

# DETERMINATION OF THE DEGREE OF GERMINATION

G. Simonyi and M. Bodnár

In the topographic investigation of forestic seeds, a 1% aqueous solution of 2. 3. 5 triphenyl tetrazolium chloride proved to be suited. Namely, reaction only occurs with intact germ tissues, thus the percentage of "viable" and "germinating" seeds, respectively, in the investigated seed samples can be determined.

This method of investigation can also be used in examining cereals prior to storage in that the number of non reacting, i. e. colourless seeds discloses the percentage of the "germinated" seeds in the investigated cereal.

## Élelmiszerhigiéniai kongresszus Brnoban

KOTTÁSZ JÓZSEF

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete.

1960 október 17–19-ig a Csehszlovák Higiénikusok J. E. Purkyne Társasága élelmiszerhigiénés munkakongresszust rendezett Brnoban.

A kongresszusnak a csehszlovák higiénikusok mellett résztvevői voltak a Szovjetunióból, a Német Demokratikus Köztársaságból, Lengyelországból és Magyarországból is.

Prof. Mudr. dr. M. Kredba nyitotta meg a kongresszust, majd doc. Mudr. RNDr. K. Halacka tartotta meg a kongresszus főreferátumát „Az Élelmiszerhigiéné főfeladatai, a harmadik ötéves tervben” címmel.

A kongresszuson elhangzott koreferátumok öt csoportra oszlottak:

Az első csoportba tartoztak azok, melyek az élelmiszerek organoleptikus és biológiai értékelésével foglalkoztak. Főként az organoleptikus értékelés jelentőségét és módszereit, a vizsgálati eredmények matematikai és statisztikai értékelését, a szabványosítást és egyes speciális kérdéseket tárgyaltak (vitaminozás, a vitamintartalom változása a gyártástechnológiával különböző élelmiszerekben stb.).

A második témakörbe tartozó koreferátumok az élelmiszermikrobiológia körébe sorolhatók (higiénés vizsgálatok, sterilizáció-, mikrobiológiai vizsgálatok stb.).

A harmadik részben az élelmiszerekben előforduló idegen anyagokra vonatkozó koreferátumok hangzottak el: élelmiszerek radiológiai vizsgálata, festőanyagok toxicitása, konzerválószeres kromatográfiás vizsgálata, antioxidánsok felhasználása és meghatározása, konzerválási kérdések stb.

A negyedik részben az élelmiszertoxikológia körében csoportosultak a koreferátumok, míg az ötödik rész a csomagolóanyagok higiénés értékelésével foglalkozott.

A kongresszus rendezőbizottsága tanulmányi kirándulásokat is szervezett, amelyek a programot változtatossá és színesebbé tették. Különösen érdekes volt a Macocha és Znajmo meglátogatása.

A mintaszerűen megrendezett kongresszus nemcsak a csehszlovák higiénikusok számára volt jelentős, hanem számunkra a résztvevő külföldiek számára is, kik értékes tapasztalatokkal gazdagodva s a kollegiális fogadtatás kapcsán baráti kapcsolatainkban megerősödve térünk vissza hazánkba.