

Rovatvezető: Gál Ilona

GRAEFE G. :

Édesipari termékek minőségének és tárolhatóságának megjavítása sorbit segítségével

(R. I. C. 6, 241, 1955.)

Szerző a sorbit fokozott felhasználását ajánlja édesipari termékek készítésénél. A sorbit előnye, hogy higroszkópos s ezért az édesipari készítményeket hosszabb tárolás alatt is puhán, lágyan tartja. További előnye, hogy szagtalan, fehér színű s enyhén édeskés ízű, s ezért a termékek ízjellegét nem zavarja. Figyelemreméltó, hogy miután a sorbit hidrát vizét megkötötte, már kevésbé érzékeny a levegő relatív nedvességtartalmának változásával szemben. A szerző karamellák, fondant, tea-sütemények készítésénél ajánlja a sorbit használatát. Több receptet is megad. A sorbitot 70%-os oldatban adagolja. Ezt az oldatot a kereskedelemben be lehet szerezni. Kereskedelmi neve: Sorbo.

Ravasz L. (Budapest)

HOWARD W. LINCOLN B. M.
DIRKS ÉS HARREL C. G.
(Cereal Chem. 31.506 1954)

Gyors nedvességmeghatározási módszer tésztáknál és kenyerek-nél.

Szerzők a mintát két szűrőpapír közé préselik, és ismeretnek egy mérleget, melynek egyik karjára az egymással összekapcsolt szűrőpapírokból el-

helyezett anyagot felakasztva, azt infravörös fényel megszáritják. A meghatározás időtartama 10 perc. Az egyes meghatározások átlagos hibája tésztánál 0,45%, és kenyérenél 0,09%.

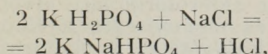
Keményffy G. (Budapest)

TOGÓ LADDANDRÓ PEPE

(Chimica Milanó 8 (29) 235 1953)

Hamutartalom meghatározása kenyérben, különös tekintettel a kenyérsós meghatározására.

A kenyér hamutartalmának meghatározásánál a kenyérsós egy része a foszfátok hatására a következő egyenlet szerint bomlik szét:



amikor is a HCl elillan. Emiatt Volhard szerint a NaCl meghatározása a kenyér-hamuban bizonytalan. Szerző különféle javaslatokat tesz e hiba kiküszöbölésére. Keményffy G. (Budapest)

FEIGL, H. E. FEIGL ÉS D. GOLDSTEIN

(J. Amer Chem. Soc. 77.4162 5/6 1953.)

Kumarin kis mennyiségének fajlagos kimutatása fotokatalízis útján.

A kumarin frissen készített alkálikus oldata kvarclámpa alatt nem mutat fluoreszcenciát. Néhány

pernyi besugárzás után azonban erőteljes sárgás-zöld fluoreszcencia észlelhető. Szerzők úgy vélik, hogy az alkalikus oldásnál először egy o-oxycinamal-sav keletkezik, mely a besugárzás hatására fluoreszkáló módosulattá alakul át. Kumarin-származékok ugyanezt a jelenséget mutatják, ha azokban szabad OH csoportok vannak.

Keményffy G. (Budapest)

JANSEN A. P.

Riboflavin meghatározása lumiflavinon keresztül.

Recueil. Trav. chim. Pays-Bas 69. 1275

Riboflavin meghatározására a riboflavin tartalmú anyagot (tej, élesztő, vitaminkészítmény) sósavas közegben nyomás alatt hevítjük, vagy savas metilalkohollal kivonatolva szabadítjuk fel. A zavaró anyagok eltávolítása után a vizsgálandó anyagot alkalikus közegben besugárzásnak vetjük alá, amikor is annak riboflavin tartalma lumiflavinná alakul át, melyet kloroformmal kivonatolunk és mennyiségét a fluoreszkálás kimérésével meghatározzuk. Szerzők eredményeiket összehasonlítják a mikrobiológiai (Barton — Wright Analyst 70. 1945.283) módszerrel elérhető eredményekkel. Néhány esetben a vizsgálatot ismeretlen tényezőtől eredő kékes színű fluoreszkálás zavarta.

A módszer kivitelezése a következő: A vizsgált anyagból olyan mennyiséget mérünk le, melynek riboflavin tartalma 25–75 gamma között van. Az anyagot autoklávban 50 ml 0,1 n HCl-al 120 C fokra hevítjük, vagy 1 óra hosszat kénsavval megsavanyított CH_3OH -al visszacsepegő hűtővel forraljuk (60 ml CH_3OH + 20 ml 0,1 n H_2SO_4 + 20 ml

H_2O). Szűrés után a maradékot kimossuk és a szűretletet 50 ml-re feltöltjük.

Három próbát készítünk, az elsőbe 10 ml vizet, a másodikba 5 ml vizet, és 5 ml riboflavin oldatot teszünk (1 gamma riboflavin 1 ml vízben), a harmadikba 10 ml-t a vizsgálandó oldatból. Ezeket az oldatokat egyenként kloroformmal egy és fél óra hosszat extraháljuk. Mind a három kloroformos kivonatból kétszer 70 ml-t besugárzó csövekbe pipettázunk, és ahhoz 5,5 ml 2 n NaOH-t adunk. Ezután 1 óra hosszat 200 watt erősségű lámpával azokat besugározzuk. A besugárzott oldathoz 1,5 ml jégcetet adunk, és 1,5 órán keresztül kloroformmal kivonatoljuk. Ezután a kloroform oldatokat 15 ml-re besűritjük. Az oldatok fluoreszcenciáját fluoriméterrel megmérjük. Fényszűrőnek két szűrő kombinációját használjuk. Ezek egyike 0,5%-os kininsulfátoldat 0,1 n H_2SO_4 -ben a másik 7%-os CuSO_4 oldat 10%-os NH_4OH -ban. A fényszűrés kiküszöbölésére a fluoreszkáló fényt még egy folyadékiszűrőn engedjük át, mely Naphtol Yellow S 2%-os vizes oldata.

Keményffy G. (Budapest)

WENGER F. :

Antioxidánsok zsírokban és olajokban II. közlemény. Zsírok és olajok vizsgálata antioxidánsokra a Swift féle állandósági próba útján.

(Mitt. Lebensmittel Unters. Hyg. 45, 364 1954.)

Szerző a vonatkozó irodalomra hivatkozva ismerteti a „Swift próbát”, és a vizsgálat kivitelezéséhez szükséges berendezéseket. Modell kísérletekben disznózsírral és földi mogyoró olajjal végzett próbáknál megállapította, hogy az avasodásnak az a mértéke,

amikor a zsírok az 50 peroxid számot elérik, reprodukálható módon megegyező. A zsírokat 115 C fokon másodpercenként 2,33 ml. O₂-vel fújtatták. A bemért zsír mennyisége 20 g. A peroxid számot meghatározott időközökben több ízben megállapították. Ily körülmények mellett a zsírok közül az 50-es peroxid számot legfeljebb 1 óra alatt eléri a disznózsír, míg a földimogyoró olaj ezt az értéket csak 6 óra alatt. Amennyiben a vizsgálatok ezeknél az értékeknél nagyobbakat mutatnak, úgy a vizsgált zsír antioxidáns tartalmaz. Valamely zsiradékfeleség alapállandóságát mindig ismerni kell ahhoz, hogy kellő biztonsággal el lehessen dönteni azt, hogy a zsír antioxidáns tartalmaz. Szerző kritikusán tárgyalja a vizsgálatot zavaró faktorokat.

Keményffy G. (Budapest)

WENGER F. :

Antioxidánsok zsírokbán és olajokban III. közlemény. Antioxidánsok kimutatása.

Mitt, Lebensmittelunters Hyg. 45, 383, 1954.

Szerző a vonatkozó irodalom ismertetése után három egyszerű és gyorsan kivitelezhető reakciót javasol az antioxidánsok kimutatására, melyek lehetővé teszik a kellő kiértékelés után az alkalmasított antioxidánsok mineműségének messzemenő megkülönböztetését. Vasrodaniddal a reakciót következőképpen hajtjuk végre: 2 g zsírt 2 ml abszolút alkoholban forrón feloldunk. Lehűlés után titrálunk olyan oldattal, mely egy rész 0,2%-os vas (III.) klorid oldatból és egy rész 0,1 n. ammónium rodanid oldatból áll. Ez utóbbit két rész desztillált vízzel hígítjuk. A titrálást maradandó vörös színeződésig folytatjuk. To-

koferol csak nagyobb töménységben reagál (pl. gabonaolaj 0,5% tokoferollal) 0,01% antioxidáns jelenléte esetén az elszintelenedés 2 ml reagens hozzáadása után 2–3 perc alatt bekövetkezik. 0,005% antioxidáns még jól felismerhető. Butiloxianisolnál a kimutatás negatív, gallátoknál és nordihidróguajaret savnál pozitív, valamint a megfelelő keverékeknél is. A butiloxianisolt úgy mutatjuk ki, hogy 0,5–1 g zsírt forrón 2 ml abszolút alkoholban oldunk, lehűlés után 2 ml borát pufferoldattal (2%-os nátrium tetraborát) összekeverjük és 12 ml diklórkinonklórimidet (0,002% 75 százalékos alkoholban) adunk hozzá. A keletkezett indofenol maximális kék színeződését 10 perc múlva eléri és a színeződés több órán keresztül változatlan marad. 0,001% butiloxianisol még feltétlenül kimutatható. Guajag gyanták is mutatnak kék színeződést gallátok és nordihidróguajaret sav egyidejű jelenlétében, ez esetben azonban a szín szürkés kék és a reakció kevésbé érzékeny. Gallátok kimutatására kb. 1 g zsírt 2 ml forró alkoholban feloldunk, és ehhez lehűlés után 0,5–1,0 ml tömény ammóniát adunk. Az elegyet összekeverve, rózsaszín színeződés gallátok jelenlétét mutatja. Olajokat közvetlenül rázhatunk össze ammóniával. Még 0,001% gallát is kimutatható.

Keményffy G. (Budapest)

CUNNINGHAM D. K. ÉS ANDERSON J. A. :

Káliumbromát amperometrikus térfogatos meghatározása lisztben.

Cereal Chem, 31, 517 1954.

Szerzők az Armstrong által módosított Howe-féle módszert azáltal javították, hogy a jód végpontmegállapítására egyszerű am-

permérőt iktattak be. A liszt nedvességtartalmát számítással tekintetbe véve a káliumbromát mennyiségét átlagban 97,5% pontossággal meghatározták.

Keményffy G. (Budapest)

HART H. V. :

Ólom meghatározása búzalisztben.

Analyst 76, 692 1951.

Szerző módszert ír le, mely alkalmas ólom meghatározására búzalisztben és egyéb búzából készített termékekben. A vizsgálandó anyagot kvarc csészében 450–500 C foknál 16 órán keresztül elhamvasztjuk. Az ólmot először mint dietilditiókarbamátot választjuk le 3–4 pH-nál. A csapadékot elhamvasztjuk és az ólmot mint ditizonátot határozzuk meg. A száraz elhamvasztásnál ólomveszteségek nem állnak elő. A módszerrel 0,1 mg. % ólom még jól meghatározható.

Keményffy G. (Budapest)

THALER H. MÜHLBERGER
F. H. :

A Pfalz-i mustok és borok alumíniumtartalma.

Z. U. L. 103, 97. 1956.

Tekintettel arra, hogy az utóbbi esztendőkből a mustok és borok pince kezelésénél mind nagyobb mértékben használnak alumínium és általában könnyű fémedényzetet, sőt tiszta alumíniumból készített tartályok is kezdenek fokozottabb mértékben elterjedni, szükségesnek mutatkozott a mustok és borok alumínium-tartalmának meghatározása, annál is inkább, mert a nem egészen tiszta fémből készített edényzetből az alumíniumot az organikus savak kisebb-nagyobb mértékben kioldják, és ez a boroknak különleges, tompa ízt ad. Ezért nagyobb

számú sorozatvizsgálatokat végeztek abból a célból, hogy megállapítható legyen milyen mértékben emelkedik a mustok és borok alumíniumtartalma a fokozott alumíniumedényzet használatával. A vizsgálatokat a szerzők által régebben kidolgozott módszerrel (Eriochromcyanin R-el színreakción alapuló gyors és pontos módszer) végezték. A sorozatvizsgálatok eredményei többek közt azt mutatják, hogy fehér mustoknál az alumínium legnagyobb része a törkölybe megy át, viszont a vörös mustok átlagosan 0,49 mg/l-rel kevesebb alumíniumot tartalmaznak, mint a fehér mustok, holott a vörös borok alumíniumtartalma magasabb, mint a fehér boroké. Ez a különbség valószínűleg a két borfajta különböző előállítási módjából következik, jellemző példa erre az, hogy a fehér mustok erjedés nélküli tárolásánál az alumínium-tartalom emelkedik, míg erjedéskor az alumínium nagyrésze átmeleg az üledékbe (törköly) úgy, hogy végül is a fehérborok alumíniumtartalma csökken. A vörös boroknál azonban a színezés érdekében a törkölyvel való gyakori és intenzív keverés következtében az alumínium úgy látszik nagyobb mértékben marad a borokban, és végül is a kész bor alumíniumtartalma magasabb lesz, mint a mustok eredeti alumínium-tartalma.

Lutter B. (Debrecen)

FRANZKE CL. :

Megjegyzések a zsirok peroxid számának jodometriás meghatározásához.

Z. U. L. 103, 108. 1956.

Szerző a zsirok peroxid számának meghatározására szolgáló módszereket hasonlított össze, és ezek közül a Täufel és H. Rothe, illetve B. D. Sully módszerét

találta a legalkalmasabbnak. Ezek között is a Täufel és Rothe módszerre az előnyösebb, mert viszonylag gyorsan kivitelezhető. A pontosság biztosítása érdekében a módszerhez néhány kiegészítést, illetve változtatást javasol.

Lutler B. (Debrecen)

PYRIKI C. ÉS FRITZSHE J. :

A cigarettaszűrők hatásának kérdéséhez.

Z. U. L. 103. 113. 1956.

Sorozatvizsgálatok alapján kimutatták a szerzők, hogy az újabban használt vattaszűrők lényegesen nagyobb mértékben vonják ki a cigarettafüstből a nikotint, mint a régebbi krepp-papírosból és vattacsikokból készített szűrők. Vizsgálataikkal egyúttal kimutatták azt, hogy azok a kifogások, melyek a Pfyl-féle elfüstölő berendezéssel szemben merültek fel, nem helytállóak, a vizsgálati eredmények azt mutatják, hogy ezzel a berendezéssel a természetes „szívás” körülményeihez hasonló állapotok uralkodnak, és így az eredmények azokhoz viszonyíthatók.

Lutler B. (Debrecen)

GARDNER K. J.

Sav-bázis indikátorok alkalmazása cukrok kvantitatív papírkromatográfiájánál.

Nature (London) 176, 929, 1955

A cukrok kvantitatív papírkromatográfiás elválasztására és meghatározására alkalmas ez idő szerinti eljárások nem kielégítőek, mert a szétválasztott cukrok — csekély mennyiségük miatt — nem szolgálhatnak exakt meghatározás alapjául. Ez utóbbi azonban lehetségessé válik, ha a körpapírkromatográfiásan szétválasztott, sav-bázis indikátorok segít-

ségével ultraibolya fényben megjelölt cukrokat újra kioldjuk, — és Potterat és Eschman komplexometriks módszerével 2—40 mg-nyi mennyiségekben meghatározzuk. Az indikátornak nincs, vagy csak igen csekély befolyása van a cukormeghatározásra. Tiszta dextrózoldatokkal végzett próbák hibahatára legfeljebb 1%. Tíz százalék nádcukrot és 2,5% galaktózt tartalmazó oldatokból a cukrok meghatározása 0,5—1,5%-os hibával végezhető.

Élelmiszerekben levő cukrok papírkromatográfiás elválasztására a szerző n propanol, ecetéter és víz 6:1:3 arányú keverékét ajánlja. A bonyolult dextróz-fruktóz elválasztás hangyasav, n butanol és víz 1:5:4 arányú keverékével sikerül. Maltózt és galaktózt ezzel a módszerrel nem lehet izolálni.

Gál I. (Budapest)

SCHANDERL H., STAUDENMAYERTH :

Erjesztés és szintétikus ecet megkülönböztetése aminosavak segítségével.

Z. U. L. 104, 26, 1956.

Erjesztéssel előállított ecet — ellentétben a szintétikussal — mindig tartalmaz aminosavakat, amelyek részben a baktériumok életműködése folytán, részben azok pusztulása után autolízis útján kerülnek a folyadékba. Jelenlétük ennélfogva bizonyítéka a biológiai előállításmódnak. Kimutatók: 300 ml ecetből vízgőzdesztillációval elűzzük az ecetsavat. A maradékot 50 ml-re pároljuk be, NaOH-val lakmusra semlegesítünk, majd forró vízzel többször kimosott és megszáritott szűrőpapírra csepeptjük. Esetleges ammóniumvegyületek zavaró hatásának kiküszöbölésére a szűrőpapírt először 1%-os metanolos KOH oldattal per-

metezzük be, és 60 C°-on 30 per-
cig szárítjuk. Ezután kerül sor a
ninhidrin oldattal való beper-
metezésre (készül 0,2 g ninhidrin
95 ml butanol és 5 ml 2 n ecet-
savban való oldásával). A kifej-
lődő ibolya színeződés aminosa-
vak jelenlétére vall. A próba
úgy is végezhető, hogy a vizs-
gálandó folyadékot ninhydrinnel
kémsőben rövid ideig főzzük.

Gál I. (Budapest)

BROOKS J. :

Mosott tojások felismerése II. Gyorsmeghatározási módszer.

J. Sci. Food Agric. 6, 368, 1955.

Szerző egy előző munkában
(J. Sci. Food Agric. 6, 37, 1954)
érzékeny félkvantitatív módszert
írt le mosott tojások felismeré-
sére, mely klórionoknak AgNO_3 -
mal való kimutatásán alapszik.
Ugyanezen az alapon nyug-
szik egyszerűsített módszere is,
melynek segítségével a vizsgált
tojáshéjak 97%-a volt helyesen
elbíráható. Az eljárás abban áll,
hogy a tojáshéjra egy AgNO_3
— zselatinoldat (0,1% AgNO_3 ,
0,3% zselatin, $p_h = 4,7$) egy csepp-
jét viszi fel, és 1—2 percig ultra-
ibolya fény hatásának teszi ki
a foltot. Kezeletlen tojásokon ilyen-
kor sötét téglavörös csapadék,
mosott tojásoknál (alacsony klór-
tartalom) semmilyen, vagy gyen-
gén szürkés homályosodás fel-
lépése figyelhető meg.

Gál I. (Budapest)

TURK A., MESSER P. J., BLAS-
KICWICZ A. :

Atmoszferiás szagok hatása tápszerek aromájára.

Agric. Food Chem. 1, 79, 1953.

Hűtőházban tároláskor a táp-
szerek aromáját könnyen meg-
ronthatja az a körülmény, hogy

azok a tárolóhelyiség levegőjé-
ből idegen szagokat vesznek fel.
Szerzők vizsgálat tárgyává tel-
ték e jelenségeket gyakorlati kísér-
letek alapján. E kísérletek folya-
mán a tárolóhelyiség levegőjébe
szaganyagokat juttatva a levegő
szagerősségének vagy szagtömén-
ységének és a betárolt tápszerek
aromáján érzékszervileg észreve-
hető változásoknak a viszonyát
mérték. A gyakorlat feltételei-
nek megfelelően a kísérletekhez
romlott hús, romlott hal, avas
zsír, olajfesték, savanyú káposzta,
hagyma stb. szagát választották
és párhuzamos kísérletekben a
levegőtisztításnak aktív szén-
nel való befolyását is vizsgálták. Meg-
állapítást nyert, hogy tápszerek
könnyen vesznek fel ugyan ilyen-
fajta szagokat, aktív szén-
nel való levegőtisztítás által azonban ezen
idegen szagok káros hatása meg-
akadályozható.

Kieselbach Gy. (Budapest)

PYRIKI C. :

A cigaretták nikotintartalmának kérdéséhez.

Ber. Inst. Tabakforschung.
Dresden. 267 1954.

A második világháború előtt
a Németországban forgalomba ke-
rült cigaretták átlagos nikotin-
tartalma kb. 1,25% volt, viszont
utána Közép- és Kelet-Német-
országban kerekén 20%-kal, sőt
Nyugat-Németországban — az ori-
ent-fajták kivételével — a háború
előttinek 50%-áig is emelkedett.
Szerző a népegészségügy érde-
kében a cigaretták nikotintartal-
mának csökkentését tartja kívá-
natosnak, és pedig 0,8—1,3%-os
határokon belüli nikotintartar-
lomra, azonkívül legfeljebb 0,6%
nikotint tartalmazó, nikotinsze-
gény cigaretták gyártását is ja-
vasolja.

Kieselbach Gy. (Budapest)

PILNIK W.:

Citrus-gyümölcsök éteres olajainak frakcionált vízgőzlepárlása.

Mitt Lebensmittelunters. Hyg. 46, 229. 1955.

Citrus-gyümölcsök vízgőzlepárlással nyert éteres olajainak elemzése csak akkor ad megbízható eredményt, ha az olajat teljesen átdestillálják. Az olajnak a vízgőzdesztilláció folyamán elkülönített frakciói egymástól eltérő állandókat mutatnak.

Kieselbach Gy. (Budapest)

CROWHURST, B.

Zsírimentes tejszáranyag meghatározása fagyaltban.

Analyst 123, 1956.

Fenti probléma a fagyaltszabvány elkészítésénél vetődött fel, és komoly nehézséget okozott. Végül nagyszámú minta laboratóriumi vizsgálatánál egy jól alkalmazható módszer alakult ki.

Zsírimentes tejszáranyag a fagyaltban a laktóz, a fehérje és a hamu meghatározása alapján, ill. lehetőség szerint a hamu kalcium és foszfáttartalma alapján határozható meg. Ezen meghatározások azonban hosszadalmasak, és sok hibaforrást rejtenek magukban.

Szerző laboratóriumban készült ismert összetételű fagyaltokkal végezte vizsgálatait, felhasználva Richmond klasszikus módszerét tejfehérje formoltitrálására.

A módszer: 10 g fagyaltot porceláncsészébe mér és fenolftalein mellett 0,1 n NaOH-val halvány rózsaszínig titrálja. A neutralizált fagyaltalhoz 3 ml 40%-os formaldehyd oldatot ad, és ismét semlegesre titrálja. Szerző egynemű képletet vezet be, melynek segítségével könnyen kiszámítható a zsírimentes tejszár-

anyag. Amennyiben formaldehydes fagyaltalra fogy x ml 0,1 n NaOH, a 3 ml 40%-os formaldehyd-oldat 0,1 n NaOH fogyasztása pedig y ml akkor

zsírimentes tejszáranyag =

$$\begin{aligned} &= \frac{(x - y) \cdot 1.7 \cdot 100}{30} = \\ &= (x - y) \cdot 5.67. \end{aligned}$$

A cikk végén szerző sok szempontból végzett kísérleti példákcal bizonyítja a módszer alkalmazhatóságát.

Schulze J. (Budapest)

PAUL, M.:

Alumínium titrimetrikus meghatározása etilendiamintetraecetsavval.

Biochemic. J. 38, 1956.

Szerző Theis módszerét alkalmazza, aki az alumíniumot pH 4-nél 80 C°-on 0,05 m etilendiamintetraecetsavval (Edte) titrálja 0,1% Chromazurol S indikátor mellett. pH4-nél ez az indikátor narancsszínű, de Al jelenlétében ibolya színt vesz fel. Szükséges, hogy a titrálást nagyon lassan végezzük, mert a kezdeti komplexképződés igen lassú. A végpont legjobban diffúz fényben figyelhető meg.

Szerző alumíniumot tartalmazó oldatot (0,2–10 mg Al) 80 C°-ra melegíti 150 ml acetát pufferrel (pH 4) és 3 csepp 0,1%-os Chromazurol S indikátorral. A titrálást mikrobürettából végzi. Azt ajánlja, hogy titrálás előtt kis mennyiségű Edte-t adjunk hozzá (pl. 0,1 ml 0,05 m Edte) és 5 percig melegítsük a további titrálás előtt. Egy ml 0,05 m Edte oldat 1,345 mg alumíniumot mér. A gyakorlatban a végpont élesen felismerhető, ha megfelelő

fényt használunk és a titrálendő mellé összehasonlításként csak reagens oldatot állítunk. 0,5 mg-nál kevesebb alumínium mérésére ajánlatos 0,005 m Edte-t használni. Ferri-ión zavaró hatása vagy

alkalikus lecsapással vagy ferri-iónná való redukcióval (hidrazinszulfát) küszöbölhető ki. Utóbbi esetben a ferri-ión nem reagál pH 4-nél Edte-val.

Schulze J. (Budapest)

HORVÁTH ISTVÁN

(1901—1956)

1956. szeptember 14-én hivatali munkájának teljesítése közben hirtelen elhunyt Horváth István fővárosi vegyészeti és élelmiszervizsgáló intézeti ellenőr.

1901-ben született Budapesten; középiskolai tanulmányainak elvégzése után 1920-ban műszaki tisztviselő lett, majd a mostoha idők következtében 1932-től mint alkalmi munkás kereste meg kenyerét.

1935-ben került a Főváros szolgálatába, hol megszakítás nélkül halála napjáig mint ellenőr dolgozott.

A közös munka évtizedei alatt mindig kötelességének és becsületbeli ügyének tartotta hogy képességei szerint dolgozzék. Munkaszeretetével, állandó tudásvágyával és önképzésével, lelkiismeretes, megbízható és fáradhatatlan munkájával munkatársainak megbecsülését érdemelte ki; példás életével, egyenes jellemével, állandó segíteni akarásával, közvetlenségével és mindig derűs kedvével intézetén belül és kívül sok jó baráttra tett szert.

Váratlan és túl korai elhunytával intézetünket nagy veszteség érte. Emlékét munkatársai, barátai mindig szeretettel és kegyelettel fogják megőrizni.

Kieselbach Gyula