

# NÉVMUTATÓ

Összeállította: *Moldvai Rezső*

<i>Aljamovszkij.:</i>		<i>Ferrigan M.:</i>	
1. <i>Ozimov—Ratner</i> .....	222	1. <i>Laakso I. W., Schultze M. O., Geddes N. F.</i> .....	224
<i>Bartha L.-né:</i>		<i>Freeman S.:</i>	
1. <i>Lutter B. — Szentjóni O.*</i> ..	19	1. <i>Walker F.</i> .....	274
<i>Báthory P.:</i>		<i>Gál I.:</i>	
Enterokokkusz okozta ételmérgezés* .....	92	Klórtartalmú növényvédőszer- rek kimutatása élelmiszerek- ben Beilstein-próbával* .....	103
<i>Bertsson S.:</i>		<i>Ganter Gy.:</i>	
Szénsavmeghatározás sörben ..	117	1. <i>Körmenty L.*</i> .....	191
<i>Bodjászina—Zarembó:</i>		<i>Geddes W. F.:</i>	
Gyorsmódszer nedvesség meg- határozására .....	221	1. <i>Laakso I. W., Ferrigan M., Schultze M. O.</i> .....	224
<i>Březina M. — Zuman P.:</i>		<i>Gnauer H.:</i>	
Die Polarographie in der Medi- zin, Biochemie und Pharmazie	115	1. <i>Woidick K., Schmid L</i> ....	117
<i>Cieleszky V.:</i>		<i>Harell:</i>	
1. <i>Sz. Dénes A.*</i> .....	245	1. <i>Lincoln-Dirks</i> .....	221
<i>Sz. Dénes A. — Cieleszky V.:</i>		<i>Hellhammer D.:</i>	
Parationtartalmú növényvédő- szer szennyezésének (permet- maradékok) meghatározása* ..	245	1. <i>Högl O</i> .....	275
<i>Desbaumes P.:</i>		<i>Hildebrandt H. W.:</i>	
1. <i>Deshusses J.</i> .....	274	Die Rübenzuckerfabrikation ..	116
<i>Deshauemes P. — Deshusses J.:</i>		<i>Holló J.:</i>	
Visszamaradt cianhidrogén a gabonában és lisztben .....	117	1. <i>Telegdy-Kováts L.</i> .....	220
<i>Deshusses J. — Desbaumes P.:</i>		<i>Högl O. — Hellhammer D.:</i>	
Dulcin kimutatása és felisme- rése élelmiszerekben papírkro- matográfiával .....	274	Á tioglikolsav és tioglicerín meg- különböztetése hideg tartóshullá- mosító készítményekben .....	275
<i>Deshusses J.:</i>		<i>Kaffebr B.:</i>	
1. <i>Deshaumes P.</i> .....	117	Gyors módszer tejek fekális szennyeződésének megközelítő pontosságú kémiai meghatáro- zására* .....	49
<i>Dirks:</i>		<i>Kajdacsai F.:</i>	
1. <i>Lincoln-Harrel</i> .....	221	Á gombák festőanyagai* .....	95
<i>van den Dool, H.:</i>		<i>Kay H.:</i>	
Szintétikus aromák, cikoria és karamell kimutatása kávé- kivonatokban .....	274	1. <i>Schulz M. E., Mrowetz G.</i> 276	
<i>Fábrí I. és Vas K.:</i>		<i>Kieselbach Gy.:</i>	
Howard vizsgálatra alkalmas, állandósított paradicsompüré- készítmények előállítás* .....	66	Ávas szalonna elbírálása és vizsgálata* .....	266
<i>Féher L. — Major J. — Szabó I. J.:</i>		<i>Kieselbach Gy.:</i>	
Pektinbontás vizsgálata pené- szekből előállított enzimmészít- ményekkel és azok keveré- keivel* .....	255	Zsírok propilgallát tartalma, mint jelzőanyag és az alkil- gallátok néhány egyszerű kimu- tatási eljárása zsírokban és olajokban* .....	86

<i>Koltai Á.-né:</i>	
1. Szeregy J.* .....	37
<i>Komulainen S. E.:</i>	
1. Naimivaara F. P. Pahja M. S	118
<i>Korpáczy I.:</i>	
Formaldehid mennyiségi koloriméteres meghatározása egyes fenolhomológokkal savas közegben*	227
<i>Korpáczy I.:</i>	
Új koloriméteres módszer a szerves nitrogéntartalom mennyiségi meghatározására*....	184
<i>Korpáczy I.:</i>	
Új módszer ammonia koloriméteres mennyiségi meghatározására*.....	55
<i>Kottász J.:</i>	
A méz összetétele és vizsgálata*	106
<i>Kottász J.:</i>	
Sörök pasztörözött voltának kimutatása Carrez-féle derítéssel*	215
<i>Körmendy L. — Gantner Gy.:</i>	
A hús pH értéke és pácolhatósága közötti összefüggésekről*	191
<i>Laakso I. W., Ferrigan M., Schultze M. O., Geddes W. F.:</i>	
Egyszerű módszer búzának rágcsálók vizeletével való fertőzöttségének kimutatására ..	224
<i>László R.:</i>	
Hamu meghatározása lisztben és egyes NaCl-tartalmú lisztből készült termékekben alkoholos Mg-acetátos módszerrel*	73
<i>Lincoln—Dirks—Harrel:</i>	
Módszer kenyér és tészta nedvességének gyors meghatározására .....	221
<i>Lindberg W.:</i>	
Zsíroldható kátrányfestékek kimutatása és szétválasztása savkeverékekkel való extrakcióval és különleges (impregnált) papírkromatográfiával ..	223
<i>Lindner E.:</i>	
Száraz borok szesz- és extrakt-tartalmának meghatározása kézi refraktométerrel és areométerrel helyszíni vizsgálatoknál* .....	27
<i>Lindner K.:</i>	
Aminosav papiroskromatogramok mennyiségi értékelése polarográffal*	
I. Fehérje hidrolizátumok amino-nitrogén koncentrációjának beállítása polarográfián .....	145
II. Az egyes aminosavak meghatározása egyszerű papiroskromatogramokon .....	154
III. Vizsgálatok fehérjehidrolizátumnak pufferozott szűrőpapiroson végzett elválasztásával .....	164
IV. Természetes standard aminosav keverék alkalmazása fehérjék aminosav összetételének rendszeres meghatározásánál .....	174
<i>Ludwig H.:</i>	
Adalék az almavelő kimutatásához befőttekben és gyümölcszékben mikroszkópos vizsgálat alapján .....	118
<i>Lutter B. — Szentjóni O. — Bartha L.-né:</i>	
Adatok az ipari keményítőszörpök és cukrok összetételéről, különös tekintettel a dextrin-maltóz-glükóz arányára II* .....	19
<i>Major J.:</i>	
1. Fehér L. — Szabó I. J.*	255
<i>Mortgancidje K.:</i>	
A fény hatása a vitaminban dúsított kenyerek vitamintartalmára .....	233
<i>Möhler—Slevogt:</i>	
Dielektromos állandó mérésén alapuló gyors nedvességmeghatározás húsban és húskészítményekben .....	221
<i>Mrowetz G.:</i>	
1 Schnetz M. E.—Kay H. ..	276
<i>Musso C.:</i>	
Gyors módszer a tejhez adott nátriumkarbonát kimutatására	117

<i>Newburger S. H.:</i>	
Körömlakk analízise .....	275
<i>Niinivaara F. P. — Pahja M. S. —</i>	
<i>Komulainen S. E.:</i>	
Zsírmeghatározás húsból és hentesárúból Gerber-módszer szerint .....	118
<i>Ozimov—Aljomovszkij—Ratner:</i>	
Ömlesztett sajt nedvességtartalmának meghatározása kolorimetriás módszerrel .....	222
<i>Pahja M. S.:</i>	
1. <i>Niinivaara F. P. — Komulainen S. E.</i> .....	118
<i>Ratner:</i>	
1. <i>Ozimov—Aljomovszkij</i> ....	222
<i>Reilley C. W.:</i>	
1. <i>Schmid R. W.</i> .....	275
<i>Rezső R.:</i>	
1. <i>Szabó K.*</i> .....	262
<i>Sándi E.:</i>	
Élelmiszerek természetes ólomtartalmának és ólomszennyezettségének meghatározása* ..	199
<i>Sarudi I.:</i>	
A cukortartalom meghatározásához célszerű munkamenet gyümölcszékben, szörpökben, likőrökben és egyéb édesített készítményekben* .....	80
<i>Schmid:</i>	
1. <i>Woidich H. — Gnauer H.</i> ..	117
<i>Schmid R. W. — Reilley C. W.:</i>	
Új komplexon kalcium titrimetrikus meghatározására magnézium jelenlétében .....	275
<i>Schultz M. E. — Kay H. — Mrowetz G.:</i>	
Szárazanyagmeghatározás folyékony tejtermékeknél szűrőpapír és alumíniumlemezek segítségével .....	276
<i>Schultze M. O.:</i>	
1. <i>Laakso I. W. — Ferrigan M. — Geddes W. F.</i> .....	224
<i>Siegenthaler:</i>	
Új eljárás vaj víztartalmának és tejszín, valamint egyéb tejtermékek zsírtartalmának gyors és pontos meghatározására ..	222
<i>Slevogt:</i>	
1. <i>Möhler</i> .....	221
<i>Sollars F.:</i>	
Új módszer búzaliszt frakcionálására .....	223
<i>Spanyár P.:</i>	
Élelmiszerbarnulásokat okozó vegyületek keletkezése és kémiai szerkezete* .....	133
<i>Szabó I. J.:</i>	
1. <i>Fehér L. — Major J.</i> ....	255
<i>Szabó K. — Rezső R.:</i>	
Célszerű mosogatási eljárás üzemek, közétkeztetési vállalatok stb. részére* .....	262
<i>Szentjóni O.:</i>	
1. <i>Lutter B. — Bartha L.-né*</i> ..	19
<i>Szeredy I.:</i>	
A hús szöveti összetétele és minősége közötti összefüggések* ..	234
<i>Szeredy I. — Koltai Á.-né</i>	
A hús szöveti összetétele és minősége közötti összefüggések* ..	37
<i>Telegdy—Kováts L.:</i>	
A pH érték meghatározása és gyakorlati jelentősége az élelmiszeriparban* .....	3
<i>Telegdy—Kováts L. — Holló J.:</i>	
Élelmezési iparok I. ....	220
<i>Telegdy—Kováts L.:</i>	
Manometriás módszerek jelentősége az élelmiszeranalitikában* .....	121
<i>Tompos A.:</i>	
A zsír propilgalláttartalmának meghatározása* .....	218
<i>Udy C. D.:</i>	
Fehérje meghatározása búzában és lisztben ion-kötés segítségével .....	222
<i>Varga I.:</i>	
Keményítőtartalom meghatározás hamisított paprikában* ..	260
<i>Vas K.:</i>	
1. <i>Fábrí J.*</i> .....	66
<i>Walker F. — Freemann S.:</i>	
Tioden, tioglikolsav titrálására alkalmas indikátor .....	274
<i>Woidich K. — Schmid R. — Grauer H.:</i>	
Potenciometrikus titrálás az élelmiszeranalitikában .....	117
<i>Zarembo:</i>	
1. <i>Bodjászina</i> .....	221
<i>Zuman P.:</i>	
1. <i>Březina M.</i> .....	115
A *-al jelöltek eredeti közlemények	

# TÁRGYMUTATÓ

Összeállította : *Moldvai Rezső*

## TEJIPAR

(Tej, tejtermék, tojás, stb.)

- Gyors módszer a tejhez adott nátriumkarbonát kimutatására  
*Musso C.* ..... 117
- Gyors módszer tejek fekális szennyződésének megközelítő pontosságú kémiai meghatározására  
*Kaffeer B.\** ..... 49
- Ömlesztett sajt nedvességtartalmának meghatározása kolorimetriás módszerrel  
*Ozimov—Aljumovszkij—Ratner* 222
- Szárazanyag meghatározás folyékony tejtermékeknel szűrőpapír és alumíniumlemezek segítségével  
*Schultz M. E.—Kay H.—Mrowetz G.* ..... 276
- Új eljárás vaj viztartalmának és tejszín, valamint egyéb tejtermékek zsírtartalmának gyors és pontos meghatározására  
*Siegenthaler* ..... 222

## HÚSIPAR

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

- Avas szalonna elbírálása és vizsgálata  
*Kieselbach Gyula\** ..... 266
- Dielektromos állandó mérésén alapuló gyors nedvességmeghatározás húsból és hűskészítményekben  
*Möhler—Stevogt* ..... 221
- A hús pH értéke és pácolhatósága közötti összefüggésekről  
*Körmendy L.—Gantner Gy.\** 191
- A hús szöveti összetétele és minősége közötti összefüggések I.  
*Szeredy I. és Koltai A.-né\** ... 37

- A hús szöveti összetétele és minősége közötti összefüggések II.  
*Szeredy I.\** ..... 234
- Zsírmeghatározás húsból és hentesárúból Gerber-módszer szerint  
*Niinivaara F. P.—Pahja M. S.—Komulainen S. E.* ..... 119
- Zsírok propilgalláttartalma mint jelzőanyag és az alkilgallátok néhány egyszerű kimutatási eljárása zsírokban és olajokban  
*Kieselbach Gyula\** ..... 86
- A zsír propilgalláttartalmának meghatározása  
*Tompos A.\** ..... 218

## MALOM- ÉS SÜTŐIPAR

(liszt, kenyér, száraztészta stb.)

- Egyszerű módszer búzának rágcsálók vizeletével való fertőzöttségének kimutatására  
*Laakso J. W.—Ferrigan M.—Schultze M. O.—Geddes W. F.* 224
- Fehérje meghatározása búzában és lisztben ion-kötés segítségével  
*Udy C. D.* ..... 222
- A fény hatása a vitaminban dúsított kenyerek vitamintartalmára  
*Mortganeidge K.* ..... 223
- Hamu meghatározása lisztben és egyes NaCl-tartalmú lisztből készült termékekben alkoholos Mg-acetátos módszerrel  
*Lásztity R.\** ..... 73
- Módszer kenyér és tészta nedvességének gyors meghatározására  
*Lincoln—Dirks—Harrel* ..... 221
- Új módszer búzaliszt frakcionálására  
*Sollars F.* ..... 223

Visszamaradt cianhidrogén a gabonában és lisztben  
*Deshaumes P.—Deshusses J.* 117

### NÖVÉNYI KONZERVIPAR

(Főzelék, főzelékkonzerv, savanyúság stb.)

Adalék az almavelő kimutatásához befőttekben és gyümölcs-ízekben mikroszkópos vizsgálat alapján  
*Ludwig H.* ..... 118

Howard-vizsgálatra alkalmas állandósított paradicsompürékészítmények előállítása  
*Fábrí I.—Vas K.\** ..... 66

### ÉDESIPAR

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

Adatok az ipari keményítőszörpök és cukrok összetételéről, különös tekintettel a dextrin-maltóz-glükóz arányra II.  
*Lutter B.—Szentjóbi O.—Bartha L.-né\** ..... 19

A méz összetétele és vizsgálata I. rész  
*Kottász J.\** ..... 106

### BORIPAR

Száraz borok szesz- és extrakt-tartalmának meghatározása kézi refraktométerrel és areométerrel helyszíni vizsgálatoknál  
*Lindner E.\** ..... 27

### SÖR-, MALÁTA ÉS KÁVÉSZERIPAR

Sörök pasztörözött voltának kimutatása Carrez-féle derítéssel  
*Kottász J.\** ..... 215

Szintétikus aromák, cikoria és karamell kimutatása kávékivonatokban  
*van den Dool H.* ..... 274

Szénsavmeghatározás sörben  
*Berntsson S.* ..... 117

### SZESZIPAR

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

A cukortartalom meghatározásához célszerű munkamenet gyümölcsízekben, szörpökben, likőrökben és egyéb édesített készítményekben  
*Sarudi I.\** ..... 80

### HÁZTARTÁSI VEGYIPAR, KOZMETIKA

(Mosó és tisztítószerek)

Gyors módszer nedvesség meghatározására (szappan, margarin stb.)  
*Bodjászina—Zarembó* ..... 221

Körömlakk analízise  
*Newburger S. H.* ..... 275

Tioden, tioglikolsav titrálására alkalmas indikátor  
*Walker F.—Freeman S.* .... 274

A tioglikolsav és a tioglicerin megkülönböztetése hideg tartóshullámosító készítményekben  
*Högl O.—Hellhammer D.* .... 275

### KONZERVÁLÁS, MIKROBIOLÓGIA

Célszerű mosogatási eljárás üzemek, közétkeztetési vállalatok stb. részére  
*Szabó K.—Rezső R.\** ..... 262

Enterokokkusz okozta ételmérgezés  
*Báthory P.\** ..... 92

Pektinbontás vizsgálata penészekből előállított enzimek készítményekkel és azok keverékeivel  
*Fehér L.—Majör J.—Szabó I. J.\** ..... 255

### BESZÁMOLÓK

Élelmezési iparok I. kötet  
*Telegdy—Kováts L.—Holló J.* 220

Manometriás módszerek jelentősége az élelmiszeranalitikában  
*Telegdy—Kováts L.\** ..... 121

Országos Mezőgazdasági Minőségvizsgáló Intézet Évkönyve ... 222

A pH érték meghatározása és gyakorlati jelentősége az élelmiszeriparban <i>Telegdy—Kováts L.*</i> . . . . .	3
Die Polarographie in der Medizin, Biochemie und Pharmazie <i>Brezina M.—Zuman P.</i> . . . . .	115
Die Rübenzuckerfabrikation <i>Hildebrandt H. W.</i> . . . . .	116

### VEGYES

Aminósav papiroskromatogramok mennyiségi értékelése polarográffal	
I. Fehérje hidralizátumok aminos-nitrogén koncentrációjának beállítása polarográfiásan . . . . .	145
II. Az egyes aminosavak meghatározása egyszerű papiroskromatogramokon . . . . .	154
III. Vizsgálatok fehérje hidrolizátumnak pufferezott szűrőpapíron végzett elválasztásával . . . . .	164
IV. Természetes standard aminosavkeverék alkalmazása fehérjék aminosav összetételének rendszeres meghatározásánál <i>Lindner K.*</i> . . . . .	174
Dulcin kimutatása és felismerése élelmiszerekben papírkromatográfiával <i>Deshusses J.—Deshaumes P.</i> . . . . .	274
Élelmiszerbarnulásokat okozó vegyületek keletkezése és kémiai szerkezete <i>Spanyár P.*</i> . . . . .	133
Élelmiszerek természetes ólomtartalmának és ólomszennyezett-ségének meghatározása <i>Sándi E.*</i> . . . . .	199

Formaldehid mennyiségi koloriméteres meghatározása egyes fenolhomológokkal savas közegben <i>Korpáczy I.*</i> . . . . .	227
A gombák festőanyagai <i>Kajdaci F.</i> . . . . .	95
Keményítőtartalom meghatározás hamisított paprikában <i>Varga J.*</i> . . . . .	260
Klórtartalmú növényvédőszer kimutatása élelmiszerekben Beilstein-próbával <i>Gál I.*</i> . . . . .	103
Parationtartalmú növényvédőszer-szennyezések (permetmaradékok) meghatározása <i>Sz. Dénes A.—Cieleszky V.*</i> . . . . .	245
Potenciometrikus titrálás az élelmiszeranalitikában <i>Woidiek K. — Schmid L. — Gnauer H.</i> . . . . .	117
Új koloriméteres módszer a szerves nitrogéntartalom mennyiségi meghatározására <i>Korpáczy I.*</i> . . . . .	184
Új komplexon kalcium titrimetrikus meghatározására magnézium jelenlétében <i>Schmid R. W.—Reilley C. N.</i> . . . . .	275
Új módszer ammonia koloriméteres mennyiségi meghatározására <i>Korpáczy I.*</i> . . . . .	55
Zsíroldható kátrányszínezékek kimutatása és szétválasztása savkeverékekkel való extrakcióval és különleges (impregnált) papírkromatográfiával <i>Lindberg W.</i> . . . . .	223

### HALOTTAINK

Tomek János . . . . .	1
A *-gal jelöltek eredeti közlemények	