

NÉVMUTATÓ

Összeállította: Dr. Moldvai Rezső

- André L.:*
lásd *Horváth Gy.* 155
- Bakarat M. Z. és Sadek J.:*
Nitritmeghatározás kolbászban* 108
- Balogh J.:*
A Budapesten forgalombahozott vaj vízelosztásának vizsgálata 30
- Balogh J.:*
Márványsajt vízőldható illósav tartalmának alakulása érlelés és tárolás során 330
- Barret A.:*
lásd *Monties B.** 290
- Bátyai J. és id. Sarudi I.:*
Élelmiszerek konyhasótartalmának merkurimetriás meghatározásáról 14
- Bauger A.:*
lásd *Lindner A. I.** 169
- Baumgartner E.:*
lásd *Padmayo M.** 290
- Becksmann K.:*
lásd *Zimmermann L.** 165
- Benk E.:*
Keserűzú alkoholmentes üdítőitalok* 167
- Bergner K. G. és Haller H. E.:*
Árzen, ólom, kadmium, szelén, cink és ón természetes előfordulása élelmiszerekben* 291
- Billig E.:*
lásd *Zimmermann L.** 165
- Biró G.:*
A redukáz-enzimpróba alkalmazása édesvízi halhús és édesipari készítmények mikrobiológiai szennyezettségének vizsgálatára 315
- Blessinger E. T., Laroe E. Ge. és Conner H. A.:*
Kolorimetriás és szabványos módszer összehasonlítása szeszesitalok észterszámának meghatározására* 163
- Bock H. D. és Wünsche J.:*
A szárítási mód és a tárolási időtartam hatása a soványtej-fehérje biológiai értékére és aminosav összetételére* 41
- Bogojevski D. G.:*
lásd *Prosic Z. A.** 42
- Borszéki B.:*
Málnaszörp alapú üdítőitalok tartósságának vizsgálata a tartósítószer (káliumszorbát), a hőmérséklet és a pH függvényében 90
- Bryner W.:*
lásd *Stoll K.** 287
- Carvalho A.:*
A kávé nikotinsav-tartalmának variációja* 107
- Chandan R. C., Shanani K. M. és Holly R. G.:*
Az anyatej lizozimtartalma* .. 329
- Chichester C. O.:*
lásd *Hsia C. L.** 169
- Cieslar P.:*
lásd *Senft B.** 109, 110, 267
- Conner H. A.:*
lásd *Blessinger E. T.** 163
- Csanád I.-né:*
Kenyérvizsgálati tapasztalatok 1965-ben 103
- Daepf H. U. és Lüthi H. R.:*
Üvegekbe töltött gyümölcslevek üvegnyaki gázterében foglalt gázainak elemzése* 293
- Damanski A. F.:*
lásd *Prosic Z. A.** 42
- Darroch J. G. és Gortner W. A.:*
A kiskereskedelmi forgalomból származó dobozokban tartósított ananásztermékek C-vitamintartalma* 322
- Deutsch M. J. és Weeks C. E.:*
Mikro-fluorimetriás módszer C vitamin meghatározására* ... 163

- Dickinson D. B. és MacCollum J. P.:*
Celluláz paradicsomtermésben* 106
- Dworschák E. és Lindner K.:*
Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XXV. Élelmi anyagaink kálium-, nátrium-, kalcium- és magnéziumtartalma 71
- Engelhardt K.:*
lásd *Zimmermann L.* 165
- Engst R.:*
lásd *Paulenz H.** 37
- Enzinger-Uniun-Werkeag, (Mannheim):*
Az üvegnyakban levő levegő-térfogat meghatározása gyors módszerrel* 168
- Eschnauer H.:*
Az antimon meghatározása borban* 165
- Farn G. és Veitch P. A.:*
Szennyezések paradicsomkonzervekben* 106
- Faucheux L. J. jr.:*
Difenilamin-ZnCl₂ elegy növényvédőszernek vékonyréteg kromatogramjának előhívására* .. 162
- Feldheim W.:*
lásd *Peppler E.** 38
- Filtelson J.:*
Gyors kolorimetriás vanillin meghatározás* 162
- Freimuth K.:*
lásd *Ludwig E.** 37, 38
- Freise G.:*
lásd *Rotsch A.** 39
- Frömbgen R. és Werner E.:*
Meg tudja-e akadályozni a nataneszlé terpénizét a narancsok rövid idejű fagyasztása? *... 374
- Gál I. E.:*
Kapszicidin, a paprika új, szteránvázis alkotórésze 229
- Gautn S. N.:*
lásd *Haninson D. J.** 297
- Géczy Gy.:*
A-vitamin stabilitását befolyásoló tényezők vizsgálata 277
- Gortner W. A.:*
lásd *Darrooch J. G.** 322
- Grimmer G. és Hildebrand A.:*
Különbféle zöldségféle és saláta policiklikus szénhidrogéntartalma* 106
- Grochowalski K.:*
lásd *Snft B.** 109, 110, 267
- Groebel W.:*
A szacharin gázkromatográfiás meghatározása* 164
- Grossmann H. G.:*
lásd *Hormann J.** 294
- Gyarmati L.:*
lásd *Kiss B.* 55
- Hadorn H. és Zürcher K.:*
Az olivaoaj fluoreszcenciája ibolyántúli fényben* 108
- Haeseler G. és Misselhorn:*
A szorbit és mannit meghatározása cseresznyecefrében* 164
- Haller H. E.:*
lásd *Bergner K. G.** 291
- Hammer O. H.:*
lásd *Lynn G. E.** 289
- Haninson D. J. és Gaunt S. N.:*
A tej sűrűségének meghatározása műanyag gyöngyökkel* .. 297
- Hartman M. W., Powers J. J. és Pratt D. E.:*
Élelmiszerek csomagolására használatos egyes filmek bakteriumáteresztő képessége* ... 297
- Házkötő É.:*
lásd *Szeverényi E.* 213
- Heiss R.:*
Vizsgálatok a gyorsfagyasztott élelmiszerek csomagolására vonatkozó követelményekre. I. Gyorsfagyasztott élelmiszerek csomagolásának általános szempontjai és csepegésmenítése* 291
- Herrmann J. és Grossmann H. G.:*
Fehérbádogból készült konzervdobozok felhasználása az élelmiszeriparban* 294
- Hildebrand A.:*
lásd *Grimmer G.** 106
- Holly R. G.:*
lásd *Chandan R. C.** 329
- K. Horák L.:*
Az érkezesi ecetsav (MSZ 7488) és az erjedési ecet (MSZ 1659) felhasználása tartósítási célra . 82
- Horváth Gy. és André L.:*
Dobozos konzervek ónszenyezése 155

<i>Hottenroth B.:</i>	
Élelmiszerek hosszú idejű tárolási kísérleteire vonatkozó tapasztalatok. I. Konzervek* ...	379
<i>Hrdlicka J., Kozłowska H., Pokorný J. és Rutkowski A.:</i>	
A repcedaráról. 7. közlemény. Szaharidok extrakciós darákban*	41
<i>Hrdlicka J., Pokorný J., Rutkowski A. és Wojciak M.:</i>	
A repcedaráról. 8. közlemény. Aminósavak*	42
<i>Hsia C. L., Luh B. S. és Chester C. O.:</i>	
Antocianin magvaváló őszibarackban*	169
<i>Janíček G.:</i>	
lásd <i>Pokorný J.*</i>	42
<i>W. Jurics É.:</i>	
Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XXIV. Néhány oxifahéjsav típusú szerzőanyag meghatározása növényi élelmiszerekben	3
<i>Kacskovics M.:</i>	
Vaj és margarin vízelosztásának meghatározása indikátorpapír segítségével	20
<i>Kiermeier F.:</i>	
lásd <i>Renner E.*</i>	168
<i>Kiermeier F.:</i>	
lásd <i>Stegey-Meinl E.*</i>	267
<i>Kiss B., Kovács J., Gyarmati L.:</i>	
Élelmiszerek toxikus szennyeződéseinek vizsgálata III. Vékonnyréteg kromatográfiás módszer alkalmazása alkaloid szennyeződések kimutatására ...	55
<i>Knoop E., Samhammer E.:</i>	
Tejpor oldhatóságának meghatározásához*	44
<i>Kornéli K.:</i>	
lásd <i>Őrsi F.</i>	357
<i>Kottász J.:</i> Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények 1965. évi kötetről	1
<i>Kovács A. S. és Wolf H. O.:</i>	
A feldolgozás befolyása gyümölcs és zöldség aromájára* ..	289
<i>Kovács J.:</i>	
dr. Hazslinszky Bertalan emlékezetére	49
<i>Kovács J.:</i>	
lásd <i>Kiss B.</i>	55
<i>Kozłowska H.:</i>	
lásd <i>Hodlicka J.*</i>	41
<i>Krámer M.:</i>	
lásd <i>Lindner K.*</i>	41
<i>Krámer M.:</i>	
lásd <i>Pintér I.</i>	193
<i>Krámer M.:</i>	
lásd <i>Sz. Szotyori K.</i>	125
<i>Kröllér E.:</i>	
Gázosított élelmiszerekben viszszamaradó ciánhidrogéntartalom meghatározása*	166
<i>Kröllér E.:</i>	
Kakaóvaj szterintartalmának meghatározási módszere*	287
<i>Kurtzmann C. H. és Sjöström L. B.:</i>	
A dinátriuminozinát aromajavító tulajdonságai*	106
<i>Kühne G.:</i>	
Műanyagcsomagolás*	298
<i>Kyla-Siurola A. L.:</i>	
lásd <i>Peltola A. L.*</i>	110
<i>Laroe E. G.:</i>	
lásd <i>Blessinger E. T.*</i>	163
<i>Lassiter C. A.:</i>	
lásd <i>Lynn G.e.*</i>	289
<i>Lásztity R.:</i>	
lásd <i>Telegdy Kovács L.</i>	51
<i>Lindner A. F. és Bauger A.:</i>	
Héjas magvak, különösen dió megítélése*	169
<i>Lindner K.:</i>	
Tapasztalatok élelmi anyagok aminósavainak papírkromatográfiás meghatározásánál ...	185
<i>Lindner K.:</i>	
Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XXVII. Zöldség- és Gyümölcsfélék szabadaminósav-tartalmának táplálkozási jelentősége	309
<i>Lindner K.:</i>	
lásd <i>Dworschák E.</i>	71
<i>Lindner K., Krámer M., Szöke K. és Nagy F.:</i>	
Töltelékes árukhoz használt vágóhídi termékek megítélése aminósav-, zsírsav- és vitamintartalmuk alapján*	41
<i>Lingelbach H.:</i>	
lásd <i>Quentin K. E.*</i>	295

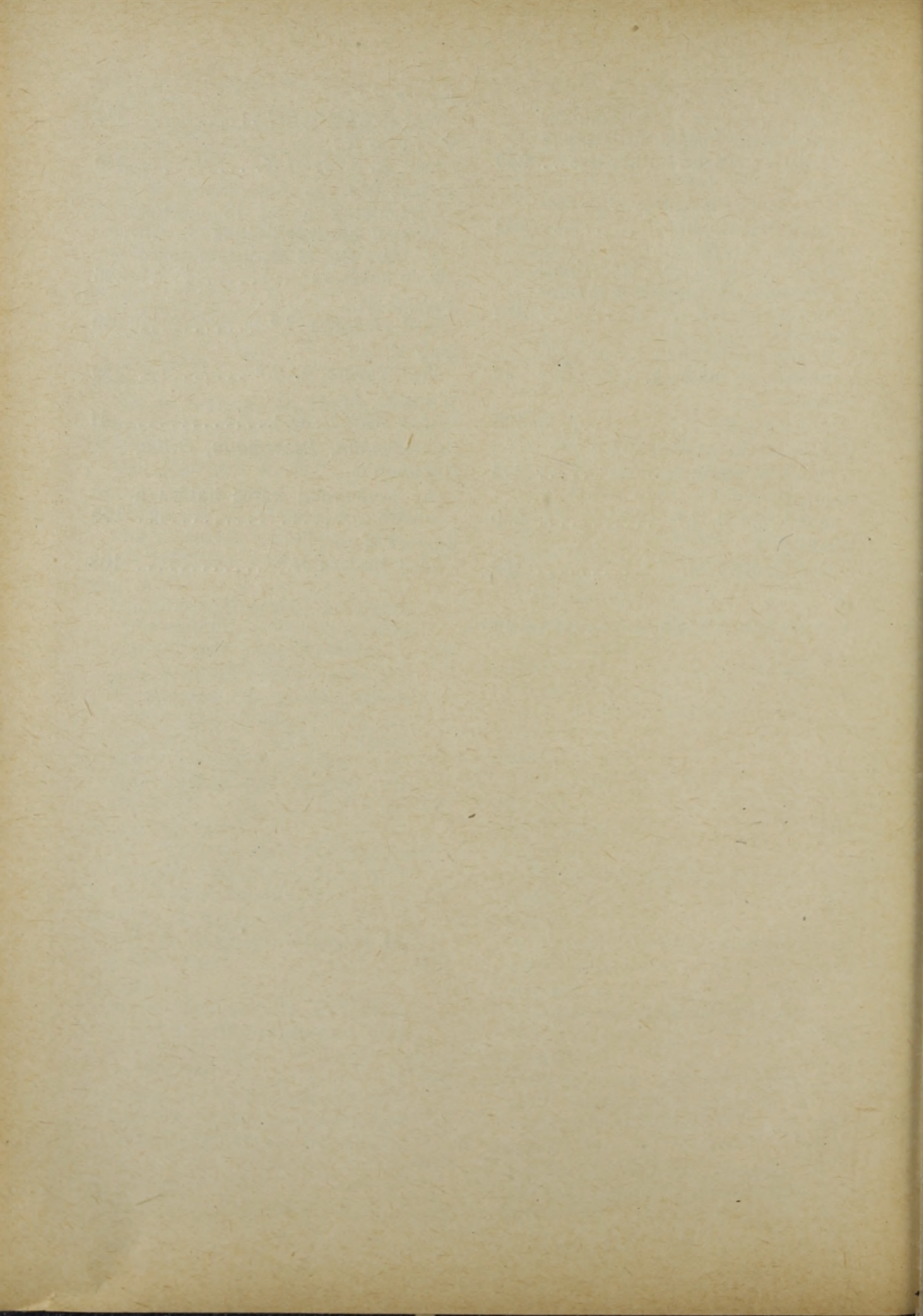
<i>Ludwichowski J.:</i> A vaj fémés és olajos ízének megakadályozása*	285	<i>Mikula K.:</i> lásd <i>Nikodémusz J.</i>	142
<i>Ludwig E. és Freimuth U.:</i> Vékonyrétegű kromatográfia alkalmazása az élelmiszerkémia-ban. I. közlemény. Klórtartalmú rovarölőszerek kimutatása*	37	<i>Misselhorn:</i> lásd <i>Kaeseler G.*</i>	164
<i>Ludwig E. és Freimuth U.:</i> Vékonyrétegű kromatográfia alkalmazása az élelmiszerkémia-ban. 2. közlemény. Zsíroldható A, D és E vitaminok gyors kimutatása*	38	<i>Monties B. és Barret A.:</i> Reverzibilis fagykár kémiai vizsgálata almalében*	290
<i>Luh B. S.:</i> lásd <i>Hsia C. L.*</i>	169	<i>Mulder H., Menger J. W. és Meijers P.:</i> A tehéntej réztartalma*	43
<i>L. Hágony P.:</i> A lipidek papírkromatográfias meghatározása	207	<i>Mulder H., Menger J. W. és Meijers P.:</i> A tehéntej réztartalma*	107
<i>Lukas E. M.:</i> lásd <i>Rehm H. J.*</i>	290	<i>Nagy F.:</i> lásd <i>Lindner K.*</i>	41
<i>Lüthi H. R.:</i> lásd <i>Daepf H. U.*</i>	293	<i>Nedelkovits J.:</i> lásd <i>Teledy Kováts L.</i>	177
<i>Lyman M. C. és Thomas M. C.:</i> A hasznosítható lizin tartalom meghatározása élelmianyagokban*	162	<i>Nikodémusz I. és Mikula K.:</i> Aerospórás baktériumok előfordulása romlandó élelmiszerekben, különös tekintettel a <i>Bacillus subtilis</i> ra, és a <i>Bacillus cereus</i> ra	142
<i>Lynn G. E., Shrader S. A., Hammer O. H. és Lassiter C. A.:</i> Bromidok nátriumbromiddal, illetőleg metilbromid kezelte gabonával etetett tehének tejében*	289	<i>N. N.:</i> Követelmények a sajtbevonatként alkalmazott műanyagdiszperziókkal szemben*	109
<i>Mac Collum J. P.:</i> lásd <i>Dickinson D. B.*</i>	106	<i>Ojtózy Kné:</i> Hűskészítmények keményítő-tartalmának meghatározására alkalmas módszerek	76
<i>Malakar M. C.:</i> A kelvirág aszkorbinsavtartalmának növekedése előfőzéskor*	108	<i>Ojtózy Kné:</i> Májás készítmények keményítő és glikogén tartalmának meghatározása	323
<i>K. Márton P.:</i> Új módszer hűskészítmények fehérjetartalmának meghatározására	25	<i>Őrsi F. és Kornélia K.:</i> Sütőipari termékek súlyalaku-lásának vizsgálata matematikai-statisztikai módszerekkel ..	357
<i>Meijers P.:</i> lásd <i>Mulder H.*</i>	43	<i>Padmoyo M. és Baumgartner E.:</i> A brómozási módszer a szorbinsavnak a benzoesavtól a papírkromatogramon történt elválasztása céljából*	290
<i>Mengebier H.:</i> Vaj víztartalmának meghatározása*	257	<i>Pataki M.:</i> Hidegkonyhai készítmények mikrobiológiai és higiéniai vizsgálata	146
<i>Menger J. W.:</i> lásd <i>Mulder H.*</i>	43	<i>Paulenz H. és Engst R.:</i> A tojásfehérje és tojássárgájának ammóniataralma*	37
<i>Merlevede E.:</i> lásd <i>Vyszcke W.*</i>	294	<i>Peltola E. és Kyla-Siurola A. L.:</i> Nitrátrpróba a tej higiéniai minőségének elbírálásához*	110
<i>Meyer R.:</i> lásd <i>Pietsch H. P.*</i>	39		

<i>Pepler E. és Feldheim W.:</i> Gözzel hámozott burgonya asz- korbinsavtartalma*	38	<i>Renner E. és Kiermeier F.:</i> A sziláztakarmányozás befo- lyása a tej és tejtermékek mi- nőségére*	168
<i>Pietsch H. P. és Meyer R.:</i> Szerves szintetikus élelmiszer- festékek vékonyrétegű kroma- tográfiai elválasztása D-szilí- ciumoxid-gélen*	39	<i>Rogers W. P.:</i> lásd <i>Pont E. G.*</i>	44
<i>Pietsch H. P. és Meyer R.:</i> Trikrezilfoszfát és ftálsavészter- ek vékonyrétegű kromatográ- fiája alumíniumoxidon*	40	<i>Rother H.:</i> Édesítőszeres kimutatása alko- holmentes üdítőitalokban* ..	166
<i>Pintér I. és Krámer M.:</i> Hajfestőszerekben levő néhány aromás diamin kimutatása és mennyiségi meghatározása vé- konyréteg-kromatográfia alkal- mazásával	193	<i>Rotsch A. és Freise G.:</i> Szorbit mennyiségi meghatáro- zása sűteményekben*	39
<i>Pokorny J.:</i> lásd <i>Hrdlicka J.*</i>	41 42	<i>Rubach K.:</i> lásd <i>Schormüller J.*</i>	43
<i>Pokorny J. és Janicek G.:</i> Zsírok stabilitása természetes antioxidánsokkal. 1. közlemény. Színergetikus anyagok befolyá- sa a quercetin antioxidáns okoz- ta réz okozta csökkenésre* ...	42	<i>Rutkowski A.:</i> lásd <i>Hodlicka J.*</i>	41 42
<i>Pont E. G. és Rogers W. P.:</i> Sózott vaj szérum pH-ja és tar- tóssága a réz hatása*	44	<i>Sadek J.:</i> lásd <i>Bakarát M. Z.*</i>	108
<i>Powers J. J.:</i> lásd <i>Hartmann M. W.*</i>	297	<i>Samhammer E.:</i> lásd <i>Koop E.*</i>	44
<i>Pratt D. E.:</i> lásd <i>Hartmann M. W.*</i>	297	<i>id. Sarudi I.:</i> lásd <i>Bátyai J.</i>	14
<i>Prosic Z. A., Bogojevski D. G. és Damanski A. F.:</i> Különböző konzerválószeres hatása a paradicsom nitrogén- mentes és nitrogéntartalmú al- kotórészeire*	42	<i>id. Sarudi I.:</i> Megjegyzések ivó- és ásvány- vizek alkáliiontartalmának klasszikus módszerrel történő meghatározásához	268
<i>Quentin K. E. és Lingelbach H.:</i> Az ivóvíz fluorozása Európában – és annak kémiai technológiai kivitele*	295	<i>ifj. Sarudi I.:</i> „Viróma” szörp magnézium tar- talmának közelítő meghatáro- zása	35
<i>Ravasz L.:</i> A minőséggel alkalmazása Len- gyelországban és hatása a mi- nőség megjavításában	160	<i>ifj. Sarudi I.:</i> A tej kalciumtartalmának kom- plexometriás meghatározása ..	99
<i>Rehm H. J., Wallnöfer P. és Lu- kas E. M.:</i> Adatok a szorbinsav lebontásá- ra mikroorganizmusok által ter- mészetes szubsztrátumban* ..	290	<i>ifj. Sarudi I.:</i> Pálinkák réztartalmának kom- plexometriás meghatározása ..	283
		<i>ifj. Sarudi I.:</i> Keverékindikátor alkalmazása vizek összes keménységének komplexometriás meghatározá- sához	375
		<i>Schormüller J. és Rubach K.:</i> A klorogén- és kinasav zavaró hatása a citromsav meghatáro- zására*	43
		<i>Schönherr K.:</i> Gyümölcslevek és mustok al- koholtartalmának gyors meg- határozása*	296
		<i>Senft B., Cieslar P. és Grochowal- ski K.:</i> A tej savfokmeghatározása po- tenciometrius titrálással* ...	109

<i>Senft B., Grochowalski K. és Cieslar P.:</i>	
A tej klórtartalmának meghatározása potenciometrikus titrálással*	110
<i>Senft B., Grochowalski K. és Cieslar P.:</i>	
A Milkotester tejzsír vizsgálatkalmazásával kapcsolatos vizsgálatok*	267
<i>Shahani K. M.:</i>	
lásd Chandan R. C.*	329
<i>Shrader S. A.:</i>	
lásd Lynn G. E.*	289
<i>Sietz F. G.:</i>	
Kis mennyiségű ásványolaj kimutatása zsírokban*	297
<i>Sjöström L. B.:</i>	
lásd Kurtzman C. H.*	106
<i>Somogyi J. C.:</i>	
Burgonya C-vitamintartalmának változása különböző kísérleti feltételek mellett*	290
<i>Szoós K.:</i>	
Élelmiszergázosítási kísérletek etilénoxidral a gázmaradékok alakulásának megismerésére ..	132
<i>Steger-Meini E. és Kiermeier F.:</i>	
Vizsgálatok és megfigyelések műanyagok élelmiszeripari alkalmazásához. VIII., közlemény. Polietilén tejeskanna és alkalmazhatósága tejipari üzemekben*	267
<i>Stojtscheff M.:</i>	
Az étkezési zsír nyeréséhez használt nyerszsírok néhány fiziko-kémiai tulajdonsága*	37
<i>Stoll K. és Bryner W.:</i>	
Dió és mogyoró eltartása fagyasztottan*	287
<i>Suzuki I.:</i>	
Kártevőirtószerekre és élelmiszerek adalékanyagmaradékaira vonatkozó japán törvények és rendeletek*	292
<i>Szeverényi E. és Házkötő É.:</i>	
Gabona- és takarmányféleségek fehérjetartalmának vizsgálatáról	213
<i>Sz. Kelemen M.:</i>	
lásd Telegdy Kováts L.	177
<i>Sz. Szotyori K., Krámer M., Lindner K. és Tarján R.:</i>	
Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XXVI. A női tej lipidjeinek zsírsav összetétele	125
<i>Sz. Szotyori K. és W. Jurics É.:</i>	
Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXVI. Eljárás gyümölcsök néhány P-vitamin hatású flavonoidja papírkromatográfiás meghatározására	249
<i>Szöke K.:</i>	
lásd Lindner K.*	41
<i>Tarján R.:</i>	
lásd Sz. Szotyori K.	125
<i>Telegdy Kováts L. és Lásztily R.:</i>	
Foszfolipoid-mono(di)-glicerid típusú emulgeátor („Emulthin M-C 501”) hatásának vizsgálata a búzalisztból készült tészta reológiai tulajdonságaira és a kenyér minőségére	51
<i>Telegdy Kováts L., Sz. Kelemen M. és Nedelkovits J.:</i>	
Pörköltkávé vizes kivonatának meghatározására szolgáló néhány módszer kritikai összehasonlítása	177
<i>Thomas M. C.:</i>	
lásd Lyman M. C.*	162
<i>Tóth E.:</i>	
lásd Varga M.	365
<i>Tóth M.:</i>	
Szénhidrátok papírkromatográfiaja	201
<i>Török P.:</i>	
A fővárosi üdítotalok bakteriológiai vizsgálata	345
<i>Trube-Becker E.:</i>	
A keserű mandula mérgező volta*	288
<i>Tscek G.:</i>	
Halkonzervek csíramentesítés előtti állásidejének befolyása a végtermék minőségére*	287
<i>Tupalska M.:</i>	
Konzerválószerként használt bőr meghatározása néhány élelmiszerben*	379

<i>Varga J.:</i>		<i>Werner E.:</i>	
Gabonafehérjék N-terminális		lásd <i>Frömbsgen R.*</i>	374
aminósavai meghatározásának		<i>W. Jurics É.:</i>	
néhány módszertani kérdése ..	240	lásd <i>Sz. Szotyori K.</i>	249
<i>Varga J.:</i>		<i>Wodsak W.:</i>	
Adatok a csokoládégyártás reo-		Vizsgálatok a tej ibolyántúli	
lógiai problémáihoz. II.	258	fénnyel besugárzásának az A-,	
<i>Varga M. és Tóth E.:</i>		E-, D-, B ₂ - és B ₆ -vitaminokra	
Szilvafajták gyümölcseszepari		való hatására*	286
vizsgálata és minősítése labora-		<i>Wójciak M.:</i>	
tóriumban III.	365	lásd <i>Hrdlicka J.*</i>	42
<i>Varsányi I.:</i>		<i>Wolf H. O.:</i>	
Műanyagpalackban tárolt gyü-		lásd <i>Kovács A. S.*</i>	289
mölcslevek minőségi változása*	40	<i>Wünsche J.:</i>	
<i>Veitch P. A.:</i>		lásd <i>Bock H. D.*</i>	41
lásd <i>Farn G.*</i>	106	<i>Zimmermann, Becksmann, Billib,</i>	
<i>Vyncke W. és Merlevedé E.:</i>		<i>Engelhardt:</i>	
Halak és rákok romlása*	294	Az ásványolaj káros hatása a	
<i>Wallnöfer P.:</i>		vizre*	165
lásd <i>Rehm H. J.*</i>	290	<i>Zürcher K.:</i>	
<i>Weeks C. E.:</i>		lásd <i>Hadorn H.*</i>	108
lásd <i>Deutsch M. J.*</i>	163		

A *-gal jelzett közlemények referátumok.



TÁRGYMUTATÓ

Összeállította: Dr. Moldvai Rezső

Húsi par (hentesáru, hal, zsír, olaj)	<i>Telegdy Kováts L. és Lászlity R.</i>	51
Az étkezési zsír nyeréséhez használt nyerszsírok néhány fizikokémiai tulajdonsága	Gabona- és takarmányfélések fehérjetartalmának vizsgálatáról	
<i>Stojtscheff M.*</i>	<i>Szeverényi E. és Házkötő É.</i> ...	213
37	Gabonafehérjék N-terminális aminosavai meghatározásának néhány módszertani kérdése	
Az olivaolaj fluoreszcenciája ibolyántúli fényben	<i>Varga J.</i>	240
<i>Hadorn H. és Zürcher K.*</i>	Kenyérvizsgálati tapasztalatok 1965-ben	
108	<i>Csanád Iné</i>	103
Halak és rákok romlása	Sütőipari termékek súlyalakulásának vizsgálata matematikai-statisztikai módszerekkel	
<i>Vyncke W. és Merlevede E.*</i> ...	<i>Órsi F. és Kornéli K.</i>	357
294	Növényi konzerv-<i>ipar</i> (nyers gyümölcs, gyümöleslé, zöldség)	
Húskészítmények keményítőtartalmának meghatározására alkalmas módszerek	A feldolgozás befolyása gyümölcs és zöldség aromájára	
<i>Ojtózy Kné.</i>	<i>Kovács A. S. és Wolf H. O.*</i> ..	289
76	A kelvirág aszkorbinsavtartalmának növekedése előfőzőskor	
Kis mennyiségű ásványolaj kimutatása zsírokban	<i>Malakar M. C.*</i>	108
<i>Sietz F. G.*</i>	A kiskereskedelmi forgalomból származó dobozokban tartósított ananásztermékek C-vitamintartalma	
297	<i>Darroch J. G. és Gortner W. A.*</i>	322
Májas készítmények keményítő és glikogén tartalmának meghatározása	Antocianin magvaváló őszibarackban	
<i>Ojtózy Kné</i>	<i>Hsia C. L., Luh B. S. és Chichester C. O.*</i>	169
323	Celluláz paradicsomtermésben	
Nitritmeghatározás kolbászban	<i>Dickinson D. B. és MacCollum J. P.*</i>	106
<i>Bakarát M. Z. és Sadek J.*</i> ..	Dobozos konzervek ónszennyezése	
108	<i>Horváth Gy. és André L.</i>	155
Töltelékes árukhoz használt vágóhídi termékek megítélése aminosav-, zsírsav- és vitamintartalmuk alapján	Édesítőszer kimutatása alkoholmentes üdítőitalokban	
<i>Lindner K., Kramer M., Szőke K. és Nagy F.*</i>	<i>Rother H.*</i>	166
41	Élelmiszerek hosszú idejű tárolási kísérleteire vonatkozó tapasztalatok. I. Konzervek	
Új módszer húskészítmények fehérjetartalmának meghatározására	<i>Hottenroth B.*</i>	379
<i>K. Márton P.</i>		
25		
Zsírok stabilitása természetes antioxidánsokkal. I. közlemény. Szinergetikus anyagok befolyása a quercetin antioxidáns okozta réz okozta csökkenésre		
<i>Pokorny J. és Janiček G.*</i>		
42		
Malom és sütőipar (liszt, kenyér, száraztészta stb.)		
Foszfolipoid-mono(di)-glicerid típusú emulgeátor („Emulthin M-C 501”) hatásának vizsgálata a búzalisztből készült tészták reológiai tulajdonságaira és a kenyér minőségére		

Fehérbádogból készült konzervdobozok felhasználása az élelmiszeriparban <i>Herrmann J. és Grossmann H. G.*</i>	294	Tejipar, tojás A Budapesten forgalombahozott vaj vizelésztásának vizsgálata <i>Balogh J.</i>	30
Keserű ízű alkoholmentes üdítőitalok <i>Benk E.*</i>	167	A Milkotester tejszírvizsgáló alkalmazásával kapcsolatos vizsgálatok <i>Senft B., Groshowalski K. és Cieslar P.*</i>	267
Különféle zöldségféle és saláta policiklikus szénhidrogéntartalma <i>Grimmer G. és Hildebrand A.*</i>	106	A szárítási mód és a tárolási időtartam hatása a soványtej-fehérje biológiai értékére és aminosav összetételére <i>Bock H. D. és Wünsche J.*</i> ..	41
Málnaszörp alapú üdítőitalok tartósságának vizsgálata a tartósítószer (káliumszorbát), a hőmérséklet és a pH függvényében <i>Borszédi B.</i>	90	A sziláztakarmányozás befolyása a tej és tejtermékek minőségére <i>Renner E. és Kiermeier F.*</i> ...	168
Meg tudja-e akadályozni a narancslé terpénjét a narancsok rövid idejű fagyasztása? <i>Frömbgen R. és Werner E.*</i> ..	374	A tehéntej réztartalma <i>Muldner H., Menger J. W. és Meijers P.*</i>	43, 107
Műanyagpalackban tárolt gyümölcslevek minőségi változása <i>Varsányi I.*</i>	40	A tej kalciumtartalmának komplexometriás meghatározása <i>iff. Sarudi I.</i>	99
Reverzibilis fagykár kémiai vizsgálata almalében <i>Monties B. és Barret A.*</i>	290	A tej klórtartalmának meghatározása potenciometrikus titrálással <i>Senft B., Groshowalski K. és Cieslar P.*</i>	110
Szennyezések paradicsomkonzervekben <i>Farn G. és Veitich P. A.*</i>	106	A tej savfokmeghatározása potenciometrikus titrálással <i>Senft B., Cieslar P. és Groshowalski K.*</i>	109
Szorbit mennyiségi meghatározása süteményekben <i>Rotsch A. és Freise G.*</i>	39	A tej sűrűségének meghatározása műanyag gyöngyökkel <i>Haninson D. J. és Gaunt S. N.*</i>	297
Üvegekbe töltött gyümölcslevek üvegnyaki gázterében foglalt gázainak elemzése <i>Daapp H. U. és Lüthi H. R.*</i> ..	293	A tojásfehérje és tojássárgájának ammóniatartalma <i>Paulenz H. és Engst R.*</i>	37
„Viróma” szörp magnézium tartalmának közelítő meghatározása <i>iff. Sarudi I.</i>	35	A vaj fémes és olajos ízének megakadályozása. <i>Ludwichowski J.*</i>	285
Fűszer, fűszerpótló, tea, magvak Dió és mogyoró eltartása fagyasztottan <i>Stoll K. és Bryner W.*</i>	287	Az anyatej lizozimtartalma <i>Chandan R. C., Shahani K. M. és Holly R. G.*</i>	329
Gyors kolorimetriás vanillin meghatározás <i>Filtelson J.*</i>	162	Bromidok nátriumbromiddal, illetőleg metilbromid kezelt gabonával etetett tehenek tejében <i>Lynn G. E., Shradér S. A., Hammer O. H. és Lassiter C.a.*</i>	289
Héjas magvak, különösen dió megítélése <i>Lindner A. F. és Bauger A.*</i> ..	169		
Kapszicidin, a paprika új, szteránvázas alkotórésze <i>Gál I. E.</i>	229		

Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XXVI. A női tej lipidjeinek zsírsav összetétele	
<i>Sz. Szotyori K., Krámer M., Lindner K. és Tarján R.</i>	125
Követelmények a sajtbevonatként alkalmazott műanyagdiszperziókkal szemben	
<i>N. N.*</i>	109
Márványsajt vízdoldható illósav tartalmának alakulása érlelés és tárolás során	
<i>Balogh J.</i>	330
Nitrátróba a tej higiéniai minőségének elbírálásához	
<i>Peltola E. és Kyla-Siurola A. L.*</i>	110
Sózott vaj szérum pH-ja és tartóssága a réz hatása	
<i>Pont E. G., Rogers W. P.*</i>	44
Tejpor oldhatóságának meghatározásához	
<i>Knoop E., Samhammer E.*</i> ..	44
Vaj és margarin vízelosztásának meghatározása indikátorpapír segítségével	
<i>Kacskovits M.</i>	20
Vaj víztartalmának meghatározása	
<i>Mengebier H.*</i>	257
Vizsgálatok a tej ibolyántúli fénynyel besugárzásának az A-, E-, C-, B ₂ - és B ₆ vitaminokra való hatására	
<i>Woodsak W.*</i>	286
Vizsgálatok és megfigyelések műanyagok élelmiszeripari alkalmazásához. VIII. közlemény. Polietilén tejeskanna és alkalmazhatósága tejipari üzemekben	
<i>Stegen-Meinel E. és Kiermeier R.*</i>	267
Édesipar (kakaó)	
Adatok a csokoládégyártás reológiai problémáihoz II.	
<i>Varga J.</i>	258
Kakaóvaj szterisztartalmának meghatározási módszere	
<i>Kröllner E.*</i>	287

Szeszipar (pálinka, ecet)

A szorbit és mannit meghatározása cseresznyecefrében	
<i>Haeseler G. és Misselhorn*</i> ...	164
Az étkezési ecetsav (MSZ 7488) és az erjedési ecet (MSZ 1659) felhasználása tartósítási célra	
<i>K. Horák L.</i>	82
Gyümölcslevek és mustok alkoholtartalmának gyors meghatározása	
<i>Schönherr K.*</i>	296
Kolorimetriás és szabványos módszer összehasonlítása szeszitalok összetételének meghatározására	
<i>Blessinger E. T., Laroe E. G., Conner H. A.*</i>	163
Pálinkák réztartalmának komplexometriás meghatározása	
<i>iff. Sarudi I.</i>	283
Szilvafajták gyümölcszeszipari vizsgálata és minősítése laboratóriumban III.	
<i>Varga M. és Tóth E.</i>	365

Konzerválás (mikrobiológia, higiénia)

A brómozási módszer a szorbin-savnak a benzoesavtól a papirkromatogramon történt elválasztása céljából	
<i>Padmoyo M. és Baumgartner E.*</i> ..	290
Adatok a szorbinsav lebontására mikroorganizmusok által természetes szubsztrátumban	
<i>Rehm H. J., Wallnöfer P. és Lukas E. M.*</i>	290
Aerob spórás baktériumok előfordulása romlandó élelmiszerekben, különös tekintettel a <i>Bacillus subtilis</i> ra és a <i>Bacillus cereus</i> ra	
<i>Nikodémusz I. és Mikula K.</i> ..	142
A fővárosi üdítőitalok bakteriológiai vizsgálata	
<i>Török P.</i>	345
A redukáz-enzimpróba alkalmazása édesvízi halhús és édesipari készítmények mikrobiológiai szennyezettségének vizsgálatára	
<i>Bíró G.</i>	315

Élelmiszerek csomagolására használatos egyes filmek baktérium-áteresztő képessége <i>Hartman M. W., Powers J. J. és Pratt D.e.*</i>	297	A keserű mandula mérgező volta <i>Trube-Becker E.*</i>	288
Halkonzervek csiramentesítés előtti állásidejének befolyása a végtermék minőségére <i>Tschek G.*</i>	287	A klorogén- és kínasav zavaró hatása a citromsav meghatározására <i>Schormüller J. és Rubach K.*</i> ..	43
Hidegkonyhai készítmények mikrobiológiai és higiéniai vizsgálata <i>Pataki M.</i>	146	A lipidek papírkromatográfiás meghatározása <i>L. Hágony P.</i>	207
Konzerválószerként használt bór meghatározása néhány élelmiszerben <i>Tupalska M.*</i>	379	A minőséggel alkalmazása Lengyelországban és hatása a minőség megjavításában <i>Ravasz L.</i>	160
Különböző konzerválószerek hatása a paradicsom nitrogénmentes és nitrogéntartalmú alkotórészeire <i>Prosic Z. A., Bogojevski D. G. és Damanski A. F.*</i>	42	A repcedaráról. 7. közlemény. Szaharidok extrakciós darákban <i>Hrdlicka J., Kozłowska H., Pokorny J. és Rutkowski A.*</i>	41
Víz		A repcedaráról. 8. közlemény. Aminósavak <i>Hrdlicka J., Pokorny J., Rutkowski A. és Wojciak M.*</i>	42
Az ásványolaj káros hatása a vízre <i>Zimmermann, Becksmann, Bil-lib, Engelhardt*</i>	165	Arzén, ólom, kadmium, szelén, cink és ón természetes előfordulása élelmiszerekben <i>Bergner K. G. és Haller H. E.*</i> 291	291
Az ivóvíz fluorozása Európában – és annak kémiai technológiai kivitele <i>Quentin K. E. és Lingelbach H.*</i>	295	A szacharin gázkromatográfiás meghatározása <i>Groebel W.*</i>	164
Keverékindikátor alkalmazása vizek összes keménységének komplexometriás meghatározásához <i>iff. Sarudi I.</i>	375	A-vitamin stabilitását befolyásoló tényezők vizsgálata <i>Géczy Gy.</i>	277
Megjegyzések ivó- és ásványvizek alkáliöntartalmának klasszikus módszerrel történő meghatározásához <i>id. Sarudi I.</i>	268	Az antimon meghatározása borban <i>Eschnauer H.*</i>	165
Vegyes		Az üvegyakban levő levegőtér-fogat meghatározása gyors módszerrel. <i>Enzinger-Uniun-Werkeag (Mannheim)*</i>	168
A dinátriuminozinát aromajavító tulajdonságai <i>Kurtzman C. H. és Sjöström L. B.*</i>	106	Burgonya C-vitamintartalmának változása különböző kísérleti feltételek mellett <i>Somogyi J. C.*</i>	290
A hasznosítható lizin tartalom meghatározása élelmianyagokban <i>Lyman M. C., Thomas M. C.*</i> ..	162	Difenilamin-ZnCl ₂ elegy növényvédőszeres vékonyréteg kromatogramjának előhívására <i>Faucheux L. J. jr.*</i>	162
A kávé nikotinsav-tartalmának variációja <i>Carvalho A.*</i>	107	Diofan rétegelt csomagolások * ..	294
		Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XXIV. Néhány oxifahéjsav típusú cserzőanyag meghatározása növényi élelmiszerekben <i>W. Jurics É.</i>	3

Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XXV. Élelmi anyagaink kálium-, nátrium-, kalcium és magnéziumtartalma <i>Dworschák E. és Lindner K.</i>	71	Mikro-fluorimetriás módszer C vitamin meghatározására <i>Deutsch M. J. és Weeks C. E.*</i>	163
Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXVI. Eljárás gyümölcsök néhány P-vitamin hatású flavonoidja papírkromatográfiás meghatározására <i>Sz. Szotyori K. és W. Jurics É.</i>	249	Műanyagcsomagolás <i>Kühne G.*</i>	298
Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XXVII. Zöldség- és gyümölcsfélék szabadaminósav-tartalmának táplálkozásügyi jelentősége <i>Lindner K.</i>	309	Pörköltkávés vizet kivonatának meghatározására szolgáló néhány módszer kritikai összehasonlítása <i>Telegdy Kováts L., Sz. Kelemen M. és Nedelkovits J.</i>	177
Élelmiszerek konyhasó-tartalmának merkurimetriás meghatározásáról <i>Bátyai J. és id. Sarudi I.</i>	14	Szénhidrátok papírkromatográfiája <i>Tóth M.</i>	201
Élelmiszerek toxikus szennyeződéseinek vizsgálata III. Vékonyréteg kromatográfiás módszer alkalmazása alkaloid szennyeződések kimutatására <i>Kiss B., Kovács J. és Gyarmati L.</i>	55	Szerves szintetikus élelmiszerfestékek elvonyrétegű kromatográfiás elválasztása D-szilícium-oxid-gélen <i>Pietsch H. P. és Meyer R.*</i>	39
Élelmiszergázosítási kísérletek etilénoxiddal a gázmaradékok alakulásának megismerésére <i>Soós K.</i>	132	Tapasztalatok élelmi anyagok aminósavainak papírkromatográfiás meghatározásánál <i>Lindner K.</i>	185
Glutaminsav, az abból előállított polipeptid és egy fehérje derivatográfiás vizsgálata <i>Loránt B.*</i>	39	Trikrezilfoszfát és ftálsavészterek vékonyrétegű kromatográfiája alumíniumoxidon <i>Pietsch H. P. és Meyer R.*</i>	40
Gázosított élelmiszerekben visszamaradó cianhidrogén-tartalom meghatározása <i>Kröllér E.*</i>	166	Vékonyrétegű kromatográfia alkalmazása az élelmiszerkémia-ban. 1. közlemény. Klórtartalmú rovarölőszer kimutatása <i>Ludwig E. és Freimuth U.*</i>	37
Gőzzel hámozott burgonya aszkorbinsavtartalma <i>Peppler E. és Feldheim W.*</i>	38	Vékonyrétegű kromatográfia alkalmazása az élelmiszerkémia-ban. 2. közlemény. Zsírolható A, D és E vitaminok gyors kimutatása*	38
Hajfestőszerekben levő néhány aromás diamin kimutatása és mennyiségi meghatározása vékonyrétegkromatográfia alkalmazásával <i>Pintér I. és Krámer M.</i>	139	Vizsgálatok a gyorsfagyasztott élelmiszerek csomagolására vonatkozó követelményekre. I. Gyorsfagyasztott élelmiszerek csomagolásának általános szempontjai és csepegésmertessége <i>Heiss R.*</i>	291
Kártevőszerekre és élelmiszerek adalékanyagmaradékaira vonatkozó japán törvények és rendeletek <i>Suzuki I.*</i>	292		
		Beszámolók	
		Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények 1965. évi kötetről <i>Koltász J.</i>	1
		Halottaink	
		dr. Hazlinszky Bertalan emlékezetére <i>Kovács J.</i>	49

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Балог Е.</i> : Исследование распределения воды в масле из торговой сети города Будапешт	30
<i>Балог Е.</i> : Образование содержания водорастворимых летучих кислот в мраморном сыре в процессе созревания и хранения	330
<i>Батъай Е.</i> и <i>шаруди И.</i> : Меркурометрическое определение содержания поваренной соли в пищевых продуктах	14
<i>Биро Г.</i> : Применение пробы фермента редуктазы для испытания микробиологических примесей мяса пресноводных рыб и кондитерских изделий	315
<i>Борсеки Дь.</i> : Исследование сохраняемости освеживающих напитков из сиропа малины в зависимости от содержания консервирующего вещества (сорбата калия), температуры и значения рН ..	90
<i>Варга Я.</i> : Некоторые методические вопросы определения N-терминальных аминокислот в белках зерна	240
<i>Варга М.</i> и <i>Тот Э.</i> : Спиртовопромышленное исследование сортов слив и их качественная оценка в лаборатории III.	365
<i>Варга Я.</i> : Данные реологических вопросов производства шоколада, II	258
<i>Гал И. Э.</i> : Капсицидин, новая составная часть паприки стеариновым скелетом	229
<i>Геци Дь.</i> : Исследование факторов влияющих на стабильность витамина А	277
<i>Дворшак Э.</i> и <i>Линднер К.</i> : Новейшие данные состава пищевых продуктов XXV. Содержание калия, натрия, кальция и магния в пищевых продуктах	71
<i>Ерши Ф.</i> и <i>Корнели К.</i> : Математическо-статистические методы испытаний образования веса хлебопекарных изделий	357
<i>Каклович М.</i> : Определение распределения воды в масле и маргарине при помощи индикаторной бумаги	20
<i>Ковач Др. Й.</i> : В память др. Хажлински Берталана	49
<i>Котас Й.</i> : Отчёт о томе 1965 г. „Élelmiszervizsgálati Közlemények” ..	1
<i>Линднер К.</i> : Новейшие данные состава пищевых продуктов XXVII. Питательная стоимость содержания свободных аминокислот в овощах и фруктах	309
<i>Линднер К.</i> : Опыт бумажно-хроматографического определения аминокислот пищевых продуктов	185
<i>Лукачье Хагонь, П.</i> : Бумажно-хроматографическое определение липидов	207
<i>Мартон П.</i> : Новый метод определения содержания белков в мясных изделиях	25
<i>Никодемус И., Микула К.</i> : Наличие аэробных споровых бактерий особенно <i>Vacillus subtilis</i> и <i>Vacillus cereus</i> в быстро портящихся пищевых продуктах	140
<i>Ойтози К.</i> : Методы пригодные для определения содержания крахмала в мясных изделиях	76
<i>Ойтози Э.</i> : Определение содержания крахмала и гликогена ливерных изделий	323
	17

<i>Патаки М.:</i> Микробиологическое и гигиеническое исследование закусочных изделий	146
<i>Пинтер И. и Крамер М.:</i> Количественное и качественное определение некоторых ароматических диаминов в красках для волос при помощи тонкослойной хроматографии	193
<i>Севереньи Э. и Хазкэтэ Э.:</i> Анализ содержания белков в зернах и кормах	213
<i>Сотьори К. и Юрич В. Э.:</i> Новейшие данные состава пищевых продуктов, XXVI. Бумажно-хроматографический метод определения флавоноидов показывающие действие витамина Р в плодах	249
<i>Сотьори К., Крамер М., Линднер К. и Тарян Р.:</i> Новейшие данные состава пищевых продуктов XXVI. Состав жирных кислот в липидах материнского молока	125
<i>Телегди-Ковач Л. и Ластить Р.:</i> Исследование действия эмульгатора („эмултин М-Ц 501“) типа фосфолипид — моно (ди) глицерида на реологические свойства теста из пшеничной муки и на качество хлеба	51
<i>Телегди-Ковач Л., Силашине Келемен М., Неделкович Я.:</i> Критическое сопоставление нескольких методов анализа водного экстракта обжаренного кофе	177
<i>Терек П.:</i> Бактериологическое испытание освеживающих напитков в столице	345
<i>Тот М.:</i> Бумажная хроматография углеводов	201
<i>Уиш Б., Ковач Й. и Дьармати Л.:</i> Исследование токсичных примесей пищевых продуктов. III. Применение метода тонкослойной хроматографии на определение примесей — алкалоидов	55
<i>Чанад Й.:</i> Опыты исследований хлеба в 1965. г.	103
<i>Хорак К. Л.:</i> Применение уксусной кислоты питания (МС 7488) и уксусной кислоты брожения (МС 1659) для целей консервирования	82
<i>Хорват Дь., Андре Л.:</i> Примеси олова в консервах	155
<i>Шаруди юн. И.:</i> Приблизительное определение содержания магния в сиропе „Вирома“	35
<i>Шаруди юн. Й.:</i> Комплексометрическое определение содержания кальция в молоке	99
<i>Шаруди мл. И.:</i> Применение смесей индикаторов для комплексометрического определения всех жесткостей воды	375
<i>Шаруди Ю. И.:</i> Комплексометрическое определение метода в водках ..	283
<i>Шаруди И.:</i> Примечания к определению содержания алкали-ионов в питьевых и минеральных водах классическим методом	268
<i>Шош К.:</i> Опыты с газировкой пищевых продуктов этиленоксидом с целью наблюдения изменений в количестве остатков газа	132
<i>Юрич Э.:</i> Новейшие данные состава пищевых продуктов, XXIV. Определение некоторых дубильных веществ типа окси — коричной кислоты в пищевых продуктах растительного происхождения ..	3

I N H A L T

<i>Balogh, J.</i> : Gestaltung des wasserlöslichen Gehaltes an flüchtigen Säuren von Marmorkäse während der Reifung und Lagerung	330
<i>Balogh, J.</i> : Prüfung der Wasserverteilung der in Budapest in Handelsverkehr gebrachten Butter	30
<i>Bátyai, J. und Sarudi, I. (sen.)</i> : Über die merkurimetrische Bestimmung des Kochsalzgehaltes der Lebensmittel	14
<i>Biró, G.</i> : Verwendung des Reduktase-Enzymtestes zur Prüfung der mikrobiologischen Verunreinigung des Fleisches von Süßwasserfischen, sowie von süßwarenindustriellen Produkten	315
<i>Borszéki, B. Gy.</i> : Prüfung der Haltbarkeit von Erfrischungsgetränken auf Himbeersyrupbasis als Funktion des Konservierungsmittels (Kaliumsorbat), der Temperatur und des pH	90
<i>Csanád, E.</i> : Erfahrungen hinsichtlich von Brotuntersuchungen in 1965 ..	103
<i>Dworschák, E. und Lindner K.</i> : Neueste Angaben über die Zusammensetzung unserer Lebensmittel XXV. Kalium-, Natrium-, Calcium- und Magnesiumgehalt unserer Lebensmittel	71
<i>Gál, I. E.</i> : Capsicin, ein neuer Steroidbestandteil von Paprika	229
<i>Géczy, Gy.</i> : Prüfung der die Stabilität von Vitamin-A beeinflussenden Faktoren	277
<i>Hágony, L. P.</i> : Papierchromatographische Bestimmung der Lipide	207
<i>K. Horák, L.</i> : Verwendung von Speiseessig (MSZ 7488) und Gäressig (MSZ 1659) zur Haltbarmachung	82
<i>Horváth, Gy. und André, L.</i> : Zinnkontamination von Dosenkonserven	155
<i>W. Jurics, É.</i> : Neueste Angaben über die Zusammensetzung unserer Lebensmittel XXIV. Bestimmung einiger oxizimtsäureartiger Gerbstoffe in unseren pflanzlichen Lebensmitteln	3
<i>Kacsokovics, M.</i> : Bestimmung der Wasserverteilung von Butter und Margarine mit Indikatorpapieren	20
<i>Kiss, B., Kovács, J. und Gyarmati, L.</i> : Prüfung toxischer Kontaminationen von Lebensmitteln III. Anwendung der dünn-schichtchromatographischen Methode	55
<i>Kottász, J.</i> : Bericht über den Band vom Jahre 1965. der Élelmiszervizsgálóti Közlemények	1
<i>Kovács, J.</i> : Dr. Hazslinszky Bertalan, zum Gedächtnis	49
<i>Kovács, P.</i> : Eine neue Methode zur Bestimmung des Eiweißgehaltes von Fleischwaren	25
<i>Lindner, K.</i> : Erfahrungen bei der papierchromatographischen Bestimmung der Aminosäuren von Lebensmitteln	185
<i>Lindner, K.</i> : Neueste Angaben über die Zusammensetzung unserer Lebensmittel XXVII. Die Bedeutung des freien Aminosäuregehaltes von Gemüse- und Obstarten für die Ernährung	309
<i>Nikodémusz, I. und Mikula, K.</i> : Vorkommen von aerobe Sporen bildenden Bakterien in verderblichen Lebensmitteln mit besonderer Rücksicht auf <i>B. subtilis</i> und <i>B. cereus</i>	142
<i>Oftózy, E.</i> : Bestimmung des Stärke- und Glykogengehaltes von Leberpräparaten	323

<i>Ojtózy, E.</i> : Zur Prüfung des Stärkegehaltes von Fleischwaren geeignete Methoden	76
<i>Örsi, F.</i> und <i>Kornéli, K.</i> : Untersuchung der Gewichtsgestaltung von backindustriellen Produkten mit mathematisch-statistischen Methoden ..	357
<i>Pataki, M.</i> : Mikrobiologische und hygienische Prüfung von Kalkkuchenprodukten	146
<i>Pintér, L.</i> und <i>Krámer, M.</i> : Nachweis und quantitative Bestimmung einiger in Haarfärbemitteln enthaltenen aromatischen Diamine mittels Dünnschichtchromatographie	193
<i>Sarudi, I. (jun.)</i> : Annähernde Bestimmung des Magnesiumgehaltes von „Viroma“-Syrup	35
<i>Sarudi, I. (jun.)</i> : Anwendung eines Mischindikators zur komplexometrischen Bestimmung der Gesamthärte von Wasser	375
<i>Sarudi, I. (jun.)</i> : Komplexometrische Bestimmung des Calciumgehaltes von Milch	99
<i>Sarudi, I. (jun.)</i> : Komplexometrische Bestimmung des Kupfergehaltes von Branntweinen	283
<i>Sarudi, I. (sen.)</i> : Bemerkungen zur Bestimmung des Alkaliiongehaltes von Trink- und Mineralwasser mit klassischer Methode	268
<i>Soós, K.</i> : Vergasungsversuche mit Aethylenoxid an Lebensmitteln zwecks Studium der Gasrückstände	132
<i>Szeverényi, E.</i> und <i>Házkötő, É.</i> : Über die Prüfung des Eiweißgehaltes von Korn und Futtermitteln	213
<i>Sz. Szotyori, K., W. Jurics, É.</i> : Ein Verfahren zur papierchromatographischen Bestimmung einiger Obstflavonoide mit Vitamin-P Wirksamkeit	249
<i>Sz. Szotyori, K.</i> : Neueste Angaben über die Zusammensetzung unserer Lebensmittel XXVI. Fettsäurezusammensetzung von Lipiden der Frauenmilch	125
<i>Telegdy Kováts, L.</i> und <i>Lásztity, R.</i> : Prüfung der Wirkung eines Emulgatoren von Phospholipoid – mono(di)-glycerid Typus („Emulthin M–C 501“) auf die rheologischen Eigenschaften von aus Weizenmehl bereitetem Teig und auf die Brotqualität	51
<i>Telegdy Kováts, L., Szilas, M.</i> und <i>Nedelkovits, J.</i> : Kritische Vergleichung einiger zur Bestimmung des wässrigen Extraktes von Röstkaffee dienenden Methoden	177
<i>Tóth, M.</i> : Papierchromatographie von Kohlenhydraten	201
<i>Török, P.</i> : Bakteriologische Prüfung der hauptstädtischen Erfrischungsgetränke	345
<i>Varga, J.</i> : Beiträge zu den rheologischen Problemen der Schokoladenfabrikation	258
<i>Varga, J.</i> : Einige methodische Fragen zur Bestimmung der N-terminalen Aminosäuren von Getreide-Eiweißstoffen ..	240
<i>Varga, M.</i> und <i>Tóth, E.</i> : Obstspritindustrielle Prüfung und Qualifizierung von Pflaurensorten im Laboratorium III.	365

CONTENTS

<i>Balogh, J.</i> : Changes in the contents of water-soluble volatile acids of roquefort-like cheeses during ripening and storage	330
<i>Balogh, J.</i> : Investigation of the distribution of water in butter sold in Budapest	30
<i>Bátyai, J. and Sarudi, I. (sen.)</i> : Mercurimetric determination of the content of sodium chloride in foods	14
<i>Biró, G.</i> : Application of the reductase enzyme test for the investigation of the microbiological contamination of freshwater fish and of confectionery products	315
<i>Borszéli, B. Gy.</i> : Investigation of storability of raspberry syrup-base soft drinks as a function of preserving agent (potassium sorbate), temperature and pH value	90
<i>Csanád, E.</i> : Experiences in the investigation of bread	103
<i>Dworschák, E. and Lindner, K.</i> : Recent contributions to the composition of our foods, XXV. Content of potassium, sodium, calcium and magnesium in Hungarian foods	71
<i>Gál, I. E.</i> : Capsicidine, a new constituent of paprika powder, with a steroid structure	229
<i>Géczy, Gy.</i> : Investigation of the factors influencing the stability of vitamin A	277
<i>Hágyón, L. P.</i> : Determination of lipides by paper chromatography ...	207
<i>K. Horák, L.</i> : Use of "acetic acid for human consumption" (MSZ 7488) and of "fermentation vinegar" (MSZ 1659) for purposes of preservation	82
<i>Horváth, Gy. and André, L.</i> : Tin contaminations in tinned foods	155
<i>W. Jurics, É.</i> : Recent contributions to the composition of our foods, XXIV. Determination of some tanning agents of oxycinnamic acid type in foods of vegetable origin	3
<i>Kacs Kovics, M.</i> : Detection of the distribution of water in butter and margarine with the aid of indicator paper	20
<i>Kiss, B., Kovács, J. and Gyarmati, L.</i> : Investigation of toxic contaminants in foods, III. Application of a thin-layer chromatographic method	55
<i>Kottász, J.</i> : Report on the 1965. Volume of Élelmiszervizsgáló Közlemények	1
<i>Kovács, J.</i> : In memory of Dr. Bertalan Hazslinszky	49
<i>Kovács, P.</i> : New method for the determination of proteins in meat preparations	25
<i>Lindner, K.</i> : Recent data on the composition of our foods, XXVII. The nutrient value of the content of free aminoacids in vegetables and fruits	309
<i>Nikodémusz, I. and Mikula, K.</i> : Occurrence of aerobic sporiferous bacteria in quickly decaying foods, with particular respect to <i>Bacillus subtilis</i> and <i>Bacillus cereus</i>	142
<i>Ojtózy, E.</i> : Determination of the content of starch and glycogen in sausages containing liver	323

<i>Ojtózy, E.</i> : Methods suitable for the investigation of the starch content of meat preparations	76
<i>Örsi, F.</i> and <i>Kornéli, K.</i> : Investigation of the changes in the weight of bakery products by mathematical statistical methods	357
<i>Pataky, M.</i> : Microbiological and hygienic investigation of snack meals	146
<i>Pintér, I.</i> and <i>Krámer, M.</i> : Detection and quantitative determination of some aromatic diamines present in hair-dyeing agents, with the use of thin-layer chromatography	193
<i>Sarudi, I.</i> (jun.): Approximative assay of the magnesium content in the „Viróma” syrup	35
<i>Sarudi, I.</i> (jun.): Use of a combined indicator in the complexometric determination of the total hardness in waters	375
<i>Sarudi, I.</i> (jun.): Complexometric determination of the calcium content in milk	99
<i>Sarudi, I.</i> (jun.): Complexometric determination of the copper content of brandies	283
<i>Sarudi, I.</i> (sen.): Remarks to the determination of the contents of alkali ions in drinking and mineral waters by the classical method	268
<i>Soós, K. L.</i> : Food fumigation experiments with ethylene oxide in order to follow the fate of gas residues	132
<i>Szeverényi, E.</i> and <i>Házkötő, É.</i> : Investigation of the protein content of cereal and fodder varieties	213
<i>Sz. Szőke, K.</i> and <i>W. Jurics, É.</i> : Method for the paper chromatographic determination of some flavonoids of vitamin P effect in fruits	249
<i>Sz. Szotyori, K.</i> , <i>Krámer, M.</i> , <i>Lindner, K.</i> and <i>Tarján, R.</i> : Recent contributions to the composition of our foods, XXVI. Fatty acid composition of the lipides of woman's milk	125
<i>Telegdy Kováts, L.</i> and <i>Lásztity, R.</i> : Investigation of the effect of an emulsifying agent („Emulthin M-C. 501”) of phospholipid mono(di) glyceride type on the rheological properties of pastries prepared from wheat flour and on the quality of bread	51
<i>Telegdy Kováts, L.</i> , <i>Szilás, M.</i> and <i>Nedelkovits, J.</i> : Critical comparison of some methods for the investigation of the aqueous extract of roasted coffee	177
<i>Tóth, M.</i> : Paper chromatography of carbohydrates	201
<i>Török, P.</i> : Bakteriological investigation of soft drinks in commercial trade in Budapest	345
<i>Varga, J.</i> : Contributions to the rheological problems in the production of chocolates, II	258
<i>Varga, J.</i> : Some methodological problems in the determination of the N-terminal aminoacids of wheat proteins	240
<i>Varga, M.</i> and <i>Tóth, E.</i> : Investigation of plum varieties from the aspect of fruit brandy production and their evaluation in the laboratory, III	365

SOMMAIRE

<i>Balogh, J.</i> : Formation de la teneur en acides volatiles solubles dans l'eau pendant la maturation et le stockage du fromage marbré	330
<i>Balogh, J.</i> : Examen de la répartition de l'eau dans le beurre en vente à Budapest	30
<i>Bátyai, I. et Sarudi, I. (sen.)</i> : Dosage mercurométrique de la teneur en chlorure de sodium des denrées alimentaires	14
<i>Biró, G.</i> : Emploi de l'essai à l'enzyme réductase pour examiner la contamination microbiologique de la chair de poisson d'eau douce et des préparations de confiserie	315
<i>Borszéki, B. Gy.</i> : Examen de la stabilité des boissons rafraîchissantes à base de sirop de framboise en fonction du stabilisateur (sorbate de potasse), la température et le pH	90
<i>Csanád, E.</i> : Expériences faites en 1965 concernant les examens de pains	103
<i>Dworschák, E. et Lindner, K.</i> : Données récentes concernant la composition de nos denrées alimentaires XXV. Teneur en potassium, sodium, calcium et magnésium de nos denrées alimentaires	71
<i>Gál, I. E.</i> : Capsicidine, un nouveau composant du piment à noyau stéroïdique	229
<i>Géczy, Gy.</i> : Etude des conditions affectant la stabilité de la vitamine A	277
<i>Hágony, L. P.</i> : Analyse des lipides par la chromatographie au papier ..	207
<i>Horák, K. L.</i> : L'emploi de l'acide acétique de table (MSZ 7488) et du vinaigre de fermentation (MSZ 1659) pour des buts de conservation	82
<i>Horváth, Gy. et André, L.</i> : Contamination des conserves en boîtes par de l'étain	155
<i>Jurics, É.</i> : Données récentes sur la composition de nos denrées alimentaires XXIV. Dosage de quelques matières tannantes du type de l'acide oxycinnamique dans des denrées alimentaires	3
<i>Kacskovics, M.</i> : Dosage de la répartition de l'eau dans le beurre et la margarine à l'aide de papiers indicateurs	20
<i>Kottász, J.</i> : Rapport sur le volume de 1965 du „Élelmiszervizsgálóti Közlemények”	1
<i>Kovács, J.</i> : En mémoire de Barthélemy Hazslinszky	49
<i>Kovács, P.</i> : Méthode nouvelle pour le dosage de la teneur en protéines des produits de boucherie	25
<i>Kiss, B., Kovács, J. et Gyarmati, L.</i> : Examen des contaminations toxiques des denrées alimentaires III. Emploi de la méthode chromatographique en couche mince	55
<i>Lindner, K.</i> : Expériences concernant l'analyse chromatographique au papier des aminoacides des denrées alimentaires	185
<i>Lindner, K.</i> : Données récentes concernant la composition de nos denrées alimentaires XXVII. Importance de la teneur en aminoacides libres des légumes et des fruits au point de vue de la nutrition	309
<i>Nikodémusz, I. et Mikula, K.</i> : Présence de bactéries aérobies à spores dans les denrées alimentaires périssables, en tenant compte surtout du <i>Bacillus subtilis</i> et du <i>Bacillus cereus</i>	142
	23

<i>Ojtózy, E.</i> : Dosage de la teneur en amidon et en glycogène des préparations de foie	323
<i>Ojtózy, E.</i> : Méthodes pour le dosage de la teneur en amidon des préparations de viandes	76
<i>Örsi, T. et Kornéli, K.</i> : Etude de la formation du poids des produits de boulangerie par des méthodes mathématiques-statistiques	357
<i>Pataki, M.</i> : Examen microbiologique et hygiénique des préparations de cuisine froide	146
<i>Pintér, I. et Krámer, M.</i> : Décèlement de certaines diamines aromatiques occurant dans les teintures pour les cheveux et leur dosage quantitatif par la chromatographie en couche mince	193
<i>Sarudi, I. (jun.)</i> : Dosage approché de la teneur en magnésium du sirop „Viróma”	35
<i>Sarudi, I. (jun.)</i> : Emploi d'un mélange d'indicateurs pour le dosage complexométrique du degré hydrotimétrique des eaux	375
<i>Sarudi, I. (jun.)</i> : Dosage par complexométrie de la teneur en calcium du lait	99
<i>Sarudi, I. (jun.)</i> : Analyse complexométrique de la teneur en cuivre des eaux de vie	283
<i>Sarudi, I. (sen.)</i> : Remarques concernant le dosage par la méthode classique des ions alcalins des eaux potables et minérales	268
<i>Soós, K.</i> : Essais de gazéification des denrées alimentaires avec de l'oxyde d'éthylène pour élucider la formation des résidus de gaz	132
<i>Szeverényi, E. et Házkötő, E.</i> : Sur l'examen de la teneur en protéines des fourrages	213
<i>Sz. Szotyori, K. et W. Jurics, E.</i> : Données récentes concernant la constitution de nos denrées alimentaires XXVI. Procédé pour l'analyse chromatographique sur papier de quelques flavonoïdes à effet de vitamine - P des fruits	249
<i>Sz. Szotyori, K., Krámer, M., Lindner, K. et Tarján, R.</i> : Données récentes sur la composition de nos denrées alimentaires XXVI. Composition en acides gras des lipides du lait maternel	125
<i>Telegdy Kováts, L. et Lászlity, R.</i> : Examen de l'effet d'un émulsifiant du type des phospholipide-mono (di) glycéride (Emulthion M-C 501) sur les propriétés rhéologiques des pâtes de farine de blé et la qualité du pain	51
<i>Telegdy Kováts, L., Szilas, M. et Nedelkovits, J.</i> : Comparaison critique de quelques méthodes pour l'analyse de l'extrait aqueux du café torréfié	177
<i>Tóth, M.</i> : La chromatographie au papier des hydrates de carbone	201
<i>Török, P.</i> : Examen bactériologique des boissons rafraîchissantes de la capitale	345
<i>Varga, J.</i> : Données concernant les problèmes rhéologiques de la fabrication du chocolat	258
<i>Varga, J.</i> : Données concernant quelques problèmes méthodiques de l'analyse des aminoacides à N-terminal des protéines des céréales	240
<i>Varga, M. et Tóth, E.</i> : Examen et qualification au laboratoire des diverses sortes de prunes au point de vue de l'industrie des eaux-de-vie de fruits III	365