

## NÉVMUTATÓ

Összeállította: *Moldvai Rezső*

<p><i>Anderson J. A. :</i>            1. <i>Cunningham D. K.—Geddes W. F.</i> ..... 42</p> <p><i>Anderson J. A. :</i>            1. <i>Cunningham D. K.—Geddes W. F.</i> ..... 138</p> <p><i>Auber L. :</i>            1. <i>Végh A.*</i> ..... 273</p> <p><i>Bajnok I. :</i>            Gyümölcsök savtartalmának papírkromatografiás vizsgálata* ..... 242</p> <p><i>Báthory P.—Csaba K. :</i>            Élelmiszerek egészségügyi mikrobiológiai ellenőrzésének fejlődése és feladatai* ..... 195</p> <p><i>Baumgärtner H. :</i>            Csomagoláshoz használt műanyagok mikrobiológiai vizsgálata ..... 208</p> <p><i>Berky F. :</i>            A dohány penészesedésének objektív vizsgálata katalázaktivitás alapján* ..... 236</p> <p><i>Berliner :</i>            1. <i>Vlodavec</i> ..... 41</p> <p><i>Cunningham D. K.—Geddes W. F.—Anderson J. A. :</i>            Búza, árpa, rozs és zab fehérjéinek lecsapása hangyasavas oldatból különböző sókkal .. 42</p> <p><i>Cunningham D. K.—Geddes W. F.—Anderson J. A. :</i>            Búza, árpa, rozs és zab rugalmas (kohezív) fehérjéi és azok kémiai tulajdonságai ..... 138</p> <p><i>Csaba K. :</i>            1. <i>Báthory P.*</i> ..... 195</p>	<p><i>De Lange P.—Hintzer H. M. R. :</i>            Vizsgálatok búzafehérjéken. I. A búzafehérjék látszólagos szulfhidriltartalmának polarografiás meghatározása ..... 42</p> <p><i>De Lange P.—Hintzer H. M. R. :</i>            Vizsgálatok búzafehérjéken. II. A szulfhidrilcsoportok és a diszulfidkötések jelentősége a sütőképesség szempontjából ..... 90</p> <p><i>Doerffel K. :</i>            Soranalízisek helyességének ellenőrzése ..... 263</p> <p><i>Doyle C. Udy :</i>            Búzalisztek proteinjeinek és poliszacharidjainak egymásra hatása ..... 137</p> <p><i>Dragon G. :</i>            Adalék gátlóanyagok kimutatására tejben tetrazoliumsónak, mint indikátornak alkalmazásával és a megkülönböztetés további lehetősége Kluyver erjedépróba segítségével 211</p> <p><i>Fábrí I. :</i>            1. <i>Vas K.*</i> ..... 49</p> <p><i>Falkenhan W. :</i>            Módosított Berber eljárás a kazein zsírta tartalmának meghatározására ..... 210</p> <p><i>Ferrari C. G.—Foch B. R. :</i>            Proteolitikus enzimek vizsgálata zselatinvizkozitás változásának mérésével ..... 90</p> <p><i>Feuge R. O. :</i>            1. <i>Lonegren N. V.—Guica N. A.</i> ..... 210</p>
---	---

<i>Freimuth V.—Palitzsch R. :</i>	
Élelmiszerekhez hozzáadott glutaminsav meghatározása ..	208
<i>Gál I. :</i>	
Rádióaktív sugárzás és élelmiszerek (I. r.)* .....	122
<i>Gál I. :</i>	
Rádióaktív sugárzás és élelmiszerek (II. r.)* .....	160
<i>Garami Gy. :</i>	
Metilalkoholtartalom meghatározási módszerek összehasonlítása finomszeszben és szeszes italokban* .....	292
<i>Gassmann B.—Täufel K. :</i>	
Riboflavin kémiai meghatározása élelmiszerekben I. ....	262
<i>Geddes W. F. :</i>	
1. <i>Cunningham D. K.—Anderson J. A.</i> .....	42
<i>Geddes W. F. :</i>	
1. <i>Cunningham D. K.—Anderson J. A.</i> .....	138
<i>Glaubitz—Koch :</i>	
Az erjesztő szervezetek .....	207
<i>Guice W. A. :</i>	
1. <i>Lovegren N. V.—Feuge R. O.</i> .....	210
<i>Hazslínszky B. :</i>	
Mikroszkópiai közlemények III.* .....	186
<i>Hintzer H. M. R. :</i>	
1. <i>De Lange P.</i> .....	42
<i>Hintzer H. M. R. :</i>	
1. <i>De Lange P.</i> .....	90
<i>Holló J.—Szejlí J. :</i>	
Új fotometrikus cukormeghatározási eljárás* .....	64
<i>Hosszu J. :</i>	
1. <i>Nedelkovits J.*</i> .....	146
<i>Jáky M. :</i>	
Étkezési zsiradékok analitikája* .....	222
<i>Jáky M. :</i>	
Szemelvények a zsiradékok papírkromatográfiai vizsgálatai köréből (I. r.)* .....	97
<i>Jáky M. :</i>	
Szemelvények a zsiradékok papírkromatográfiai vizsgálatai köréből (II. r.)* .....	139
<i>Jáky M. :</i>	
Szemelvények a párizsi nemzetközi zsiradékkongresszus fontosabb szakmai eseményeiről*	198
<i>Janicki J.—Kaminski E. :</i>	
A riboflavin kémiai meghatározása .....	306
<i>Jovanovič J. :</i>	
1. <i>Krajčaniovič M. D. J.</i> ....	209
<i>Kaffejr B.—K. Sárossy G. :</i>	
Húsok és húskészítmények éresi és romlási folyamatainak vizsgálata* .....	108
<i>Kajdacsí F. :</i>	
Porszerű élelmiszerek és élvezeti szerek abszolút sűrűségének meghatározása* .....	230
<i>Kaminski E. :</i>	
1. <i>Janicki J.</i> .....	
<i>Karlsruhe R. :</i>	
1. <i>Neu</i> .....	209
<i>Kárpáti Gy. :</i>	
1. <i>Lörinc F.—Kökény Gy.</i> ...	304
<i>Keding C. H. :</i>	
Nagyfrekvencia a nedvességmérés szolgálatában .....	41
<i>Kieselbach Gy. :</i>	
Difenillel impregnált csomagolóanyagok felhasználása Citrus-gyümölcsök eltartathóságának növelésére* .....	26
<i>Kieselbach Gy. :</i>	
Szag és ízhibás húsu halak* .....	259
<i>Kis Z. :</i>	
A kénessav és aszkorbinsav hatása a mustban és borban, borok redoxstabilitásának vizsgálata* .....	170
<i>Koch B. R. :</i>	
1. <i>Ferrari C. G.</i> .....	90
<i>Koch :</i>	
1. <i>Glaubitz</i> .....	207
<i>Kolta R.—Kutasi L. :</i>	
Ioncserelő műgyanták alkalmazása pálinkák kezelésére* .....	129
<i>Kolta R. :</i>	
1. <i>Telegdy—Kováts L.*</i> ....	279



<i>Korpáczy I. :</i> Formaldehid mennyiségi kolo- riméteres meghatározása rezor- cinnal lúgos közegben* ..... 77	<i>Lásztity R. :</i> Néhány adat és megjegyzés a neolaborográf liztminősítő készülékkel kapcsolatban* .. 14
<i>Kottász J. :</i> 1. <i>Lindner E.*</i> ..... 1	<i>Lásztity R. :</i> Nyersrost meghatározás ala- csony kiőrlési fokú búzalisz- tekben fotometrikus úton* .. 227
<i>Kottász J. :</i> A méz összetétele és vizsgálá- ta (II. rész)* ..... 30	<i>Lindenwald H. :</i> 1. <i>Von Czetszeg</i> ..... 209
<i>Kottász J. :</i> Mézek színének meghatározása* 87	<i>Lindner E. :</i> A minőségvizsgálatok során tett néhány különleges megfi- gyelésről és a belőlük levonha- tó tanulságokról* ..... 164
<i>Kottász J. :</i> Fagyaltvizsgálati módszerek (VI. r.). Fagyaltok száraz- anyagtartalmának gyors meg- határozása infravörös besugár- zással szűrőpapír és alumínium- fólia felhasználásával* ..... 116	<i>Lindner E.—Kottász J. :</i> Hároméves az Élelmiszerviz- sgálati Közlemények* ..... 1
<i>Kottász J. :</i> Beszámoló a Naczelna Organi- zacja Techniczna (NOT) warsza- wai nemzetközi kongresszusá- ról* ..... 120	<i>Lindner K. :</i> Beszámoló a Szovjetunió Or- vostudományi Akadémiája Táp- lálkozástudományi Intézeté- nek XII. tudományos ülé- szakáról* ..... 79
<i>Kottász J. :</i> „Kevert-italok” vizsgálata*.. 204	<i>Lindner K. :</i> Beszámoló a Prágai Csehszlo- vák—Magyar Polarografiai konferenciáról* ..... 178
<i>Kottász J. :</i> Beszámoló a „MITE” szovjet- unióbeli tanulmányútjáról* .. 286	<i>Lovegren N. V.—Guice W. A.—Feuge R. O. :</i> Készülék zsírok és viaszok ke- ményiségének mérésére ..... 210
<i>Kökény Gy. :</i> 1. <i>Lőrinc F.—Kárpáti Gy.</i> .. 304	<i>Lőrinc F. :</i> Élelmiszereink egészségügyi ellenőrzése korszerűsítésének néhány alapvető szempontja* 4
<i>Krajčinióvič M.*D. J.—Jovanóvič J.:</i> Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> és NaHCO <sub>3</sub> mennyi- ségimeghatározása egyéb alkat- részek mellett szappanporokban 209	<i>Lőrinc F.—Kárpáti Gy.—Kökény Gy.:</i> Tartósító és húsipari tech- nológia ..... 304
<i>K. Sárossy G. :</i> 1. <i>Kaffeher B.*</i> ..... 108	<i>Lutter B. :</i> 1. <i>Szentjóbi O.*</i> ..... 20
<i>Kutasi L. :</i> 1. <i>Kolta R.*</i> ..... 129	<i>Martinius I. :</i> Tüdőveszes vágóállatok hú- sának Feder-féle száma .... 305
<i>Kutz V. :</i> Pektinből készült hártvány fel- használása élelmiszerek felü- letének bevonására* ..... 248	<i>Mundinger E. :</i> ABC des Molkereilaboratori- ums ..... 261
<i>Laczkó L.-né :</i> Antioxidánsok meghatározása Täufel módszerrel* ..... 82	<i>Müller R. :</i> Élelmiszerek radioaktivitása- nak mérése ..... 306
<i>László K. :</i> 1. <i>Tarján R.*</i> ..... 153	

<i>Naat A. Y. A. :</i>	
Gyors módszer magok, maghéjak, sütemények olajtartalmának meghatározására ....	210
<i>Nagy F. :</i>	
A szorbinsav felhasználása konzerválószerként* .....	288
<i>Nedelkovits J.—Hosszú J. :</i>	
Hazai anyagokból előállított kávészerek oxidációs és aromaszámának vizsgálata* .....	146
<i>Neu—Karlsruhe R. :</i>	
Hosszú láncú, negyedrendű ammóniumszármazékok kvantitatív meghatározás .....	209
<i>Palitzsch R. :</i>	
1. <i>Freimuth V.</i> .....	208
<i>Petsch P. :</i>	
1. <i>Wachs W.</i> .....	263
<i>Raióle K. :</i>	
Egyszerű eljárás kémiai konzerválószerke penészgombákkal szembeni hatásosságának vizsgálatára .....	208
<i>Rauscher K.—Voigt J. :</i>	
Adalékok klorogénsav és kávésav analitikájához .....	42
<i>Ravasz L. :</i>	
Vanillin és bourbonal megkülönböztetése papíroskromatográfiás módszerrel* .....	181
<i>Reith J. F.—Willems J. J. L. :</i>	
Kénessav meghatározása élelmiszerekben .....	262
<i>Roch H.—Williams R. C. :</i>	
Dialízis mint analitikai segéd-eszköz .....	211
<i>Rönnebeck H. :</i>	
Nyersrost meghatározás gabonatermékekben. A Scharrer és Kürschner-féle gravimetrikus eljárás összehasonlítása egy gyors titrimetrikus módszerrel .....	136
<i>Rönnebeck H. :</i>	
Aldehydes aromaanyagok képződése a kenyér sütésekor ...	136
<i>Rönnebeck H. :</i>	
Tanulmányok a kenyér savtartalmának meghatározásához .....	137
<i>Spanyár P. :</i>	
Konzerválószerke meghatározása élelmiszerekben* .....	213
<i>Szejlí J. :</i>	
1. <i>Holló J.*</i> .....	64
<i>Szentjóni O.—Lutter B. :</i>	
A nyújtott papírkromatográfia egy alkalmazásáról* .....	20
<i>Szilás E.-né :</i>	
Csomagolt élelmiszerekkel végzett tárolási kísérletek* .....	69
<i>Szilás E.-né :</i>	
Csomagolt élelmiszerekkel végzett tárolási kísérletek (II. rész)* .....	252
<i>Tarján R.—László K. :</i>	
Vizsgálatok a lupinusz tápláló értékéről* .....	153
<i>Täufel K. :</i>	
Peroxid próba zsírok statikus és dinamikus analízisénel ....	210
<i>Täufel K. :</i>	
1. <i>Gassmann B.</i> .....	262
<i>Telegdy-Kováts L.—Kolta R. :</i>	
Gyors szaharóz kimutatás mustban és borban* .....	279
<i>Thaler H. :</i>	
Redukáló cukrok meghatározása papírkromatogramokban ceriumszulfáttal .....	208
<i>Torbágyi-Novák L. :</i>	
Az élelmiszerek minőségellenőrzését támogató szabványosító munka* .....	200
<i>Torbágyi-Novák L. :</i>	
Élelmiszerezanalitikai vizsgálatok kiválasztása ellenőrző és minősítő vizsgálatok céljára* .....	256
<i>Tschapke H. :</i>	
D-vitamin kémiai meghatározása .....	262
<i>Vas K.—Fábi I. :</i>	
Módszer paradicsomsűrítmények konzisztenciájának és kiadóságának mérésére* ...	49
<i>Végh A.—Auber L. :</i>	
Kritikai megjegyzések a szesz metanol szennyezésének kimutatására (I. r.)* .....	273



*Vlodavec—Berliner :*

A vaj nedvességtartalmának  
automatikus ellenőrzésére al-  
kalmos készülék ..... 41

*Voigt J. :*

1. *Rauscher K.* ..... 42

*Von Czetsch—Lindenwald H. :*

Egyszerű eljárás bőrkenőcsök  
védőképességének megállapítá-  
sára ..... 209

*Wachs W.—Petsch P. :*

Pálmazsiradékok kimutatása  
kakaóvajban megoszlásos kro-  
matográfia segítségével ..... 263

*Willems J. J. L. :*

1. *Reith J. F.* ..... 262

*Williams R. C. :*

1. *Rock H.* ..... 211

---

A \*-gal jelzett dolgozatok eredeti  
közlemények.

<i>Freimuth V.—Palitzsch R. :</i>	
Élelmiszerekhez hozzáadott glutaminsav meghatározása ..	208
<i>Gál I. :</i>	
Rádióaktív sugárzás és élelmiszerek (I. r.)* .....	122
<i>Gál I. :</i>	
Rádióaktív sugárzás és élelmiszerek (II. r.)* .....	160
<i>Garami Gy. :</i>	
Metilalkoholtartalom meghatározási módszerek összehasonlítása finomszeszben és szeszes italokban* .....	292
<i>Gassmann B.—Täufel K. :</i>	
Riboflavin kémiai meghatározása élelmiszerekben I. ....	262
<i>Geddes W. F. :</i>	
1. <i>Cunningham D. K.—Anderson J. A.</i> .....	42
<i>Geddes W. F. :</i>	
1. <i>Cunningham D. K.—Anderson J. A.</i> .....	138
<i>Glaubitz—Koch :</i>	
Az erjesztő szervezetek .....	207
<i>Guice W. A. :</i>	
1. <i>Lovegren N. V.—Feuge R. O.</i> .....	210
<i>Hazslinszky B. :</i>	
Mikroszkópiai közlemények III.* .....	186
<i>Hintzer H. M. R. :</i>	
1. <i>De Lange P.</i> .....	42
<i>Hintzer H. M. R. :</i>	
1. <i>De Lange P.</i> .....	90
<i>Holló J.—Szejlí J. :</i>	
Új fotometrikus cukormeghatározási eljárás* .....	64
<i>Hosszu J. :</i>	
1. <i>Nedelkovits J.*</i> .....	146
<i>Jáky M. :</i>	
Étkezési zsiradékok analitikája* .....	222
<i>Jáky M. :</i>	
Szemelvények a zsiradékok papírkromatográfiai vizsgálatai köréből (I. r.)* .....	97
<i>Jáky M. :</i>	
Szemelvények a zsiradékok papírkromatográfiai vizsgálatai köréből (II. r.)* .....	139
<i>Jáky M. :</i>	
Szemelvények a párizsi nemzetközi zsiradékkongresszus fontosabb szakmai eseményeiről*	198
<i>Janicki J.—Kaminski E. :</i>	
A riboflavin kémiai meghatározása .....	306
<i>Jovanovič J. :</i>	
1. <i>Krajčínovič M. D. J.</i> ....	209
<i>Kajfehrl B.—K. Sárossy G. :</i>	
Húsok és húskészítmények érési és romlási folyamatainak vizsgálata* .....	108
<i>Kajdácsi F. :</i>	
Porszerű élelmiszerek és élvezeti szerek abszolút sűrűségének meghatározása* .....	230
<i>Kaminski E. :</i>	
1. <i>Janicki J.</i> .....	
<i>Karlsruhe R. :</i>	
1. <i>Neu</i> .....	209
<i>Kárpáti Gy. :</i>	
1. <i>Lőrinc F.—Kökény Gy.</i> ...	304
<i>Kedöng C. H. :</i>	
Nagyfrekvencia a nedvességmérés szolgálatában .....	41
<i>Kieselbach Gy. :</i>	
Difenillel impregnált csomagolóanyagok felhasználása Citrus-gyümölcsök eltarthatóságának növelésére* .....	26
<i>Kieselbach Gy. :</i>	
Szag és ízhibás húsú halak* .....	259
<i>Kis Z. :</i>	
A kénessav és aszkorbinsav hatása a mustban és borban, borok redoxstabilitásának vizsgálata* .....	170
<i>Koch B. R. :</i>	
1. <i>Ferrari C. G.</i> .....	90
<i>Koch :</i>	
1. <i>Glaubitz</i> .....	207
<i>Kolta R.—Kutasi L. :</i>	
Ioncserélő műgyanták alkalmazása pálinkák kezelésére*	129
<i>Kolta R. :</i>	
1. <i>Telegdy—Kováts L.*</i> ....	279



<i>Korpáczy I. :</i> Formaldehid mennyiségi kolorméteres meghatározása rezorcinnal lúgos közegben* .....	77	<i>Lásztity R. :</i> Néhány adat és megjegyzés a neolaborográf lisztminősítő készülékkel kapcsolatban* ..	14
<i>Kottász J. :</i> 1. <i>Lindner E.*</i> .....	1	<i>Lásztity R. :</i> Nyersrost meghatározás alacsony kiőrlési fokú búzalisztekben fotometrikus úton* ..	227
<i>Kottász J. :</i> A méz összetétele és vizsgálata (II. rész)* .....	30	<i>Lindenwald H. :</i> 1. <i>Von Czetszeg</i> .....	209
<i>Kottász J. :</i> Mézek színének meghatározása*	87	<i>Lindner E. :</i> A minőségvizsgálatok során tett néhány különleges megfigyelésről és a belőlük levonható tanulságokról* .....	164
<i>Kottász J. :</i> Fagyaltvizsgálati módszerek (VI. r.). Fagyaltok szárazanyagtartalmának gyors meghatározása infravörös besugárzással szűrőpapír és alumíniumfólia felhasználásával* .....	116	<i>Lindner E.—Kottász J. :</i> Hároméves az Élelmiszervizsgálati Közlemények* .....	1
<i>Kottász J. :</i> Beszámoló a Naczelna Organizacja Techniczna (NOT) warszawai nemzetközi kongresszusáról* .....	120	<i>Lindner K. :</i> Beszámoló a Szovjetunió Orvostudományi Akadémiája Táplálkozástudományi Intézetének XII. tudományos ülészakáról* .....	79
<i>Kottász J. :</i> „Kevert-italok” vizsgálata*..	204	<i>Lindner K. :</i> Beszámoló a Prágai Csehszlovák—Magyar Polarografiai konferenciáról* .....	178
<i>Kottász J. :</i> Beszámoló a „MITE” szovjetunióbeli tanulmányútjáról* ..	286	<i>Lovegren N. V.—Guice W. A.—Feuge R. O. :</i> Készülék zsírok és viaszok keménységének mérésére .....	210
<i>Kökény Gy. :</i> 1. <i>Lőrinc F.—Kárpáti Gy.</i> ..	304	<i>Lőrinc F. :</i> Élelmiszereink egészségügyi ellenőrzése korszerűsítésének néhány alapvető szempontja* ..	4
<i>Krajčiniović M. D. J.—Jovanović J. :</i> Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> és NaHCO <sub>3</sub> mennyiségmeghatározása egyéb alkotórészek mellett szappanporokban	209	<i>Lőrinc F.—Kárpáti Gy.—Kökény Gy. :</i> Tartósító és húsipari technológia .....	304
<i>K. Sárossy G. :</i> 1. <i>Kaffeher B.*</i> .....	108	<i>Lutter B. :</i> 1. <i>Szentjóni O.*</i> .....	20
<i>Kutasi L. :</i> 1. <i>Kolta R.*</i> .....	129	<i>Martinius I. :</i> Tüdőveszes vágóállatok húसानak Feder-féle száma ....	305
<i>Kutz V. :</i> Pektinből készült hártályak felhasználása élelmiszerek felületének bevonására* .....	248	<i>Mundinger E. :</i> ABC des Molkereilaboratoriums .....	261
<i>Laczkó L.-né :</i> Antioxidánsok meghatározása Täufler módszerrel* .....	82	<i>Müller R. :</i> Élelmiszerek radioaktivitásának mérése .....	306
<i>László K. :</i> 1. <i>Tarján R.*</i> .....	153		

<i>Naat A. Y. A. :</i>	
Gyors módszer magok, maghéjak, sütemények olajtartalmának meghatározására ....	210
<i>Nagy F. :</i>	
A szorbinsav felhasználása konzerválószerként* .....	288
<i>Nedelkovits J.—Hosszú J. :</i>	
Hazai anyagokból előállított kávészerek oxidációs és aromaszámának vizsgálata* .....	146
<i>Neu—Karlsruhe R. :</i>	
Hosszú láncú, negyedrendű ammóniumszármazékok kvantitatív meghatározás .....	209
<i>Palützsch R. :</i>	
1. <i>Freimuth V.</i> .....	208
<i>Petsch P. :</i>	
1. <i>Wachs W.</i> .....	263
<i>Raiole K. :</i>	
Egyszerű eljárás kémiai konzerválószerek penészgombákkal szembeni hatásosságának vizsgálatára .....	208
<i>Rauscher K.—Voigt J. :</i>	
Adalékok klorogénsav és kávésav analitikájához .....	42
<i>Ravasz L. :</i>	
Vanillin és bourbonal megkülönböztetése papiroskromatográfiai módszerrel* .....	181
<i>Reith J. F.—Willems J. J. L. :</i>	
Kénessav meghatározása élelmiszerekben .....	262
<i>Roch H.—Williams R. C. :</i>	
Dialízis mint analitikai segéd-eszköz .....	211
<i>Rönnebeck H. :</i>	
Nyersrost meghatározás gabonatermékekben. A Scharrer és Kürschner-féle gravimetrikus eljárás összehasonlítása egy gyors titrimetrikus módszerrel .....	136
<i>Rönnebeck H. :</i>	
Aldehydes aromaanyagok képződése a kenyér sütésekor ...	136
<i>Rönnebeck H. :</i>	
Tanulmányok a kenyér savtartalmának meghatározásához .....	137
<i>Spanyár P. :</i>	
Konzerválószerek meghatározása élelmiszerekben* .....	213
<i>Szejlí J. :</i>	
1. <i>Holló J.*</i> .....	64
<i>Szentjóni O.—Lutter B. :</i>	
A nyújtott papírkromatográfia egy alkalmazásáról* .....	20
<i>Szilas E.-né :</i>	
Csomagolt élelmiszerekkel végzett tárolási kísérletek* .....	69
<i>Szilas E.-né :</i>	
Csomagolt élelmiszerekkel végzett tárolási kísérletek (II. rész)* .....	252
<i>Tarján R.—László K. :</i>	
Vizsgálatok a lupinusz tápláló értékéről* .....	153
<i>Täufel K. :</i>	
Peroxid próba zsírok statikus és dinamikus analizisénel ....	210
<i>Täufel K. :</i>	
1. <i>Gassmann B.</i> .....	262
<i>Telegdy-Kováts L.—Kolta R. :</i>	
Gyors szaharóz kimutatás mustban és borban* .....	279
<i>Thaler H. :</i>	
Redukáló cukrok meghatározása papírkromatogramokban ceriumszulfáttal .....	208
<i>Torbágyi-Novák L. :</i>	
Az élelmiszerek minőségellenőrzését támogató szabványosító munka* .....	200
<i>Torbágyi-Novák L. :</i>	
Élelmiszeraanalitikai vizsgálatok kiválasztása ellenőrző és minősítő vizsgálatok céljára* .....	256
<i>Tschapke H. :</i>	
D-vitamin kémiai meghatározása .....	262
<i>Vas K.—Fábi I. :</i>	
Módszer paradicsomsűrítmények konzisztenciájának és kiadóságának mérésére* ...	49
<i>Végh A.—Auber L. :</i>	
Kritikai megjegyzések a szesz metanol szennyezésének kimutatására (I. r.)* .....	273



<i>Vlodavec—Berliner :</i>	
A vaj nedvességtartalmának automatikus ellenőrzésére al- kalmos készülék .....	41
<i>Voigt J. :</i>	
1. <i>Rauscher K.</i> .....	42
<i>Von Czetsch—Lindenwald H. :</i>	
Egyszerű eljárás bőrkenőcsök védőképességének megállapítá- sára .....	209
<i>Wachs W.—Petsch P. :</i>	
Pálmazsiradékok kimutatása kakaóvajban megoszlásos kro- matográfia segítségével .....	263
<i>Willems J. J. L. :</i>	
1. <i>Reith J. F.</i> .....	262
<i>Williams R. C. :</i>	
1. <i>Rock H.</i> .....	211
<hr/>	
A *-gal jelzett dolgozatok eredeti közlemények.	

# T Á R G Y M U T A T Ó

Összeállította: *Moldvai Rezső*

## TEJIPAR

(Tej, tejtermék, tojás stb.)

ABC des Molkereilaboratoriums <i>Mundinger E.</i> .....	261
Adalék gátlóanyagok kimutatá- sára tejben tetrazoliumsónak, mint indikátornak alkalmazá- sával és a megkülönböztetés további lehetősége <i>Kluyver</i> er- jedéspróba segítségével <i>Dragon G.</i> .....	211
A vaj nedvességtartalmának automatikus ellenőrzésére al- kalmas készülék <i>Vlodavec—Berliner</i> .....	41
Módosított Gerber eljárás a kaze- in zsirtartalmának meghatáro- zására <i>Falkenhan W. V.</i> .....	210

## HÚSIPAR

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

Élelmiszerekhez hozzáadott glu- taminsav meghatározása <i>Freimuth U.—Palitzsch R.</i> ...	208
Étkezési zsiradékok analitikája <i>Jáky M.*</i> .....	222
Húsok és húskészítmények érési és romlási folyamatainak vizs- gálata <i>Kaffehr B.—K. Sárossy G.*</i> ..	108
Készülék zsírok és viaszok ke- ménységének mérésére <i>Lovegren N. V.—Guice W. A.</i> <i>—Feuge R. O.</i> .....	210

Peroxid próba zsírok statikus és dinamikus analizisénél <i>Täufel K.</i> .....	210
Szag- és ízhibás húsú halak <i>Kieselbach Gy.*</i> .....	259
Szemelvények a párisi nemzetközi zsiradékkongresszus fontosabb szakmai eseményeiről <i>Jáky M.*</i> .....	198
Szemelvények a zsiradékok papír- kromatográfiai vizsgálatai kö- réből (I. rész) ... <i>Jáky M.*</i> .....	97
Szemelvények a zsiradékok papír- kromatográfiai vizsgálatai kö- réből (II. rész) <i>Jáky M.*</i> .....	139
Tüdővészes vágóállatok húsának Feder-féle száma <i>Martinius J.</i> .....	305

## MALOM- ÉS SÜTŐIPAR

(Liszt, kenyér, száraztészta stb.)

Aldehydes aromaanyagok képző- dése a kenyér sütésekor <i>Rönnebeck H.</i> .....	136
A riboflavin kémiai meghatáro- zása <i>Janicki J.—Kamiski E.</i> ....	306
Búza, árpa, rozs és zab fehérjéi- nek lecsapása hangyasavas ol- datból különböző sókkal <i>Cunningham D. K.—Geddes W.</i> <i>F.—Anderson J. A.</i> .....	42



Búza, árpa, rozs és zab rugalmas (kohezív) fehérjéi és azok kémiai tulajdonságai  
*Cunningham D. K.—Geddes W. F.—Anderson J. A.* ..... 138

Búzalisztek proteinjeinek és polyszacharidjainak egymásra hatása  
*Doyle C. Udy* ..... 137

Nagyfrekvencia a nedvességmérés szolgálatában  
*Keding C. H.* ..... 41

Néhány adat és megjegyzés a neolaborográf lisztminősítő készülékkel kapcsolatban  
*Lásztity R.\** ..... 14

Nyersrost meghatározás alacsony kiörlési fokú búzalisztekben fotometrikus úton.  
*Lásztity R.\** ..... 227

Nyersrost meghatározás gabona-termékekben. A Scharrer és Kürschner-féle gravimetrikus eljárás összehasonlítása egy gyors titrimetrikus módszerrel.  
*Rönnebeck H.* ..... 136

Riboflavin kémiai meghatározása élelmiszerekben I.  
*Gassmann B.—Täufel K.* .... 262

Tanulmányok a kenyér savtartalmának meghatározásához  
*Rönnebeck H.* ..... 137

Vizsgálatok búzafehérjéken I. a búzafehérjék látszólagos szulfhidriltartalmának polarográfias meghatározása  
*De Lange P.—Hintzer H. M.*.... 42

## FÜSZER, FÜSZERPÓTLÓ, DOHÁNY, MIKROSKÓPIA

A dohány penészesedésének objektív vizsgálata kataláz aktivitás alapján  
*Berky F.\** ..... 236

Mikroszkópiai közlemények III.  
*Hazslínszky B.\** ..... 186

Vanillin és bourbonal megkülönböztetése papiros kromatográfias módszerrel  
*Ravasz L.\** ..... 181

## ÉDESIPAR

Adalékok klorogénsav és kávésav analitikájához  
*Rauscher K.—Voigt J.* ..... 42

A méz összetétele és vizsgálata (II. rész)  
*Kottász J.\** ..... 30

A nyújtott papírkromatográfia egy alkalmazásáról  
*Szentjóni O.—Lutter B.\** .... 20

Fagylaltvizsgálati módszerek (VI. r.). Fagylaltok szárazenyagtartalmának gyors meghatározása infravörös besugárzással szűrőpapír és alumíniumfólia felhasználásával  
*Kottász J.\** ..... 116

Gyors módszer magok, maghéjak, sütemények olajtartalmának meghatározására  
*Naat A. Y. A.* ..... 210

Pálmazsiradékok kimutatása kakaóvajban megoszlásos kromatográfia segítségével  
*Nachs W.—Petsch P.* ..... 263

Redukáló cukrok meghatározása papírkromatogramokban ceriumszulfáttal  
*Thaler H.* ..... 208

## BORIPAR

A kénessav és aszkorbinsav hatása a mustban és borban, borok redoxstabilitásának vizsgálata  
*Kis Z.\** ..... 170

Gyors szacharóz kimutatás mustban és borban  
*Telegdy-Kováts L.—Kolta R.\** 279

## SÖR-, MALÁTA ÉS KÁVÉSZERIPAR

- Hazai anyagokból előállított kávészerek oxidációs és aromaszámának vizsgálata  
*Nedelkovits J.—Hosszu I.\** .. 146

## SZESZIPAR

- Ioncsereelő műgyanták alkalmazása pálinkák kezelésére  
*Kolta R.—Kutasi L.\** ..... 129
- „Kevert-italok” vizsgálata  
*Kottász J.\** ..... 204
- Kritikai megjegyzések a szesz metanol szennyezésének kimutatására. (I. r.)  
*Végh A.—Auber L.\** ..... 273
- Metilalkoholtartalom meghatározási módszerek összehasonlítása finomszeszben és szesz italokban  
*Garami Gy.\** ..... 292

## HÁZTARTÁSI VEGYIPAR,

### KOZMETIKA

(Mosó- és tisztítószeres)

- Egyszerű eljárás bőrkenőcsök védőképességének megállapítására  
*Von Czetsch—Lindenwald H...* 209
- Hosszú láncú, negyedrendű ammoniumszármazékok kvantitatív meghatározása  
*Neu—Karlsruhe R.* ..... 209
- $\text{Na}_2\text{CO}_3$  és  $\text{NaHCO}_3$  mennyiségi meghatározása egyéb alkatrészek mellett szappanporokban  
*Krajčinič M. D. I.—Jovanič J.* ..... 209

## KONZERVÁLÁS, MIKROBIOLÓGIA

- A szorbinsav felhasználása konzerválószerként  
*Nagy F.\** ..... 288

- Az erjesztő szervezetek  
*Glaubitz—Koch* ..... 207

- Csomagoláshoz használt műanyagok mikrobiológiai vizsgálata  
*Baumgärtner H.* ..... 208

- Csomagolt élelmiszerekkel végzett tárolási kísérletek (I. rész)  
*Szilás E.-né\** ..... 69

- Csomagolt élelmiszerekkel végzett tárolási kísérletek (II. rész)  
*Szilás E.-né\** ..... 252

- Diferenüllel impregnált csomagolóanyagok felhasználása Citrusgyümölcsök eltarthatóságának növelésére  
*Kieselbach Gy.\** ..... 26

- Egyszerű eljárás kémiai konzerválószeres penészgombákkal szembeni hatásosságának vizsgálatára  
*Raibli K.* ..... 208

- Élelmiszerek egészségügyi mikrobiológiai ellenőrzésének fejlődése és feladatai  
*Báthory P.—Csaba K.\** ..... 195

- Kénssav meghatározása élelmiszerekben  
*Reith J. F.—Willems J. J. L.* 262

- Konzerválószeres meghatározása élelmiszerekben  
*Spanyár P.\** ..... 213

- Tartósító és húsipari technológia  
*Lörinc F.—Kárpáti Gy.—Kökény Gy.* ..... 304

## VEGYES

- A minőségvizsgálatok során tett néhány különleges megfigyelésről és a belőlük levonható tanulságokról  
*Lindner E.\** ..... 164

- Az élelmiszerek minőségellenőrzését támogató szabványosító munka  
*Torbágyi-Novák L.\** ..... 200



Dialízis mint analitikai segéd- eszköz <i>Roch H.—Williams R. C.</i> ...	211	Rádióaktív sugárzás és élelmi- szerek (II. rész) <i>Gál I.*</i> .....	160
D-vitamin kémiai meghatározása <i>Tschapke H.</i> .....	262	Soranalízisek helyességének el- lenőrzése <i>Doerffel K.</i> .....	263
Élelmiszeralitikai vizsgálatok kiválasztása ellenőrző és minő- sítő vizsgálatok céljára <i>Torbágyi-Novák L.*</i> .....	256	Tág határok között alkalmazható nedvességmérő műszer .....	41
Élelmiszereink egészségügyi el- lenőrzése korszerűsítésének né- hány alapvető szempontja <i>Lőrinc F.*</i> .....	4	Vizsgálatok a lupinusz tápláló értékéről <i>Tarján R.—László K.*</i> .....	153
Élelmiszerek radioaktivitásának mérése <i>Müller R.</i> .....	306	<b>BESZÁMOLÓK</b>	
Gyümölcsök savtartalmának pa- pírkromatográfiás vizsgálata <i>Bajnok I.*</i> .....	242	Beszámoló a MITE szovjetunió- beli tanulmányútjáról <i>Kottász J.*</i> .....	286
Pektinből készült hártályak felhasz- nálása élelmiszerek felületének bevonására <i>Kutz V.*</i> .....	248	Beszámoló a Naczelna Organiza- ja Techniczna (NOT) warszawai nemzetközi kongresszusáról <i>Kottász J.*</i> .....	120
Porszerű élelmiszerek és élvezeti szerek abszolút sűrűségének meghatározása <i>Kajdacs F.*</i> .....	230	Beszámoló a Prágai Csehszlovák —Magyar Polarográfiai Konfe- renciáról <i>Lindner K.*</i> .....	178
Rádióaktív sugárzás és élelmi- szerek (I. rész) <i>Gál I.*</i> .....	122	Hároméves az Élelmiszervizgá- lati Közlemények <i>Lindner E.—Kottász J.*</i> ....	1

*A \*-gal jelzett dolgozatok eredeti közlemények*