

NÉVMUTATÓ

Összeállította: Moldvai Rezső

<i>Acker, L.</i> : Modern analitika az élelmezéstudomány segítője* ... 295	<i>Bátyai J.</i> : Beszámoló a XXXIV. Nemzetközi Vegyipari Kongresszusról 349
<i>Ahlborn, F.</i> : A liszt típusok jelzése hamutartalom szerint* 185	<i>Bátyai J.</i> : Szappanok összes zsírsavtartalmának gyors meghatározása 99
<i>Áldor T.</i> : A levesek és főzelékek jellemző értékeinek szállítás közben bekövetkező változásai .. 321	<i>Bauch, R.</i> : I. <i>Schreiter, M.</i> :* 241
<i>Áldor T.</i> : Húsok konzisztencia vizsgálata amperometriás módszerrel 329	<i>Baumgärtner, H., Baum, F.</i> : Adatok a kénhidrogén képződéséhez a húsbán mikroorganizmusok hatására és hevítéskor* 57
<i>Áldor T.</i> : Tartós hőkezelés hatása zsiradékokra. Sütési kísérletek infravörös sütőfőző készülékkel 275	<i>Baum, F.</i> : I. <i>Baumgärtner, H.</i> :* 57
<i>Áldor T.</i> : I. <i>Szöke S. né.</i> : 258	<i>Beauvais, M., Thomas, G., Cheftel, H.</i> : Élelmiszerkonzervek hőkezelésének új módja* 237
<i>Almási E., Szántó Gy. né.</i> : A tiobarbitursavas reakció alkalmazása gyorsfagyasztott félkészételek tárolhatósági időtartamának vizsgálatához 21	<i>Blumenthal, A.</i> : Borokhoz adott alkohol vagy cukor kimutatása* 62
<i>Antona, M., I. Procopio, M.</i> :* ... 60	<i>Bojan M., I. Nikodémusz I.</i> : 86
<i>Auber, L.</i> : Winkler centenárium 170	<i>Bogdanska, H. W., I. Bogdanski, K. A.</i> :* 62
<i>Apgar, J., Holley, R. W., Merrill, S. H.</i> : Az alanin, valin, hisztidin és tirozinakceptor gyanánt szereplő ribonukleinsav tisztítása élesztőből* 183	<i>Bogdanski, K. A., Bogdanska, H. W.</i> : Hűtőházi tárolás hatása almafajták aszkorbinsavtartalmára* 62
<i>Bandurski, R. S., I. Hamilton, R.</i> :* 179	<i>Bozsevoljnov, E. A., Krejigoljd, C. Y.</i> : Mikromennyiségű kalcium fluoreszcenciás komplexometriás meghatározása* 245
<i>Barbera, C. E.</i> : A koffein spektrofotometriás meghatározása koffeintartalmú és koffeinmentes kávéban* 297	<i>Brunin, R., I. Navellier, P.</i> :* 52
<i>Bartnicki - Garcia, Snickerson, W. L.</i> : A <i>Mucor rouxii</i> hifáinak és hozzá hasonló képződmények összetétele és szerkezete* ... 180	<i>Burmeister, H.</i> : A kozmaolajtartalom meghatározása erjedési termékekben* 58
<i>Bartha, L. né.</i> : I. <i>Lutler, B.</i> : 161	<i>Burmeister, H.</i> : Összessav meghatározása pörköltkávéban* ... 234
<i>Báthory P.</i> : Budapest Fővárosi Közegészségügyi-Járványügyi Állomás 10 éves fennállásának évfordulója 232	<i>Bushuk, W., I. Meredith, P.</i> :* ... 235
	<i>Buss, C. D.</i> : Paradiplomkészítmények refraktometrikus vizsgálata* 235
	<i>Chassevent, F., I. Navellier, P.</i> :* ... 52
	<i>Cheftel, H., I. Beauvais, M.</i> :* ... 237

<i>Chenouadr, J., Dirian, A., Gabilly, R.</i> : Vizben oldott oxigén folyamatos mennyiségi meghatározása 0,002 ezrelékig*	241
<i>Cteleszky V.</i> : Beszámoló az V. Nemzetközi Peszticid Kongresszusról	292
<i>Cieleszky V.</i> : Beszámoló a „Tiszta és Alkalmazott Kémia” XIX. Nemzetközi Kongresszusáról ..	288
<i>Coolhaas, C., De Fluiter, H. J., Koenig, P. H.</i> : Kávé*	359
<i>Czegéldi – Jankó G.</i> : Lipoidosztályok félmikro-preparatív elválasztása vastag rétegű lapkromatográfiával	193
<i>Dangoumau, A., Ducos, R.</i> : Káliumbromát mennyiségi meghatározása kenyérbén*	242
<i>Davidek, J.</i> : Flavonoidok- az l-aszkorbinsav természetes stabilizátorai*	298
<i>Davidek, J., Janicek, G.</i> : Új módszer DDT polarográfiás meghatározására*	362
<i>Davidkova, E., Dovideli, J.</i> : Nitrátok indirekt polarográfiás meghatározása biológiai anyagokban*	52
<i>Den Boef, G., I. Polak, H. L.</i> :*	238
<i>Den Boef, G., I. Polak, H. L.</i> :*	244
<i>Deshusses, J., I. Vogel, G.</i> :*	295
<i>Deshusses, J., I. Vogel, J.</i> :*	363
<i>Diemair, W., Maier, G.</i> : A bor analitikájához II. közlemény. A fehérjetartalom meghatározása*	57
<i>Diemair, W., Maier, G.</i> : Boranalitikai közlemények IV. Közlemény. Kationcserélők alkalmazása a borkezelésnél*	177
<i>Dietrich, H.</i> : A sertészírólvasztás néhány kérdéséről*	233
<i>Dimotaki – Kourakou</i> : α -metilmalonsav jelenléte borokban* ..	234
<i>Dirian, A., I. Chenouard, J.</i> :* ..	241
<i>Dovideli, J., I. Davidkova, E.</i> :* ..	52
<i>Ducos, R., I. Dangauman, A.</i> :* ..	242
<i>Eaks, I. L.</i> : A hőmérséklet és a tárolás befolyása a citromok néhány fizikai és kémiai tulajdonságára*	181
<i>Enarti, I. M., I. Nummi, M.</i> :* ..	182
<i>Faragó A., I. Gánti T.</i> :	139
<i>Fink-Ullepitsch, W.</i> : Fekete ribiszkeanyalevek minőségi megítélése*	297
<i>De Fluiter, H. J., I. Coolhaas, C.</i> :* ..	359
<i>Forster, H., Gasser, H.</i> : Salmonella kimutatása élelmiszerekben* ..	60
<i>Fresenius, W., Schneider, W.</i> : A kereskedelmi szénsav minőségére vonatkozó megfigyelések* ..	180
<i>Fuchs, J.</i> : Húgyanyag meghatározása úszómedence vízében* ..	60
<i>Gabilly, R., I. Chenouard, J.</i> :* ..	241
<i>Gaigl, R.</i> : Gyors rézmeghatározás zsirokban*	299
<i>Gál I.</i> : Az 1962/63-as teafozési szezon néhány tapasztalata ..	165
<i>Gál I.</i> : Alma- és körtele gátló hatása <i>Staphylococcus aureus</i> ra ..	317
<i>Gallois, R.</i> : Új automatikus elektronikus szachariméter*	242
<i>Gamoti, Maljournal</i> : Trikrezilfoszfát gyors kimutatása étolajokban*	55
<i>Gánti T.</i> : Vizsgálatok az élesztők tárolásával kapcsolatban. II. Az élesztőtej tárolása	74
<i>Gánti T., Jakab M., Faragó A., Szücs I.-né</i> : Vizsgálatok az élesztők tárolásával kapcsolatban. III. Sajtolt és szárított élesztő csomagolása és tárolása ..	139
<i>Garnatz, G. F., I. Weckel, K. G.</i> :* ..	240
<i>Gasser, H., I. Forster, H.</i> :*	60
<i>Gasztonyi K., Takáts É.</i> : A liszt és lisztes alapanyagú termékek savfokának műszeres meghatározása	13
<i>Glatzel, H.</i> : Ásványvíz alkalmasságáról hideg neszkávè készítéséhez*	296
<i>Columbic, C., I. Hart, J. R.</i> :*	179
<i>Guillot, M.</i> : Ízjavítók megítélésének lehetősége*	239
<i>Hadorn, H.</i> : Méz diasztáztartalmának meghatározásával kapcsolatos problémákhoz*	186
<i>Hadorn, H., Zürcher, K.</i> : Változások a mézben annak nagyüzemi letöltésekor*	300
<i>Hajós Gy.</i> : Az Országos Borminősítő Intézet (OBI) 10 éves működéséről	229

<i>Hamilton, R. H., Bandurski, R. S., Rausch, W. H.:</i>	
Egy ciklikus hydroxamát kivonása Zea mays-ból és annak azonosítása*	179
<i>Hamsagar, R. S., I. Kaufmann, H. P.*</i>	296
<i>Hanssen, E.:</i> Mikroszkópia és élelmiszertechnológia*	295
<i>Harris, G., I. Max William, I. C.*</i>	52
<i>Hart, J. R., Norris, Golumbic, C.:</i> Magvak nedvességtartalmának meghatározása metanollal kivonással közel-infravörös spektrofotometriás módszerrel*	179
<i>Heinrich, C., I. Kiermeier, F.*</i>	298
<i>Heinrich, C., I. Mair Waldburg.*</i>	299
<i>Hoch R.-né, I. Nikodémusz I.:</i> ...	86
<i>Hoch R.-né, I. Nikodémusz I.:</i> ...	270
<i>Holley, R. W., I. Apgar, J.*</i> ...	183
<i>Horst, P., Mc. Glumphy, J. H.:</i> Hamisítási vizsgálatok vaníliakivonatokban*	297
<i>Horváth Gy., Pauli P.-né, Rontó E.:</i> Szárított ételféleségek (leveskészítmények) vizsgálata	91
<i>Högl, O., I. Padmoyo, M.*</i>	180
<i>Ivanova, Z. I., Kovalenko, P. N.:</i> Halogének merkurimetriás meghatározása potenciometriás módszerrel*	245
<i>Jakab M., Gánti T.:</i> ...	139
<i>Janíček, G., I. Davídek, J.*</i> ...	362
<i>Jarczynski, R., I. Kiermeyer, F.*</i>	117
<i>Jaschik S., I. Lindner K.:</i> ...	65
<i>Jikuma, H., I. Yomo, H.*</i> ...	182
<i>Johannsmann, H., I. Kiermeier, F.*</i>	299
<i>Joppien, P. H.:</i> Vanillin és etilvanillin kimutatása és meghatározása élelmiszerekben*	53
<i>Kaffeher B.:</i> Adatok a burgonya táplálkozási értékét befolyásoló tényezők vizsgálatához	210
<i>Kaske, W.:</i> Gombakonzervek megítélése*	236
<i>Kaufmann, H., P., Hamsagar, R. S.:</i> A kávébab zsírsjai ismeretéhez II. A zsírok változása a kávépörköléskor*	296
<i>Kékedy P.-né:</i> A siker minőségének és mennyiségének változása a kiörlési százalék függvényében különböző mosási metódika esetén	220
<i>Kevei J.-né I. Spanyol P.*</i> ...	360
<i>Kiermeier, F., Heinrich, C., Mair-Waldburg, H.:</i> A tejalkotórészek közötti összefüggés (Xantohindehidráz: Mo, P, Ca, Na, K, zsír, fehérje)*	298
<i>Kiermeyer, F., Jarczynski, R.:</i> Illó kénvegyületek kvantitatív meghatározása lágy sajtokban*	117
<i>Kiermeier, F., Johannsmann, H.:</i> Legkisebb mangán mennyiségek katalitikus meghatározása élelmiszerekben a tej példáján*	299
<i>Kiermeier, F., Renner, E.:</i> A silózott takarmány etetésének befolyása a tej és tejtermékek minőségére. III. Közlemény. A silózott takarmány befolyása a tej érzékszervi tulajdonságára*	178
<i>Kieselbach Gy.:</i> Dr. Korpácsy István emlékezetére	1
<i>Kieselbach Gy.:</i> Az Európai Húsipari Kutatók IX. Konferenciája	344
<i>Kiss, P. I. Nikodémusz, I.:</i> ...	86
<i>Koenig, P. H., I. Coolhaas, C.*</i>	359
<i>Kohn, R., I. Lück, H.*</i> ...	361
<i>Kottász J.:</i> Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények 1962. évi kötetéről	3
<i>Kottász J.:</i> Mayer Béla emlékezetére	257
<i>Kottász J.:</i> Vendéglátóipari ellenőrzések tapasztalatai I. Ital ellenőrzések. Sör.	338
<i>Kourakou P. I. Dimotaki A.*</i> ..	234
<i>Kovalenko, P. N., I. Ivanova, Z. J.*</i>	245
<i>Krámer M.-né, I. Lindner K.:</i> ..	5
<i>Krámer M.-né, I. Lindner K.:</i> ..	65
<i>Krause, S., I. Sikorska, E.*</i> ...	360
<i>Krejčil, C. J., I. Bozsevoljnov, E. A.*</i>	245
<i>Kurnik, E.:</i> A szója*	53
<i>Kündig, C., Hegedűs, H., I. Somogyi, J. C.*</i> ...	61
<i>Lásztity, R., Nedelkovits, J.:</i> Étkezési zsírok reológiai vizsgálata. I. Bevezetés, elméleti megfontolások, vizsgálati módszerek	265

<i>Lauber, E.</i> : Kakaóprésvaj és kakaóextraktzsr spektrofotometriás megkülönböztetése*	61	<i>Mair-Waldburg, H., I. Kiermeier, F.*</i>	298
<i>Lee, C. C.</i> : Elektron paramágneses rezonancia vizsgálatok és próbasütések gamma sugarakkal kezelt liszttekkel*	178	<i>Maljournal, B., I. Gamoti, O.*</i>	55
<i>Lee, C. C., Reynolds, L. M.</i> : Néhány kísérlet maleimidtípusú, a szulfidhidril-gyökre ható reagensekkel*	235	<i>Markova, A. I.</i> : Szulfarazén használata az ólom fotometriás meghatározására édes- és ásványvizekben*	364
<i>Leithe, W.</i> : Gyenge savak acidimetriás titrálása nátriumklorid hozzáadása után*	246	<i>Mathias, W. D., I. Weckel, K. G.*</i>	240
<i>Lindner K., Jaschik S., Szöke S.-né, Krámer M.-né.</i> : Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XIV. Adatok káposztafélék táplálkozási megítéléséhez	65	<i>Mc. Glumphy, J. H., I. Horst, P.*</i>	297
<i>Lindner K., Krámer M.-né, Szöke S.-né.</i> : Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XIII. Intenzív búzafajták táplálkozási értékének összehasonlító vizsgálata	5	<i>Mechem D. K., Sokol, H. a., Pence, J. W.</i> : Liszték és tészták oldható protenjei és hidratációs tulajdonságai híg savban*	179
<i>Lőránt B.</i> : Újabb adatok a zsírok acetilkloridos víztartalom meghatározására vonatkozóan más vizsgálati módszerrel való összehasonlítás alapján	36	<i>Meffert, A., Meiert-Ewert, H.</i> : Alkálikarbonátok potenciometriás meghatározása alkálihidrokarbonátok, ill. alkálihidroxidok mellett*	245
<i>Lőránt B., Pollák L.-né.</i> : Szalancukrok víztartalmának meghatározása acetilkloridos módszerrel	155	<i>Meiert-Ewert, H., I. Meffert, A.*</i>	245
<i>Lutter B., Bartha L.-né.</i> : A pressokávék minősítése	161	<i>Meredith, P.</i> : A Rajkai-féle őrlés alkalmazása csírás búzák esetében*	56
<i>Lutter B., Szentjóni O.</i> : A Minőségvizsgáló Intézeteket érintő hatályos rendeletek és utasítások gyűjteménye 1962. december hó 31-ig	111	<i>Meredith, P., Bushuk, W.</i> : Káliumjodát, N-etilmaleimid és oxigén hatása a tészták dagasztás közbeni viselkedésére*	235
<i>Lück, H., Saumweter, W., Kohn, R.</i> : Marhafaggyútartalmú erőtakarmányon hizlalt sertések zsírjának transzszsírsvartartalma*	361	<i>Mergenthaler, E.</i> : A monobrómeccsav analitikájára vonatkozó vizsgálatok*	176
<i>Lyle, M., I. Neckel, K. G.*</i>	240	<i>Merrill, S. H., I. Apgar, J.*</i>	183
<i>Mac William, I. C., Harris, G.</i> : Az árpa és malátá enzímjei*	52	<i>Meyer, H.</i> : Antioxidánsok minősleges kimutatása zsírokban és zsirtartalmú élelmiszerekben	58
<i>Maier, G., I. Diemair, W.*</i>	57	<i>Meyer, H.</i> : A merkurimetriás kloridmeghatározás az élelmiszeraanalitikában*	233
<i>Maier, G., I. Diemair, W.*</i>	177	<i>Miklya J.</i> : Hintőporok bórsavtartalmának meghatározása	217
<i>Mair-Waldburg, H., Heinrich, C.</i> : A zsír- és víztartalom összefüggése édes tejszínből készült mosott vajnál*	299	<i>Mrczewski, S., Wojcik, B.</i> : A fekete bodza termésének vizsgálata és felhasználása az élelmiszertartományban*	244
		<i>Mühlendyck, E., I. Schlottmann, H.*</i>	182
		<i>Nagy F.</i> : Biszulfittal kezelt burgonya SO ₂ tartalmának meghatározása és elbírálása	81
		<i>Nagy Z.-né, I. Pintér J.</i> :	168
		<i>Navellier, P., Brunin, R., Chassevent, F.</i> : Vizes extrakt és a kávé extrakciós együtthatója*	52
		<i>Nedelkovits J., I. Lásztity R.</i> :	265
		<i>Nedelkovits J., I. Spanyol P.</i> :	129
		<i>Nedelkovits J., I. Törley D.</i> :	309

Nefedova, G. Z., I. Trosztjanszkaja, E. B.:*	244	Procopio, M., Antona, M.: Új eljárás a borkósav gyors meghatározására száraz vagy édes borokban*	60
Nikodémusz I., Boján M., Hoch R.-né, Kiss M., Kiss P.: B. cereus előfordulása élelmiszerekben	86	Quentin, K. E., Pachmayr, F.: Kén tefrogatos meghatározása ásványvizekben*	176
Nikodémusz I., Hoch R.-né: Adatok a Bac. cereus fermentatív tevékenységéről	270	Raible, K.: A sör fehérjetartósítása „Stabifix” szilikagéllal aszkorbinsavval kombinálva*	238
Norris, I. Hart, J. R.:	179	Rankine, B. C.: Ausztráliai pálinkafélék ólomtartalma*	239
Nummi, M., Enarti, T. M.: Árpáluminok frakcionálása gélfiltrálás és elektroforézis segítségével*	182	Ravasz L.: A kakaóhéj és kakaócsíra hasznosításának kérdése	150
Pachymayr, F., I. Quentin, K. E.:*	176	Ravasz L., I. Spanyol P.:	129
Padmoyo, M., Högl, O.: Prolamin papír-elektroforézises kimutatása rizsfehérjéből*	180	Rehfeld, G.: A rozs nyálkaanyagainak jelentősége sütemények frissenmaradása szempontjából*	240
Pauli P., I. Horváth Gy.:	91	Rákási T.: A refraktométeres nedvességmeghatározás kérdéséhez	28
Pekkarinen, L., Porkka, E.: A pörkölés fokának hatása a kávé vizes extraktjának extinkciójára és a szárazanyag mennyiségére*	363	Renner, E., I. Kiermeier, F.:*	178
Pence, J. W., I. Mecham, D. K.:	179	Reusch, W. H., I. Hamilton, R. H.:*	179
Pintér I., Nagy Z.-né: A kozmetikai készítmények színezésére felhasználható festékekről szóló legújabb rendelet és előkészítésének ismertetése	168	Reynolds, L. M., I. Lee, C. C.:*	235
Plaschke: Hogyan kerülhetők el a virsligyártáskor keletkező veszteségek?*	243	Rezaeva, L. T.: Mikromódszer a szerves anyagokban víz oxigénjének fotometriás meghatározására*	241
Pol, G.: A B ₆ -vitaminról szóló újabb kutatási eredmények összefoglalása*	243	Ribèreau - Gayon, P.: Etilacetát gázkromatográfiás meghatározása borokban*	55
Polak, H. L., Pronk, H., F., Den Boef, G.: Káliummanganát alkalmazása a mennyiségi elemzésben. VII. Szerves savak, cukrok, alkoholok, formaldehid és néhány szervesetlen anyag meghatározása*	238	Rontó, E., I. Horváth, Gy.:	91
Polak, H. L., Pronk, H. F., Den Boef, G.: Káliummanganát alkalmazása a mennyiségi elemzésben. VIII. Borkósav, fűmársav, maleinsav, citromsav és almasav meghatározása* . .	244	Sarudi I.: Mérgezési vizsgálatokról	47
Pollák L.-né, I. Lóránt B.:	155	Sarudi I.: A kalcium-magnézium elválasztása*	185
Porkka, E., I. Pekkarinen, L.:*	363	Sarudi I. (v. Stetina): A borkósav súly szerinti meghatározása ólomtartarát alakjában* . . .	363
Pronk, H. F., I. Polak, H. L.:*	238	Saumweber, W., I. Lück, H.:*	361
Pronk, H. F., Polak, H. L.:	244	Schlafke, E.: Vizsgálatok a Schizosaccharomyces octosporus populációjáról az aszkospóraképzés folyamán*	183
		Schlottmann, H., Mühlendyck, E., Schuphan, W.: Zöldség és gyümölcs értékes anyagvesztésege szedés és fogyasztás között*	182
		Schmidt, H.: Szorbinsav kolorimetriás meghatározása borban* . .	117
		Schneider, W., I. Fresenius, W.:*	180
		Schreiter, M., Bauch, R.: Sajtkukacok sósheringeken*	241
		Schuphan, W., I. Schlottmann:*	182

Schuster, K.: A sörhab mint kolloidkémiái jelenség*	239	Trosztjanszkaja, E. B., Nefedova, G. Z.: Nagy elválasztóképeségű kationcserélők az ioncserélő folyamatokban*	244
Sedláček, B. A. J.: Etilgallát félmikro meghatározása sertészsírban*	53	Ullepitsch, W., I. Fink.:*	297
Sietz, F. G.: Szulfát meghatározása ivó- és ipari vizekben*	242	Vajda Ö.: A minőségellenőrzés célkitűzései és eredményei 1962-ben	104
Sikorska, E., Krause, S.: Néhány ételmyszer- és kozmetikai festék hatása a borostyánkősav-oxidázenzim aktivitására* ..	360	Vajda Ö.: IV. Ételmiszeripari Tudományos Ülésszak	225
Snickerson, W. L., I. Bartnicki-Garcia, B.:*	180	Vajda Ö.: Az osztrák Piachivatalok és Ételmiszerellenőrző Intézetek X. Ülésszaka	352
Sokol, H. A., I. Meham, D. K.:* ..	179	Varsányi I.: Új módszer ételmiszeripari csomagolóanyagok és fogyasztói csomagolások aroma záróképeségének meghatározására	200
Sommer, S.: A vitaminok jelentősége fáradtsági állapotokban* ..	237	Vas K.: A Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Jubileumi Tudományos Ülésszaka	284
Somogyi, J. C., Kündig-Hegedűs, H.: Poliénsavdús olajok és más étkezési zsírok stabilizálása*	61	Vogel, J., Deshusses, J.: Etiléndamintetreacetsav (EDTE) meghatározása ételmiszerekben, nevezetesen borokban*	295
Spanyár P., Kevei J.-né: A C-vitamin stabilizációja ételmyszerekben. I. közl.*	360	Vogel, J., Deshusses, J.: Kvaterner ammónium vegyületek vizsgálata és meghatározása tejtermékekben*	363
Spanyár P., Nedelkovits J., Ravasz L., Törley D.: Összehasonlító vizsgálatok különböző cukor-meghatározási eljárások értékelésére. I.	129	Wawrzyczek, V.: Aszkorbinsav új színreakciója*	56
v. Stetina, I. Sarudi, I.:*	363	Weckel, K. G., Mathias, W. D., Garnatz, G. F., Lyle, M.: Dobozolt zöldfőszóhoz felhasznált cukoradalék hatása a fogyasztók vásárlókészségére*	240
Szántó Gy.-né, I. Almási E.:	21	Wildbrett, G.: Sajt zsirtartalmának meghatározása tejbutirométer segítségével*	54
Szentjóbí O., I. Lutter B.:	111	Wojcik, B., I. Mrzewski, S.:* ..	244
Szöke S.-né, Áldor T.: Ételmiszeink összetételének legújabb adatai XV. C-vitamin veszteség különböző főzési eljárásoknál	258	Yomo, H., Jikuma, H.: Nemcsirázó árpa endothermjének feloldása gibberellinnel*	182
Szöke S.-né, I. Lindner K.:	5	Züricher, H., I. Hadorn, H.:* ..	300
Szöke S.-né, I. Lindner K.:	65	A *-gal jelzett közlemények referátumok.	
Szücs I.-né, I. Gánti T.:	139		
Takáts É., I. Gasztonyi K.:	13		
Thomas, G., I. Beauvais, M.:* ..	237		
Törley D., Nedelkovits J.: Az ehető és mérges gombák kémiai összetételéről III. Szénhidráttartalom	309		
Törley D., I. Spanyár P.:	129		

TÁRGYMUTATÓ

Összeállította: Moldvai Rezső

Húsipar	Nitrogén-szorozszámok sertéshús részére	236
(Hentesáru, zsír, olaj)	Poliénsavdús olajok és más étkezési zsírok stabilizálása. <i>Somogyi J. C. és Kündig - Hegedűs H.</i>	61
Adatok a kénhidrogén képződéséhez a húspan mikroorganizmusok hatására és hevítéskor. <i>Baumgärtner, H. és Baum, F.</i>	Sajtkukacok sósheringeken. <i>Schreiter, M. és Bauch, R.</i>	241
57	Tartós hőkezelés hatása zsiradékokra. Sütési kísérletek infravörös sütő-főzőkészülékkel. <i>Áldor T.</i>	275
Antioxidánsok minőleges kimutatása zsírokban és zsirtartalmú élelmiszerekben. <i>Meyer, H.</i>	58	
A sertésszírolvasztás néhány kérdéséről. <i>Dietrich, H.</i>	233	
Elektron paramágneses rezonancia vizsgálatok és próbasütések gamma sugarakkal kezelt lisztekkel. <i>Lee, C. C.</i>	178	
Etilgallát félmikro meghatározása sertésszírbán. <i>Sedláček, B. A. J.</i>	53	
Étkezési zsírok reológiai vizsgálata. I. Bevezetés, elméleti megfontolások, vizsgálati módszerek. <i>Lásztity R. - Nedelkovits J.</i>	265	
Gyors rézmeghatározás zsírokban. <i>Gaigl, R.</i>	299	
Hogyan kerülhetők el a virsligyártáskor keletkező veszteségek? <i>Plaschke, J.</i>	243	
Húsok konzisztencia vizsgálata amperometriás módszerrel. <i>Áldor T.</i>	329	
Kakaóprésvaj és kakaóextraktzsír spektrofotometriás megkülönböztetése. <i>Lauber, E.</i>	61	
Lipidosztályok félmikro-preparatív elválasztása vastag rétegű lapkromatográfiával. <i>Czeplédi - Jankó G.</i>	193	
Marhafaggyútartalmú erőtakarmányon hizlalt sertések zsírjának transzszírsavtartalma. <i>Lüek, H., Saumweber, W. és Kohn, R.</i>	361	
	Malom- és sütőipar	
	(Liszt, kenyér, száraztészta stb.)	
	A liszt és lisztes alapanyagú termékek savfokának mőszeres meghatározása. <i>Gasztonyi K., és Takáts É.</i>	13
	A lisztípusok jelzése hamutartalom szerint. <i>Ahlborn, F.</i>	185
	A Rajkai-féle őrlés alkalmazása csirák búzák esetében. <i>Meredith, P.</i>	56
	Árpaalbuminok frakcionálása gélfiltrálás és elektroforézis segítségével. <i>Nummi, M. és Enarti, T. M.</i>	182
	A sikér minőségének és mennyiségének változása a kiőrlési százalékos függvényében különböző mosási metodika esetén. <i>Kékedy P.-né</i>	220

Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XIII. Intenzív búzafajták táplálkozási értékének összehasonlító vizsgálata. <i>Lindner K., Krámer M.-né, Szőke S.-né</i>	5	Paradicsomkészítmények refraktometrikus vizsgálata. <i>Buss, C. D.</i>	235
Káliumbromát mennyiségi meghatározása kenyérbén. <i>Dangoumau, A. és Ducos, R.</i>	242	Szárított ételfésések (leveskészítmények) vizsgálata. <i>Horváth Gy., Pauli P.-né és Rontó E.</i> ..	91
Káliumjodát, N-etilmaleimid és oxigén hatása a tészta dagasztás közbeni viselkedésére. <i>Meredith, P. és Bushuk, W.</i>	235	Fűszer, fűszerpótló	
Lisztek és tészta oldható proteinjai és hidratációs tulajdonságai híg savban. <i>Mecham D.K.Sokol H. A., és Pence J. W.</i>	179	Hamisítási vizsgálatok vaniliakivonatokban. <i>Horst, P. és Mc. Glumphy, J. H.</i>	297
Prolamin papír-elektroforézises kimutatása rizsfehérjéből. <i>Padmoyo, M., Högl, O.</i>	180	Vanilin és etilvanillin kimutatása és meghatározása élelmiszerekben. <i>Joppien P. H.</i>	53
Növényi konzervipar		Tejipar	
(Nyers gyümölcs, gyümölcslé stb.)		(Tojás stb.)	
Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XIV. Adatok káposztafélék táplálkozási megítéléséhez. <i>Lindner K., Jaschik S., Szőke S.-né, Krámer M.-né</i>	65	A silózott takarmány etetésének befolyása a tej és tejtermékek minőségére. III. Közlemény. A silózott takarmány befolyása a tej érzékszervi tulajdonságára. <i>Kiermeier, F. és Renner, E.</i> ...	178
A hőmérséklet és a tárolás befolyása citromok néhány fizikai és kémiai tulajdonságára. <i>Eaks, I. L.</i>	181	A tejalkotórészek közötti összefüggés (Xanthindehidráz: Mo, P, Ca, Na, K, zsír, fehérje). <i>Kiermeier, F., Heinrich, C. és Mair-Waldburg H.</i>	298
A levesek és főzelékek jellemző értékeinek szállítás közben bekövetkező változásai. <i>Aldor T.</i>	321	A zsír- és víztartalom összefüggése édes tejszínből készült mosott vajnál. <i>Mair Waldburg és Heinrich, C.</i>	299
A tiobarbitursavas reakció alkalmazása gyorsfagyasztott félkészételek tárolhatósági időtartamának vizsgálatához. <i>Almási E., - Szántó Gy.-né</i>	21	Illó kénvegyületek kvantitatív meghatározása lágy sajtokban. <i>Kiermeyer, F., és Jarczynski, R.</i> ..	117
Dobozolt zöldborsóhoz felhasznált cukoradalék hatása a fagyasztók vásárlókészségére. <i>Weckel, K. G., Mathias, W. D., Garnatz, G. F. és Lyle, M.</i>	240	Kvaterner ammónium vegyületek vizsgálata és meghatározása tejtermékekben. <i>Vogel, J. és Deshusses, J.</i>	363
Fekete ribizskeanyalevek minőségi megítélése. <i>Fink - Ullepitsch, W.</i>	297	Legkisebb mangán mennyiségek katalitikus meghatározása élelmiszerekben a tej példáján. <i>Kiermeyer, F., és Johannsmann, H.</i>	299
Hűtőházi tárolás hatása almafajták aszkorbinsavtartalmára. <i>Bogdanski, K. A. és Bogdanska, H. W.</i>	62	Sajt zsirtartalmának meghatározása tejbutirométer segítségével. <i>Wildbrett, G.</i>	54

Édesipar

(Méz)

- A kakaóhéj és kakaócsíra hasznosításának kérdése. *Ravasz L.* 150
- A presso-kávék minősítése. *Lut-ter B., és Bartha L.-né* 161
- A rozs nyálkaanyagainak jelen-tősége sütemények frissenma-radása szempontjából. *Rehfeld, G.* 240
- Méz diasztáztartalmának meg-határozásával kapcsolatos prob-lémákhoz. *Hadorn, H.* 186
- Összehasonlító vizsgálatok külön-böző cukormeghatározási eljá-rások értékelésére. I. *Spanyár P., Nedelkovits J., Ravasz L., Törley D.* 129
- Szalancukrok vızrtartalmának meghatározása acetilkloridos módszerrel. *Lóránt B., és Pollák L.-né* 155
- Új automatikus elektronikus szá-chariméter. *Gallois, R.* 242
- Változások a mézben annak nagy-üzemi letöltésekor. *Hadorn, H. és Zürcher, K.* 300

Bor

- A bor analitikájához II. közle-mény. A fehérjetartalom meg-határozása. *Diemair, W., és Maier, G.* 57
- α -metilmalonsav jelenléte borok-ban. *Dimotaki-Kourakou* 234
- Boranalitikai közlemények IV. közlemény. Kationcserélők al-kalmazása a borkezelésnél. *Die-mar W., és Maier, G.* 177
- Borokhoz adott alkohol vagy cu-kor kimutatása. *Blumenthal, A.* 62
- Etilacetát gázkromatográfiás meg-határozása borokban. *Ribéreau-Gayon, P.* 55
- Etiléndamintetereacetsav (EDTE) meghatározása élelmiszerekben, nevezetesen borokban. *Vogel, J. - Deshusses, J.* 295
- Szorbinsav kolorimetriás megha-tározása borban. *Schmidt, H.* 117

Új eljárás a borkősav gyors meg-határozására száraz vagy édes borokban. *Procopio, M., és An-tona, M.* 60

Szeszipar
(Pálinka, ecet, élesztő)

- A kozmaolajtartalom meghatáro-zása erjedési termékekben. *Bur-meister, H.* 58
- Ausztráliai pálinkafélék ólomtar-talma. *Rankine, B. C.* 239
- Vizsgálatok az élesztők tárolásá-val kapcsolatban. II. Az élesztő-tej tárolása. *Gánti T.* 74
- Vizsgálatok az élesztők tárolásá-val kapcsolatban. III. Sajtolt és szárított élesztő csomagolása és tárolása. *Gánti T., Jakab M., Faragó A., Szűcs I.-né* 139

Sör- maláta és kávészeripar

- A kávébab zsirjai ismeretéhez II. A zsírok változása a kávépörköl-léskor. *Kaufmann, H., P., és Hamsagar, R. S.* 296
- A koffein spektrofotometriás meg-határozása koffeintartalmú és koffeinmentes kávéban. *Bar-bera, C. E.* 297
- A pörkölés fokának hatása a kávé vizes extraktjának extinkció-jára és a szárazanyag mennyi-ségére. *Pekkarinen, L. és Pork-ka, E.* 363
- A sör fehérjetartósítása „Stabifix” szilikagéllal aszkorbinsavval kombinálva. *Raible, K.* 238
- A sörhab mint kolloidkémiail jel-lenség. *Schuster, K.* 239
- Ásványvíz alkalmasságáról hideg neszkávé készítéséhez. *Glatzel, H.* 296
- Az árpa és maláta enzimeji. *Mac William, I. C., és Harris, G.* 52
- Kávé. *Coolhaas, C., De Fluiter, H. J. és Koenig, P. H.* 359
- Összesség meghatározása pörkölt-kávéban. *Burmeister, H.* 234
- Vendéglátóipari ellenőrzések ta-pasztalatai. I. Ital ellenőrzések. Sör. *Kottász J.* 338

Vizes extrakt és a kávé extrakciós együtthatója. <i>Navellier, P., Brunin, R., Chassevent, F.</i> ...	52	A borkósav súly szerinti meghatározása ólomtartarát alakjában. <i>Sarudi I.</i> ...	363
Konzerválás		A C-vitamin stabilizációja ételmisszerekben. I. közl. <i>Spanyár P. és Kevei J.-né</i> ...	360
(Mikrobiológia, higiénia)		Adatok a burgonya táplálkozási értékét befolyásoló tényezők vizsgálatához. <i>Kaffeer B.</i> ...	210
Adatok a <i>Bac. cereus fermentativ</i> tevékenységéről. <i>Nikodémusz I. Hoch R.-né</i> ...	270	A fekete bodza termésének vizsgálata és felhasználása az ételmisszeriparban. <i>Mrczewski, S. és Wojcik, B.</i> ...	244
A kozmetikai készítmények színezésére felhasználható festékekről szóló legújabb rendelet és előkészítésének ismertetése. <i>Pintér I., Nagy Z.-né</i> ...	168	A kalcium-magnézium elválasztása. <i>Sarudi I.</i> ...	185
Alma- és körtelélé gátló hatása <i>Staphylococcus aureus</i> -ra. <i>Gál I.</i>	317	A kereskedelmi szénsav minőségére vonatkozó megfigyelések. <i>Fresenius, W. és Schneider, W.</i>	180
<i>B. cereus</i> előfordulása ételmisszerekben. <i>Nikodémusz I., Boján M., Hoch R.-né, Kiss M., Kiss P.</i> ...	86	Alkálikarbonátok potenciometriás meghatározása alkálihidrokarbonátok, ill. alkálihidroxidok mellett. <i>Meffert, A. és Meiert-Ewert, H.</i> ...	245
Ételmisszerkonzervek hőkezelésének új módja. <i>Beauvais, M., Thomas, G. és Cheftel, H.</i> ...	237	A merkurimetriás kloridmeghatározás az ételmisszeranalitikában. <i>Meyer, H.</i> ...	233
Hintőporok bórsavtartalmának meghatározása. <i>Miklya J.</i> ...	217	A monobrómecetsav analitikájára vonatkozó vizsgálatok. <i>Mergenthaler, E.</i> ...	176
Húgyanyag meghatározása úszómedence vizében. <i>Fuchs, J.</i> ...	60	A mérnökök-technikusok munkájáról, társadalmi-anyagi helyzetéről. <i>Harsányi I.</i> ...	176
Mérgezési vizsgálatokról. <i>Sarudi I.</i> ...	47	A <i>Mucor rouxi</i> hifáinak és hozzá hasonló képződmények összetétele és szerkezete. <i>Bartnicki-Garcia, Snickerson, W. L.</i> ...	180
<i>Salmonella</i> kimutatása ételmisszerekben. <i>Forster, H. és Gasser, H.</i>	60	A rekraktométeres nedvességmeghatározás kérdéséhez. <i>Rékási T.</i>	28
<i>Szorbinsav</i> ...	174	A szója. <i>Kurnik, E.</i> ...	53
Vizsgálatok a <i>Schizosaccharomyces octosporus</i> kopulációjáról az aszkospóráképzés folyamán. <i>Schlafke, É.</i> ...	183	A táplálkozás. <i>Tangl, H.</i> ...	174
Zöltség és gyümölcs értékes anyagvesztése szedés és fogyasztás között. <i>Schlottmann, H., Mühlendyck, E. és Schuphan, W.</i>	182	Atommaglexikon. <i>Jánossy L.</i> ...	362
Háztartásvegyipar, kozmetika		A vitaminok jelentősége fűrésztárgy állapotokban. <i>Sommer, S.</i> ...	237
(Mosó- és tisztítószeres)		Az 1962/63-as teafőzési szezon néhány tapasztalata. <i>Gál I.</i> ...	165
Szappanok összes zsírsavtartalmának gyors meghatározása. <i>Bátyai J.</i> ...	99	Az alanin, valin, hisztidin és tirozinakceptor gyanánt szereplő ribonukleinsav tisztítása észleltől. <i>Apgar, J., Holley, R. W. és Merrill, S. H.</i> ...	183
Vegeys		Az aszkorbinsav új színreakciója. <i>Wawrzyczek, V.</i> ...	56
A B ₆ -vitaminról szóló újabb kutatási eredmények összefoglalása. <i>Pol, G.</i> ...	243		

Az ehető és mérges gombák kémi- ai összetételéről. III. Szén- hidrátartalom. <i>Törley D. és</i> <i>Nedelkovits J.</i>	309	Mikromennyiségű kalcium fluo- reszcenciás komplexometriás meghatározása. <i>Bozsevoljnov,</i> <i>E. A. és Krejgolja, C. Y.</i>	245
Biszulfittal kezelt burgonya SO ₂ tartalmának meghatározása és elbírálása. <i>Nagy F.</i>	81	Mikromódszer a szerves anyagok- ban víz oxigénjének fotomet- riás meghatározására. <i>Rezaeva,</i> <i>L. T.</i>	241
Élelmiszereink összetételének leg- újabb adatai XV. C-vitamin veszteség különböző főzési el- járásoknál. <i>Szöke S.-né, Áldor</i> <i>T.</i>	258	Mikroszkópia és élelmiszertechno- lógia. <i>Hanssen, E.</i>	295
Egy ciklikus hydroxamát kivoná- sa Zea mays-ból és annak azono- sítása. <i>Hamilton, R. H., Ban-</i> <i>durski, R. S. és Reusch, W. H.</i>	179	Modern analitika az élelmezéstu- domány segítője. <i>Acker, L.</i>	295
Flavonoidok- az l-askorbinsav természetes stabilizátorai. <i>Davi-</i> <i>dek, J.</i>	298	Nagy elválasztóképeségű kation- cserélők az ioncserélő folyama- tokban. <i>Trosztjanszkaja, E. B.</i> <i>és Nefedova, G. Z.</i>	244
Gombakonzervek megítélése. <i>Kas-</i> <i>ke, W.</i>	236	Néhány élelmiszer- és kozmetikai festék hatása a borostyánkő- sav-oxidáz enzim aktivitására. <i>Sikorska, E. és Krause, S.</i>	360
Gyenge savak acidimetriás titrá- lása nátriumklorid hozzáadása után. <i>Leithe, W.</i>	246	Néhány kísérlet maleimidtípusú, a szulfidhidril-gyökre ható rea- gensekkel. <i>Lee, C. C. és Rey-</i> <i>nolds: L. M.</i>	235
Halogéneknél merkurimetriás meg- határozása potenciometriás módszerrel. <i>Ivanova, Z. I. és</i> <i>Kovalenko, P. N.</i>	245	Nemcsírázó árpa endothermjének feloldása gibberellinnel. <i>Yomo,</i> <i>H. és Jikuma, H.</i>	182
Ízjavítók megítélésének lehetősé- ge. <i>Guillot, M.</i>	239	Nitrátok indirekt polarográfiás meghatározása biológiai anya- gokban. <i>Davidkova, E., és Dovi-</i> <i>deli, J.</i>	52
Káliummanganát alkalmazása a mennyiségi elemzésben. VII. Szerves savak, cukrok, alkoholok, formaldehid és néhány szövet- len anyag meghatározása. <i>Pol-</i> <i>ak, H. L., Pronk, H. F., és</i> <i>Den Boef, G.</i>	238	Szulfarzazén használata az ólom fotometriás meghatározására édes- és ásványvizekben. <i>Mar-</i> <i>kova, A. I.</i>	364
Káliummanganát alkalmazása a mennyiségi elemzésben. VIII. Borkósav, fumársav, maleinsav, citromsav és almasav meghatá- rozása. <i>Polak, H. L., Pronk, H.</i> <i>F. és Den Boef, G.</i>	244	Szulfát meghatározása ivó- és ipa- ri vizekben. <i>Sietz, F. G.</i>	242
Kémiai táblázatok könyve. <i>Kal-</i> <i>tofen, R., Rolle, I., Schumann,</i> <i>K., Ziemann, J.</i>	175	Új módszer DDT polarográfiás meghatározására. <i>Davidek, J.</i> <i>és Janicek, G.</i>	362
Kén térfogat meghatározása ásvány- vizekben. <i>Quentin, K. E.</i> <i>és Pachmayr, F.</i>	176	Új módszer élelmiszeripari csoma- golóanyagok és fogyasztói csoma- golások aroma záróképesé- gének meghatározására. <i>Var-</i> <i>sányi I.</i>	200
Magvak nedvesség tartalmának meghatározása metanolos kivoná- ssal közel-infravörös spektro- fotometriás módszerrel. <i>Hart,</i> <i>J. R., Norris és Golumbic, C.</i>	179	Víz (Vizsgálat, Elbírálás, Előkés- ztítés) <i>Höll, K.</i>	183
		Vízben oldott oxigén folyamatos mennyiségi meghatározása 0,002 ezreléig. <i>Chenouard, J.,</i> <i>Dirian, A. és Gabilly, R.</i>	

Beszámolók

A Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Jubileumi Tudományos Ülésszaka. <i>Vas K.</i>	284
A minőségellenőrzés célkitűzései és eredményei 1962-ben. <i>Vajda Ö.</i>	104
A minőségvizsgáló intézeteket érintő hatályos rendeletek és utasítások gyűjteménye 1962. évi december hó 31-ig. <i>Lutter B., és Szentjóni O.</i>	111
A MITE IV. Tudományos Ülésszaka	116
Az Európai Húsipari Kutatók IX. Konferenciája. <i>Kieselbach Gy.</i>	344
Az Országos Borminősítő Intézet (OBI) 10 éves működéséről. <i>Hajós Gy.</i>	229
Az osztrák Piachivatalok és Élelmiszerellenőrző Intézetek X. Ülésszaka. <i>Vajda Ö.</i>	352
Beszámoló az V. Nemzetközi Peszticid Kongresszusról. <i>Cieleszky V.</i>	292

Beszámoló a XXXIV. Nemzetközi Vegyipari Kongresszusról. <i>Bátyai J.</i>	349
Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények 1962. évi kötetéről. <i>Kottász J.</i>	3
Beszámoló a „Tiszta és Alkalmazott Kémia” XIX. Nemzetközi Kongresszusáról. <i>Cieleszky V.</i>	288
Budapest Fővárosi Közegészségügyi Állomás 10 éves fennállásának évfordulója. <i>Báthory P.</i>	232
IV. Élelmiszeripari Tudományos ülészak. <i>Vajda Ö.</i>	225
Winkler centenárium. <i>Auber, L.</i>	170

Halottaink

dr. Korpáczy István emlékezé- tére. <i>Kieselbach Gy.</i>	1
Mayer Béla emlékezetére. <i>Kot- tász J.</i>	257

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Алмаши Э. и Санто Э.</i> : Применение реакции тиобарбитуровой кислоты для определения сохраняемости быстрозамороженных полуготовых блюд	21
<i>Алдор, Т.</i> : Влияние длительной термообработки на жиры. Исследования жарения в аппарате работающим инфракрасным обогревом	275
<i>Алдор Т.</i> : Изменения характерных свойств супов и овощей во время транспорта	321
<i>Алдор Т.</i> : Исследование консистенции мяса методом амперометрии	329
<i>Вайда Э.</i> : Направления и результаты контроля качества в 1962. г.	104
<i>Вайда Э.</i> : X. Заседание институтов контроля пищевых продуктов и базаров Австрии	352
<i>И. Варшань:</i> Новый метод определения ароматапорнищаемости упаковочных материалов и упаковок в пищевой промышленности	200
<i>Батъаи Я.</i> : Быстрое определение общего содержания жирных кислот в мылах	99
<i>Батъаи Е.</i> : Реферат о XXXIV. Международном конгрессе химической промышленности	349
<i>Г. Цегледи-Фнко:</i> Полумикро-препаративное разделение групп липоидов методом листовой хроматографии в толстом слое	193
<i>Шпаныр П., Неделкович Я., Равас Л. и Терлеи Д.</i> : Составляющие исследования методов определения сахара I.	129
<i>Гал И.</i> : Некоторые опыты сезона варки чая в 1962 – 1963 гг.	165
<i>Гал И.</i> : Тормозное действие яблочного и грушевого сока на развитие <i>Starzylococcus aureus</i>	317
<i>Ганти Т.</i> : Исследования условий хранения дрожжей. II. Хранение дрожжевого молока	74
<i>Ганти Т., Якаб М., Фараго Ф. и Сюч К.</i> : Исследования хранения дрожжей. III. Упаковка и хранение прессованных и сушеных хлебопекарных дрожжей	139
<i>Гастонь К. и Такач Э.</i> : Определение кислотности муки и мучных изделий при помощи прибора	13
<i>Хорват Дь., Паули П. и Ронто Э.</i> : Исследование сушеных продуктов (изделий для приготовления супов)	91
<i>Ц. Каффер:</i> Данные к исследованию факторов, влияющих на питательную ценность картофеля	210
<i>П. Кекеди:</i> Изменение качества и количества клейковины в зависимости от процента помола при разных методах мойки	220
<i>Кизелбах Дь.</i> : IX. Конференция исследователей мясной промышленности в Европе	344
<i>Котас Й.</i> : Контроль работы предприятий общественного питания. I. Контроль напитков	338
<i>Ластить Р., Неделкович Я.</i> : Реологические исследования пищевых жиров. I. Введение, теоретические основы методы исследования	265

<i>Линднер К., Крамер М. и Секе Ш.:</i> Новейшие данные состава пищевых продуктов XIII. Результаты сопоставления питательной ценности интенсивных сортов пшеницы	5
<i>Линднер К., Яшик Ш., Секе Ш. и Крамер М.:</i> Новейшие данные состава пищевых продуктов. XIV. Данные питательной оценки разных видов капусты	65
<i>Лорант Б.:</i> Новейшие данные определения влажности ацетилхлоридом в сопоставлении с другими методами	36
<i>Лорант Б. и Полак Л.:</i> Определение влажности помадки ацетилхлоридовым методом	155
<i>Лутер Б. и Барта Л.:</i> Оценка качества „Кофе – прессо”	161
<i>Я. Микля:</i> Определение содержания борной кислоты в присыпке	217
<i>Надь Ф.:</i> Определение и оценка содержания SO ₂ в картофеле обработанном бисульфитом	81
<i>Никодемус И., Бойан М., Хох Р., Киш М. и Киш П.:</i> Происхождение В. cereus-а на пищевых продуктах	86
<i>Никодемус И., Хох Р.:</i> Данные ферментного действия <i>Vac. se en-a</i>	270
<i>Равас Л.:</i> Вопросы использования шелухи и зародыши	150
<i>Рекаши Т.:</i> К вопросу определения влажности рефрактометром	28
<i>Пицнтер И. и Надь З.:</i> Новейшая инструкция по краскам применяемым для окраски косметических изделий	168
<i>Секе Ш., Алдор Т.:</i> Новейшие данные состава пищевых продуктов. XV. Потери витамина „С” при разных методах варки	257
<i>Терлеи Д. и Неделькович Я.:</i> О химическом составе съедобных и ядовитых грибов. III. Содержание углеводов	309

INHALT

<i>Almási E. und Szántó Gy.</i> : Anwendung der Thiobarbitursäurenreaktion zur Prüfung der Zeitdauer der Lagerungsmöglichkeit schnellgefrorener Halbfertigspeisen	21
<i>Auber, L.</i> : Das Winkler-Centennarium	170
<i>Áldor, T.</i> : Wirkung einer anhaltenden Wärmebehandlung auf Fettstoffe. Bratversuche mit infrarotem Kochapparat	275
<i>Áldor, T.</i> : Änderungen der Kennzahlen von Suppen und Gemüsen während des Transportes	321
<i>Áldor, T.</i> : Konsistenzprüfung von Fleisch mittels der amperometrischen Methode	329
<i>Bátyai J.</i> : Schnellbestimmung des Gesamtfettsäuregehaltes von Seifen	99
<i>Bátyai, J.</i> : Bericht über den XXXIV. Internationalen Kongress für Chemische Industrie	349
<i>Czeglédi - Jankó, G.</i> : Halbmikro-preparative Trennung von Lipoid-Klassen mittels Dickschicht-Plattenchromatographie	193
<i>Gasztonyi K. und Takáts É.</i> : Apparative Bestimmung des Säuregrades von Mehl und Produkten auf Mehlgrundlage	13
<i>Gál, I.</i> : Einige Erfahrungen über Tee-Getränke in der Saison von 1962/63	165
<i>Gál, I.</i> : Hemmwirkung von Apfel- und Birnensaft auf <i>Staphylococcus aureus</i>	317
<i>Gánti T.</i> : Untersuchungen hinsichtlich der Lagerung von Hefen II. Lagerung von Hefemilch	74
<i>Gánti, T.</i> : Untersuchungen hinsichtlich der Lagerung von Hefen II. Verpackung und Lagerung gepresster und getrockneter Hefe	139
<i>Horváth Gy., Pauli P. und Rontó E.</i> : Untersuchung von getrockneten Lebensmitteln (Suppenerzeugnissen)	91
<i>Kaffehr, B.</i> : Beiträge zur Prüfung der den Nährwert der Kartoffel beeinflussenden Faktoren	210
<i>Kékedy, P.</i> : Änderung der Qualität und Quantität des Klebereiweisses mit dem Ausmahlungsprozent bei verschiedener Waschmethodik	220
<i>Kieselbach, Gy.</i> : IX. Konferenz der Europäischen Fleischindustriellen Forscher	344
<i>Köttász, J.</i> : Überwachung von Gaststätten I. Qualitätskontrolle der Getränke. Bier.	338
<i>Lásztity, R. und Nedelkovits, J.</i> : Rheologische Prüfung von Speisefetten. Einleitung, theoretische Erwägungen, Untersuchungsmethoden ..	265
<i>Lindner K., Krámer M., und Szőke S.</i> : Neuste Angaben über die Zusammensetzung unserer Lebensmittel XIII. Vergleichende Untersuchung des Nährwertes intensiver Weizensorten	5
<i>Lindner K., Jaschik S., Szőke S., und Krámer M.</i> : Neueste Angaben über die Zusammensetzung unserer Lebensmittel XIV. Angaben zur Beurteilung der Kohlsorten vom Standpunkt der Ernährung ..	65

<i>Lóránt B.</i> : Neuere Angaben über die Wassergehaltsbestimmung der Fette mit Acetylchlorid auf Grund eines Vergleiches mit anderen Prüfungsmethoden	36
<i>Lóránt, B. und Pollák, L.</i> : Bestimmung des Wassergehaltes von Salonzucker mit dem Acetylchloridverfahren	155
<i>Lutter, B. und Bartha, L.</i> : Qualifizierung von Presso-Kaffee	161
<i>Miklya, J.</i> : Bestimmung des Borsäuregehaltes von Puder	217
<i>Nagy F.</i> : Bestimmung und Beurteilung des SO ₂ -Gehaltes von mit Bisulfit behandelten Kartoffeln	81
<i>Nikodémusz I., Boján M., Hoch R., Kiss M. und Kiss P.</i> : Vorkommen von <i>B. cereus</i> in den Nahrungsmitteln	86
<i>Nikodémusz, I. und Hoch, R.</i> : Angaben über die fermentative Wirksamkeit von <i>Bacillus cereus</i>	270
<i>Pintér, I. und Nagy, Z.</i> : Besprechung der neuesten Verordnung über die zur Färbung kosmetischer Präparate anwendbaren Farbstoffe, sowie ihrer Vorbereitung	168
<i>Ravasz, L.</i> : Über die Verwendungsmöglichkeit von Kakaoschale und Kakaokeim	150
<i>Rékasi T.</i> : Zur Frage der refraktometrischen Feuchtigkeitsbestimmung	28
<i>Sarudi I.</i> : Über toxikologische Untersuchungen	47
<i>Spanyár, P.</i> : Vergleichende Untersuchungen zur Wertung verschiedener Zuckerbestimmungsverfahren I.	129
<i>Szöke, S. und Áldor, T.</i> : Neueste Angaben über die Zusammensetzung unserer Lebensmittel XV. C-Vitaminverlust bei verschiedenen Kochverfahren	257
<i>Törley, D. und Nedelkovits, J.</i> : Über die chemische Zusammensetzung von essbaren und giftigen Pilzen III. Kohlenhydratgehalt	309
<i>Vajda Ö.</i> : Zielsetzungen und Ergebnisse der Qualitätskontrolle in 1962	104
<i>Vajda, Ö.</i> : X. Sitzung der österreichischen Marktämter und Institute für Lebensmittelkontrolle	352
<i>Varsányi, I.</i> : Eine neue Methode zur Bestimmung der Aroma-Durchlässigkeit von lebensmittelindustriellen Packstoffen und Konsum-Verpackungen	200

CONTENTS

<i>Almási, E. and Szántó, Gy.</i> : Use of the thiobarbituric acid reaction for the determination of the storability period of quick-frozen semi-finished food preparations	21
<i>Auber, L.</i> : Winkler centenary	170
<i>Aldor T.</i> : Effect of a durable heat treatment on fats. Baking experiments with an infrared heating device	275
<i>Áldor, T.</i> : Changes in the characteristic values of soups and vegetables during transport	321
<i>Áldor, T.</i> : Investigation of the consistency of meats by an amperometric method	329
<i>Bátyai J.</i> : Rapid Determination of the Content of Total Fatty Acids in Soaps	99
<i>Bátyai, J.</i> : Report on the XXXIV. International Congress of Chemical Industry	349
<i>Czeglédi - Jankó, G.</i> : Semimicro preparative separation of lipide types by thick-layer sheet chromatography	193
<i>Gasztonyi, K. and Takáts, É.</i> : Instrumental determination of the degree of acidity of flours and flour-base products	13
<i>Gál, I.</i> : Some experiences in the tea preparation season 1962/1963	165
<i>Gál, I.</i> : Inhibiting effect of apple juice and pear juice on <i>Staphylococcus aureus</i>	317
<i>Gánti T.</i> : Investigations in Respect to the Storage of Yeasts, II. Storage of Yeast Milk	74
<i>Gánti, T., Jakab, M., Faragó, A. and Szücs, I.</i> : Investigations in connection with the storage of yeasts, III. Packing and storage of compressed and dried yeast	139
<i>Horváth Gy., Pauli P. and Rontó E.</i> : Investigation of Dehydrated Foods (Soup Preparations)	91
<i>Kaffehr, B.</i> : Contributions to the examination of the factors affecting the nutrition value of potatoes	210
<i>Kieselbach, Gy.</i> : IX. Conference of European Meat Scientists	344
<i>Kékedy, P.</i> : Changes in the quality and quantity of gluten in function of the percentage of extraction, on applying various washing techniques	220
<i>Kottász, J.</i> : Restaurant controls, I. Beverage controls, beer	338
<i>Lásztity R. and Nedelkovits J.</i> : Rheological investigation of edible fats. I. Introduction, theoretical considerations, methods of investigation	265
<i>Lindner, K., Krámer M. and Szőke S.</i> : Recent contributions to the composition of our foods, XIII. Comparative investigation of the nutritional value of intensive wheat varieties	5
<i>Lindner K., Jaschik S., Szőke S. and Krámer M.</i> : Recent Contributions to the Composition of Our Foods, XIV. Contributions to the Nutritional Evaluation of Cabbage Varieties	65

<i>Lóránt, B.</i> : Recent data in respect to the determination of water content of fats by acetyl chloride, compared with the values obtained by the other methods	36
<i>Lóránt, B. and Pollák, L.</i> : Determination of the content of water in fondant preparations by the acetyl chloride method	155
<i>Lutter, B. and Bartha, L.</i> : Evaluation of coffee decoctions prepared in espressos	161
<i>Miklya, J.</i> : Determination of the boric acid content in talkum preparations	217
<i>Nagy F.</i> : Determination and Evaluation of SO ₂ Content in Potatoes Treated with Alkali Hydrogen Sulphite	81
<i>Nikodémusz I., Boján M., Hoch R., Kiss M. and Kiss P.</i> : Occurrence of <i>B. cereus</i> in Foods	86
<i>Nikodémusz I. and Hoch R.</i> : Contributions to the fermentative activity of <i>Bac. cereus</i>	270
<i>Pintér, I. and Nagy, Z.</i> : The recent government decree in respect to dyes licensed for the colouration of cosmetic preparations and its preceding studies	168
<i>Ravasz, L.</i> : The problem of utilization of cocoa bean peels and cocoa germs	150
<i>Rékasi, T.</i> : Contribution to the problem of the refractometric determination of moisture	28
<i>Sarudi, I.</i> : Investigations of intoxications	47
<i>Spanyár, P., Nedelkovits J., Ravasz, L. and Törley, D.</i> : Comparative investigations for the evaluation of various methods of sugar determination, I.	129
<i>Szőke S. and Áldor T.</i> : Recent contributions to the composition of our foods. XV. Losses of vitamin C in the various cooking techniques	257
<i>Törley, D. and Nedelkovits, J.</i> : On the chemical composition of edible and poisonous mushrooms, III. Carbohydrate content	309
<i>Vajda Ö.</i> : Aims and Achievements of Quality Control in 1962	104
<i>Vajda, Ö.</i> : X. Session of Austrian Market Control Offices and Food Control Institutes	352
<i>Varsányi, I.</i> : New method for the determination of the arome-tight seal	309
of packed foods and of packing materials for food industry	200

SOMMAIRE

<i>Almási, E. et Szántó Gy.</i> : Emploi de la réaction a l'acide thio-barbiturique pour preciser le temps de stockage des mets mi-finis a refrigeration rapide	21
<i>Auber L.</i> : Le centenaire de L. Winkler	170
<i>Áldor, T.</i> : Effet du traitement thermique prolongé sur les graisses. Essais de cuisson avec des appareils de cuisson aux rayons infrarouges	275
<i>Áldor, T.</i> : Changements des valeurs caractéristiques survenant pendant le transport des potages et des légumes	321
<i>Áldor, T.</i> : Examen de la consistance des viandes par la méthode ampérométrique	329
<i>Bátyai I.</i> : Dosage rapide de la teneur totale en acides gras des savons	99
<i>Bátyai, I.</i> : Compte - rendu du XXXIV-e Congrès International de l'Industrie Chimique	349
<i>Czeglédi - Jankó, G.</i> : Separation demimicro-préparative des classes de lipoides par chromatographie sur feuille épaisse	193
<i>Gasztonyi, K. et Takács E.</i> : Determination instrumentele du degré d'acidité de la farine et ees produits a base de farine	13
<i>Gál I.</i> : Cuelques enseignements de la saison de thé de 1962/3	165
<i>Gál I. (Mlle)</i> : Effet inhibitoire du jus de pomme et de poire sur <i>Staphylococcus aureus</i>	317
<i>Gánti T.</i> : Recherches sur la conservation des levures II. Conservation du lait de levure	74
<i>Gánti T., Jakab M., Faragó A., Szűcs I.</i> : Recherches concernant le stockage des levures III. Emballage et stockage de la levure pressurée et sechee	139
<i>Horváth Gy., Pauli P. et Rontó E.</i> : Examination des denrées alimentaires séchées (preparation de soupes)	91
<i>Kaffehr, B.</i> : Contributions a l'examen des facteurs influançant la valeur nutritive de la pomme de terre	210
<i>Kékedy, P.</i> : Variation de la qualité et de la quantité du gluten en fonction du pourcentage du taux de blutage, dans le cas de diverses méthodes de lavage	220
<i>Kieselbach, Gy.</i> : XI-e Conference des Chercheurs Européens de l'Industrie des Viandes	344
<i>Kottász J.</i> : Rapport sur le volume de 1962 du Bulletin de l'analyse des denrées alimentaires	3
<i>Lásztity, R. et Nedelkovits J.</i> : Examen rhéologique de graisses alimentaires I. Introduction, considérations théoriques a méthodes d'analyse	265
<i>Lindner, K., Krámer M.</i> : et <i>Szőke S.</i> : Données récentes sur la composition de nos denrées alimentaires XIII. Étude comparative de la valeur nutritive des sortes de blé intenses	5
<i>Lindner K., Jaschik S., Szőke S. et Krámer M.</i> : Données récentes sur la composition de nos denrées alimentaires XIV. Données pour l'évaluation de la valeur nutritive des sortes de choux	65

<i>Lóránt B.</i> : Nouvelles données concernant le dosage de l'humidité au chlorure d'acétyle en comparaison avec d'autres procédés	36
<i>Lóránt B., Pollák L.</i> : Dosage de la teneur en eau des papilloters par la méthode du chlorure d'acétyle	155
<i>Lutter B., Bertha L.</i> : Cualification des cafés espresso	165
<i>Miklya, I.</i> : Dosage de la teneur en acide borique de poudres de riz	217
<i>Nagy F.</i> : Dosage de la teneur en SO ₂ de la pomme de terre traitée au bisulfite	81
<i>Nikodemusz I., Boján M., Hoch R., Kiss M. et Kiss P.</i> : Occurrence du <i>B. cereus</i> dans les denrées alimentaires	86
<i>Nikodemusz, I., et Hoch R.</i> : Données sur l'activité fermentative du <i>Bac. cereus</i>	270
<i>Pintér I., Nagy Z.</i> : Exposé de l'ordonnance récente concernant l'emploi des colorants utilisables pour la coloration des produits cosmétiques et des études préliminaires y relatives	168
<i>Ravasz L.</i> : Problème de l'utilisation de la pellicule et des germes du cacao	150
<i>Rékasi, T.</i> : A la question du dosage de l'humidité par voie refractométrique	28
<i>Sarudi, J.</i> : Sur l'examen de cas d'empoisonnement	47
<i>Spányár P., Nedelkovits I., Ravasz L., Törley D.</i> : Essais comparatifs pour l'évaluation des divers procédés pour le dosage des sucres I.	129
<i>Szőke, S. et Áldor T.</i> : Données récentes concernant la composition chimique de nos denrées alimentaires. XV. Perte de vitamine C dans plusieurs sortes de cuisson	257
<i>Törley, D. et Nedelkovits, J.</i> : Sur la composition chimique des champignons comestibles et vénéneux. III. Teneur en hydrates de carbone	309
<i>Vajda Ö.</i> : Buts et résultats du contrôle de la qualité	104
<i>Vajda, Ö.</i> : X-e Session des Offices du marché et des Institutions de contrôle des denrées alimentaires autrichiens	352
<i>Varsányi, I.</i> : Nouvelle méthode pour l'examen du pouvoir de retenir l'arôme des matériaux d'emballage et des emballages de consommation employés dans l'industrie alimentaire	200

Felelős kiadó: Solt Sándor

64.1345. Állami Nyomda, Budapest