

Drozdov N., Materanskaja N.:

A sertézsír oxidációs változásai különböző gyártási körülmények között

(Mjasznaja Industrija SZSZSZR 1954. 1. sz.)

Az eddigi nézetektől eltérően megállapítást nyert, hogy a zsírok kezdeti oxidációjának megállapításához legjobban használhatók a következő reakciók, illetve meghatározások: az epoxid oxigén, a jódszám, a peroxidszám és az elnyelt oxigén meghatározása. Ezeknek a módszereknek az alkalmazásával sikerült nyomon követni a sertézsír oxidációját az előállítás folyamán. Megállapították, hogy a zsírok oxidációja bár már a kiolvasztás alatt megkezdődik, legintenzívebben az ülepítés folyamata alatt következik be. A vákuumban történő kiolvasztással nyert zsír oxidációjának mértéke azonos a nyitott üstben kiolvasztott zsír oxidációjának mértékével. Tekintve, hogy az oxidálódás főként az ülepítőben következik be, ezért a zsír minőségét elsősorban az ülepítés hőmérsékletének és időtartamának csökkentésével lehet javítani.

Almási E. (Budapest)

Nordling W. D.:

Stabil keményítő indikátor oldat előállítása

(Chemist-Analyst 42, 70, 1953. Ref.: Z. f. L. U. u. F. 100, 77, 1955.)

Szerző módszert közöl olyan keményítőoldat előállítására, mely 6 hónap után még változatlan: 50

mg glicerint 50 ml deszt. vízzel elegyítünk és az elegyet felforraltjuk. Hozzáadunk 1 g oldható keményítőt 2–3 ml vízben, a folyadékot megkeverjük és 3 percig forrásban tartjuk.

Gál I. (Budapest)

Drozdov N., Materanskaja N.:

Az epoxid oxigén meghatározása a zsírokban

(Mjasznaja Industrija SZSZSZR 1954. 1. sz.)

Az epoxid oxigén meghatározása azon alapul, hogy az epoxid kötés a vízmentes HCl-el reagál. A reagens 0,2 n abszolút éterben oldott száraz HCl gáz. Az étert előzetesen kalciumklorid felett kiszárítjuk, majd fém nátriumról ledestilláljuk. Az így kapott abszolút étert HCl-gázzal telítjük 0,2 n koncentrációig. Az ily módon nyert reagenst a következőképpen használjuk fel: 0,8–1,0 g zsírt becsiszolt üveg dugós 250 ml-es Erlenmeyer-lombikba mérünk. A bemért zsírt 5 ml abszolút éterben feloldjuk, hozzáadunk 15 ml 0,2 n abszolút éterben oldott HCl-t. A lombikot üveg dugóval lezárjuk és szobahőmérsékleten 3 óra hosszat állni hagyjuk. Ezután hozzáadunk 25 ml neutrális 96%-os alkoholt, 0,5 ml fenoltalein oldatot és a felesleges HCl-t 0,1 n nátriumhidroxid oldattal megtitráljuk. Mivel a HCl oldat titere változik, paralel vakpróbát kell beállítani. Az epoxid oxigént a következő képlet segítségével lehet kiszámítani:

$$\frac{B - (A - D) \cdot 0,1 \cdot 0,016 \cdot 100}{\text{bemérés (g)}}$$

ahol: A a visszatitrálásra fogyott 0,1 n NaOH oldat mennyisége ml-ben.

B a vakpróbára fogyott 0,1 n NaOH oldat mennyisége ml-ben.

D a zsír savtartalma következtében fogyott 0,1 n NaOH oldat mennyisége ml-ben.

Almási E. (Budapest)

Perédi I. :

Zsírok avasodása. Gyors avasítás, mint vizsgálati módszer. Néhány antioxidáns hatása.

(„Élelmezési Ipar” VIII. évf. 1954. 4. sz. 104–111. old.)

A peroxidszám meghatározás a zsíradékok avasodási folyamatának követésére gyors avasításnál is megfelel. Az érzékszervi avasság fellépte és a peroxidszám között összefüggés állapítható meg, ezen összefüggés azonban zsíradékonként és zsíradékkeverékenként változó.

Gallussavészterek (etil-, ill. propilgallát) 0,01%-ban adagolva a sertészsír inkubációs idejét az eredetihez képest körülbelül tizszerezére növelik.

Garami Gy. (Budapest)

Grzsivo V., Nemeč Sz., Valler L. :

A húskonzervek vitamintartalma

(*Mjasznaja Industrija SZSZSZR* 1954. 1. sz.)

Különböző húskonzervek B₁ (thiamin), B₂ (riboflavin) és PP (nikotinsav) vitamintartalmát vizsgálva megállapították, hogy a tiszta húsból, marha-, birka-, sertés-húsból készült konzerveknél a B₁-vitamin tartalom 0,01–0,03 mg/

100 g érték körül mozog. Egyedül a párolt sertéshús és a kolbasztöltetek konzervek mutattak 0,08, illetve 0,13 mg% B₁-vitamintartalmat. A B₂-vitamin mennyisége 0,1–0,2 mg% körül mozog. A PP faktor mennyisége 2,3–4,7 mg% körüli értéket mutat. Sokkal kedvezőbb a készételek és a vágóhídi melléktermékekből készített konzervek vitamintartalma. Így a májlesztet B₁-vitamin tartalma 0,03 mg%, B₂ 1,70 mg%, PP 3,8 mg% található benne. Ugyancsak nagy mennyiségben tartalmaz B₂ vitamint a „Vese paradicsommártásban” konzerv is. B₁-vitamin tartalma 0,04 mg%, B₂ 1,35 mg%, PP faktor 2,7 mg%. Tekintve, hogy a felnőtt ember B₂ vitaminszükséglete napi 2 mg és a PP faktorból napi 15 mg, a máj és vese konzervek tápanyagtartalmukon kívül felhasználhatók mint B₂ és PP-vitaminforrások is. Megállapították azt is, hogy a tartósítás nem csökkenti a vitamintartalmat, vagyis ezek a készítmények konzerv állapotban ugyanannyi B₂ és PP-vitamint tartalmaznak, mint rendesen, ételként elkészítve.

Almási E. (Budapest)

Truttwin H. :

A hal állottságának meghatározása jodometrikus titrálással

(*Z. f. L. U. u. F. 97, 281, 1953. és 99, 461, 1954.*)

A hal állottságának megállapítására vonatkozó eddigi módszerek részben bonyolultak voltak és ezért piaci módszerekként nem voltak felhasználhatók, részben esetlegességektől, ellenőrizhetetlen tényezőktől fügtek és ezért nem voltak reprodukálhatók. Szerző gyorsan elvégezhető eljárást ír le, amely homogén átlagmintából indul ki és a fokozódó romlást a jód-fogyás mérésével követi. Adatai a közönséges tókehalra vonatkoznak. Szerző az árubeli tókehalfilét hús-

larálón kétszer áthajtotta és villával alaposan összekeverte. Ennek az átlagmintának 1 g-ját egy 100 ml-es, becsiszolt dugós Erlenmeyer-ombikban 50 ml vízzel 1 percig erősen rázta, hogy az anyag minél finomabb eloszlású legyen. Ezután 25 ml-es bürettéből lassan jóddoldatot csepegtetett hozzá (0,08 g J resubl. pro anal.-t jól porítani, 0,15 g KJ pur.-mal kis hengerpo-hárban összekeverni, kevés vízben feloldani és 100 ml-re feltölteni). Közönséges tőkehal titrálásakor közvetlenül a hal megölése után 5,1 ml a jódfogyasztás; ez azután emelkedik, a tizedik napon 12,6 ml, a tizenkettediken 18,2 ml. Az elfogadhatóság felső határa mintegy 14 ml.

A jóddal való titrálás lepényhal, foltos tőkehal és merlán esetében is ugyanolyan határértékeket eredményezett, mint a közönséges tőkehalnál. Minden esetben 12–13 ml volt az a jódfogyasztás, amely mellett a halakból kellemetlen szag kezdett áradni. 13–14 ml jódfogyasztás képviseli azt a határértéket, amelynek elérése már nem teszi kívánatossá a halak élelmi-szerként való felhasználását.

Az eljárásnak további egyszerűsítésére a szerző gyors módszert dolgozott ki, amennyiben meghatározta azt az időtartamot, amely szükséges a szuszpenzió színének a kívánt ametisztzínre való beállításáig. 10 ml 0,08%-os jóddoldat hozzáadása esetén a még élvezhető halhús átlag „időértéke” 24–25 perc.

Gál I. (Budapest)

Kiermeier F. és Pirner G.:

Vizsgálatok a Gerber-zsírmeghatározásra vonatkozólag

Hőmérséklet és savkoncentráció befolyása a zsírmeghatározásnál, tejfelben. (*Untersuchungen über die Gerber-Fettbestimmung I. Mitteilung: Einfluss von Temperatur*

und Säurekonzentration bei der Fettbestimmung im Rahm. Z. f. L. u. F. 100, 135, 1955.)

A reakció-hőmérséklet befolyással van a tejjel zsirtartalmának butirometrikus meghatározására, és ezért a kapott eredmények nagymértékben függenek a hevítés körülményeitől. A savkoncentráció a feltárás folyamán ugyancsak nagymértékben befolyásolja zsirtartalmát, míg egyidejűleg a zsír minősége alig változik. Hostetter és Lehmann javaslata: végezzük a feltárást 65 C°-on és 68,7%-os kénsavval — bizonyult a szerzők vizsgálatai szerint a legelőnyösebbnek.

Gál I. (Budapest)

Lindner K. és Nagy V.:

Gyors zsírmeghatározás szénhidrát-tartalmú ételekben

(„Élelmezési Ipar”, VII. évf. 1953. 5. sz. 172–174. old.)

A Neusal oldattal történő butirometeres zsírmeghatározási módszer ételek zsirtartalmának gyors meghatározására alkalmas. A szerzők a Neusal oldat összetételén is változtattak. Az új összetételű Neusal oldatokkal a meghatározások ugyanolyan pontossággal végezhetők.

Garami Gy. (Budapest)

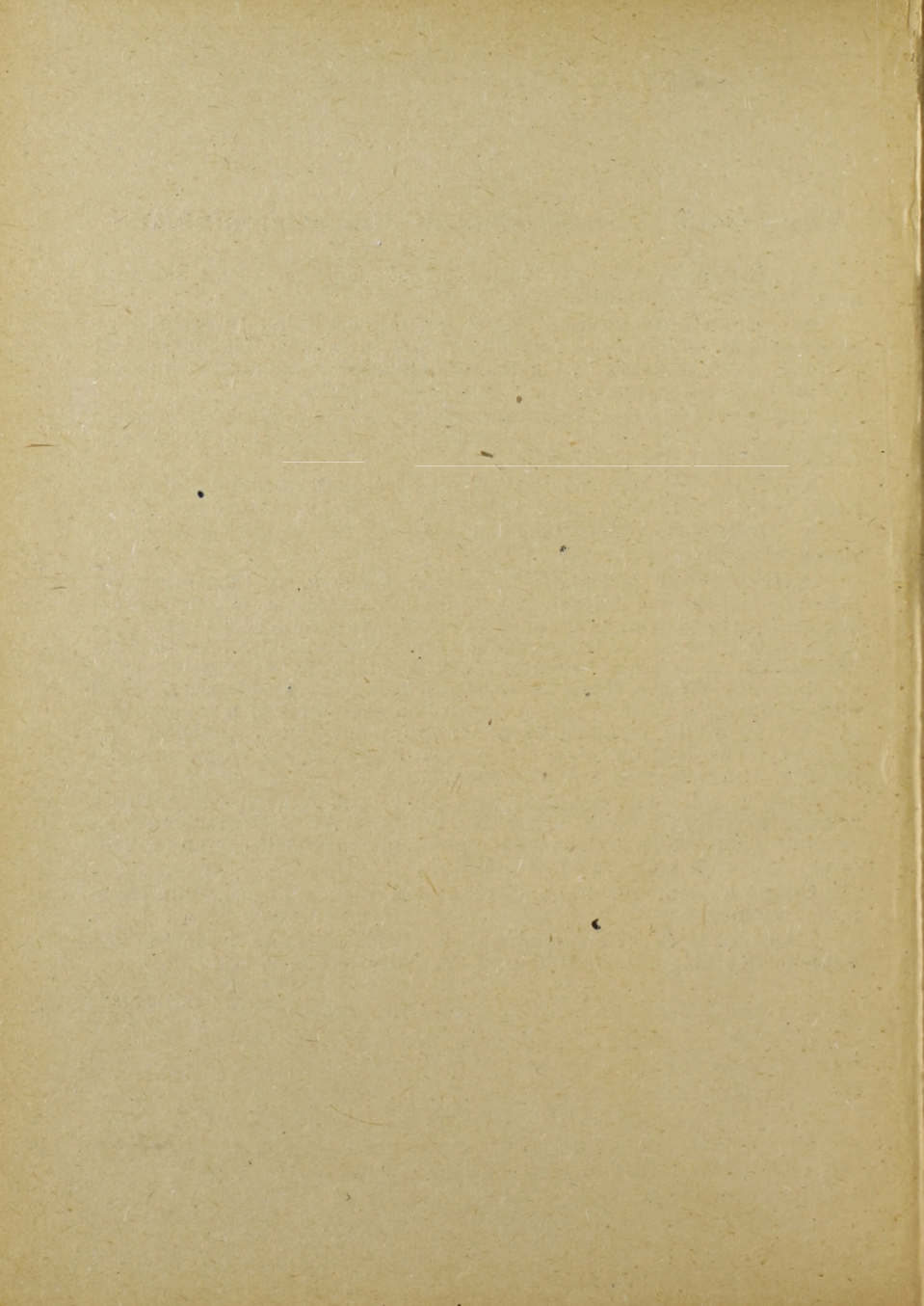
Karácsony Dezső:

Új módszer fruktóznak glükóz és egyéb monoszaharidok melletti meghatározására

(Élelm. Ipar VIII. 309. 1954.)

A szerző módszert közöl, melynek segítségével 0,2–10 mg fruktóz meghatározható 80 mg glükóz jelenlétében. A cukrot savval bontja el. Az így képződött hidroximetilfurfurol guajakollal színes terméké kondenzál, melyet fotométerrel lehet mérni.

Gál I. (Budapest)



**A szerkesztőbizottsághoz
a következő dolgozatok érkeztek:**

Sz. Dénes Anna és Sz. Pintér Margit:

Adatok teák (*Thea sinensis*) ásványianyagtartalmához, különös tekintettel a nehézfémekre.

★

Cieleszky Vilmos és Sz. Pintér Margit:

Borkősav készítmények, valamint ezek felhasználásával készült italok ólom és egyéb nehézfém szennyezésének gyors polarografiás meghatározása.

★

Bachler István:

Eljárás száraztészta, gabonaőrlemények, péksütemények zsír- és lecitinfoszforsav tartalmának meghatározására.

★

Angyal György és Fánecz István:

Csipkebogyó-tea C-vitamin tartalmának vizsgálata.

★

Lindner Elek:

Számlálóléc, mint a tejvizsgálatok segédeszköze.

★

Jaschik Sándor:

Az élelmiszerszínezékek kérdésének mai állása.

Tájékoztató Olvasóinkhoz és Munkatársainkhoz!

Az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” negyedévenként jelennek meg, évenként 1 kötetben.

Az „Eredeti dolgozatok” rovat élelmiszerkémiai, mikológiai — bakterológiai, — higiéniai közleményeket tartalmaz. Ugyancsak itt közlünk olyan cikkeket is, melyek az élelmiszerkémiával és élelmiszervizsgálatokkal kapcsolatosak (pl. analitikai kémia).

A „Műszaki fejlesztés — Beszámoló” rovat élelmiszeripari műszaki feladatokkal, rendeletekkel, szabványokkal, rendszettel, tapasztalatokkal, hírekkel stb. foglalkozik.

A „Gyakorlati közlemények” rövid leírásokat közölnek laboratóriumi vizsgálati módszerekről, számításokról, vagy eszközökről stb.

A „Könyv- és lapszemle” magyar és külföldi szakkönyvek és folyóiratok kivonatát ismerteti.

A közlemények tartalmáért a szerzők felelősek. A közleményeket tömören kell megfogalmazni. A kéziratokat gépirással 1 $\frac{1}{2}$ -es sorközzel, 4—5 cm margóval, a lapnak csak egyik oldalára írva kell beküldeni. A szakkifejezéseket, vegyületneveket fonetikusán kell írni. Az irodalmi utalásoknál a szerzők keresztnevének kezdőbetűit és vezetéknevét, továbbá a mű címét, illetve a folyóirat kötet, év és oldalszámát kell feltüntetni a dolgozat végén. A kézírathoz csatolni kell a munka magyarnyelvű rövid összefoglalását három példányban, továbbá egy idegennyelvű rövid összefoglalást (orosz, német, angol vagy francia) a dolgozat címének fordításával együtt.

Kéziratokat a szerkesztőség nem ad vissza. A kefelevonatokat a margón kijavítva azonnal vissza kell küldeni. Az esetleges ábrák levonatát a kefelevonat szélére kell ragasztani a megfelelő helyen és ellenőrizni kell azok számozását és aláírását.

Önálló közleményekből a szerzők kívánságára 40 db különlenyomatot adunk.

Kéziratokat és kefelevonatokat a felelős szerkesztő címére kell küldeni: Kottász József, Budapest, V., Városház-u. 9—11.

A szerkesztőbizottság