

Rovatvezető: GÁL ILONA

TH. KLUG

Zsírok és olajok

(*Die Fette und Öle.*)

A Sammlung Göschen könyvsorozat 335. sz. kötete 143. old. 6. kiadás. Berlin 1961. Walter De Gruyter & Co

Th. Klug könyve kibővített és korszerűen átdolgozott kiadása K. Braun „Die Fette und Öle” (Sammlung Göschen 355. kötet) c. munkájának. Az eredeti munka célszerű tárgybeosztása lényegében megmaradt. A zsírok és olajok bevezető jellegű általános leírása után a vizsgálati módszerek fejezete következik. Az egyes zsírokat és olajokat leíró rész: állati zsírok, növényi zsírok, hulladék-eredetű zsírok és végül szintetikus zsírok csoportjára osztva tárgyalja az anyagot. A növényi zsírok fejezetében: nem száradó olajok, félig száradó olajok és száradó olajok alcímek szerint vannak a zsírsavak csoportosítva. Összesen 66 féle zsír és olajnak leírását tartalmazza a könyv e legújabb kiadása; hússzal többet a korábbi kiadások anyagához képest. Az egyes zsírok és olajok közül többnek a leírása lényegesen kiegészült a technológiára, termelésre és a kémiai-fizikai jellemzőkre vonatkozó adatokkal.

A vizsgálati módszereket tárgyaló fejezetben refraktóméterszám- törszám- táblázat; a könyv végén pedig a zsírállandók táblázata található.

Mint a könyv egyik hiányosságát meg kell említeni, hogy a vizsgálati módszerek közül az A- és B szám, a Grossfeld-féle vajsavszám, a Manley-szám, az acetyl- és hexabromidszám csak elvükben vannak ismertetve; a munka menetreszletes leírása hiányzik. Kár volt továbbá a zsírok

és olajok alkotórészeit szerveskémiai rendszerességgel összefoglaló hasznos táblázatot a korábbi Braun-féle kiadásból az új kiadásba át nem venni. Ugyanez vonatkozik több érdekes leíró adatra, melyeket az új kiadásba nem vett át a szerző.

A didaktikus áttekinthetőséggel megírt és kis terjedelme ellenére is sok adatot magában foglaló munka a zsírok és olajokra vonatkozó ismeretek területén gyakorlati tájékoztató rendeltetésének, – akárcsak régi kiadása – jól megfelel.

Sarudi I. (Szeged)

FINCKE A.

A cukor és édességárak

(*Zucker und Zuckerwaren 132 old. 4 ábrával Berlin So 36: A. W. HAYN'S ERBEN*)

„Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung” c. könyvsorozat 5. kötete.

Az első rész a szacharóz legfontosabb kémiai és fizikai tulajdonságaival: gyártásával, kereskedelmi minőségeivel és a fogyasztási cukor vizsgálati módszereivel foglalkozik. A vizsgálati eljárások közül kiemelhetjük: az invertcukortartalom kolorimetriás meghatározását H. C. S. De Whalley szerint; – a cukor puffer hatásának meghatározását (tompítóhatású nem cukoranyagok a mûmész és invertcukorszörp készítésénél hátrányosak); – a pehelykiválasztó képesség vizsgálatát (a fogyasztási cukor egyes nem cukor anyagai szén-savas üdítőitalokban nemkívánatos pehelykiválasztást okoznak); – a vizsgálatot habzást okozó tulajdonságra, (kellőképpen nem tiszta cukor oldata a cukor csekély szaponintartalma

miatt habzik; ami egyes édesipari termékek gyártásánál hátrányos); – a fogyasztási cukor értékelési módszerét a „Braunschweigi pontozási rendszer” alapján.

A második rész az édesipari áruk általános vizsgálati módszereit tartalmazza. Um.: nedvesség, hamu, szénhidrátok (szacharóz, glükóz, invertcukor, laktóz, keményítőszörp); fehérje, zsirtartalom meghatározását; a zsír vizsgálatát; az édesipari segédanyagok um. mesterséges és természetes színezékek, tartósítószer, antioxidások, zselirozó és sűrítőanyagok; glicerín és szorbit; borkősav és citromsav kimutatását.

A harmadik rész az egyes édesipari készítményekkel foglalkozik és pedig 22 féle termékkel, illetőleg gyártmányféleséggel. Minden egyes készítménynél külön alcím alatt: 1. Gyártás és összetétel. 2. Vizsgálat. 3. Elbírálás; tárgyú szöveget közöl a szerző. A speciális rész tárgyalásának ez a módja igen jól szolgálja az édesipari készítmények vizsgálatával és elbírálásával foglalkozók munkáját.

A könyv végén 273 munkára utaló szakirodalmi forrásjegyzék található.

A régi hírnevű szerző munkája, tömör, de világos szövegével; a gyakorlat számára kimerítő tartalmával az élelmiszervizsgáló laboratóriumok részére nagyon hasznos kézikönyvnek bizonyul.

Sarudi I. (Szeged)

BRÜCKI, J. és
GRÄUB, R.

A malátaextrakt cukortartalmának papírkromatográfiás vizsgálata

(Die papierchromatographische Untersuchung der Zucker in Malzextrakt)

Monatsschrift für Brauerei. 12, 177, 1960.

Szerzők a leszálló kromatográfiás módszer futtató szereként n-butanol-jégecet-víz 4:1:5 arányú keverékét használták, futtatási idejét 70 órában állapították meg. Összehasonlításként az összes várható cukrokat felvitték. Előhívóként anilint, oxálsavat és benzidint jégecet-alkohol és béta naf-tol-kénsavban oldották.

Mennyiségi meghatározáshoz Whatman Nr. 1. papírt (19×46 cm) használtak. A vizsgálandó oldat 0,1–0,3 ml-ét tízszer egymás mellett helyezték el a startvonalra. Elválasztás céljából a papírt anilinoxaláttal hintették be. Ezután csikokra felvagdosták, az előhívás után az előhívó oldatokat kb. 5 ml 70–80C°-os vízzel átöblítették és az előhívott cukoranyagot 10–20 ml-re töltötték fel. Az így nyert oldatokat kolorimetriás eljárással Somogyi v. Nelson szerint vizsgálták. A meghatározás alkalmával általában fruktózt, glükózt, szaharózt, maltózt (maltotetrózt) kaptak eredményül.

Borszéki B. (Budapest)