

Rovatvezető: Gál Ilona

HANSEN H. és BERGER A.:

Ozonizálási károk almák hűtőtárolásakor*(Ozonisierungsschäden an kühlgelagerten Äpfeln)*

Gartenbauwissenschaft, 29, 517, 1964.

Az ózon fokozott felhasználása gyümölcsstároláshoz arra készítette a szerzőket, hogy az optimális özontöménység nagyságára vonatkozólag vizsgálatokat végezzenek világos héjú almafajtákkal. Az ózon okozta károk — már kismértékű fellépések is csökkenteni az almák piaci értékét — az almák héjának lenticellái (lélekzési pórusai) területén pontformájú nekrotikus formájában mutatkoznak, amelyek eleinte alig felismerhetők, de a végén 3–4 mm átmérőjű barna foltokat képeznek. Az ezek alatt fekvő, kb. 4 mm mélységig elhalt parenchima ilyenkor erősen kiszáradt. A károk az ózon töménységétől és behatásának idejétől függenek. 10–12 mg ózon/m³ hafartóménység mellett 3,5 C tárolási hőmérsékleten azonban még 5 hónapos kezelés után is minden károsodás elmaradt. Ilyen mértékű ozonizálás tehát aggály nélkül elvégezhető.

Kieselbach Gy. (Budapest)

SCHAER E.:

Almák ízvizsgálata vakproba alapján*(Eine Geschmacksprüfung bei Äpfeln durch Blindtest)*

Schweiz. Z. Obst- und Weinbau 73, 146, 1964.

Szerző különféle almafajták olyan ízvizsgálatáról számol be, mint amelyeket a Svájci Szövetségi Gyümölcs-termesztési, Szőlészeti és Kertészeti Kísérletügyi Állomáson (Wädenswill) végeztek. A vizsgálatokon résztvevő személyeknek hámozott almák szeleteiből álló, számmal jelzett kóstolási próbákat nyújtottak át, úgyhogy a vizsgálót sem a termés alakja, sem színe nem befolyásolta. Az értékelés

különleges pontrendszer alapján történt. Értékelní kellett az aromát, állományt, levesességet, cukor-sav arányt, általános benyomást. Az almák minőségét a nők általában szigorúbban ítélték meg, mint a férfiak. Egyes almafajták (pl. Boskoop) jellegzetes sav—cukor aránya nőknek jobban tetszett, mint a férfi vizsgálóknak. A piaci értékelés szempontjából természetesen még további ismertető jelekre, pl. a külszínre, a színre és a formára is kell ügyelni.

Kieselbach Gy. (Budapest)

TARVER F. R. és CHOATE R. E.:

A gyors lehűtés és a tárolási feltételek befolyása a tojás minőségére*(The influence of rapid cooling and storage conditions on shell egg quality)*
Food. Technol. 18, 10, 100, 1964.

Szerzők 6 kísérleti sorozatban megállapították, hogy kb. -3 °C hőmérsékletre gyorsan lehűtött tojások jobb tojásfehérje-szerkezetet (magasabb Haugh-egységeket) mutattak, mint megfelelő tojások lehűtésük előtt. 7 napos tárolás után (kb. 7 °C hőmérsékleten) friss tojások, továbbá a gyorsan és a kevésbé gyorsan lehűtött tojások Haugh-egységei (HU) ugyanazon nagyságrendűek voltak. A kevésbé gyorsan lehűtött tojások magasabb HU-értékeket mutattak, mint a gyorsan lehűtött tojások, ha azokat szobahőmérsékleten tárolták. Szerzők ezért a hűtőhőmérsékletnek tárolási hőmérsékletként megtartását ajánlják, úgyhogy a tojások a lehűtésük után ne legyenek újra magasabb hőmérsékleteknek kitéve.

A tárolási idő és tárolási hőmérséklet egyértelműleg befolyásolták a tojásfehérje szerkezetét. Különböző hőmérsékleten tárolt tojások HU-értékei, melyeket egyrészt hideg levegő, másrészt 45%-os alkohollal hűtöttek le, említésre méltó különbségeket nem mutattak. *Kieselbach Gy. (Budapest)*