

# NÉVMUTATÓ

Összeállította: Moldvai Rezső

- Aeschbacher, R.:*  
Gázkromatográfia a stearin gyártásban\* ..... 279
- Ahunbaeva, B. O. – Iszakova, N. A.:*  
A búzámag fruktozánjai\* ..... 281
- Almási, E. – Molnár, D.:*  
Gyorsfagyasztott gyümölcsök barnulása. I. Polifenolok mennyiségi meghatározása ... 180
- Antonacopoulos, N.:*  
A nitrogén, illetőleg a nyersproteín meghatározása, a vízgőzzel illó anyagok desztillálására szolgáló módosított készülék segítségével\* ..... 87
- Auterhoff, H. – Hildebrand, K.:*  
Hús- és kolbászárúk minősítése a kéntartalom alapján\* ..... 360
- Bachler, I.:*  
Tejfagylaltok zsirtartalmának gyors meghatározása Gerber cső felhasználásával ..... 67
- Bajnok, I.:*  
A gyümölcsök és gyümölcsűrités aromáinak vizsgálata .... 328
- Barbieri, G. – Milanese, G. – Rosso, S.:*  
Elektrolitikusan ózozott fehérbádóg viselkedése nagy kéntartalmú fehérjéket tartalmazó zöldségkonzervek tartályaként (különös tekintettel a zöldbor-sóra)\* ..... 208
- Barcou, P.:*  
I. Jaulmes, P. – Brun-Cordier, S.\* 125
- Bártfai, Z.:*  
I. Hajós, Gy. – Kosinszky, V.-né Papházy, G. .... 258
- Beke, Gy.:*  
Módosított eljárás tartósított élelmiszerek homoktartalmának gyors meghatározására ..... 115
- Biró, G.:*  
Penészek zsírbontásának vizsgálata ..... 58
- Biró, G.:*  
I. Lásztity, R. – Nedelkvits, J .. 339
- Bodnár, M.:*  
I. Simonyi, G.-né ..... 25
- Bolling, H.:*  
oPelsherke, O. F. – Seibel, W.\* 280
- Boncsó, A.:*  
I. Főzy, I.-né ..... 18
- Brady, B. L.:*  
Vadélesztők a kultúrlesztők között\* ..... 126
- Bukin, V. N. – Garkina, I. N.:*  
A D-vitamin meghatározásának módszere állati szövetekben\* . 280
- Carson, J. F. – Wong, F. F.:*  
A hagyma illékony zamatanyagai\* ..... 280
- Dávid, G.:*  
I. Kovács, J. – Gyarmati, L.: ... 298
- Demel, E.-né:*  
I. Spanyol, P. – Timár, J. .... 49
- Dowd, L. E.:*  
A quercetin spektrofotometriás meghatározása\* ..... 277
- E. Bálint, K.:*  
I. Török, G. – Nagy, Gy. .... 291
- Ehaszúk, A.:*  
I. Rutkowski, A.\* ..... 89
- Eichenberger, J. – Gay L.:*  
Rovarölőszér félkvantitatív papírkromatográfiás meghatározása növényi anyagokon\* ..... 126

<i>Eröss, K.:</i>		<i>Hannan, R. S. – Shepherd, H. J.:</i>	
<i>l. Sipos, E. ....</i>	244	Húsok kezelése ionizáló sugarakkal. I. Csirkehús szagának ízének és küllemének változása* ....	85
<i>Evans, L.:</i>		<i>Hanni, H.:</i>	
<i>l. Patton, S. – Mc Carthy, R. D. –</i>		Az amilalkohol szerepe a Gerberfélé zsírmeghatározásnál* ....	126
<i>– Lynn, T. R.* ....</i>	359	<i>Heltai, L.:</i>	
<i>Florentin, D.:</i>		A Konzervipari Tárcaközi Bizottságok működéséről ....	41
A szorbinsav felhasználása* ...	360	<i>Heltai, L.:</i>	
<i>Förster, R.:</i>		Marikovszky Zoltán emlékeztére ....	289
Tíz éves az OMMI ....	39	<i>Hildebrand, K.:</i>	
<i>Főzy, I.-né – Borcsó, A.:</i>		<i>l. Auterhoff, H.* ....</i>	360
Egyes édesipari készítmények és nyersanyagaik mono- és oligoszaharidjainak papírkromatográfiás vizsgálata ....	18	<i>Hlopin, N. JA. – Privalova, K. P.:</i>	
<i>Gál, I.:</i>		Polarográfiás nikkell meghatározás margarinban és étkezési zsírokban* ....	84
Biológiai aktív anyagok kimutatása és meghatározása kozmetikai készítményekben ....	154	<i>Iszakova, N. A.:</i>	
<i>Gál, I.:</i>		<i>l. Ahunbaeva, B. O.* ....</i>	281
Kávéitalok tartalmasságának meghatározására szolgáló módszerek tanulmányozása ....	120	<i>Jackson, C. P. – Walker, T. K.:</i>	
<i>Garkina, I. N.:</i>		Tanulmány a komló delta-gyantatartalmáról* ....	43
<i>l. Bukin, V. N.* ....</i>	280	<i>Jander, G. – Jahr, K. F.:</i>	
<i>Gay, L.:</i>		Térfgatos elemzés* ....	277
<i>l. Eichenberger, J.* ....</i>	126	<i>Jarczynski, R.:</i>	
<i>Gayon, P.:</i>		<i>l. Kiermeier, F.* ....</i>	361
<i>l. Ribéreau* ....</i>	129	<i>Jaschik, S.:</i>	
<i>Geddes, W. F.:</i>		<i>l. Lindner, K. – Krámer, M.-né</i>	137
<i>l. Pollock, J. M.* ....</i>	128	<i>Jaulmes, P. – Brun-Cordier S. – Barcou P.:</i>	
<i>Gersons, L. – Szvemle, C.:</i>		A borok természetes bórsavtartalma* ....	125
Eljárás friss zöldborsók megkülönböztetésére regeneráltaktól konzervekben* ....	360	<i>Kalmár, Z.:</i>	
<i>Grynberg, H. – Perédi J – Szczeplanska, H.:</i>		Beszámoló az Országos Gombakiállításról és Vándorgyűlésről ..	356
Zsiradékok papírkromatográfiás elemzéséhez szükséges tiszta zsírsavak előállítása ....	171	<i>Karácsonyi, L.:</i>	
<i>Gunder, H.:</i>		<i>l. Richter, B.-né – Torbágyi-Novák, L. ....</i>	33
<i>l. Thaler, H.* ....</i>	85	<i>Kevei, L.-né:</i>	
<i>Gyarmati, L.:</i>		<i>l. Spanyol, P. ....</i>	4
<i>l. Kovács, J. – Dávid, G. ....</i>	298	<i>Kevei, J.-né:</i>	
<i>Hadorn, H. – Kovács, A. S.:</i>		<i>l. Spanyol, P. – Kutz, V.-né ....</i>	93
A külföldi mézek vizsgálata és bírálata oximetilfurfurol és diasztázenzim tartalmuk alapján* ..	127	<i>Kevei, J.-né:</i>	
<i>Hajós, Gy. – Bártfai, Z. – Kosinszky, V.-né – Papházy G.:</i>		<i>l. Spanyol, P. ....</i>	224
A borvizsgálatoknál legújabbán alkalmazott módszerek ....	258	<i>Kevei, J.-né:</i>	
		<i>l. Spanyol, P. ....</i>	305
		<i>Kiermeier, F. – Jarczynski, R.:</i>	
		A p-hidroxibenzolsav mennyileges meghatározása sajtban* ....	361

<i>Kiermeier, F. – Renner, E.:</i> A fény hatása a tej összetételére és a tejtermelésre* .....	130	<i>Kutz, V.-né:</i> I. <i>Spanyár, P. – Kevei, L.-né</i> . . . . .	93
<i>Kieselbach, Gy.:</i> Hűskonzervdobozok 150 év óta . . . . .	42	<i>Langner, H.:</i> I. <i>Schormüller, I.*</i> .....	87
<i>Kiesow, L.:</i> Élő élesztősejtek 2-dezoxiglukóz felvétele* .....	86	<i>Lásztity, R.:</i> Tárolási kísérletek sajátos bevonatú papírburkolatba csomagolt sütőipari termékekkel . . . . .	110
<i>Kiesow, L.:</i> K-vitamin hatása a kultúrélesztő erjesztőképességére és növekedésére* .....	43	<i>Lásztity, R.:</i> Adatok a méz tárolás, ill. szállítás közbeni súlyvesztéséről . . . . .	118
<i>Kohn, F. E.:</i> I. <i>Wiseblatt*</i> .....	128	<i>Lásztity, R. – Major, J. – Nedelkovits, J.:</i> Fehérje alapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztes- áruk reológiai vizsgálata I. . . . .	189
<i>Korpáczy, I. – Lindner, K. – Varga, K.:</i> Élelmiszereink összetételének legújabb adatai VII. Javított módszer élelmiszerfehérjék biológiai értékének kiszámítására . . . . .	11	<i>Lásztity, R. – Nedelkovits, J. – Bíró, G.:</i> Hazai borok aminosavtartalmának papírkromatográfiai vizsgálata .....	339
<i>Kosinszky, V.-né:</i> I. <i>Hajós, Gy. – Bártfai, Z. – Papházy, G.</i> .....	258	<i>Letzig, E. – Könyig, E.:</i> Új eszköz gyümölcsbűz keménységének mérésére* .....	279
<i>Kottász, J.:</i> Élelmiszerhigiéniai kongresszus Brnóban .....	28	<i>Leuber, E.:</i> Raffinált és nem raffinált ún. „hidegen préselt“ olivajolajok megkülönböztetése* .....	208
<i>Kottász, J.:</i> Beszámoló az „Élelmiszervizsgálati Közlemények“ 1960 évi kötetéről .....	7	<i>Lindner, K.:</i> Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. X. Burgonyafajtáink értékelése a C-vitamin- és nyersfehérje hozam alapján . . . . .	311
<i>Kottász, J.:</i> Beszámoló a Belkereskedelmi Minisztérium Vendéglátó Főigazgatóság laboratóriuma 10 éves évfordulója alkalmával rendezett Élelméztudományi Anketéről .....	358	<i>Lindner, K.:</i> I. <i>Korpáczy, I. – Varga, K.</i> . . . . .	11
<i>Kovács, A. S.:</i> I. <i>Hadorn*</i> .....	127	<i>Lindner, K. – Krámer, M.-né – Jaschik, S.:</i> Élelmiszereink összetételének legújabb adatai, VIII. A sütőtök táplálkozási értékéről .....	137
<i>Kovács, J.:</i> Élelmiszerek toxikus szennyeződéseinek vizsgálata .....	297	<i>Lindner, K.:</i> I. <i>Telegdy Kovács, M.</i> .....	217
<i>Kovács, J. – Gyarmati, L. – Dávid, G.:</i> Az élelmiszerekbe került mérgező anyagok szétválasztási módszerei .....	298	<i>Lőránt, B.:</i> Az acetilkloridos víz- és alkohol-meghatározási módszer . . . . .	77
<i>Kozma, J.:</i> A rang-korreláció alkalmazása élelmiszerek érzékszervi bírálatánál .....	159	<i>Lőránt, B.:</i> Zsiradékpari termékek víztartalmának meghatározása acetilkloridos módszerrel . . . . .	194
<i>Könyig, E.:</i> I. <i>Leitzig, E.*</i> .....	279	<i>Lőránt, B.:</i> Víztartalom meghatározása kozmetikai krémekben, alapanyagokban, és illóolajokban . . . . .	263
<i>Krámer, M.-né:</i> I. <i>Lindner, K. – Jaschik, S.</i> . . . . .	137		

Lőrincz, F. – Kárpáti, Gy. – Kökény, Gy.:	
A húsipari gyakorlat kézikönyve II. kötet. A hús ipari feldolgozása, húsipari készítmények* .....	207
Lutter, B.:	
Néhány észrevétel cukormeghatározásokról .....	353
Lynn, T. R.:	
l. Patton, S. – Mc Carthy, R. D. – Evans, L.* .....	359
Major, J.:	
l. Lásztity, R. – Nedelkovits, J. ..	189
Marikovszky, Z.:	
Növényi olajok lecitin tartalmának meghatározása .....	63
Mazo, A. A.:	
A tej kalcium- és magnézium-tartalmának meghatározása hamvasztás nélkül* .....	86
Mc. Carthy, R. D.:	
l. Patton, S. – Evans, L. – Lynn, T. R.* .....	359
Meinert, G.:	
l. Täufel, K. – Steinbach, K. J.* ..	278
Milanese, G.:	
l. Barbieri, G. Rosso, S.* .....	208
Miller, E. J.:	
Eljárás a kultúrélesztők meghatározására* .....	278
Mizell, M. – Simpson, S. B.:	
Aminosavak papírkromatográfiás elválasztása. Egy oldószert a fenol helyettesítésére* .....	281
Molnár, D.:	
l. Almási, E. ....	180
Monori, S. – Tapodó, J.:	
Különböző szemnagyságú kakaóbabok összes veszteségeinek vizsgálata a nedvességtartalom függvényében .....	233
Nagy, F.:	
Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok egészségügyi megítéléséhez szükséges vizsgálati módszerek egyes kérdései .....	29
Nagy, Gy.:	
l. Török, G. – E. Bálint, K. ....	291
Nedelkovits, J.:	
Oldható szénhidrátok pörkölés közbeni változásának papírkromatográfiás vizsgálata .....	98
Nedelkovits, J.:	
l. Lásztity, R. – Biró, G. ....	339
Nedelkovits, J.:	
l. Lásztity, R. – Major, J. ....	189
Nedeklovits, J.:	
l. Törley, D. ....	334
Nedelkovits, J. – Varga, K.:	
Adatok a vöröshagyma ( <i>Allium cepa</i> L.) kémiai összetételéhez ..	54
Okada, K. – Tonase, O.:	
A sörélesztő B <sub>1</sub> vitamin felvétele* .....	88
Owades, J. L.:	
Sörök pasztörizált voltának egyszerű kimutatása* .....	278
Papházy G.:	
l. Hajós, Gy. – Bártfai, Z. – Kossinszky, V.-né. ....	258
Patton, S. – Mc Carthy, R. D. – Evans, L. – Lynn, T. R.:	
A tejzsír szerkezete és szintézise I. Gázkromatográfiás elemzés II. Zsírsav megoszlása a tej és egyéb állati zsírok trigliceridjeiben* ..	359
Pelshenke, O. F. – Seibel, W. – Bolling, H.:	
Tészták és tésztafélék víztartalmának ellenőrzése Karl Fischer-oldattal történt automatikus titrálással* .....	280
Perédi, J.:	
l. Grynberg, H. – Szczepanska, H. ....	171
Pollock, J. M. – Geddes, W. F.:	
Szójaliszt, mint fehér kenyér adalék. I. Nyers és hőkezelt szójalisztek készítése és hatásaik a tészta és kenyérré* .....	127
Pollock, J. M. – Geddes, W. F.:	
Szójaliszt, mint fehér kenyér adalék II. Nyers szójaliszt frakcionálása és a frakciók hatása kenyérben* .....	128
Privalova, K.P.:	
l. Hlopin, N. J. A.* .....	84
Raisch M.:	
Fluormeghatározások borokban* .....	209
Rajky, A.-né-Vajda, Ö.:	
Egységes élelmiszervizsgálati módszerek összeállítása .....	204
Renner, E.:	
l. Kiermeier, F.* .....	130

<i>Reuther, G.:</i> Piros hibridjellegek kimutatás- sára szolgáló vizsgálatok levek- ben és boroiban. (Ribéreau-Gayon módszerének kibővítése)* . . . . .	84	<i>Sipos, E. – Eröss, K.:</i> Magyar mézek diasztáz és in- vertáz tartalmának vizsgálata . . . . .	244
<i>Ribéreau-Gayon, P.:</i> Piros szőlő festőanyagainak vizs- gálata* . . . . .	129	<i>Spanyár, P. – Kevei, J.-né:</i> Gyors eljárások fémek meghatá- rozására élelmiszerekben komp- lexképző anyagokkal III. Vastar- talom meghatározása . . . . .	4
<i>Richter, B.-né – Torbágyi Novák, L. – – Karácsonyi, L.:</i> A mezőgazdaság élelmezési ter- mékeinek nemzetközi szabvá- nyosítása . . . . .	33	<i>Spanyár, P. – Kevei, J.-né:</i> Gyors eljárás fémek meghatá- rozására élelmiszerekben komp- lex képző anyagokkal. VI. Ón meghatározása . . . . .	144
<i>Roos, J. B. – Versnel, A.:</i> Spektrofotométeres gyors mód- szer benzesav és szorbinsav egy- más melletti meghatározására margarinban és vajban* . . . . .	89	<i>Spanyár, P. – Kevei, J.-né:</i> Gyors eljárások fémek megha- tározására élelmiszerekben komplekképző anyagokkal VII. A meghatározáshoz szükséges roncsolás módjai . . . . .	224
<i>Rosso, S.:</i> I. <i>Barbieri, G. – Milanese, G.*</i> . . . . .	208	<i>Spanyár, P. – Kevei, J.-né:</i> Gyors eljárások fémek megha- tározására élelmiszerekben komplekképző anyagokkal. VIII. Kobalt meghatározása . . . . .	305
<i>Rutkowski, A. – Ehaszuk, E.:</i> A margarin tárolása hűtőben* . . . . .	89	<i>Spanyár, P. – Kevei, J.-né – Kütz, V.-né:</i> Gyors eljárások fémek megha- tározására élelmiszerekben komplekképző anyagokkal V. Arzéntartalom meghatározása . . . . .	93
<i>Sachs, H.:</i> A cukor története és gyártása* . . . . .	277	<i>Spanyár, P. – Timár, J. – Demel, E.-né:</i> Gyors eljárások fémek megha- tározására élelmiszerekben komp- lexképző anyagokkal IV. Cink- tartalom meghatározása . . . . .	49
<i>Saletan, L. T.:</i> Táplálkozás és sör* . . . . .	88	<i>Staudenmayer, TH.:</i> Félkvantitatív kénhidrogénmeg- határozás borban* . . . . .	281
<i>Sarudi, I.:</i> Megemlékezés Kovács Istvánról . . . . .	153	<i>Steinbach, K. J.:</i> I. <i>Täufel, K. – Meinert, G.*</i> . . . . .	278
<i>Sarudi, I.:</i> Célszerű sütőporvizsgálati el- járások . . . . .	253	<i>Szczepanska, H.:</i> I. <i>Grynberg, H. – Peredi, J.:</i> . . . . .	171
<i>Schormüller, I. – Langner, H.:</i> A tej és tejtermékek szerves sa- vairól* . . . . .	87	<i>Szvemle, G.:</i> I. <i>Gerson, L.*</i> . . . . .	360
<i>Sebők, L.:</i> A kávé minőség alakulása II. Pörköltkávé. . . . .	267	<i>Tapodó, J.:</i> I. <i>Monori, S.:</i> . . . . .	233
<i>Sebők, L.:</i> A vanília minőségváltozása . . . . .	354	<i>Täufel, K. – Steinbach, K. J. – Meinert, G.:</i> A sör és préselésztő mono- oligo- és poliszaharid tartalma* . . . . .	278
<i>Seibel, W.:</i> I. <i>Pelshenke, O. F. – Bölling, H.*</i> . . . . .	280	<i>Telegdy Kovács, M. – Lindner, K.:</i> Élelmiszereink összetételének legújabb adatai IX. . . . .	217
<i>Shaw, W. H.:</i> Összes kén közvetett lángfoto- metriás meghatározása biológiai anyagokban* . . . . .	280		
<i>Shepherd, H. J.:</i> I. <i>Hannan, R. S.*</i> . . . . .	85		
<i>Simonyi, G.-né – Bodnár, M.:</i> A csírázottság mértékének meg- határozása . . . . .	25		
<i>Simpson, S. B.:</i> I. <i>Mizell, M.*</i> . . . . .	281		

<i>Thaler, H. – Gündler, H.:</i> Adatok az o-hidroxidfenil analitikájához (I. Az o-hidroxidfenil papirkromatográfiás kimutatása)* .....	85	<i>Varga, K.:</i> Dioxiaceton meghatározása kozmetikai készítményekben ....	349
<i>Timár, J.:</i> <i>l. Spanyol, P. – Demel, E.-né:</i>	49	<i>Varga, K.:</i> <i>l. Korpáczy, I. – Lindner, K.:</i>	11
<i>Tonase, Ö.:</i> <i>l. Okada, K.*</i> .....	88	<i>Varga, K.:</i> <i>l. Nedelkovits, J.</i> .....	54
<i>Torbágyi Novák, L.:</i> Beszámoló az ISO/TC 34 „Mezőgazdaság élelmiszeri termékei“ 7. sz. „Fűszerek“ albizottságának 1961. február 20 – 23-i üléséről .....	169	<i>Versnel, A.:</i> <i>l. Roos, J. B.*</i> .....	89
<i>Torbágyi Novák, L.:</i> <i>l. Richter, B.-né</i> <i>Karácsonyi, L.</i> .....	33	<i>Vidéki, L. – Vidéki, I.:</i> Fűszerpaprika festéktartalmának meghatározása spektrofotometriás (ASTA) módszerrel	103
<i>Török, G., Nagy, Gy. – Báltint, K.:</i> Piroszénavdietetilészter spektrofotometriás meghatározása ..	291	<i>Walker, T. K.:</i> <i>l. Jackson, C. P.*</i> .....	43
<i>Törley, D. – Nedelkovits, J.:</i> Az ehető és mérges gombák kémiai összetételéről. I. ....	334	<i>Werner, G. Jaffé:</i> A halak, halkonzervek és halisztek élelmiszeri értéke* ....	83
<i>Vajda, Ö.:</i> II. Élelmiszeripari tudományos tanácskozás .....	199	<i>Wilson, G. M.:</i> Húsok kezelése ionizáló sugárral. II. Megjegyzések húsok tiamintartalmának bomlásához* .....	86
<i>Vajda, Ö.:</i> <i>l. Rajky, A.-né</i> .....	204	<i>Wiseblatt, L. – Kohn, F. E.:</i> Néhány illékony aromás vegyület friss kenyérben* .....	128
<i>Vajda, Ö.:</i> Élelmiszerek minőségének ellenőrzése az NDK-ban .....	36	<i>Wong, F. F.:</i> <i>l. Carson, J. F.*</i> .....	280
<i>Vanraenenbroeck, R.:</i> Polifenolok és a zavarosság* ..	88	<i>Wurziger, J.:</i> Adatok a sertézsír kimutatására libazsírban* .....	125
<i>Vannossi, L.:</i> Az élesztő vitaminjai* .....	89	<i>Zoltán, T.:</i> <i>l. Vajda, Ö.</i> .....	36
		A *-gal jelzett dolgozatok referátumok.	

# TÁRGYMUTATÓ

Összeállította: Moldvai Rezső

## HÚSIPAR

(Hentesáru, zsír, olaj)

Adatok a sertészsír kimutatására libazsírban	
<i>Wurziger, J.*</i> .....	125
A D-vitamin meghatározásának módszere állati szövetekben	
<i>Bukin, V. N. – Garkina, I. N.*</i> .....	280
A húsipari gyakorlat kézikönyve II. kötet. A hús ipari feldolgozása, húsipari készítmények	
<i>Lőrincz, F. – Kárpáti, Gy. Kökény, Gy.*</i> .....	207
A margarin tárolása hűtőben	
<i>Rutkowski, A. – Ehaszuk, A.*</i> .....	89
Hús- és kolbászárak minősítése a kén tartalom alapján	
<i>Auterhoff, H. – Hildelbrand, K.*</i> .....	360
Húskonzervdobozok 150 év óta	
<i>Keselbach, Gy.</i> .....	42
Húsok kezelése ionizáló sugarakkal I. – Csirkehús szagának, ízének és küllemének változása	
<i>Hannan, R. S. – Shepherd, H. J.*</i> .....	85
Húsok kezelése ionizáló sugarakkal. II. Megjegyzések húsok tiamintartalmának bomlásához	
<i>Wilson, G. M.*</i> .....	86
Növényi olajok lecitin tartalmának meghatározása	
<i>Marikovszky, Z.</i> .....	63
Penészek zsírbontásának vizsgálata	
<i>Biró, G.</i> .....	58

Polagrográfias nikkkel meghatározás margarinban és étkezési zsírokban	
<i>Hlopin, N. J.A. – Privalova, K. P.*</i> .....	84
Raffinált és nem raffinált ún. „hidegen préselt“ olivaolajok megkülönböztetése	
<i>Leuber, E.*</i> .....	208
Spektrofotométeres gyors módszer benzoésav és szorbinsav egymás melletti meghatározására margarinban és vajban	
<i>Roos, J. B. – Versnel, A.*</i> .....	89
Zsiradék ipari termékek víztartalmának meghatározása acetilkloridos módszerrel	
<i>Lóránt, B.</i> .....	194
Zsiradékok papirkromatográfias elemzéséhez szükséges tiszta zsírsavak előállítása	
<i>Grynberg, H. – Perédi, J. – Szczeplanska, H.</i> .....	171

## MALOM- ÉS SÜTŐIPAR

(Liszt, kenyér, száraztészta stb.)

A csirázottság mértékének meghatározása	
<i>Simonyi, G. né – Bodnár, M.</i> ..	25
Néhány illékony aromás vegyület friss kenyérben	
<i>Wiseblatt, L. – Kohn, F. E.*</i> ..	128

Szójaliszt, mint fehér kenyér adalék. I. Nyers és hőkezelt szójaliszték készítése és hatásai a tésztára és a kenyérré	
<i>Pollock, J. M. – Geddes, W. F.*</i>	127
Szójaliszt mint fehérkenyér adalék II. Nyers szójaliszt frakcionálása és a frakciók hatása kenyérben	
<i>Pollock, J. M. – Geddes, W. F.*</i>	128
Tárolási kísérletek sajátos bevonatú papírburkolatba, csomagolt sütőipari termékekkel	
<i>Lásztity, R. ....</i>	110
Tészták és tésztafélek víztartalmának ellenőrzése Karl Fischer-oldattal történő automatikus titrálással	
<i>Pelshenke, O. F. – Seibel, W. – Bolling, H.* ....</i>	280

## NÖVÉNYI KONZERVIPAR

(Nyers gyümölcs, gyümölcslé stb.)	
A gyümölcsök és gyümölcssűrítés aromáinak vizsgálata	
<i>Bajnok, I. ....</i>	328
A szorbinsav felhasználása	
<i>Florentin, O.* ....</i>	360
Elektrolitikusan ózozott fehérbádog viselkedése nagy kéntartalmú fehérjéket tartalmazó zöldségkonzervek tartályaként (különös tekintettel a zöldborsóra)	
<i>Barbieri, G. – Milanese, G. – Rosso, S.* ....</i>	208
Eljárás friss zöldborsók megkülönböztetésére regeneráltaktól konzervekben	
<i>Gersons, L. – Szvemle, C.* ....</i>	360
Gyorsfagyasztott gyümölcsök barnulása I. Polifenolok mennyiségi meghatározása	
<i>Almási, E. – Molnár, D. ....</i>	180
Módosított eljárás tartósított élelmiszerek homoktartalmának gyors meghatározására	
<i>Beke, Gy. ....</i>	115
Új eszköz gyümölcshús keménységének mérésére	
<i>Letzig, E. – Kőnig, E. ....</i>	279

## FŰSZER, FŰSZERPÓTLÓ, DOHÁNY, MIKROSZKÓPIA

Adatok a vöröshagyma ( <i>Allium cepa</i> L.) kémiai összetételéhez	
<i>Nedelkovits, J. – Varga, K. ...</i>	54
A hagyma illékony zamatanyagai	
<i>Carson, J. F. – Wong, F. F.*</i>	280
A vanília minőségváltozása	
<i>Sebők, L. ....</i>	354
Fűszerpaprika festéktartalmának meghatározása spektrofotometriás (ASTA) módszerrel	
<i>Vidéki, L. – Vidéki, I. ....</i>	103

## TEJIPAR

(Tojás stb.)

A fény hatása a tej összetételére és a tejtermelésre	
<i>Kiermeier, F. – Renner, E.* ..</i>	130
A tej és tejtermékek szerves savairól	
<i>Schormüller, I. – Langner, H.*</i>	87
A tej kalcium- és magnéziumtartalmának meghatározása hamvasztás nélkül	
<i>Mazó, A. A.* ....</i>	86
A tejszír szerkezete és szintézise I. Gázkromatográfiás elemzés II. Zsír-sav megoszlás a tej és egyéb állati zsírok trigliceridjeiben	
<i>Patton, S. – McCarthy, R. D. – Evans, L. – Lynn, T. R.* ....</i>	359
A p-hidroxibenzosav mennyileges meghatározása sajtban	
<i>Kiermeier, F. – Jarczynski, R.*</i>	361
Az amilalkohol szerepe a Gerber-féle zsírmeghatározásnál	
<i>Hánni, H.* ....</i>	279
Az amilalkohol szerepe a Gerber-féle zsírmeghatározásnál	
<i>Hánni, H.* ....</i>	126

## ÉDESIPAR

(méz)

Adatok a méz tárolás, ill. szállítás közbeni súlyvesztéséről	
<i>Lásztity, R. ....</i>	118



A külföldi mézek vizsgálata és bírálata oximetilfurfurolo és diasztázenzim tartalmuk alapján <i>Hadorn, H. - Kovács, A. S.*</i> 127
Egyes édesipari készítmények és nyersanyagaik mono- és oligoszaharidjainak papírkromatográfiás vizsgálata <i>Főzy, I.-né - Boncsó, A.</i> ..... 18
Fehérje alapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárak reológiai vizsgálata I. <i>Lásztity, R. - Major, J. - Nedelkovits, J.</i> ..... 189
Különböző szemnagyságú kakaóbabok összes veszteségeinek vizsgálata a nedvességtartalom függvényében <i>Monori, S. - Tapodó, J.</i> ..... 233
Magyar mézek diasztáz és invertáz tartalmának vizsgálata <i>Sipos, E. - Erőss, K.</i> ..... 244
Tejfagylaltok zsirtartalmának gyors meghatározása Gerber cső felhasználásával <i>Bachler, I.</i> ..... 67

## BOR

A borok természetes bórsavtartalma <i>Jaulmes, P. - Brun-Cordier, S. - Barcou, P.*</i> ..... 125
A borvizsgálatoknál legújabbán alkalmazott módszerek <i>Hajós, Gy. - Bártfai, Z. - Kosinszky, V.-né - Papházy, G.</i> 258
Félkvantitatív kénhidrogénmeghatározás borban <i>Staudenmayer, Th.*</i> ..... 281
Fluormeghatározások borokban <i>Raisch, M.*</i> ..... 209
Hazai borok aminosavtartalmának papírkromatográfiás vizsgálata <i>Lásztity, R. - Nedelkovits, J. - Bíró, G.</i> ..... 339
Piros hibridjellegű kimutatására szolgáló vizsgálatok levelekben és borokban. (Ribéreau-Gayon módszerének kibővítése) <i>Reuther, G.*</i> ..... 84

Piros szőlő festőanyagainak vizsgálata <i>Ribéreau-Gayon, P.*</i> ..... 129
--

## SÖR-, MALÁTA ÉS KÁVÉSZERIPAR

A kávé minőség alakulása II. Pörköltkávét <i>Sebők, L.</i> ..... 267
A sör és préselésztő mono-, oligo- és poliszaharid tartalma <i>Táufel, K. - Steinbach, K. J. - Meinert, G.*</i> ..... 278
Kávéitalok tartalmasságának meghatározására szolgáló módszerek tanulmányozása <i>Gál, I.</i> ..... 120
A sörök pasztörizált voltának egyszerű kimutatása <i>Owades, J. L.*</i> ..... 278
Táplálkozás és sör <i>Saletan, L. T.*</i> ..... 88

## KONZERVÁLÁS

(Mikrobiológia, higiénia)

A sörélesztő B <sub>1</sub> vitamin felvétele <i>Okada, K. - Tonase, O.*</i> ..... 88
Az élelmiszerekbe került mérgező anyagok szétválasztási módszerei <i>Kovács, J. - Gyarmati, L. - Dávid, G.</i> ..... 298
Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok egészségügyi megítéléséhez szükséges vizsgálati módszerek egyes kérdései <i>Nagy, F.</i> ..... 29
Az élesztő vitaminjai <i>Vannossi, L.*</i> ..... 89
Eljárás a kultúrélesztők meghatározására <i>Miller, E. J.*</i> ..... 278
Élelmiszerek toxikus szennyeződéseinek vizsgálata <i>Kovács, J.</i> ..... 297
Élő élesztősejtek 2-dezoxiglukóz felvétele <i>Kiesow, L.*</i> ..... 86

K-vitamin hatása a kultúrélesztő erjesztőképességére és növekedésére	
<i>Kiesow, L.*</i> .....	43
Vadélesztők a kultúrélesztők között	
<i>Brady, B. L.*</i> .....	126

## HÁZTARTÁSI VEGYIPAR, KOZMETIKA

(mosó- és tisztítószer)

Biológiai aktív anyagok kimutatása és meghatározása kozmetikai készítményekben	
<i>Gál, I.</i> .....	154
Dioxiaceton meghatározása kozmetikai készítményekben	
<i>Varga, K.</i> .....	349
Víztartalom meghatározása kozmetikai krémekben, alapanyagokban és illóolajokban	
<i>Lóránt, B.</i> .....	263

## VEGYES

A búzamazag fruktozánjai	
<i>Ahunbaeva, B. O. – Iszakova, N. A.*</i> .....	281
A cukor története és gyártása	
<i>Sachs, H.*</i> .....	277
Adatok az o-hidroxidifenil analitikájához (I. Az o-hidroxidifenil papírkromatográfiás kimutatása)	
<i>Thaler, H. – Günder, H.*</i> .....	85
A halak, halkonzervek és hallisztek élelmezési értéke	
<i>Werner, G. Jaffé*</i> .....	83
Aminosavak papírkromatográfiás elválasztása. Egy oldószer a fenol helyettesítésére	
<i>Mizell, M. – Simpson, S. B.*</i> .....	281
A nitrogén, illetőleg a nyersprotein meghatározása, a vízgőzzel illó anyagok desztillálására szolgáló módosított készülék segítségével	
<i>Antonacopoulos, N.*</i> .....	87
A quercetin spektrofotometriás meghatározása	
<i>Dowd, L. E.*</i> .....	277

A rang-korreláció alkalmazása élelmiszerek érzékszervi bírálatánál	
<i>Kozma, J.</i> .....	159
Az acetilkloridos víz- és alkoholmeghatározási módszer	
<i>Lóránt, B.</i> .....	77
Az ehető és mérges gombák kémiai összetételéről I.	
<i>Törley, D. – Nedelkovits, J.</i> ..	334
Célszerű sütőporvizsgálati eljárások	
<i>Sarudi, I.</i> .....	253
Élelmiszereink összetételének legújabb adatai VII. Javított módszer élelmiszerfehérjék biológiai értékének kiszámítására	
<i>Korpáczy, I. – Lindner, K. – Varga, K.</i> .....	11
Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. VIII. A sütőtök táplálkozási értékéről	
<i>Lindner, K. – Krámer, M.-né – Jaschik, S.</i> .....	137
Élelmiszereink összetételének legújabb adatai IX.	
<i>Telegdy Kováts, M. – Lindner, K.</i> .....	217
Élelmiszereink összetételének legújabb adatai X. Burgonyafajtáink értékelése a C-vitamin- és nyersfehérje hozam alapján	
<i>Lindner, K.</i> .....	311
Gázkromatográfia a stearin gyártásban	
<i>Aeschbacher, R.*</i> .....	279
Gyors eljárások fémek meghatározására élelmiszerekben komplexképző anyagokkal III. Vas-tartalom meghatározása	
<i>Spanyár, P. – Kevei, J.-né</i> ...	4
Gyors eljárások fémek meghatározására élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. IV. Cink-tartalom meghatározása	
<i>Spanyár, P. – Timár, J. – Demel, E.-né</i> .....	49
Gyors eljárások fémek meghatározására élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. V. Arzén-tartalom meghatározása	
<i>Spanyár, P. – Kevei, J.-né – Kutz, V.-né</i> .....	93

Gyors eljárás fémek meghatározására élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. VI. Ön meghatározása <i>Spanyár, P. – Kevei, J.-né</i> . . . . .	144
Gyors eljárások fémek meghatározására élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. VII. A meghatározáshoz szükséges roncsolás módjai <i>Spanyár, P. – Kevei, J.-né</i> . . . . .	224
Gyors eljárások fémek meghatározására élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. VIII. Kobalt meghatározása <i>Spanyár, P. – Kevei, J.-né</i> . . . . .	305
Néhány észrevétel cukormeghatározásokról <i>Lutter, B.</i> . . . . .	353
Oldható szénhidrátok pörkölés közbeni változásának papírkromatográfiás vizsgálata <i>Nedelkovits, J.</i> . . . . .	98
Összes kén közvetett lángfotometriás meghatározása biológiai anyagokban <i>Shaw, W. H.*</i> . . . . .	280
Piroszénsavdietilészter spektrofotometriás meghatározása <i>Török, G. – Nagy, Gy. – Bálint, K.</i> . . . . .	291
Polifenolok és a zavarosság <i>Van Craenenbroeck, R.*</i> . . . . .	88
Rovarölőszér félkvantitatív papírkromatográfiás meghatározása növényi anyagokon <i>Eichenberger, J. – Gay, L.*</i> . . . . .	126
Tanulmány a komló delta-gyanta-tartalmáról <i>Jackson, C. P. – Walker, T. K.*</i> . . . . .	43

## BESZÁMOLÓK

A Konzervipari Tárcaközi Bizottságok működéséről <i>Heltai, L.</i> . . . . .	41
A mezőgazdaság élelmészeti termékeinek nemzetközi szabványosítása <i>Richter, B.-né – Torbágyi-Novák, L. – Karácsonyi, L.</i> . . . . .	33

Beszámoló a Belkereskedelmi Minisztérium Vendéglátó Főigazgatóság laboratóriuma 10 éves évfordulója alkalmával rendezett Élelméztudományi An-kétről <i>Kottász, J.</i> . . . . .	358
Beszámoló az „Élelmiszervizsgálati Közlemények“ 1960. évi kötetéről <i>Kottász, J.</i> . . . . .	1
Beszámoló az ISO/TC 34 „Mezőgazdasági élelmészeti termékek“ 7. sz. „Fűszerek“ albizottságának 1961. február 20 – 23-i üléséről <i>Torbágyi-Novák, L.</i> . . . . .	169
Beszámoló az Országos Gombakiállításról és Vándorgyűlésről <i>Kalmár, Z.</i> . . . . .	356
Egységes élelmiszervizsgálati módszerek összeállítása <i>Rajky, A.-né – Vajda, Ö.</i> . . . . .	204
Élelmiszerek minőségének ellenőrzése az NDK-ban <i>Vajda, Ö. – Zoltán, T.</i> . . . . .	36
Élelmiszerhigiéniai kongresszus Brnóban <i>Kottász, J.</i> . . . . .	28
II. Élelmiszeripari tudományos tanácskozás 1961. június 16 – 17 <i>Vajda, Ö.</i> . . . . .	199
V. szimpozium: Idegen anyagok az élelmiszerekben – Fizikai konzerválási módszerek befolyása az élelmiszerek minőségére. Budapesten 1959. máj. 11 – 16. . . . .	82
Térfogatos elemzés (könyvismer-tetés) <i>Jander, G. – Jahr, K. F.</i> . . . . .	277
Tíz éves az OMMI <i>Förster, R.</i> . . . . .	39

## HALOTTAINK

Megemlékezés Kovács Istvánról <i>Sarudi, J.</i> . . . . .	153
Merikovszky Zoltán emlékezetére <i>Heltai, L.</i> . . . . .	289