept. 1971, Vienna  
 b.) NOT Symp. New Trends for the Preparation of Protein, Nov., 1971, Warsaw  
 c.) Industrieller Pflanzenbau, Vol. IV. 241–250, Buch und Offsetdruckerei, F. Pillwein, Vienna
38. HOLLÓ, J., TÓTH, J., ZAGYVAI, I.: Procedures for decreasing BOD in waste water and in certain cases, for obtaining protein (in Hungarian)  
 Hungarian Patent, No. TA-1035; patented in several other countries
39. HOLLÓ, J., KOCH, L., KOCH, B.: Preparation of Proteins and Amino Acids from Green Plants in Hungary (in Hungarian)  
 Magy. Tud. 17, 215–222 (1972)
40. HOLLÓ, J.: Obtention d'un extrait décellulosé de protéines végétales utilisable comme fourrage. Rendement en protéines des feuilles de quelques plantes fourragères.  
 C–R. Acad. Agr. France, 89–96 (1975)
41. HOLLÓ, J., KOCH, B., KOCH, L.: Obtention d'un extrait décellulosé de protéines végétales utilisable comme fourrage. Rendement en protéines des feuilles de luzerne.  
 C–R. Acad. Agr. France, 215–218 (1973)
42. HOLLÓ, J., KOCH, L., KOCH, B.: Les protéines non-conventionnelles pour l'alimentation: les protéines extraites des feuilles  
 a.) Lecture: Convegno intern., Salle proteine vegetali per l'alimentazione umana. Manton, Oct., 1973  
 b.) Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, LII 154–162 (1975)
43. HOLLÓ, J., TÓTH, J.: Cleanness of Technology  
 a.) Lecture: III. Interpetrol. Congr. Rome, Apr. 1973  
 b.) Atti Petrolio e Ambiente Congresso Rome Em. 11–14 Apr. 1973  
 Poligrafico Artidi, Petrolio e Ambiente, 237–240 (1974)
44. HOLLÓ, J., KURUCZ, É., PERÉDI, J.: Factor influencing the Autoxidation of Fats and Fatty Acids  
 a.) Lecture: Intern. Symp. on the Deterioration of Lipids, Gdansk, Oct., 1971  
 b.) Zeszyt Problemowe Postpepow Nauk Rolniczych, 136, 99–109 (1973)
45. BAYER, H., BOKA, B., HOLLÓ, J., PUSKÁS, A., PALÁGYI, T., SZILÁGYI, G.: Eljárás krémkonzisztenciájú enzimes mosószer előállítására.  
 Hungarian Patent, Aug. 1975

46. HOLLÓ, J., KURUCZ, É., BORÓDI, A.: Study of Factors Affecting Extraction Parameters of High Oil Content Sunflower-seeds.  
a.) Lecture: 12. ISF Congr. Milano, Sept. 1974
47. HOLLÓ, J., KOCH, L.: VEPEX das ungarische Blattprotein-Verfahren  
a.) Lecture: Techn. Univ. West-Berlin, Apr. 1975
48. KURUCZ, É., BUZÁS, I., HOLLÓ, J.: Influence of the refining process on the dissolved oxygen content of vegetable oils.  
a.) Lecture: Chemurgy of Fat Intern. Symp., Gdansk, June, 1975  
b.) Zeszty Problemowe Postepow Nauk Rolniczych, 211, 151–157 (1981)
49. HOLLÓ, J., KOCH, L., KOCH, B.: Új proteinek a táplálkozás céljára. A zöld növényekből kivont proteinek.  
a.) Lecture: Fejlesztési tapasztalatok a fejlődő országokban. III. Intern. Conference May, 1974  
b.) Kongr. kiadv. 89–109. MTESZ, 1975  
c.) Lecture: Internat. Fodder Symposium, Helsinki, June, 1974
50. HOLLÓ, J., LELKES, G., FODOR, P., TÓTH, J.: Eljárás gumós növények (cassava, tápióka stb.) feldolgozására.  
Hungarian Patent. No. VE 685, 1970; patented in various countries
51. HOLLÓ, J., ZAGYVAI, I., TÓTH, J.: Derítéssel és dinamikus iszapfüggöny alkalmazásával működő eljárás és készülék  
Hungarian Patent, No. TA 1037, 1971; Patented in various countries
52. TÓTH, J., HOLLÓ, J., JOHNSON, J., TENDERDI, R.: Removal of Heavy Metals and other contaminants from Water by Fixedbed Bioabsorbents.  
American Patent, registered: June 1975
53. FODOR, L., GÁL, S., HOLLÓ, J., PUNGOR, E. et al.: Eljárás diszkrét részecskékből álló száraz szilárd-fázisú szerves és szervetlen vegyületek és/vagy ezek keverékeinek előállítására olvadékból.  
Hungarian Patent, No. BU 561, 1971
54. FODOR, L., GÁL, S., HOLLÓ, J., PUNGOR, E. et al.: Eljárás és berendezés diszkrét szilárd részecskékből álló karbamid és zsírsav addukt előállítására.  
Hungarian Patent, No. 170477, 1975
55. HOLLÓ, J., Biomérnöki kutatásaink az ezredforduló tükrében 1.2.3. rész  
a.) Élelmezési Ipar, 31, 281–287, 321–328, 361–367 (1977)  
b.) Biomérnöki kutatásaink az ezredforduló problémáinak tükrében. (Az MTA Kémiai Tudományok Osztályának 1977. márc. 22.-i ülésén tartott székfoglaló előadás.)  
Kémiai Közlemények, 49, 155–194 (1978)
56. HOLLÓ, J.: Tendances de la technologie des huiles végétales.  
Revue Française des Corps Gras, 24, 3, 137–143 (1977)
57. HOLLÓ, J., KOCH, L.: VEPEX, das ungarische Blattprotein-Verfahren Ernährungs-Umschau, 25, 210–216 (1978)

58. FODOR, L., GÁL, S., HOLLÓ, J. et al.: Eljárás kérődzők takarmányozására szolgáló polihidroxi-vegyület karbamid komplexek előállítására.  
Hungarian Patent, No. 174 735, Registered: 1977
59. HOLLÓ, J., MIHÁLTZ, P.: Energy Consumption Problems of Food Industry Sewages with Special Regard to Aeration.  
Energy and Food Industry, II. 2.a. pp 11. Madrid, 1980
60. HOLLÓ, J.: a.) Bioinzsenernie izsledovanija na poroge tretego tiszjacsiletija, Moscow, USSR, Jan. 1979, p. 32  
b.) Unsere biotechnische Forschung im Spiegel der Probleme der Jahrtausendwende  
TU Berlin, Schriftenreihe aus dem Fachgebiet Getreidetechnologie, 2, 48–93, Berlin, 1980
61. HOLLÓ, J.: Small Scale Technology, pp. 42  
UNESCO Workshop on Chemical Feedstocks from Renewable Resources in Developing Countries, Kuala Lumpur, 1979
62. HOLLÓ, J.: Le proteine non conventionale per l'alimentazione umana: Le proteine delle foglie.  
La Rivista Italiana delle Sortanze Grasse, 52, 154–162 (1975)
63. HOLLÓ, J.: Hozzászólás Vámos Tibor r. tag "Hazánk és a műszaki haladás" c. referátumához.  
Élelmezési Ipar, 35, 361–364 (1981)
64. HOLLÓ, J.: Biotechnológiai lehetőségeink nyersanyag- és energiagondjaink enyhítésére  
Magyar Tudomány, 26, 510–525 (1981)
65. Környezet- és természetvédelem (Kerekasztalbeszélgetés)  
Résztevők: J. Holló, etc. Népszabadság 39, 69, 7. p. (1981)
66. Pillantás a 199. évtizedbe. Magyar tudósok tudományuk várható eredményeiről. Holló János, etc., hozzászólása  
Népszabadság 39, 2. 5. p. (1981)
67. HOLLÓ, J.: A jövő a biotechnológiáé.  
Népszabadság, 40, 18 Sept. p. 7. (1982)
68. HOLLÓ, J.: Biotechnologie für Gewinnung von Rohstoff- und Energieträgern. 2001/82/2 N.  
Abk. der AdW der DDR 67–90
69. HOLLÓ, J.: Bioengineering Research Reflected by Problems at the Dawn of a New Millenium.  
Kémia-Kemi, 9, 565–525
70. HOLLÓ, J.: Tendencias of Modern Technologies for Complex Processing of Vegetable Matters  
a.) Lecture: Riga, Apr. 1982, pp. 24–39  
b.) Lecture: Vienna, May, 1983
71. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E.: Application of Affinity Chromatography in Food Processing. in:  
Progress in Food Engineering, Foster Verlag, Küsnacht, 1983, pp. 357–364
72. HOLLÓ, J., VARGA, P., NAGY ZÁMBÓ, I., LÁSZLÓ, E., BALI, L., TÓTH, M., DEBRECZENY, I., USKERT, A., HORVÁTH, J.: Process for beer production.  
Hungarian Patent, No. 160143, Febr. 1969; Patented in several countries
73. HOLLÓ, J., NYESTE, L., KIRCHKNOPF, L., ZIEGLER, B., BALLAGI, A., KISS, S.: Neuer methanassimilierender Methylomonas. Stamm und Verfahren zur Herstellung von

- Einzellenprotein auf der Basis von Methanol.  
European Patent, No. 84103754.2., 05.04.84
74. HOLLÓ, J.: Möglichkeiten der biotechnologischen Verarbeitung von Biomasse  
a.) Gastvorlesung zum Themenkreis Veredelung pflanzlicher Rohstoffe durch biotechnologische Verfahren, Symposium Techn. Univ. Berlin/West, 10.07.1984  
b.) Schriftenreihe aus dem Fachgebiet Getreidetechnologie. (in press)
75. HOLLÓ, J., TÓTH, J., MIHÁLTZ, P., CZAKÓ, L.: Oxigénbevitel, flokuláció, koagulálás, fázisválasztás műszaki és gazdasági kérdései a szennyvitzisztításban.  
a.) Lecture: MTA nagygyűlése keretében (General Assembly of Hung. Academy of Scis. 8 May, 1984  
b.) in: D. Berényi: Fizikai módszerek az emberi környezet kutatásában és védelmében. Akad. Kiadó, Budapest, 1987. pp. 249–255
76. HOLLÓ, J.: Industrial Basic Foodstuffs in Hungary CIIA Symposium on Industrial Basic Foodstuffs, Paris, 29–31 Oct., 1984  
a.) Lecture  
b.) APRIA edition, Paris, 35. rue Général Foy 75008 1985; pp. 453–500
77. HOLLÓ, J.: Fat Industry a Rich Raw Material Resource  
a.) Plenary lecture, 17th ISF Congress, New Delhi, 3–8 Febr., 1985  
b.) ISF–OTAI edition, New Delhi, Nov. 1984, p. 47
78. HOLLÓ, J., PERÉDI, J., GERZOVITS, J., DUDUK, V., BORÓDI, A.: Utilization of Byproducts of Sunflowerseed Processing in the Vegetable Oil Industry  
a.) Lecture: 17th ISF Congress, New Delhi, 3–8 Febr. 1985  
b.) Olaj, Szappan, Kozmetika. XXXIV. 3. 65–67 (1985)
79. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, Á., BENDE, P., BOLGÁR, P., WIEG, A.: Complex Biotechnological Plant with a Processing Capacity of 400 tons per day of Native Corn  
a.) Lecture: Starch Symposium, Ahrenshoop, Apr. 1984  
b.) Die Nahrung (Food), 29, 829–842 (1985)  
c.) Lecture: Third European Congress of Biotechnology, Munich, 10–14 Sept., 1984. Vol. III. 469–478, Verlag Chemie Weinheim  
d.) Process Biochemistry, June, 1985, pp 80–85
80. HOLLÓ, J., KOLLÁR-VÖLGYESI, M., TÓTH, J.: Process for Composting of Forestry- and Wood Industrial Wastes.  
Hungarian patent, No. 183.850/1983
81. BERECHY, GY., DEBRECZENY, I., HOLLÓ, J., HOSSZU, I., LÁSZLÓ, E., LENGYEL, I., MORVAI, J., TÓTH, M.: Beer fermentation process for production of normal and high gravity beer.  
Hungarian patent 2251–2991/81/9. No. 182403
82. HOLLÓ, J.: Hungarian Experiences and Conceptions in the Field of Biomass Utilization. UNESCO Workshop in the Field of Biomass Production and Utilization, Prague, 4–8 Nov. 1985
83. HOLLÓ, J.: Biotechnologie—unter ungarischem Gesichtspunkt.  
Lecture: Akademie der Wissenschaften der DDR  
Klassen Biowissenschaften und Chemie, 14.11.1985

84. DÉNES, G., HOLLÓ, J.: A biológia és technológia kapcsolata biotechnológiai eljárások kidolgozásában.  
 a.) Lecture: MTA 1985. közgyűlése, May  
 b.) Élelmiszer Ipar, XL 1986, 281–286
85. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, Á. et al.: Beet Sugar or Isosugar from Corn? Background of a major biotechnological investment  
 Seventh Australian Biotechnology Conference, Aug. 1986, Melbourne, Proceedings 443–445
86. HOLLÓ, J., TÓTH, J.: Application of Renewable Raw Materials in the Chemical Industry (Biomass) in: Perspectives of Alternatives of Energy and Chemical Raw Materials. OMFB ed. 6-8102-T. Budapest, 1986, pp. 151–190 (in Hungarian)
87. PÉCS, M., SZIGETI, L., NYESTE, L., HOLLÓ, J.: Analytical and Automation Problems of Fermentation Processes  
 a.) Lecture: IV. Biotechn. Symp. Soc. Countries, Varna, May, 1986  
 b.) Lecture: ACOFOP Automatic Control and Optimization of Food Processes (Symposium, Paris, Nov. 1986)  
 c.) In: Bimbenet–Bruin–Holló, et al. ACOFOP Symposium Elsevier Appl. Sci. Publ. Amsterdam (in press)
88. HOLLÓ, J.: Trends in der Aufarbeitung von Ölsamen  
 a.) Lecture: DGF–ISF Congress, Münster, Sept. 1986  
 b.) Fett Wissenschaft Technologie, 89, p. 2–7 (1987)
89. HOLLÓ, J., BORÓDI, A.: Some Problems of Energy Economy in Oilseed Processing in Hungary  
 a.) Lecture: DGF–ISF Congress, Münster, Sept. 1986  
 b.) Fett Wissenschaft Technologie (in press)
90. HOLLÓ, J.: Le tournesol en Hongrie: recherche, technologie et produits  
 a.) Lecture: Journée d'information d'ITERG, Paris, Nov. 1986  
 b.) Revue Française des Corps Gras 34, 5–6, p. 259–266 (1987)
91. HOLLÓ, J., DÉNES, G.: A kémia és biotechnológia kapcsolata  
 a.) Lecture: MTA 1987. május Közgyűlés  
 b.) Magyar Kémikusok Lapja, 43, 1. (in press) (1988)

## V. Books, University lecture notes

- HOLLÓ, J.: Sörgyártás (The Brewing of Beer) (in Hungarian)  
 Univ. Lecture Note, p. 91, 1950
- HOLLÓ, J.: Maláta- és sörgyártás (Malting and Brewing Beer) (in Hungarian)  
 Univ. Lecture Note, p. 168, 1951
- HOLLÓ, J.: Maláta- és sörgyártás (Malting and Brewing Beer.) (in Hungarian)  
 University Textbook  
 Élelmiszeripari Kiadó, p. 232, Budapest, 1952

4. HOLLÓ, J.: Melléktermékek és hulladékok feldolgozása  
(Utilization of by-products and waste matter) (in Hungarian)  
Univ. Lecture Note, p. 72, 1952
5. HOLLÓ, J.: Finomerjedési iparok (Fine Fermentation Industries) (in Hungarian)  
Univ. Lecture Note, p. 59, 1952
6. TELEGDY-KOVÁTS, L., HOLLÓ, J.: Élelmezési iparok II. Technológia.  
(Food Industries II. Technology) (in Hungarian)  
Univ. Textbook. Tankönyvkiadó, Budapest, p. 836, 1952
7. HOLLÓ, J., MACHELKA, L.: Automatizálás az élelmezési iparban  
a.) (Automization in the Food Industry) (in Hungarian)  
Univ. Testbook, Élelm. és Begyűjt. Kiadó, 1954, p. 454  
b.) (Automization in the Food Industry) (in Rumanian)  
Editura Techn. București, p. 514, 1958  
c.) Automaatizacia v potravinarekom priemisle (in Slovakian)  
Slov. vydavat. techn. literat. Bratislava, p. 454, 1959
8. TELEGDY-KOVÁTS, L., HOLLÓ, J.: Élelmezési iparok. I. Kémia. Nyersanyagok.  
(Food Industries I. Chemistry. Raw Materials.) (in Hungarian)  
Univ. Textbook. Tankönyvkiadó, p. 767, 1957
9. HOLLÓ, J.: A mezőgazdasági iparok néhány elméleti és gyakorlati kérdése.  
(Some theoretical and practical problems of the agricultural industry) (in Hungarian)  
I. Holló-Szejtli: A keményítő kutatás néhány újabb eredménye  
(Some recent results in the starch research) (in Hungarian)  
Lecture Note for Postgraduate Course for Engineers, MÉTI, p. 139, 1960  
II. Holló-Nyeste-Tóth-Fodor: Az erjedési iparok néhány elméleti és gyakorlati problémája. Detergensek. Izotópok a mezőgazdaságban.  
(Some theoretical and practical problems of the fermentation industry. Detergents. Isotopes in the agriculture.) (in Hungarian)  
MÉTI, p. 170, 1960
10. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Válogatott fejezetek az élelmszerkémiaiából. (Szénhidrátok.)  
(Selected topics of the chemistry of food. Carbohydrates.) (in Hungarian)  
Lecture Note for specialized engineers  
MÉTI, p. 105, 1962
11. HOLLÓ, J., SZEJTLI, J.: Die saure Hydrolyse der Stärke. Akademie Verlag, Berlin, p. 118, 1966
12. HOLLÓ, J., HOSSZU, I.: Sör- és malátaipari anyagismeret  
(Knowledge of Materials for the Brewing and Malting Industries) (in Hungarian)  
Műszaki Könyvkiadó, 1964, p. 225
13. HOLLÓ, J., KOLLÁR, GY.: Söripari Technológia. I. Malátagyártás (Technology in the Brewing Industry. I. Malting) (in Hungarian)  
Műszaki Könyvkiadó, p. 242, 1965
14. HOLLÓ, J., TÓTH, M.: Söripari Technológia. II. Sörgyártás.  
(Technology in the Brewing Industry II. Brewing Beer.) (in Hungarian)  
Műszaki Könyvkiadó, p. 321, 1965

15. HOLLÓ, J., NYESTE, L., PUSKÁS, A.: *Biológiai iparok műveletei (Biochemical Procedures) in Hungarian*  
Tankönyvkiadó, p. 326, 1966  
Lecture Note.
16. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E., HOSCHKE, A.: *Plant  $\alpha$ -1,4-Glucan Phosphorylase*  
Akadémiai Kiadó, Budapest, p. 210, 1971
17. HOLLÓ, J., KURUCZ, É., BORÓDI, A.: *The Applications of Molecular Distillation*  
Akadémiai Kiadó, Budapest, 1971, p. 211
18. HOLLÓ, J., LÁSZLÓ, E.: *A keményítő bioszintézisének és enzimés lebontásának kémiai folyamatai. A kémia újabb eredményei (Chemical Processes of the Biosynthesis and Enzymatic Degradation of Starch)*  
Akad. Kiadó, Budapest, p. 1–86, 1972
19. HOLLÓ, J. et al.: *Biológiai ipari műveletek. Practicum. (Biochemical Processes. Practicum),*  
Budapest Tankönyvkiadó, p. 233, 1973 (lecture note)
20. AMMON, R., HOLLÓ, J. (ed.) *Natürliche und synthetische Zusatzstoffe in der Nahrung des Menschen. CIIA Symp. edition, Steinhopff, Darmstadt (1973)*
21. AMMON, R., HOLLÓ, J. (ed.) *Application de la spectrométrie de masse (Sm) et de la résonance magnétique nucléaire (RMN) dans les ind. alim. XV. Symp. Int. de la CIIA, Bologna, 12–13 Nov. 1975. Stampa della Cooperation Libreria Universitaria Editia, Bologna, 1977*
22. HOLLÓ, J. et al.: *A korszerű fermentációs kutatás néhány problémája (Some Problems of Up-to-date Fermentation Research) Akad. Kiadó, Budapest, pp. 296, 1978*
23. HOLLÓ, J. (ed.) *Élelmiszeripari értelmező szótár (Technical Dictionary of Definition—Food Industry.) Akad. Kiadó, 1980, pp. 278*
24. HOLLÓ, J. (ed.) *Food Industries and the Environment. Prc. of the Internat. Symp. Budapest, Hungary 9–11 Sept. 1982. (Development in Food Science, 9), Elsevier–Akadémiai Kiadó, 1985, pp. 578*
25. HOLLÓ, J. (ed.) *Fat Science 1983 Prc. of the 16th ISF Congress, Budapest 4–7 Oct. 1983 (Development in Food Science, 11A and 11B) Elsevier–Akadémiai Kiadó, Amsterdam–Budapest, 1985, 1155 pp*
26. HOLLÓ, J. (ed.) *Biotechnology and Food Industry. Prc. of the Internat. Symp. Budapest 5–9 Oct 1987. Akadémiai Kiadó, Budapest 1987 (in press)*