

NÉVMUTATÓ

Összeállította : *Moldvai Rezső*

<p><i>Anderson J. A.:</i> 1. <i>Cunningham D. K.</i> 291</p> <p><i>Ádám A.:</i> 1. <i>Mauchsné, Károly E.*</i> 101</p> <p><i>Bachler I.:</i> Tapasztalatok sütőipari ellen- őrzéseknél* 104</p> <p><i>Báthory P.:</i> Az élelmiszerek mikrobiológiai tisztaságának jelentőségéről* . 28</p> <p><i>Báthory P.:</i> Polónyi Pál emlékezetére* .. 241</p> <p><i>Bauer O.:</i> Zsírok tartósítása antioxidán- sokkal 108</p> <p><i>Biejer K. W.:</i> 1. <i>Hadorn H.</i> 237</p> <p><i>Blaskiewicz A.:</i> 1. <i>Turk A.—Messer P. J.</i> 294</p> <p><i>Brooks J.:</i> Mosott tojások felismerése II. Gyorsmeghatározási módszer . 294</p> <p><i>Bruckner J.:</i> Monoszaharidok meghatáro- zása az orcinolkénsav-reakció alapján 43</p> <p><i>Bäumler J.:</i> Hipnotikumok és szedativu- mok azonosítása toxikológiai elemzéseknél 174</p> <p><i>Cielešky V.—Lindner K.:</i> Az arzénszennyeződés lehető- sége füstgázos szárítás esetén* 11</p> <p><i>Cielešky V.—Pintér M.:</i> Borkénezőszerek arzénszeny- nyezése és annak toxikológiai vonatkozásai* 195</p>	<p><i>Crowhurst B.:</i> Zsírintes tejszáranyag meghatározása fagylaltban ... 295</p> <p><i>Cunningham D. K.—Anderson J. A.:</i> Káliumbromát amperometri- kus térfogatos meghatározása lisztben 291</p> <p><i>Debeer G.:</i> 1. <i>Simonart P.</i> 109</p> <p><i>Dirks:</i> 1. <i>Howard W.</i> 289</p> <p><i>Emanuel N.—Knorre D.—Lja- szkovszkaja Ju.—Pulszkaja V.:</i> Étkezési zsírok tárolhatóságá- nak gyors kinetikai vizsgálati módszeréről 41</p> <p><i>Enyedi L.:</i> Disszociált ionok hatása a tész- ta kialakulására* 125</p> <p><i>Fehér L.—Szabó I.:</i> Gyors módszer D-galakturon- sav előállítására* 277</p> <p><i>Feigl—H. E. Feigl—D. Gold- stein:</i> Kumarin kis mennyiségének fajlagos kimutatása fotokata- lízis útján 289</p> <p><i>Fincke A.:</i> Keményítőszörp meghatáro- zás édességekben 43</p> <p><i>Fischer H.—Hansen R. G.—Nor- ton H. W.:</i> Glukóz és galaktóz mennyile- ges meghatározása egymás mellett 42</p> <p><i>Franzke Cl.:</i> Megjegyzés a zsírok peroxid számának jodometriás megha- tározásához 292</p>
--	---

<i>Friml M.:</i>	Széndioxid-meghatározás me- laszban	43	<i>Hadorn H.—Biejer K. W.:</i>	Keményítő meghatározás élel- miszerekben polarimetrikus és titrimetrikus úton	237
<i>Fritzshe J.:</i>	1. <i>Pyriki C.</i>	293	<i>Hansen R. G.:</i>	1. <i>Fischer—Norton H. W.</i>	42
<i>Gage J. C.:</i>	Ólom meghatározása szerves anyagokban	174	<i>Harrel C. G.:</i>	1. <i>Howard W.</i>	289
<i>Gál I.:</i>	Irodalmi kapcsolatok kiépítése az Élelmiszervizsgálati Közle- mények révén*	235	<i>Hart H. V.:</i>	Ólom meghatározása búzaliszt- ben	292
<i>Gál I.:</i>	A színezettség mértékének viz- sgálata töltetlen keménycukor- kákbán*	23	<i>Heinerth E.:</i>	Kovasav meghatározása mosó- szerekben	175
<i>Gantner Gy.:</i>	1. <i>Körmendy L.*</i>	179	<i>Heintze K.:</i>	A barnulás jelensége élelmisz- erekben	41
<i>Gantner Gy.-né:</i>	Beszámoló a Magyar Kémiku- sok Egyesülete V. országos konferenciájáról*	245	<i>Heltai L.:</i>	A „Tartósított élelmiszerek — Vizsgálati módszerek“, szabvá- nyok vizsgálati módszereinél eltűrhető hibaszázalékok* ...	234
<i>Garami Gy.:</i>	Gyakorlati tapasztalatok a sze- szesitalipari készítmények desz- tillációs vizsgálatánál*	171	<i>Heltai L.—Orentsák A.-né:</i>	Hangyasav és ecetsav megha- tározása gyümölcslevegekben és gyümöleshúsokban*	149
<i>Gardner K. J.:</i>	Sav-bázis indikátorok alkalmá- zása cukrok kvantitatív papir- kromatografiájánál	293	<i>Hengst M.:</i>	A tésztavezetés és sütési folya- mat ingadozásai a gyakorlat- ban	239
<i>Gilbert E.:</i>	1. <i>Grohmann H.</i>	173	<i>Heimann W.—Matz M.—Grüne- wald B.—Holland H.:</i>	Az alanin szinergikus hatása fenolos antioxidánsokkal való zsírautóoxidáció gátlásánál ...	42
<i>Goldstein D.:</i>	1. <i>Feigl</i>	289	<i>Holland H.:</i>	1. <i>Heimann N.—Matz M.— Grünwald B.</i>	42
<i>Graete G.:</i>	Édesipari termékek minőségé- nek és tárolhatóságának meg- javítása szorbit segítségével ..	289	<i>Howard N.—Lincoln B. M.— Dirks—Harrel C. G.:</i>	Gyors nedvességmeghatáro- zási módszer tésztaéknél és ke- nyereknél	289
<i>Grohmann H.—Gilbert E.:</i>	Az almasav polarografiás megha- tározása mustban és borban	173	<i>Hummel O.:</i>	Élesztők ergoszterin tartalmá- nak meghatározása	236
<i>Grohmann H.—Mühlenberger F. H.:</i>	A glicerín meghatározása must- okban, borokban és csemege borokban chinolinná való át- alakítással	173	<i>Iwainsky H.:</i>	Aminosavak befolyása redu- káló szénhidrátok meghatáro- zására	175
<i>Grünwald B.:</i>	1. <i>Heimann W.—Matz M. Hol- land H.</i>	42			

<i>Jansen A. P.:</i>	
Riboflavin meghatározása lumiflavinon keresztül	290
<i>Jármai L.-né:</i>	
1. <i>Rajky A.-né*</i>	265
<i>Jaschik S.:</i>	
Papiroskromatografiás eljárás mesterséges élelmiszerszínezékek elválasztására és felismerésére*	88
<i>Jeder A.:</i>	
Aerosil a viasz- és tisztítószereiparban	110
<i>Kajdacsí F.:</i>	
Szódabikarbóna, mosószóda v. hamuszirtartalmú anyagok nátriumhidrokarbonát, nátriumkarbonát, ill. káliumkarbonáttartalmának gyors meghatározása*	34
<i>Kevei I.-né:</i>	
1. <i>Spányár P.*</i>	257
<i>Kevei J.-né:</i>	
1. <i>Spányár P. és Kiszél J.-né*</i>	113
<i>Kiermeier F.—Vogt K.:</i>	
Élvtés hatása a tej xantindehidráze tartalmára	236
<i>Kieselbach Gy.:</i>	
Dobozos húskonzervek gombásodása*	31
<i>Kieselbach Gy.:</i>	
Élelmiszerek tartósítása kémiai úton, toxikológiai kérdések különleges figyelembevételével* ..	153
<i>Kieselbach Gy.:</i>	
Ényvadó anyagok felhasználása kolbászfélék készítéséhez és azok meghatározása*	142
<i>Kisfaludy L.:</i>	
1. <i>Zemplén G.*</i>	45
<i>Kiszél J.-né:</i>	
1. <i>Spányár P.*</i>	257
<i>Kiszél J.-né:</i>	
1. <i>Spányár P. és Kevei J.-né*</i> ..	113
<i>Knorre D.:</i>	
1. <i>Emanuel N.—Ljaszkovszkaja Ju.—Pulszkaja V.</i>	41
<i>Kolta R. és Zukál E.:</i>	
Gyors cersavmeghatározás borban*	17
<i>Kottász J.:</i>	
Csapos tölcser („Allihn cső”)* ..	37
<i>Kottász J.:</i>	
Emulzióslíkor vizsgálatok* ..	92
<i>Kottász J.:</i>	
Fagylaltvizsgálati módszerek (V. rész)*	208
<i>Korpáczy I.:</i>	
Növényi fehérjék frakcionálása*	74
<i>Korpáczy I.:</i>	
Sütemények zsirtartalmának meghatározása*	205
<i>Kos J.:</i>	
Kakaóéleszték és kakaó zsirtartalmának új gyorsmeghatározási módszere	239
<i>Körmendy L.—Gantner Gy.:</i>	
A hús pácolásánál szereplő tényezők vizsgálata*	179
<i>Krasznickaja K.:</i>	
1. <i>Scsennikov Sz.—Petrovszkaja E.—Kusztova L.</i>	42
<i>Kusztova L.:</i>	
1. <i>Scsennikov Sz.—Petrovszkaja E.—Krasznickaja K.</i>	42
<i>László P.:</i>	
Zsízsik és egyéb szennyezések gyors kimutatása makaróniban*	38
<i>Lásztity R.:</i>	
Új módszer szójaliszt kimutatására búza- és rozsliszt mellett*	83
<i>Lincoln B. M.:</i>	
1. <i>Howard W.</i>	289
<i>Lindberg W.:</i>	
Zsírolható kátrányfestékek kimutatása és szétválasztása savkeverékkel való extrakcióval és különleges (impregnált) papírkromatografiával	173
<i>Lindner E.:</i>	
Búza- és rozslisztek, valamint kenyerek vízzel kioldható része, mint minőségi jellemző csírázottság, egyéb romlottság, ill. keverési arány megállapítására*	57

<i>Lindner E.:</i> Visszapillantás az „Élelmiszer- vizsgálati Közlemények“ első évére*	1	<i>Pilnik W.:</i> Citrus-gyümölcsök éteres ola- jainak frakcionált vízgőzlepár- lása	295
<i>Lindner K.:</i> 1. <i>Cieleszky V.*</i>	11	<i>Sz. Pintér M.:</i> 1. <i>Cieleszky V.*</i>	195
<i>Ljaszkovszkaja Ju:</i> 1. <i>Emánuel N.—Knorre D.—</i> <i>Pulszkaja V.</i>	41	<i>Pulszkaja V.:</i> 1. <i>Emánuel N.—Knorre D.—</i> <i>Ljaszkovszkaja Ju.</i>	41
<i>Lutter B.—Szentjóni O.:</i> Adatok az ipari keményítő- szörpök és cukrok összetételé- ről*	247	<i>Pyriki C.:</i> A cigaretták nikotintartalmá- nak kérdéséhez	294
<i>Matz M.:</i> 1. <i>Heimann W.—Grünwald</i> <i>B.—Holland H.</i>	42	<i>Pyriki C.—Fritzsche I.:</i> A cigarettaszűrők hatásának kérdéséhez	293
<i>Mauchsné Károly E.—Ádám A.:</i> Szénsavtartalom meghatáro- zása patentzáros üvegekben forgalomba hozott szénsavas üdítőitalokban*	101	<i>Rajky A.—né—Jármai L.—né:</i> Konzisztenciámérés penetro- méterrel I.*	265
<i>Messer P. J.:</i> 1. <i>Turk A.—Blaskiewicz A.</i> ..	294	<i>Raskovics J.:</i> Jódszám-vizsgálatok összeha- sonlítása*	165
<i>Mihalik D.:</i> 1. <i>Suarudi I.*</i>	3	<i>Ravasz L.:</i> Kávé-italok minőségének ala- kulása*	158
<i>Mohr W.—Mohr E.:</i> Felföldöződés és vajképződés ..	240	<i>Remete L.:</i> Kimosásos homokmeghatáro- zó készülék*	36
<i>Moldvai R.:</i> Élelmiszerszabványok vizsgá- lati módszereinek tanulmányo- zása*	218	<i>Richter J.:</i> Koffein fotometriás meghatá- rozása kávéfőzetekben	109
<i>Mühlberger F. H.:</i> 1. <i>Thaler H.</i>	292	<i>Sarudi I.:</i> A Carrez-f. derítőszer alkalma- zása a keményítő polarimetriás meghatározásánál*	120
<i>Mühlenberger F. H.:</i> 1. <i>Grohmann H.</i>	173	<i>Sarudi I.—Mihalik D.:</i> Összehasonlító vizsgálatok Stoldt W. sósavas-éteres és Grossfeld J. triklóretilén sósa- vas zsírmeghatározási eljárá- sával*	3
<i>Nicolaisen—Scupin L.:</i> A refraktométerérték változása raktározott körték érése köz- ben	174	<i>Schanderl H.—Staudenmayer Th.:</i> Erjesztéses és szintétikus ecet megkülönböztetése aminosavak segítségével	293
<i>Norton H. W.:</i> 1. <i>Fischer H.—Hansen R. G.</i> ..	42	<i>Schultze J.:</i> Gumi tömítőgyűrűk méretel- lenőrzése*	39
<i>Orentsák A.—né:</i> 1. <i>Heltai L.*</i>	149		
<i>Paul M.:</i> Alumínium titrimetrikus meg- határozása etilendiamintetra- ecetsavval	295		
<i>Petrovskaja E.:</i> 1. <i>Scsenņikov Sz.—Kusztova</i> <i>L.—Krasznickaja K.</i>	42		

- Scennikov Sz.—Petrovszkaja E.—Kusztova L.—Krasznickaja K.:*
A baromfi-hús és zsír frissességének megállapítására szolgáló módszerekről 42
- Scopin L.:*
1. *Nicolaisen* 174
- Sebők L.:*
Teaitalok minőségének alakulása* 282
- Simonart P.—Debeer G.:*
Centrifugálás és a tej zsírtartalma 109
- Spanyár P.—Kevei J.-né—Kiszél J.-né:*
A kapszaicin meghatározása polarometriás titrálással* 257
- Spanyár P.—Kevei J.-né—Kiszél J.-né:*
Polarográfiai eljárás pácelevek nitrít- és nitráttartalmának meghatározására* 113
- Staudenamyer Th.:*
1. *Schanderl H.* 293
- Szabó I.:*
1. *Fehér L.** 277
- Székelyhidy Á.:*
Tapasztalatcsere a csehszlovák és magyar kutató- és minőségvizsgáló intézetek között* ... 227
- Szentjóni O.:*
1. *Lutter B.** 247
- Telegdy-Kováts L.:*
Zemplén Géza emlékezete* .. 177
- Thaler H.—Mühlberger F. H.:*
A Ptalz-i mustok és borok alumíniumtartalma 292
- Togó Laddandro Pepe:*
Hamutartalom meghatározása kenyérben, különös tekintettel a konyhasó meghatározására . 289
- Tompos A.:*
A szóдавиз szabad szénsavtartalmának meghatározása* ... 225
- Tóth E.:*
A ciánhidrogén mikrokémiai kimutatása ciánózott magvakban* 170
- Tölgyvári G.:*
Mintavétel élelmiszervizsgálathoz* ... 1. sz. melléklet
- Turk A.—Messer P. J.—Blaskiewicz A.:*
Atmoszfériás szagok hatása tápszerek aromájára 294
- Vogt K.:*
1. *Kiermeier F.* 236
- Wenger F.:*
Antioxidánsok zsírokban és olajokban II. közl. Zsírok és olajok vizsgálata antioxidánsokra a Swift-f. állandósági próba útján 290
- Wenger E.:*
Antioxidánsok zsírokban és olajokban III. közl. Antioxidánsok kimutatása 291
- Zakariás J.:*
Istállópróba mintavétel* 2. sz. melléklet
- Zemplén G.—Kisfaludy L.:*
A ribonukleinsavak meghatározásáról* 45
- Zukál E.:*
1. *Kolta R.** 17
- Zühlsdorf M.:*
Zsirmeghatározás piknométerrel sajtban 237
- A *-gal jelöltek eredeti közlemények.

TÁ R G Y M U T A T Ó

Összeállította : *Moldvai Rezső*

TEJIPAR

(Tej, tejtermék, tojás stb.)

Centrifugálás és a tej zsírtartalma <i>Simonart P.—Debeer G.</i>	109
Felfölzödés és vajképződés <i>Mohr N.—Mohr H.</i>	240
Hevítés hatása a tej xantindehid- ráze tartalmára <i>Kiermeier F.—Vogt K.</i>	236
Istállópróba mintavétel <i>Zakariás J.*</i> 2. sz. melléklet	
Mosott tojások felismerése II. Gyorsmeghatározási módszer <i>Brooks J.</i>	294
Összehasonlító vizsgálatok Stoldt W. sósavas-éteres és Grossfeld J. triklóretilén-sósavas zsírmeg- határozási eljárásával <i>Sarudi I.—Mihalik D.*</i>	3
Riboflavin meghatározása lumi- flavinon keresztül <i>Jansen A. P.</i>	290
Tej fényokozta ízváltozása	108
Zsírmeghatározás piknométerrel sajtban <i>Zühlsdorf M.</i>	237

HÚSIPAR

(Hús és hentesáru, húskonzerv,
zsír, olaj stb.)

Alanin szinergikus hatása fenolos antioxidánsokkal való zsírauto- oxidáció gátlásánál <i>Heimann W.—Matz M.— Grünewald B.—Holland H.</i>	42
---	----

Antioxidánsok zsírokban és ola- jokban II. közl. Zsírok és ola- jok vizsgálata antioxidánsokra a Swift-f. állandósági próba út- ján <i>Wenger F.</i>	290
Antioxidánsok zsírokban és ola- jokban III. közl. Antioxidán- sok kimutatása <i>Wenger F.</i>	291
Baromfihús frissiségének megál- lapítására szolgáló módszerek- ről <i>Scsennikov Sz.—Petrovszkaja E.—Kusztova L.—Krasznic- kaja K.</i>	42
Dobozos húskonzervek bombáso- dása <i>Kieselbach Gy.*</i>	31
Enyvadó anyagok felhasználása kolbászfélék készítéséhez és azok mennyiségi meghatáro- zása <i>Kieselbach Gy.*</i>	142
Étkezési zsírok tárolhatóságának gyors kinetikai vizsgálati mód- szeréről <i>Emánuel N.—Knorre D.— Ljaszkovszkaja Ju.—Pulszkaja V.</i>	41
Hús pácolásánál szereplő ténye- zők vizsgálata <i>Körmendy L.—Gantner Gy.*</i>	179
Jódszámvizsgálatok összehason- lítása <i>Raskovics J.*</i>	165
Konzisztenciamérés penetromé- terrel <i>Rajky A.-né—Jármai L.-né*</i>	265

Megjegyzések a zsírok peroxid számának jodometriás meghatározásához <i>Franzke Cl.</i>	292
Összehasonlító vizsgálatok Stoldt W. sósavas-éteres és Grossfeld J. triklóretilén-sósavas zsírmeghatározási eljárásával <i>Sarudi I. és Mihalik D.*</i> ...	3
Polarográfiás eljárás páclevek nitrít és nitráttartalmának meghatározására <i>Spanyár P.—Kevei J.-né—Kiszkel J.-né*</i>	113
Ribonukleinsavak meghatározásáról <i>Zemplén G.—Kisfaludy L.*</i> ..	45
Zsírok tartósítása antioxidánsokkal <i>Bauer O.</i>	108

MALOM- ÉS SÜTŐIPAR

(liszt, kenyér, száraztészta stb.)

Búza- és rozslisztek, valamint kenyerek vízzel kioldható része, mint minőségi jellemző csírázottság, egyéb romlottság, ill. keverési arány megállapítására <i>Lindner E.*</i>	57
Carezz-f. derítőkémszer alkalmazása a keményítő polarimetriás meghatározásánál <i>Sarudi I.*</i>	120
Ciánhidrogén mikrokémiai kimutatása ciánozott magvakban <i>Tóth E.*</i>	170
Disszociált ionok hatása a tészta kialakulására <i>Enyedi L.*</i>	125
Gyors nedvességmeghatározási módszer tésztáknál és kenyereknél <i>Howard W.—Lincoln B. M.—Dirks—Herrel C. G.</i>	289
Hamutartalom meghatározása kenyérben különös tekintettel a konyhasó meghatározására <i>Togo Laddandro Pepe</i>	289

Káliumbromát amperometrikus térfogatós meghatározása lisztben <i>Cunningham D. K.—Anderson J. A.</i>	291
Keményítő meghatározása élelmiszerekben polarimetrikus és titrimetrikus úton <i>Hadorn H.—Bieffer K. W.</i> ...	237
Növényi fehérjék frakcionálása <i>Korpáczy I.*</i>	74
Ólom meghatározása búzalisztben <i>Hart H. V.</i>	292
Sütemények zsírtartalmának meghatározása <i>Korpáczy I.*</i>	205
Tapasztalatok sütőipari ellenőrzéseknél <i>Bachler I.*</i>	104
Tésztavezetés és sütési folyamat ingadozásai a gyakorlatban <i>Hengst M.</i>	239
Új módszer szójaliszt kimutatására búza- és rozsliszt mellett <i>Lásztity R.*</i>	83
Zsizsik és egyéb szennyezések gyors kimutatása makaróniban <i>László P.*</i>	83

NÖVÉNYI KONZERVIPAR

(főzelék, főzelékkonzerv, savanyúság stb.)	
Barnulás jelensége élelmiszerekben <i>Heintze K.</i>	41
Gyors módszer D-galakturonsav előállítására <i>Fehér L.—Szabó I.*</i>	277
Hangyasav és ecetsav meghatározása gyümölcslevegekben és gyümölcshúsokban <i>Heltai L.—Orentsák A.-né*</i> ..	149
Kimosásos homokmeghatározó készülék <i>Remete L.*</i>	36
Kapszaicin meghatározása polarimetriás titrálással <i>Spanyár P.—Kevei J.-né—Kiszkel J.-né*</i>	257

Mustár savtartalmának meghatározása	
<i>Moldvai R.*</i>	221
Refraktométerérték változása raktározott körték érése közben	
<i>Nicolaisen—Scupin L.</i>	174
Réz analitikai kimutatása rezeztett főzelékkonzervekben	238
A „Tartósított élelmiszerek — vizsgálati módszerek“ szabványok vizsgálati módszereinél eltérhető hibaszázalékok	
<i>Heltai L.*</i>	234
Víz keménységének befolyása az uborkakonzervek minőségére	112

ÉDESIPAR

(cukor, cukorka, fagyalt, élvezeti szerek: kávé, tea, kakaó stb.)

Adatok az ipari keményítőszörpök és cukrok összetételéről, különös tekintettel a dextrin, maltóz, glükóz aránvra I.	
<i>Lutter B.—Szentjóni O.*</i>	247
Aminosavak befolyása redukáló szénhidrátok meghatározására	
<i>Iwainsky H.</i>	175
Édesipari termékek minőségének és tárolhatóságának megjavítása szorbit segítségével	
<i>Craefe G.</i>	289
Fagyaltvizsgálati módszerek V. rész. Fagyaltok (fagyaltporok) zsirtartalmának gyors meghatározása	
<i>Kottász J.*</i>	208
Glükóz és galaktóz mennyileges meghatározása egymás mellett	
<i>Fischer H.—Hansen R. G.—Norton H. W.</i>	42
Kakaótészta és kakaó zsirtartalmának új gyorsmeghatározási módszere	
<i>Kos J.</i>	239
Kávéitalok minőségének alakulása	
<i>Ravasz L.*</i>	158

Keményítőszörp meghatározás édességeiben	
<i>Fincke A.</i>	43
Koffein fotometriás meghatározása kávéfőzetekben	
<i>Richter J.</i>	109
Monoszacharidok meghatározása az orcinolkénsavreakció alapján	
<i>Buckner J.</i>	43
Sav-bázis indikátorok alkalmazása cukrok kvantitatív papírkromatográfiájánál	
<i>Gardner K. J.</i>	293
Színes keménycukorkák savtartalmának meghatározása	
<i>Moldvai R.*</i>	220
Színezettség mértékének vizsgálata töltetlen keménycukorkákban	
<i>Gál I.*</i>	23
Teaitalok minőségének alakulása	
<i>Sebök L.*</i>	282
Zsírtmentes tejszáranyag meghatározása fagyaltban	
<i>Crowhurst B.</i>	295

BORIPAR

Almasav polarográfiás meghatározása mustban és borban	
<i>Grohmann H.—Gilbert E.</i>	173
Borkéneőszerek arzénszennyezése és annak toxikológiai vonatkozásai	
<i>Cieleszky V.—Sz. Pintér M.*</i> ..	195
Glicerín meghatározása mustokban, borokban és csemegeborokban chinolinná való átalakítással	
<i>Grohmann H.—Mühlenberger F. H.</i>	173
Gyors csersavmeghatározás borban	
<i>Kolta R.—Zukál E.*</i>	17
Nehézfémet meghatározása szőlőlében (mustban)	111
Pfalz-i mustok és borok alumíniumtartalma	
<i>Thaler H.—Mühlberger F. H.</i> ..	292

SÖR-, MALÁTA- ÉS KÁVÉSZERIPAR

Kávépótló főzetek színének kvantitatív meghatározása <i>Moldvai R.*</i>	218
Szénsavtartalom meghatározása patentzáros üvegekben forgalomba hozott szénsavas üdítőitalokban <i>Mauchsné Károly E.*</i>	101
Szódavíz szabad szénsavtartalmának meghatározása <i>Tompos A.*</i>	225

SZESZIPAR

(pálinkák, likőrök, ecet, élesztő, melasz stb.)

Élesztők ergoszterin tartalmának meghatározása <i>Hummer O.</i>	236
Emulzióslikőr vizsgálatok <i>Kottász J.*</i>	92
Erjesztés és szintetikus ecet megkülönböztetése aminosavak segítségével <i>Schanderl H.—Staudenmayer Th.</i>	293
Gyakorlati tapasztalatok a szeszitalipari készítmények desztillációs vizsgálatánál <i>Garami Gy.*</i>	171
Széndioxid-meghatározás melaszban <i>Friml M.</i>	43

HÁZTARTÁSI VEGYIPAR

(mosó- és tisztítószer)

Aérosil a viasz- és tisztítószeriparban <i>Jeder A.</i>	110
Kóvasav meghatározása mosószerekben <i>Heinert E.</i>	175
Szódabikarbona, mosószóda, v. hamuzsírtartalmú anyagok nátriumhidrokarbonát, nátriumkarbonát, ill. káliumkar-	

bonáttartalmának gyors meghatározása <i>Kajdacs F.*</i>	34
--	----

KONZERVÁLÁS, MIKROBIOLOGIA

Élelmiszerek mikrobiológiai tisztaságának jelentősége <i>Báthory P.*</i>	28
Élelmiszerek tartósítása kémiai úton toxikológiai kérdések különleges figyelembevételével <i>Kieselbach Gy.*</i>	153
Konzerválási eljárások	110

BESZÁMOLÓK

Beszámoló a Magyar Kémikusok Egyesülete által rendezett V. orsz. konferenciáról <i>Gantner Gy.-né*</i>	245
Irodalmi kapcsolatok kiépítése az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” révén <i>Gál I.*</i>	235
Tapasztalatesere a csehszlovák és magyar kutató- és minőségvizsgáló intézetek között <i>Székelyhidy A.*</i>	227
Visszapillantás az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” első évére <i>Lindner E.*</i>	1

VEGYES

Adatok hazai szeneink arzéntartalmára <i>Cieleszky V.—Lindner K.*</i> ..	11
Alumínium titrimetrikus meghatározása etilendiamintetraecetsavval* <i>Paul M.</i>	295
Arzénszennyeződés lehetősége füstgázos szárítás esetén <i>Cieleszky V.—Lindner K.*</i> ...	11
Atmoszfériás szagok hatása tápszerek aromájára <i>Turk A.—Messer P. J.—Blaskiewicz A.</i>	294

Cigaretták nikotintartalmának kérdéséhez <i>Pyriki C.</i>	294	Ólom meghatározása szerves anyagokban <i>Gage J. C.</i>	
Cigarettaszűrők hatásának kérdéséhez <i>Pyriki C.—Fritzsche J.</i>	293	Papíroskromatográfiás eljárás mesterséges élelmiszerszínezékek elválasztására és felismerésére <i>Jaschik S.*</i>	
Citrus-gyümölcsök éteres olajainak frakcionált vízgőzlepárlása <i>Pilnik W.</i>	295	Új laboratóriumi eszközök és tökéletesítések Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetében III. rész*	
Csapos tölesér („Allihn cső”) <i>Kottász J.*</i>	37	Zsíroidható kátrányfestékek kimutatása és szétválasztása savkeverékkel való extrakcióval és különleges (impregnált) papírkromatográfiával <i>Lindberg W.</i>	
Gumi tömítőgyűrűk méretellenőrzése <i>Schulze J.*</i>	39		
Hipnotikumok és szedatívumok azonosítása toxikológiai elemzéseknél <i>Bäumler J.</i>	174		
Kapszaicin meghatározása polarometriás titrálással <i>Spanyár P.—Kevei J.-né—Kisszel J.-né*</i>	257		
Kumarin kis mennyiségének fajlagos kimutatása fotokatalízis útján <i>Feigl H. E.—Feigl—Goldstein D.</i>	289		
Mintavétel élelmiszervizsgálatokhoz <i>Tölgyvári G.*</i> 1. sz. melléklet			

HALOTTAINK

Ernyei Ödön	
Horváth István	
Krausz József	
Polónyi Pál	
Sarló Károly	
Zemplén Géza	