

HOTTENROTH B.:

**Élelmiszerek hosszú idejű tárolási kísérleteire vonatkozó tapasztalatok. I. Konzervek***(Erfahrungen bei Langzeit-Lagerversuchen mit Lebensmitteln. I. Konserven.)*

D. L. – R. 60, 44, 1964.

Annak indokolására, hogy konzerveket nem lehet gyakorlatilag korlátlanul eltarthatóknak feltüntetni, mint az gyakran előfordul, szerző 3 éven keresztül tervszerű, tájékozódó vizsgálatokat végzett 23 különböző, főleg hús-, kolbász- és halkonzervben végbemenő változások mértékéről. A tárolási kísérletek elvégzése lehetőleg a gyakorlati feltételeknek megfelelően részben raktárban, részben – katonai konzervekre tekintettel – a szabadban, sátorban történt. A konzerveket minden évben érzékszervi vizsgálatnak vetették alá és azok dobozait korrózióra és lakkbevonatukra is megvizsgálták. A kísérletek azt mutatták, hogy még a kifogástalan zárt és elegendően csíramentesített konzerv minőség szintje sem marad stabil, sőt, hogy az összes konzerv idővel kisebb vagy nagyobb mértékű abiotikus minőségcsökkenést szenved, amely előbb vagy utóbb raktározhatóságuk végét jelenti, még ha nem is következik be teljes romlás, mint amilyent rothasztó csírák okoznak. A sátorban tárolt konzervek tárolhatósága az ott fellépő nagy hőmérsékleti különbségek miatt rosszabb volt, mint a raktárban tároltaké. A mindkét tárolási módnál főleg tapasztalt változások színbén, szagban, ízben és állományban jelentkeztek és sokféle természetűek voltak, mint nemezimatikus barnulási reakciók, fehérjedenaturálódás, hidrolitikus 0,5–5  $\mu\text{g}$  B mintánként, határok közt) bőr nem volt bennük kimutatható. Az élelmiszerekhez mesterségesen adagolt bórral átlagosan 96%-os

és oxidatív zsírbomlás. Az ismertetett változások nem minden konzervben lépnek fel egyenlő erősségben. Egyes konzervekben egyidejűleg jelentkeznek, mások esetében egyes változások különösen gyorsan mennek végbe anélkül, hogy ellenük valamit tenni lehetne. Szerző szerint sürgős volna ilyen tájékoztató vizsgálatokat arra a sok most még sorra nem került konzerve is kiterjeszteni. Az elvégzett kísérletek bebizonyították, hogy nincs értelme valamely konzerv eltarthatóságának elbírálásakor a doboz ellenállóképességéből kiindulni.

Kieselbach Gy. (Budapest)

TUPALSKA, M.:

**Konzerválószerként használt bőr meghatározása néhány élelmiszerben***(Oznaczenie zawartosci boru jako srodka konserwujacego w niektorych arty kulach zynnowci.)*

Roczniki PZH 16. 65. 1965. Ref. Milchwissenschaft, 21, 541, 1966.

Lengyelországban a bórsav és bórax élelmiszeripari alkalmazása a sajtüzemi célokra használt folyékony oltó kivéve – tilos. A korábban kidolgozott Rocznicki-féle módszer helyett olyan eljárást dolgoztak ki, amely az élelmiszerek természetes bőrtartalmának meghatározására alkalmas. A módszer a bőr és a diantrimid közt, cc. kénsavas közegben fellépő színreakción alapul. A keletkező sötétkék színzöldés 700–750  $\text{m}\mu$  hullámhosszúánál fotokoloriméterrel mérhető és a mérőgörbe segítségével a bőrtartalom meghatározható. Salami, gouda, ementáli és tilziti sajtokat vizsgáltak és sem az ismertetett módszerrel, sem mikromeghatározással (alkalmazható visszanyerést kaptak eredményül. A módszer igen egyszerű, gyors és sorozatvizsgálatokra, a kolorimetrált mintára vonatkoztatva 35  $\mu\text{g}$  bőr mennyiségig alkalmas.

Kacs Kovics M. (Pécs)