

A víz keménységének befolyása az uborkakonzervek minőségére

Die ind. Obst- und Gemüseverw. 40, 210, 1955.)

A víz keménységének befolyása általában kedvezőnek mondható. Mindamellett ez csak bizonyos határokon belül állítható. Tapasztalatok, vizsgálatok igazolják, hogy a nagy összes keménységi fokkal

rendelkező vizek az uborkára hátrányos hatással vannak: mind a sós-vizes uborka, mind a sterilizált uborka „nyerszöld” színű marad, vagy olyan zöld foltok lepik el, mintha az uborkát rézsókkal kezelték volna. — Az uborka-készítmények készítésénél felhasználó víz összes keménysége ne haladja meg a 20–22 német keménységi fokot. *Mara J.* (Bpest)

S A R L Ó K Á R O L Y
(1885—1956)

1956. március 12-én váratlanul rövid szenvedés után Budapesten elhunyt Sarló Károly kutatóvegyszerész.

1885-ben született Árvaváralján; gimnáziumi, majd egyetemi tanulmányai elvégzése után a szegedi Tudományegyetemen nyerte el a doktori diplomát.

1913-ban lépett a Főváros szolgálatába, hol megszakítás nélkül 1950-ig teljesített szolgálatot.

Munkájában a fáradhatatlan buzgalom, a természet világának kiismerése utáni vágy vezette, amit önálló kutatáson alapuló tudományos dolgozatainak serege bizonyít.

Az élelmiszerkémia számos ága közül különösen a vízvizsgálatokkal foglalkozott behatárolt. Hazánk ásványvizeinek kutatása, sok, még eddig részletesen nem ismert forrás vizsgálata fűződik nevéhez.

Nemesak mint kiváló analitikus vegyész emelkedett ki, hanem önálló készülékek konstruálásával, nagyjelentőségű újításokkal is elismerésre tett szert hazai és külföldi tudományos körökben egyaránt.

Élete utolsó napjáiig kutatómunkájának élt s szinte laboratóriumi dolgozóhelyéről ragadta el a sors.

Halálával nemesak a kutatóintézeteket, hanem volt munkatársait is nagy veszteség érte, kik előtt még sokáig áll példaképül a mindig derűskedvű, bizakodó, jóindulatú, szerény és készséges Károly bácsi. (Szerk.)

A MINŐSÉGVIZSGÁLÓ INTÉZETEK HÍREI

BUDAPEST

1956. jan. 31. Galambos Mária „Állati és növényi kártevők az élelmiszeriparban” c. előadása a Műszaki Továbbképző Előadássorozat (MTE) keretében a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetben.
1956. jan. 31. Állomásvezetői értekezlet a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetben Rajky Antal (Élelmiszeripari Minisztérium) elnökletével.
1956. febr. 1. Kovács Rózsa „Liszt, kenyér és péksütemények helyszíni vizsgálata és mintavétele” c. előadása. (MTE előadás.)
1956. febr. 28. Szakirodalmi ismertetések a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetben.
1956. febr. 28. Állomásvezetői értekezlet a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetben Rajky Antal (Élelmiszeripari Minisztérium) elnökletével.
1956. febr. 29. Kajdacsai Ferenc „Élelmiszeripari festékek kromatográfiai vizsgálata” c. előadása (MTE).

A szerkesztőség kéri a Minőségvizsgáló Intézetek vezetőit, hogy Intézetük híreit minden hónap utolsó napjáig a felelős szerkesztő címére elküldeni szíveskedjenek.