

## N É V M U T A T Ó

<i>Adrian, J.:</i> A tartósítás hatása a tojások tápértékére* .....	133	<i>Brunner, M.:</i> <i>l. Pentschler, H., Tenner, H.*</i> .....	187
<i>Almási, E., Molnár, D.:</i> Gyorsfagyasztott gyümölcsök barnulása II. Polifenolok minőségi kimutatása .....	99	<i>Buriel-Martí, F., Gallego Andreu, R.:</i> Cink kromatográfiás-kolorimetriás mikromeghatározása* ..	129
<i>Ault, R. G.:</i> Arzénmeghatározás malátázás-hoz használt szénben* .....	132	<i>Chichester, C. O.:</i> <i>l. Miller, M. W.*</i> .....	193
<i>Bálint, K.:</i> <i>l. Török, G., Nagy, Gy.*</i> .....	304	<i>Cieleszky, V., Nagy, F.:</i> Antioxidánsok kimutatása különböző polietilénfajtákban* ....	304
<i>Barbieri, G., Rosso, S.:</i> Tonhalkonzervek hibás doboz-zárása* .....	192	<i>Cieleszky, V.:</i> <i>l. Sohár, P.-né</i> .....	253
<i>Bátyai, J.:</i> Beszámoló a szegedi élelmiszer-ipári ankétról .....	290	<i>Csehi, G.:</i> <i>l. Ojtozy, K.-né</i> .....	167
<i>Bátyai, J.:</i> Háztartásvegyipari és kozmetikai cikkek ellenőrzése és vizsgálata során szerzett tapasztalatok	241	<i>Csizmadiá, Gy., Lóránt, B.:</i> Autoszifon palackhoz való széndioxidos patronok vizsgálata ..	227
<i>Bellucci, G.:</i> <i>l. Forretta, A.*</i> .....	367	<i>Dávid, G.:</i> <i>l. Gyarmati, L., Kovács, J.</i> ....	153
<i>Bellucci, G.:</i> <i>l. Poretta, A.*</i> .....	192	<i>Davidek, J.:</i> Flavonok oszlopkromatografálásához használt poliamid-töltetről* .....	185
<i>Berezin, B. D., Pogodina, L. G.:</i> Floroglucin-merkurimetriás indikátor* .....	130	<i>Deshusses, J.:</i> Pörkölt kávé, cikória, oldható kávé-extrakt és pótkávék hangyasavtartalma* .....	187
<i>Berki, F.:</i> Megfigyelések a vanillincukor elszíneződésével kapcsolatban ...	115	<i>Dickinson, D., Ravent, T. W.:</i> Homok eperkonzervekben* ...	189
<i>Biró, G.:</i> Cukoroldat hatása penészspórák hőtűrésére .....	171	<i>Diermair, W., Maier, G.:</i> Boranalitikai közlemények I. Közlemény. A kalcium, magnézium és borkősav meghatározása borban* .....	370
<i>Braunsdorf, K.:</i> Szójás tésztaneműek vizsgálata és megítélése* .....	190	<i>Feron, R., Govignon, M.:</i> Összefüggés az étolajok szabad zsírsavai és íze között* .....	190
<i>Bressbauer, G.:</i> <i>l. Wucherpfennig, K.*</i> .....	371	<i>Fincke, A.:</i> A cukor és édességárúk* .....	72
<i>Brücki, J., Graub, R.:</i> A malátaextrakt cukortartalmának papirkromatográfiás vizsgálata* .....	73	<i>Forretta, A., Bellucci, G.:</i> Vas meghatározása élelmiszerkonzervekben* .....	367

<i>Furrer, H.:</i> Mikrogramm mennyiségű arzén meghatározása* .....	186	<i>Heintze, K.:</i> Eltérő eredmények beföttek SO <sub>2</sub> -tartalmának meghatározásánál* .....	189
<i>Gál, I.:</i> Teaitalok sorozatvizsgálata ...	220	<i>Heltai, L.:</i> A Konzervipari Tárcaközi Minősítő Bizottságok munkájáról ...	70
<i>Galandos, D. S., Nitropoulos, K. A.:</i> Cukorátalakulások a joghurtalvadás során* .....	244	<i>Heltai, L., Spanyol, P.:</i> A konzervipari termékek érzékszervi értékelésének nehézségei és az egységesebb minősítés feltételei .....	283
<i>Galleo, Anreu, R.:</i> I. Buriel-Marti, F* .....	129	<i>Herrmann, K.:</i> Az ajakosokhoz tartozó drogok, valamint a bennük jelen levő labietinsav* .....	368
<i>Gánti, T.:</i> Vizsgálatok az élesztők tárolásával kapcsolatban I. ....	333	<i>Holasek, A., Lieb, H., Pécan, M.:</i> Kálium komplexometriás meghatározása ammónium mellett* .....	128
<i>Géczy, Gy.:</i> Módosított eljárás A-vitamin mennyiségi meghatározására ...	49	<i>Jáky, M.:</i> I. L. Hágony, P. ....	145
<i>Gehlert, G.:</i> Sertészsír tárolhatósága különös tekintettel nehézfémnyomtartal-mára* .....	188	<i>Jákó, N., Sajó, Z.:</i> Rizsfajták főzési minősége vizsgálatainak újabb eredményei ...	337
<i>Gehrig, O.:</i> I. Ruf, F., Glandorf, K.* .....	365	<i>Jaquin, P.:</i> Szorbinsav meghatározása ita-lokban* .....	363
<i>Glandorf, K.:</i> I. Ruf, F., Gehrig, O.* .....	365	<i>Kalmár, Z.:</i> Beszámoló a II. Országos Gombászati Vándorgyűlésről és Gombakiállításról .....	297
<i>Gnauer, H.:</i> I. Woidich, K., Woidich, H.* .....	185	<i>Kárpáti, Gy.:</i> I. Lőrincz, F., Kőkény, Gy.* ...	184
<i>Goddijn, J. P.:</i> Benzoosav és szorbinsav mennyiségi meghatározása* .....	367	<i>Kevei, J.-né:</i> I. Spanyol, P. ....	4
<i>Govignon, M.:</i> I. Feron, R.* .....	190	<i>Kiermeier, F., Renner, E.:</i> A fény hatása a tej összetételére és a tej mennyiségére* .....	194
<i>Graub, R.:</i> I. Brücki, J.* .....	73	<i>Kiermeier, F., Winkelmann, H.:</i> A tehéntejben levő kobalt meghatározása és előfordulása* .....	127
<i>Gyarmati, L., Dávid, G., Kovács, J.:</i> Élelmiszerek toxikus szennyező-désének vizsgálata II. ....	153	<i>Klug, Th.:</i> Zsírok és olajok* .....	72
<i>L. Hágony, P., Jáky, M.:</i> Kondenzált foszfátok kvalitatív és kvantitatív vizsgálata .....	145	<i>Knapp, F. W., Tappel, A. L.:</i> A zsírsban oldható vitaminok sugárzásérzékenységének összehasonlítása gamma sugárással* .....	132
<i>Hajdú, I.:</i> Ajakrúzsok vizsgálata .....	55	<i>Konrad, H.:</i> A kalcium komplexometriás meghatározása élelmiszerekben; különösképpen tej- és tejtermékekben* .....	369
<i>Hajós, Gy.:</i> Beszámoló az O. I. V. Analitikai Albizottságának Párizsban 1962. május hó 7-9. között megtartott IV. konferenciájáról .....	361	<i>Kottász, J.:</i> Beszámoló az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” 1961. évi kötetéről .....	1
<i>Hecht, G.:</i> Adatok a piroszénsavdiétilester toxikológiájához* .....	193		
<i>Heinerth, E.:</i> Szilikát, foszfát és szulfát meghatározása mosószerben* .....	363		

<i>Kovács, J.:</i>	
<i>l. Gyarmati, L., Dávid, G. ....</i>	153
<i>Kökény, Gy.:</i>	
<i>l. Lőrincz, F., Kárpáti, Gy.* ...</i>	184
<i>Krámer, M.:</i>	
<i>l. Lindner, K., Nagy, F., Szőke, K.</i>	315
<i>Krane, W.:</i>	
A vaj-, és propionsavas baktériumok kémiai és fizikai követelményei a növekedésre és erjesztőképességre vonatkozólag* ....	194
<i>Lásztity, R., Major, J., Nedelkovits, J.:</i>	
Fehérje alapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata. II. A tárolási idő és a zsirtartalom befolyása a reológiai tulajdonságokra ....	41
<i>Lásztity, R., Major, J., Nedelkovits, J.:</i>	
Fehérje alapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata III. A liszt és a habképző anyagok befolyása ....	91
<i>Lásztity, R., Major, J., Nedelkovits, J.:</i>	
Fehérjealapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata IV. A tojássárga mennyisége és a sütési idő befolyása a reológiai tulajdonságokra ....	214
<i>Lásztity, R., Major, J., Nedelkovits, J.:</i>	
Fehérjealapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata V. A tárolás és csomagolás hatása a reológiai sajátosságokra ....	265
<i>Lautenbach, A. F.:</i>	
<i>l. We, Std, B.*</i> ....	129
<i>Leniger, H. A.:</i>	
A dobozkonvervek érzékszervi minősége és tartóssága* ....	191
<i>Lieb, H.:</i>	
<i>l. Holasek, A., Pócan, M.*</i> ....	128
<i>Lindner, K.:</i>	
Beszámoló a Wiesbadenben 1962. április 25–28 között megrendezett IV. Nemzetközi CIQ Kongresszusról ....	236
<i>Lindner K., Nagy, F., Kármer, M., Szőke, K.:</i>	
Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XII. Húskészítményekhez felhasznált egyes vágóhídi termékek táplálkozási értékelése ....	315
<i>Lóránt, B.:</i>	
Diklórfenol meghatározása pálinkában ....	158
<i>Lóránt, B.:</i>	
Halogéntartalmú anyagok meghatározása kozmetikai és szappanipari készítményekben ....	161
<i>Lóránt, B.:</i>	
<i>l. Csizmadia, Gy.</i> ....	227
<i>Lőrincz, F., Kárpáti, Gy., Kökény, Gy.:</i>	
A húsipari gyakorlat kézikönyve I. kötet. Vágóhídi technológia. A hús és a vágási termékek elsődleges feldolgozása* ....	184
<i>Lutter, B.:</i>	
dr. Mauchs Elemérné, dr. Károly Erzsébet emlékezetére ....	205
<i>Maier, G.:</i>	
<i>l. Diermair, W.*</i> ....	470
<i>Major, J.:</i>	
<i>l. Lásztity R. és Nedelkovits J. ...</i>	41, 91, 214, 265
<i>Mauer, W.:</i>	
Keményítőhidrolizátum teljes só-tartalmának meghatározása ioncserélők segítségével* ....	305
<i>Miller, M. W., Chichester, C. O.:</i>	
Aszalt gyümölcsökön képződő kristályos kiválások összetétele* ....	193
<i>Molnár, D.:</i>	
<i>l. Almási, E.</i> ....	99
<i>Morgenthaler, E.:</i>	
A nyersrost analitikájához. II. Különböző nyersanyagmeghatározási módszerek összehasonlítása* ....	186
<i>Nagy, F.:</i>	
<i>l. Cielešky, V.*</i> ....	304
<i>Nagy, F.:</i>	
<i>l. Lindner, K., Krámer, M., Szőke, K.</i> ....	315
<i>Nagy, F., Sohár, J.:</i>	
Adatok az élelmiszerszínezékek oszcillopolarográfias vizsgálatához ....	106

Nagy, Gy.: l. Török, G., Bálint, K.* .....	304	Ravasz, L., Székely, P.: Fondancucorkák állagának vizsgálata .....	28
Nagylucskay, S.: Nikotinmeghatározási módszerek összehasonlító vizsgálata ...	323	Raven, T. W.: l. Dickinson, D.* .....	189
Nedelkovits, J.: l. László, R., Major, J. 41, 91, 214, 265	265	Renner, E.: l. Kiermeier, F.* .....	194
Nedelkovits, J.: l. Törley, D. ....	34	Rentschler, H., Tenner, H., Brunner, M.: Vörös hibridszőlőmustok és borok jellemző antociánfestékeinek azonosítása* .....	182
Nelson McIntosh, E.: Mukoprotein meghatározása vázizomzatban* .....	131	Románi, B.: l. Valentini, G.* .....	245
Ney, M.: Italok új konzerválószerre: dietil-pirokarbonát* .....	305	Rosso, S.: l. Barbieri, G.* .....	192
Niemeyer, H.: Tejipari szakemberek kézikönyve* .....	244	Ruff, Glandorf, K., Gehrig O.: Mono- és polifoszfátok kimutatása „foszfátmentes”-nek jelzett véralvadástgátló és vörösárgyártáshoz használatos szerekben* ..	365
Nitropoulos, K. A.: l. Galanos, D. S.* .....	244	Sajó, Z.: l. Jákó, N. ....	337
Obrtel, M., Purs, J.: Adatok a konyhasómeghatározás metodikájához péksüteményekben* .....	192	Salo, T.: l. Uino, L.* .....	129
Ojtozy, K.-né, Csehi, G.: Húskészítmények nitrítottartalmának meghatározása gyors módszerrel .....	167	Salo, T.: Az izopropanol-etanol-metanol-víz rendszer gázkromatográfiája* ..	127
Palotás, J.: Dr. Rom Pál emlékezetére ...	313	Sándi, E.: Inszekticid foszfátészterek kimutatása és meghatározása növényi anyagokban .....	17
Pápa, M.: A minőségvizsgálatok statisztikai feldolgozása .....	298	Schmidt, H.: Specifikus kolorimetriás módszer a szorbinsav meghatározására* ..	132
Pécan, M.: l. Holasek, A., Lieb, H.* .....	128	Sebők, L.: A kávé minőségalkulása III. Eszpresso kávé .....	277
Pogodina, L. G.: l. Berezin, B. D.* .....	130	Sedlacek, B. A. J.: Antioxidánsok komplexometriás meghatározása. II. NDGA új fél-mikrokomplexometriás meghatározása sertézsírban* .....	130
Porretta, A.: Az enzimek jelentősége az íz és szag kifejlődésénél* .....	364	Sietz, F. G.: A Kjeldahl-féle nitrogénmeghatározásról* .....	185
Poretta, A., Bellucci, G.: Krómmeghatározás sűrített gyümölcslevekben* .....	192	Sietz, G. F.: A Kjeldahl-féle nitrogénmeghatározás* .....	191
Prange, G.: A mikrobiológia alkalmazása az élelmiszerek vizsgálatánál* .....	126	Smith, L. M.: l. Zweig, G.* .....	131
Purs, J.: l. Obrtel, M.* .....	192	Sohár, J.: l. Nagy, F. ....	106
Rajky, A.-né: Tapasztalatok az egységes élelmiszervizsgáló módszerek kidolgozásánál .....	239		

<i>Sohár, P.-né, Cielešky, F.:</i> Az élelmiszerszínezékek (festékek) felhasználásával kapcsolatos rendelkezések fejlődése Magyarországon .....	253	<i>Uino, L., Salo, T.:</i> Alkohol metanoltartalmának meghatározása kromotrópsavval .....	129
<i>Somjai, M.:</i> Táblázatok szénsavas üdítőitalok szárazanyagtartalmának meghatározásához .....	345	<i>Vajda, Ö.:</i> Élelmiszerek minősítésére alkalmazható mikrobiológiai módszerek .....	269
<i>Spanyár, P.:</i> <i>l. Heltai, L.</i> .....	283	<i>Vajda, Ö.:</i> III. Élelmiszeripari Tudományos Ülésszak .....	231
<i>Spanyár, P., Kevei, J.-né:</i> Gyors eljárások fémek meghatározására élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. IX. Alumíniumtartalom meghatározása ..	4	<i>Vajda, Ö.:</i> Az élelmiszerek és élvezeti cikkek minősége 1961-ben .....	121
<i>Székely, P.:</i> <i>l. Ravasz, L.:</i> .....	28	<i>Vajda, Ö., Zoltán, T.:</i> Élelmiszerek minőségének ellenőrzése a Csehszlovák Szocialista Köztársaságban .....	65
<i>Szilasné Kelemen, M.:</i> <i>l. Telegdy Kováts, L.*</i> .....	303	<i>Valentinis, G., Romani, B.:</i> A tárolási körülmények befolyására vonatkozó vizsgálatok étolajok avasodására és peroxidszámára* .....	245
<i>Szőke, K.:</i> <i>l. Lindner, K., Nagy, F., Krámer, M.</i> .....	315	<i>Varga, K.:</i> A szója keserűtlenítésének vizsgálatáról .....	207
<i>Tappel, A. L.:</i> <i>l. Knapp, F. W.*</i> .....	132	<i>Varga, K.:</i> <i>l. Telegdy Kováts, M.:</i> .....	83
<i>Telegdy Kováts, M., Varga, K.:</i> Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XI. Adatok a vaj és margarin összetételének változásához .....	83	<i>WE, STD. B., Lautenbach, A. F.:</i> Klorionok meghatározása sörben ioncsere segítségével* .....	129
<i>Tenner, H.:</i> <i>l. Rentschler, N., Brunner, M.*</i> 187	187	<i>Winkelmann, H.:</i> <i>l. Kiermeier, F.*</i> .....	127
<i>Timár, J.:</i> Az alkáliföldfémek szétválasztása ioncserélő kromatográfiás eljárással II. rész .....	174	<i>Woidich, H.:</i> <i>l. Woidich, K., Gnauer, H.*</i> ....	185
<i>Torbágyi - Novák, L.:</i> Beszámoló az ISO/TC 34 „Mezőgazdaság élelmiszeri termékei” SC 7 „Fűszerek” albizottságának 1962. június 18-21 között Párizsban tartott üléséről .....	291	<i>Woidich, K., Gnauer, H., Woidich, H.:</i> Az erjedéscet megítélése* ..	185
<i>Török, G., Nagy, Gy., Bálint, K.:</i> Gyümölcslevek tartósítása piro-szénsavdiétilésztterrel egyidejű hidegtárolás, valamint hőkezelés alkalmazása mellett* .....	304	<i>Wolf, F.:</i> Diacetil oxidimetriás meghatározása* .....	137
<i>Török, Sz.:</i> Széndioxid meghatározása szénsavas üdítőitalokban .....	181	<i>Woynarovich, E.:</i> Maucha Rezső emlékezetére ...	81
<i>Törley, D., Nedelkovits, J.:</i> Az ehető és mérges gombák kémiai összetételéről II. A hamutartalom .....	34	<i>Wucherpfennig, K., Bretthauer, G.:</i> A metaborkósva zavaró befolyása a borkósva meghatározására* ..	371
		<i>Zoltán, T.:</i> <i>l. Vajda, Ö.</i> .....	65
		<i>Zweig, G., Smith, L. M.:</i> DDT maradékok kevés DDT-t tartalmazó takarmánnyal etetett tehének tejében* .....	131
		A *-gal jelzett közlemények referátumok.	

# TÁRGYMUTATÓ

## HÚSIPAR

(Hentesáru, zsír, olaj)

- A húsipari gyakorlat kézikönyve I. kötet. Vágóhídi technológia. A hús és a vágási termékek elsődleges feldolgozása.  
*Lőrincz F., Kárpáti Gy. és Kökény Gy.* ..... 184
- A tárolási körülmények befolyására vonatkozó vizsgálatok étolajok avasodására és peroxidszámára.  
*Valentini G. és Romani B.* ..... 245
- A zsírban oldható vitaminok sugárgázásérzékenységnek összehasonlítása gamma sugárral.  
*Knapp, F. W., Tappel, A. L.* ... 132
- Hűskészítményekhez felhasznált egyes vágóhídi termékek táplálkozás-értékelése.  
*Lindner K., Nagy F., Krámer M. és Szőke K.* ..... 315
- Hűskészítmények nitrítartalmának meghatározása gyors módszerrel.  
*Ojtózy K.-né és Csehi G.* ..... 167
- Monó- és polifoszfátok kimutatása „foszfátmentes”-nek jelzett vér-alvadásgátló és vörösarúgyártáshoz használatos szerekben.  
*Ruff., Glandorf K. és Gehrig O.* ... 365
- Mukoprotein meghatározása vázizomzatban.  
*Nelson McInloch, E.* ..... 131
- Összefüggés az étolajok szabad zsírsavai és íze között.  
*Feron R. és Govignon M.* ..... 190
- Sertézsír tárolhatósága különös tekintettel nehézfémnyomtartalmára.  
*Gehlert G.* ..... 188
- Zsírok és Olajok  
*Klug, TH.* ..... 72

## MALOM- ÉS SÜTŐIPAR

(Liszt, kenyér, száraztészta stb.)

- Adatok a konyhasómeghatározás metodikájához péksüteményekben.  
*Obrtel M. és Purs Jiri* ..... 192
- Rizsfajták főzési minősége vizsgálatának újabb eredményei.  
*Jákó N. és Sajó Z.* ..... 337
- Szójás tésztaeműiek vizsgálata és megítélése.  
*Braunsdorf K.* ..... 190

## NÖVÉNYI KONZERVIPAR

(Nyers gyümölcs, gyümölcslé stb.)

- A konzervipari termékek érzékszervi értékelésének nehézségei és az egységesebb minősítés feltételei.  
*Heltai L. és Spanyol P.* ..... 283
- Aszalt gyümölcsökön képződő kristályos kiválások összetétele.  
*Miller M. W. és Chichester C. O.* 193
- Eltérő eredmények befőttek SO<sub>2</sub>-tartalmának meghatározásánál.  
*Heintze K.* ..... 189
- Gyorsfagyasztott gyümölcsök barnulása. II. Polifenolok minőségi kimutatása.  
*Almásy E. és Molnár D.* ..... 99
- Gyümölcslévek tartósítása piroszénsavdiétillésszerrel egyidejű hidegtárolás, valamint hőkezelés alkalmazása mellett.  
*Török, G. Nagy Gy. és Bálint K.* 304
- Homok eperkonzervekben.  
*Dickinson D. és Raven T. W.* ... 189
- Szorbinsav meghatározása italokban.  
*Jaquin P.* ..... 363

Krómmeghatározás sűrített gyümölcslevekben.	
<i>Poretta A. és Bellucci G.</i> . . . . .	192
Széndioxid meghatározás szénsavas üdítőitalokban.	
<i>Török Sz.</i> . . . . .	131
Táblázatok szénsavas üdítőitalok szárazanyagtartalmának meghatározásához.	
<i>Somfay M.</i> . . . . .	345
Vas meghatározása élelmiszerkonzervekben.	
<i>Forretta, A. és Bellucci, G.</i> . . . . .	367

## FŰSZER, FŰSZERPÓTLÓ,

Megfigyelések a vanillincukor elszíneződésével kapcsolatban.	
<i>Berki F.</i> . . . . .	115

## TEJIPAR

(Tojás stb.)

Adatok a vaj és margarin összetételének változásához.	
<i>Telegdy Kováts M. és Varga K.</i> . . . . .	93
A fény hatása a tej összetételére és a tej mennyiségére.	
<i>Kiermeier, F. és Renner, E.</i> . . . . .	194
A kalcium komplexometriás meghatározása élelmiszerekben; különösképpen tej- és tejtermékekben.	
<i>Konrad, H.</i> . . . . .	369
A tartósítás hatása a tojások tápértékére.	
<i>Adrian, J.</i> . . . . .	133
A tehéntejben levő kobalt meghatározása és előfordulása.	
<i>Kiermeier, F. és Winkelmann, H.</i> . . . . .	127
Cukorátalakulások a joghurtalvadás során.	
<i>Galanos D. S. és Nitropoulos K. A.</i> . . . . .	244
DDT maradékok kevés DDT-t tartalmazó takarmánnyal etetett tehének tejében.	
<i>Zweig, G., Smith, L. M. et al.</i> . . . . .	131
Tejipari szakemberek kézi könyve	
<i>Niemeyer H.</i> . . . . .	244

## ÉDESIPAR

A cukor és édességárúk.	
<i>Fincke A.</i> . . . . .	72
Fehérjealapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata II.	
A tárolási idő és a zsírtartalom befolyása a reológiai tulajdonságokra.	
<i>Lásztity R., Major J. és Nedelkovits J.</i> . . . . .	41
Fehérjealapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata III. A liszt és a habképző anyagok befolyása.	
<i>Lásztity R., Major J. és Nedelkovits J.</i> . . . . .	91
Fehérjealapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata IV. A tojássárga mennyisége és a sütési idő befolyása a reológiai tulajdonságokra.	
<i>Lásztity R., Major J. és Nedelkovits J.</i> . . . . .	214
Fehérjealapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata V. A tárolás és somagolás hatása a reológiai sajátságokra.	
<i>Lásztity R., Major J. és Nedelkovits J.</i> . . . . .	265
Fondancucorkák állagának vizsgálata.	
<i>Ravasz L. és Székely P.</i> . . . . .	28

## BOR

Boranalitikai közlemények I. Közlemény. A kalcium, magnézium és borkósav meghatározása borban.	
<i>Diermair, W. és Maier, G.</i> . . . . .	370
Vörös hibridszőlőmustok és borok jellemző antociánfestékeinek azonosítása.	
<i>Rentschler H., Tenner H., Brunner M.</i> . . . . .	187

## SZESZIPAR

(Pálinka, ecet, élesztő)

Alkohol metanoltartalmának meghatározása kromotrópsavval.	
<i>Uino, L. és Salo, T.</i> .....	129
Az erjedéssel ecet megítélése.	
<i>Woidich K., Gnauer H., Woldich H.</i> .....	185
Diklórfenol meghatározása pálinkában.	
<i>Lóránt B.</i> .....	158
Vizsgálatok az élesztők tárolásával kapcsolatban. I. A gyártás különböző fázisaiból származó élesztők tárolhatósága.	
<i>Gánti T.</i> .....	333

## SÖR- MALÁTA ÉS KÁVÉSZERIPAR

A malátaextrakt cukortartalmának papírkromatográfiás vizsgálata.	
<i>Brücki, J. és Gräub, R.</i> .....	73
Arzénmeghatározás malátázáshoz használt szénben.	
<i>Ault R. G.</i> .....	132
Klorionok meghatározása sörben loncsere segítségével.	
<i>We, Std. B. és Lautenbach, A. F.</i> .....	129
Pörkölt kávé, cikória, oldható kávéextrakt és pótkávék tangyasavtartalma.	
<i>Deshusses J.</i> .....	187

## KONZERVÁLÁS

(Mikrobiológia, higienia)

Adatok a piroszénsavdiétileszter toxikológiájához.	
<i>Hecht G.</i> .....	193
A mikrobiológia alkalmazása az élelmiszerek vizsgálatánál.	
<i>Prange G.</i> .....	126
A vaj-, és propionsavas baktériumok kémiai és fizikai követelményei a növekedésre és erjesztőképességre vonatkozólag.	
<i>Krane, W.</i> .....	194

Benzoésav és szorbinsav mennyiségi meghatározása.	
<i>Goddijn, J. P.</i> .....	367
Cukoroldat hatása penészsporák hőtűrésére	
<i>Biró G.</i> .....	171
Élelmiszerek minősítésére alkalmazható mikrobiológiai módszerek.	
<i>Vajda Ö.</i> .....	269
Alkaloid szennyeződések kimutatása az élelmiszerekben.	
<i>Gyarmati L., Dávid G. és Kovács J.</i> .....	153
Italok új konzerválószerre: dietilpirokarbonát.	
<i>Ney M.</i> .....	305
Specifikus kolorimetriás módszer a szorbinsav meghatározására.	
<i>Schmidt, H.</i> .....	132

## HÁZTARTÁSVEGYIPAR, KOZMETIKA

(Mosó- és tisztítószer)

Ajakrúzsok vizsgálata.	
<i>Hajdú I.</i> .....	55
Halogéntartalmú anyagok meghatározása kozmetikai és szappanipari készítményekben.	
<i>Lóránt B.</i> .....	161
Háztartásvegyipari és kozmetikai cikkek ellenőrzése és vizsgálata során szerzett tapasztalatok.	
<i>Bátyai J.</i> .....	241
Kondenzált foszfátok kvalitatív és kvantitatív vizsgálata.	
<i>L. Hágony P. és Jáky M.</i> .....	145
Szilikát, foszfát és szulfát meghatározása mosószerben.	
<i>Heinerth E.</i> .....	363

## VEGYES

Adatok az élelmiszerszínezékek oszcillopolarográfiás vizsgálatához.	
<i>Nagy F. és Sohár J.</i> .....	106
A dobozkonzervek érzékszervi minősége és tartóssága.	
<i>Leniger H. A.</i> .....	191
A kávé minőség alakulása III. Eszpresszó kávé.	
<i>Sebők L.</i> .....	277



A magyar kémiai elnevezés és helyesírás szabályai .....	126	Floroglucin-merkurimetriás indikátor.	
A metaborkósav zavaró befolyása a borkósav meghatározására.		<i>Berezin, B. D. és Pogodina, L. G.</i>	130
<i>Wucherpfennig, K. Bretthauer, G.</i>	371	Gyors eljárások fémek meghatározására élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. IX. Alumíniumtartalom meghatározása.	
Antioxidánsok kimutatása különböző polietilén fajtákban.		<i>Spanyár P. és Kevei J.-né</i>	4
<i>Cieleszky V. és Nagy F.</i>	304	Inszekticid foszfátészterek kimutatása és meghatározása növényi anyagokban.	
A nyersrost analitikájához. II. Különböző nyersanyagmeghatározási módszerek összehasonlítása.		<i>Sándi E.</i>	17
<i>Morgenthaler E.</i>	186	Kálium komplexometriás meghatározása ammónium mellett.	
A szója keserűtlenítésének vizsgálatáról.		<i>Holasek, A., Lieb, H. és Pécan, M.</i>	128
<i>Varga K.</i>	207	Keményítőhidrolizátum teljes só-tartalmának meghatározása ioncserélők segítségével.	
Autoszifon palackhoz való széndioxidos patronok vizsgálata.		<i>Mauer W.</i>	305
<i>Csizmadia Gy. és Lőránt B.</i>	227	Kémiai 1961 (Terra) Műszaki Értelmező Szótár.	
Az ajakosokhoz tartozó drógok, valamint a bennük jelenlevő labietinsav.		<i>Csűrös Z.</i>	184
<i>Herrmann, K.</i>	368	Latinamerikai Élelmiszerkódex. .	364
Az alkáliföldfémek szétválasztása ioncserélő kromatográfiás eljárással. II. rész.		Mikrogramm mennyiségű arzén meghatározása.	
<i>Timár J.</i>	174	<i>Furrer H.</i>	136
Az ehető és mérges gombák kémiai összetételéről II. A hamutartalom.		Módosított eljárás A-vitamin mennyiségi meghatározására.	
<i>Törley D. és Nedelkovits J.</i>	34	<i>Géczy Gy.</i>	49
Az élelmiszerszínezékek (festékek) felhasználásával kapcsolatos rendelkezések fejlődése Magyarországon. Az élelmiszerszínezékek (festékek) vizsgálati módszerei I.		Nikotinmeghatározási módszerek összehasonlító vizsgálata.	
<i>Sohár P.-né és Cieleszky V.</i>	253	<i>NagyLucskay S.</i>	323
Az enzimek jelentősége az íz és szag kifejlődésénél.		Tapasztalatok az egységes élelmiszervizsgálati módszerek kidolgozásánál.	
<i>Porretta A.</i>	364	<i>Rajky A.-né</i>	239
Az izopropanol-etanol-metanol-víz rendszer gázkromatográfiája.		Teaitalok sorozatvizsgálata.	
<i>Salo, T.</i>	127	<i>Gál I.</i>	220
Cink kromatográfiás-kolorimetriás mikromeghatározása.		Tonhalkonzervek hibás dobozása.	
<i>Buriel-Marti, F. és Gallego Andreu, R.</i>	126	<i>Barbieri G. és Rosso S.</i>	192
Diacetil oxidimetriás meghatározása.		<b>BESZÁMOLÓK</b>	
<i>Wolf, E.</i>	187	A Konzervipari Tárcaközi Minősítő Bizottságok munkájáról.	
Élelmiszerek burkoló csomagolása.		<i>Heltai L.</i>	70
<i>Telegdy Kováts L., Szilasné Kelemen M.</i>	373	Az élelmiszerek és élvezeti cikkek minősége 1961-ben.	
Flavonok oszlopkromatografálásához használt poliamid-töltetről.		<i>Vajda Ö.</i>	121
<i>Davidek, J.</i>	185		

Beszámoló a II. Országos Gombászati Vándorgyűlésről és Gombakiállításról. <i>Kalmár Z.</i> .....	297	Beszámoló az O. I. V. Analitikai Albizottságának Párizsban 1962. május hó 7–9. között megtartott IV. konferenciájáról. <i>Hajós Gy.</i> .....	361
Beszámoló a szegedi élelmiszeripari ankétról. <i>Bátyai J.</i> .....	290	Élelmiszerek minőségének ellenőrzése a Csehszlovák Szocialista Köztársaságban. <i>Vajda Ö. és Zoltán T.</i> .....	65
Beszámoló a Wiesbadenben 1962. április 25–28 között megrendezett IV. Nemzetközi CIQ Kongresszusról. <i>Lindner K.</i> .....	236	III. Élelmiszeripari Tudományos Ülésszak. <i>Vajda Ö.</i> .....	231
Beszámoló az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” 1961. évi kötetéről. <i>Kottász J.</i> .....	1	<b>HALOTTAINK</b>	
Beszámoló az ISO/TC 34 „Mezőgazdaság élelmezési termékei” SC 7 „Fűszerek” albizottságának 1962. június 18–21. között Párizsban tartott üléséről. <i>Torbágyi-Novák L.</i> .....	291	Maucha Rezső emlékezetére. <i>Woynarovich, E.</i> .....	81
		dr. Mauchs Eleménné, dr. Károly Erzsébet emlékezetére. <i>Lutter, B.</i> .....	205
		dr. Rom Pál emlékezetére. <i>Patóás, J.</i> .....	213