

Felhasznált irodalom

Balaton M. – Ketting F.: Tejipari kézikönyv. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest. 1981. 1–773.

Brunner, J.R.: Characteristics of edible fluids of animal origin: Milk. New York. John Wiley and Sons. Inc. 1976. 619–655.

Csapó J. – Csapó-Kiss Zs. – Stefler J. – Csordás E. – Martin, T.G. – Némethy S. – Wágner L. – Táló T.: A tőgygyulladás hatása a tej D-aminosav tartalmára. Szaktanácsok. 1995–96. 1–4. 38–52.

Csapó J. – Csapó-Kiss Zs. – Stefler J. – Pohn G. – Horn P. – Martin, T.G.: D-amino acid content of mastitic milk. Hungarian Agricultural Research. 2000. 9. 3. 7–10.

Csapó J. – Csapó-Kiss Zs. – Stefler J.: Determination of the proportion of mastitic milk in the bulk tank milk based on free D-amino acid content. Authenticity and Adulteration of Food - the Analytical Approach. Euro Food Chem IX. Interlaken. 1997. Sept. 24–26. 95–100.

Csapó J. – Csapó-Kiss Zs. – Stefler J.: Influence of mastitis on D-amino acid content of milk. Agriculturae Conspectus Scientificus. 1997. 62. 1–2. 162–167.

Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: A tej vitaminjai és élettani-táplálkozási vonatkozásai. Tejgazdaság. 2001. 41. 34–41.

Csapó J.: Élelmiszereink. Alapvető élelmiszerek. Tej és tejtermékek. A táplálkozás egészségkönyve. Szerk.: Hajós Gy. – Zajkás G., Kossuth Kiadó, Budapest, 2000. 131–143.

Csapó J. – Schäffer B.: A tej tulajdonságai. Tejgazdaságtan. Szerk.: Szakály S., Dinasztia Kiadó, Budapest, 2001. 64–82.

Csapó J. – Csapó-Kiss Zs.: A tej és tejtermékek szerepe a táplálkozásban. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2002. 1–464.

Csapó J. – Csapó-Kiss Zs.: Élelmiszerkémia. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2003. 1–492.

Fox, P.F.: Advanced Dairy Chemistry-1: Proteins. Blackie Academic & Professional, London - Weinheim - New York - Tokyo - Melbourne - Madras. 1997. 1-781.

Fox, P.F.: Advanced Dairy Chemistry-2: Lipids. Blackie Academic & Professional, London - Weinheim - New York - Tokyo - Melbourne - Madras. 1997. 1-443.

Fox, P.F.: Advanced Dairy Chemistry-3: Lactose, water, salts and vitamins. Blackie Academic & Professional, London - Weinheim - New York - Tokyo - Melbourne - Madras. 1997. 1–536.

Fox, P.F.: Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology - 1. Chapman and Hall. New York. 1996.

Fox, P.F.: Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology - 2. Chapman and Hall. New York. 1996.

Fox, P.F.: Developments in Dairy Chemistry - 1. Proteins. Elsevier Applied Science Publishers. London & New York. 1982. 1–409.

Fox, P.F.: Developments in Dairy Chemistry - 2. Lactose and Minor Constituents. Elsevier Applied Science Publishers. London & New York. 1983. 1–430.

Fox, P.F.: Developments in Dairy Chemistry - 3. Lactose and Minor Constituents. Elsevier Applied Science Publishers. London & New York. 1985. 1–405.

Szakály S.: Tejgazdaságtan. Dinasztia Kiadó. Budapest. 2001. 1–478.

Szakály S.: Tejgazdaságtan. Egyetemi jegyzet. PATE Állattenyésztési Kar. Kaposvár. 1991. 1–120.