

Magyar Élelmezésiipari Tudományos Egyesület VII. Tudományos Ülésszaka

1967. szeptember 25 – 27.

VAJDA ÖDÖN

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete

A Magyar Élelmezésiipari Tudományos Egyesület 1967. szeptember 25 – 27-én rendezte meg Tudományos Ülésszakát, amelynek központi témája az élelmiszerek és nyersanyagainak minősége és minősítése volt. A megnyitóra 1967. szeptember 25-én reggel fél 9 órakor került sor. Az elnökségben helyetfoglaltak: *Babos Zoltán* a MÉTE elnöke, *Sághy Vilmos* a Mezőgazdasági és Élelmezéstudományi Miniszter első helyettese, *Dabronaki Gyula* a Központi Népi Ellenőrző Bizottság elnöke, *Telegdy Kovács László* egyetemi tanár, a MÉTE tiszteletbeli elnöke, *Holló János* a MTA levelező tagja, egyetemi tanár, a MÉTE alelnöke, *Kárpáti György* a MÉTE főtítkára, *Vas Károly* a MTA levelező tagja, igazgató és *Vajda Ödön* igazgató, az Élelmezési Ipar főszerkesztője.

Holló János megnyitó szavai után *Sághy Vilmos*, bevezető előadásában rámutatott arra, hogy a Tudományos Egyesület rendezte tudományos ülésszakok évről-évre összegezték az élelmiszertermeléssel foglalkozó tudományágak eredményét. Ezek az ülésszakok, az azokon elhangzó előadások és viták alkalmasak voltak arra, hogy a nyersanyagot felhasználó, illetve a fogyasztó szemléletéből irányt mutassanak és ilyen módon segítséget nyújtsanak a mezőgazdasági termelésnek. Alkalmasak voltak ezek az ülésszakok arra, hogy az iparfejlesztés főbb irányairól és arányairól tájékoztatást adjanak. Nem kis része volt e tudományos ülésszakokon kifejtett kollektív munkának a gyártmányfejlesztés, a technika és technológia megjavításának és más területeken elért eredményeiben. Az egyesület programját „az empiriától a tudományosan meg-alapozott gyártástechnológiáig” gondolat vezette és ma is ez áll a homloktérben. Nem kis része van abban az Egyesületnek, hogy az ipar termelése az elmúlt 7 év alatt 50%-kal növekedett, az élelmiszerek választéka szélesedett és javult a minőség, ha nem is kielégítő mértékben.

Az Egyesület elnöksége ennek az ülésszagnak a központi témájául a legaktuálisabbat tűzte ki, amikor az élelmiszerek és nyersanyagaik minőségével és minősítésével kíván foglalkozni. Az új irányítási rendszer a termelés gazdaságosságát helyezi előtérbe és termékelosztás helyébe a piacot lépteti, így a termelés mennyiségi mutatói mellett igen magas rangra emeli a hatékonysági mutatókat, köztük a termékek minőségét is. Rámutatott arra, hogy egy olyan közgazdasági rendszerben, amelyben az adminisztratív termékelosztás rendszere megszűnik, fennáll az a veszély, hogy a rossz minőségű terméket nem lehet eladni, vagy csak jóval előállítási ára alatt. Azonkívül a minőség nem egyszerűen szakmai probléma, hanem politikai és közéleti probléma is, hiszen a lakosság összjövendelmének több mint 50%-át költi élelmiszere. Tűrheterlen lenne, hogy a termelők vagy fogyasztók megkárosítása révén érjenek el egyes vállalatok jogtalanul nagyobb fegyvedelmet, másrésztől azonban az sem engedhető meg, hogy a termelők vagy a fogyasztók az állami akkumuláció terhére jussanak anyagi előnyökhöz. A ter-

melés és forgalombahozatal során a dolog természetéből adódóan, a minőségi viták nagyszámban lépnek fel, ezeknek eldöntését pedig pontos, vagy megközelítően pontos minőségmérési módszerekkel kell megoldani. Minél pontosabb megfogalmazást nyernek a szabványokban a minőség kritériumai és minél exaktabbak a minőségmérési módszerek és ha jó minőségellenőrző szervezetek állnak rendelkezésre, akkor elejét lehet venni az egészségtelen, gyakran politikailag káros vitáknak, és ezek a feltételek lehetővé teszik, hogy a minőség javítása ösztönző feladat legyen. E célkitűzés elérésére elengedhetetlen, hogy megfelelően koordinált, pontosan definiált feladatkörökkel és hatásterületekkel rendelkező minőségvizsgáló szervezetek, intézmények működjenek és ehhez hasznosítani kell mindazokat a tanulmányokat, amelyek e tárgyban már elkészültek és fel kell számolni részben a még fennálló átfedéseket az egyes intézmények munkája között, illetve az ellenőrzetlen területeket, az ún. fehér foltokat. Végül a tárca nevében őszinte elismerését és köszönetét fejezte ki a Tudományos Egyesületbe tömörült és aktívan tevékenykedő értelmiségiek munkájáért, s arra kérte a Tudományos Ülésszak résztvevőit, hogy mind a jelen ülésszak munkájával, mind a jövőben nyújtsanak segítséget a Minisztériumnak és az élel miszeripari ágazatnak a műszaki és közgazdasági feladatok megoldásában.

Sághy Vilmos bevezető előadása után *Telegdy Kováts László* egyetemi tanár tartotta meg a Tudományos Ülésszak központi előadását. Előadásának címe: „A minőségről és annak meghatározásáról élelmiszerekben”.*

Az előadás kitért a minőség értékelésének korszerű módszereire is elengedhetetlen matematikai-statisztikai apparátusra, arra az összefüggésre, amely az ún. objektív, műszeres vizsgálati eredmények és az érzékszervi tulajdonságok között fennáll, beszélt a preferencia problematikájáról, végül annak az álláspontjának adott kifejezést, hogy elengedhetetlen korszerű tervgazdálkodásban a minőség javítása is.

A Tudományos Ülésszak szekciókban folytatta munkáját, az első napon két szekció ülésezett:

1. szekció: Az élelmiszerek és nyersanyagaik minősége és a szabványosítás.
2. szekció: A minőség és a termelés gazdaságosságának a fogyasztói és a vállalati érdekeknek összefüggése címmel.

Az 1. szekcióban *Miklovicz András* a Magyar Szabványügyi Hivatal főosztályvezetője az „Élelmiszeripari szabványosítás korszerű elvei és gyakorlata” című előadásában ismertette a mezőgazdasági és élelmiszer szabványosítás feladatait, annak korábbi gyakorlatát és koncepcióját az új gazdasági mechanizmusban. Összehasonlította a külföldi országokban és nemzetközi szervezetekben végzett szabványosítási munkákat, rámutatva a hazai szabványosítással meg-egyező, s attól eltérő vonatkozásaikra.

Mind a központi előadás, mind az elhangzott korreferátumok: *Lóránt Béla* (Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézet), *Rázsó Györgyné* (Budapesti Felsőfokú Élelmiszeripari Technikum), *Telegdy Kováts László* (Budapesti Műszaki Egyetem), *Vas Károly* (Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet), *Járay Gyula* (Mezőgazdasági és Élelmezéstudományi Minisztérium), *Csapodi Gyula* (Sopronhorpácsi Növénynevelő Intézet), *Torbágyi Novák László*, *Karácsonyi László Kászár Jenő* (Magyar Szabványügyi Hivatal), *Józsa Róza* (Magyar Likőripari Vállalat), *Takács János* (Húsipari és Állategészségügyi Ellenőrző Szolgálat) és *Lőrincz Ferenc* (Országos Húsipari Kutató Intézet) rámutattak arra, hogy az élelmiszerek minőségét, ennek követelményeit a szabványokban kell meghatározni, rögzíteni. Következésképpen a szabványoknak meg kell felelniök nemcsak

* Az előadás szövegét a folyóirat 260. oldalán közli. (Szerk.)

a hazai, de a nemzetközi követelményeknek is. Nyilvánvaló, hogy a szabványosítás elvi szigorúságot követel meg, ez mind a termelésben és forgalmazásban résztvevők, mind a fogyasztók érdeke. Rámutattak arra is, hogy a szabványok törvényerejűek, s azok előírásai ellen vétőket a törvény teljes szigorával kell felelősségre vonni. Magától értetődően a korreferátumok a szabványosítás több „fehér folt”-ját jelezték és sürgették a mikrobiológiai normaelőírásokat, a mezőgazdasági termékszabványok kidolgozásának jelentőségét az élelmiszerszabványok alkotásának szempontjából.

A 2. szekció bevezető előadását *Ballazár Imre* (Élelmészéipari Ipargazdasági és Üzemszervezési Intézet) tartotta „A minőség és a termelés gazdaságossága közötti összefüggés” címmel. A nagy érdeklődést keltő előadás után hangzottak el a korreferátumok: *Éliás András* (Külkereskedelmi Minisztérium), *Marton János* (Agrárgazdasági Kutató Intézet), *Kralovánszky U. Pál* (Országos Műszaki Fejlesztési Bizottság), *Bihari Ferenc* (Belkereskedelmi Minisztérium), *Bátyai Jenő* (Szeged Városi Minőségvizsgáló Intézet), *Kende Iván* (Sütőipari Kutató Intézet), *Baranyai Oszkár* (Mezőgazdasági és Élelmészéipari Minisztérium) és *Pozsgay Elemér* (Öntözési és Rizstermesztési Kutató Intézet).

A szekcióülés előadása, illetve korreferátumai sok oldalról közelítették meg a minőség, a jövedelmezőség, a fogyasztói és vállalati érdekek elemzése és összefüggései tárgykerét.

Ebben a szekcióban különösen jól érvényesült az ülésszak szervezőinek a célkitűzése, hogy az élelmiszeripari termékek minőségéért felelős valamennyi jelentős ágazat együtt és őszintén tárgyaljon a jelenlegi problémákról és azokról a feladatokról, amelyet a minőség megóvása ad abban az időszakban, amikor a gazdasági irányítás reformjának hatása érvényesül. Különösen kiemelkedett a korreferátumokból az a veszély, hogy egyes vállalatok a gazdasági irányítás reformjának bevezetése után az eddignél fokozottabban érvényesülő anyagi érdekelttség hatására, esetleg a nagyobb nyereséget a minőség rovására akarják majd maguknak biztosítani. Ha a verseny feltételei adottak lesznek, ez a termékek minőségére is javító hatással lesz. Számos élelmiszer azonban a versenyen kívül marad, s itt fokozottan kerül előtérbe a hatásos minőségellenőrzés szerepe. Szó esett a minőség és az ár összefüggéséről, hangsúlyozták annak a fontosságát, hogy azokat a beruházásokat, amelyek kötött áras élelmiszeripari termékek megfelelő minőségének eléréséhez szükségesek és, amelyeket a vállalatok gazdaságosan nem képesek megvalósítani, népgazdasági szinten kell biztosítani, olyan feltételekkel, amelyeket az érintett vállalatok teljesíteni képesek. A szekció ülés felhívta a figyelmet arra, hogy a minőség javításával kapcsolatos intézkedések hosszabb távlatú előrelátást igényelnek, olyankor, amikor az igényekhez való alkalmazkodáshoz hosszabb idő kell (pl. a vágóállatok tenyésztési irányának meghatározása, a konzervipar számára termelendő növényfajták kitermesztése stb.) Felmerült annak a szükségessége, hogy a minőség és a gazdaságosság követelményeinek összehangolására az élelmiszeripari vállalatok széleskörben alkalmazzák a matematikai-statisztikai módszereket. Szükségesnek látták a mezőgazdasági termékek árának differenciálását minőség (fajta, hasznosanyagtartalom, nagyság, állapot stb.) szerint.

A 3. szekció ülésére szeptember 26-án került sor, az előadást *Gyönös Károly* (Budapesti Felsőfokú Élelmiszeripari Technikum) tartotta „A késztermék minőségének alakulása a nyersanyag minőségének függvényében” címmel. Ezt a korreferátumok követték. *Vas Károly* (Központi Élelmiszeripari Kutatóintézet), *Sáray Tamás* (Kertészeti és Szőlészeti Főiskola), *Balla Ferenc* (Konzerv és Paprikaipari Kutatóintézet), *Tarján Róbert* (Országos Élelmészéstudományi Intézet), *Vidéki László* (Duna-Tisza közti Mezőgazdasági Kísérleti Intézet, Kecskemét), *Szabó Géza* (Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet, Mosonmagyaróvár), *Kálmán László* (Vasmegyei Tejipari Vállalat, Szombathely), *Kárpáti György* (Magyar

Élelmiszeripari Tudományos Egyesület), *Bázler Béla* (Mezőgazdasági Kutatóintézet), *Molnár Erzsébet* (Sütőipari Kutatóintézet), *Tabajdi Mária* (Magyar Országos Söripari Vállalat), *Gärtner Károly* (Magyar Országos Söripari Vállalat), *Breitner Károly* (Agrártudományi Egyetem Takarmányozási és Tejgazdasági Intézete), *Kralovánszky U. Pál* (Országos Műszaki Fejlesztési Bizottság), *Gundel János* (Állattenyésztési Kutatóintézet), *Edelényi Miklós* (Borászati Kutató Laboratórium), *Varga Gáborné* (Magyar Likőripari Vállalat), *Hermann Tiborné* (Szeszipari Országos Vállalat Iparági Laboratórium), *Biró Oszkár* (Gyümölcs Zöldség Raktárfejlesztési és Technológiai Szövetkezeti Iroda), *Szalai Lajos* (Sütőipari Kutatóintézet) és *Messinger Gézáné* (Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium). Ennek a szekciónak a munkáját átlagon felüli érdeklődés kísérte, amit elsősorban a különösen technológiai problémákkal foglalkozó központi előadás okozott. A természetével és állattenyésztéssel, a technológiával és tárolással összefüggő, az élelmiszerek minőségét befolyásoló tényezők feltárását tartalmazták, részben az előadás, részben a korreferátumok, illetve a hozzászólások. Igen alkalmas volt a szekció ülés arra, hogy az ipari és a nyersanyag-termelő szakemberek nézetei egyeztetésre kerüljenek, tisztázódjanak. Megfogalmazták a szekció ülés során az ipar igényeit a nyersanyag minőségével kapcsolatban. Különös jelentősége van ennek a nagytömegű feldolgozásra kerülő termények esetében: zöldborsó, paradicsom, zöldbab, alma, szilva, sörárpa, gabona, hús és tej. Feltárták pl. a zöldborsó zseneség, a paradicsom szárazanyag, az árpa duzzadóképesége és vízerzékenysége szerint történő átvétel lehetőségeit. Ezek az elgondolások a szabványok felülvizsgálata során érvényesíthetők. Különös jelentősége volt azoknak a hozzászólásoknak, amelyek a nyersanyagok értékes komponensei megtartása, védelme érdekében alkalmazható technológiai eljárásokat, illetve azok fejlesztését hangsúlyozták.

Kimerítően foglalkoztak a nyersanyag begyűjtésével és tárolásával és részletesen elemezték a tároló-terek kondíciót: hőmérséklet, légnedvesség, levegő összetétele és a tárolt anyag kémiai, fizikai változásainak összefüggése.

Ebben a szekcióban is többen rámutattak a termék minősége és annak ára közötti összefüggésekre. A szekció javaslatot tett arra, hogy a nyersanyag termelők és ipari felhasználók dolgozzák ki közösen azokat a minőségi mutatókat, amelyek a jóminőségű késztermék előállításához elérhetetlenül szükségesek. Javasolták továbbá, hogy alakuljanak bizottságok a nyers termények tárolásának kérdései tisztázására, mezőgazdasági és ipari szakemberekből.

Ugyancsak szeptember 26-án folyt le a 4. szekció ülése, amelynek bevezető előadását *Spanyár Pál* (Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet) tartotta „Az élelmiszerek minősége és minősítése” címmel. Az előadás után a szekció korreferátumai hangzottak el: *Kaffka Károly* (Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet), *Nadai Béla* (Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet), *Horváth Lóránt* (Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet), *Zukál Endre* (Országos Húsipari Kutatóintézet), *Nonn Ferencné* (Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet), *Miklovicz András* (Magyar Szabványügyi Hivatal), *Járay Gyula* (Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium), *Lásztity Radomir* (Budapesti Műszaki Egyetem), *Tóth Sára* (Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet), *Mosonyi Ágota* (Gabona Trüszk Kutatóintézet), *Karácsonyi László* (Magyar Szabványügyi Hivatal), *Kralovánszky U. Pál* (Országos Műszaki Fejlesztési Bizottság) és *Gerzovics József* (Állategészségügyi Kutatóintézet).

Az előadó elmélyülten tárta fel az élelmiszerek minősítésével kapcsolatos problematikát, részleteiben ismertette a vizsgálati módszerek korszerűsítésének irányait, azokat a követelményeket, amelyek egyre inkább előtérbe kerülnek az élelmiszerek minőségének korszerű és egyértelmű meghatározására. Az előadás és a korreferátumok felett lefolyt vita is rámutatott arra, hogy ezen a szakterületen nagyon sok rendeznivaló van az egyértelmű fogalmazás és a vizsgálatok

egyértelmű értékelése érdekében. Ennek a szekciónak a munkája, vitája és a munka során feltárt kérdések mutattak talán leginkább rá arra, hogy milyen szükség van egy élelmiszer-analitikai szakosztály vagy szakbizottság szervezésére, amely a minősítéshez szükséges módszerek, vizsgálati eljárások kidolgozásában, egyeztetésében, összehangolásában, értékes és nagyhorderejű munkát végezhetne. A nemzetközi kapcsolatok kiszélesedése még inkább megköveteli az egységes élelmiszervizsgálati módszerek kidolgozását, s egy ilyen módszerkönyv elkészítését.

Szeptember 27-én került sor az 5. szekció ülésére, amelynek vezető előadását *Zukál Endre* (Országos Húsipari Kutató Intézet) tartotta. Az előadás címe: „Eredményfeldolgozás. Információ.” A szekció munkája az előadás nyomán a minőség meghatározásából kapott eredmények feldolgozásával, információ elméletével és gyakorlatával foglalkozott. A korreferátumok: *Torbágyi Novák László* (Magyar Szabványügyi Hivatal), *Takó Éva, Molnár Béla* (Tejipari Tröszt Tejtermék Ellenőrző Állomás), *Bárdos György* (Megyei Minőségvizsgáló Intézet Pécs), *Ay Jánosné, Ojtózy Kristófné, Vajda Ödön* (Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézet), *Kismarton Károly* (Megyei Minőségvizsgáló Intézet, Miskolc), *Örsi Ferenc* (Budapesti Műszaki Egyetem Élelmiszerkémiai Tanszéke), *Molnár Lászlóné, Kacsó Ferenc, Murányi Róbert* (Magyar Országos Söripari Vállalat), *Móritz Pálné* (Belkereskedelmi Minisztérium), ugyancsak ebben a témakörben mozogtak. Az előadások, a korreferátumok a kérdések és hozzászólások egyértelműen világítottak rá az elvi feldolgozás, információ és információ visszacsatolás korszerűsítésének rendkívüli fontosságára. Világos, hogy a minőségellenőrzés során nyert hatalmas tömegű adat feldolgozása csak korszerű matematikai-statisztikai apparátussal történhetik. Csak tudományos módszerekkel feldolgozott adatokból vonhatók le olyan következtetések, amelyek alkalmasak arra, hogy a minőségi hibákat okozó tényezőket felderítsék és azokat kiküszöböljék. A minőség meghatározásában, a szabványok elkészítésében, a minőséget jellemző minőségmutatók kidolgozásában egyaránt alapvető fontosságú a modern statisztikus módszerek alkalmazása. Természetes, hogy a minőségvizsgálat eredményeinél átlagok és törések alakulnak ki, hangzott el a vitában, azonban az is természetes, hogy az átlagok elhelyezkedésének meghatározása komplex kérdés, ami a minőségi követelmények, nemzetközi előírások, gazdaságosság és az ár összetevői határoznak meg. Az igen aktív vita arra az érdeklődésre mutatott rá, amellyel az élelmiszerek minőségével foglalkozó szakemberek az információ elmélete és gyakorlata felé orientálódnak.

Ugyancsak szeptember 27-én került sor a 6. szekció ülésére, amely a minőségvizsgálat szervezésének és szervezésének különböző formáival foglalkozott. A szekció előadását *Fehér Tiborné* (Mezőgazdasági és Élelmézésügyi Minisztérium) és *Vajda Ödön* (Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézet) tartották: „A minőségvizsgálat szervezése és szervezeti formái, az élelmiszerek és élelmiszeripari termékek koordinált minőségellenőrzése” címmel.* Hét korreferátum hangzott el: *Szilágyi József* (Mezőgazdasági és Élelmézésügyi Minisztérium), *Keresztessi Árpádné és Uzonyi Györgyné* (Tejipari Tröszt Tejtermékek Ellenőrző Állomás), *Angyalos István* (Sütőipari Kutatóintézet), *Horváth György* (Megyei Minőségvizsgáló Intézet, Kecskemét), *Szende László* (Országos Borminősítő Intézet), *Andor Ernő* (Központi Hús- és Tejvizsgáló Állomás), *Ligeti Géza* (Budapest Főváros, Közegészségügyi és Járványügyi Állomás) és *Ravasz László* (Kereskedelmi Minőségellenőrző Intézet). Az előadás feltárta a minőségellenőrzés szervezésével és tervezésével kapcsolatos feladatokat logikai sorrendben rendezve a szervezet kialakításához elvégzendő feltételeket és teendőket. Rámutatott az előadás arra, hogy a minőségellenőrzés szervezetét két fő csoportba: a vállalati

* Az előadás szövegét a folyóirat 271. oldala közli. (Szerk.)

és hatósági ellenőrzés csoportjába lehet osztani, a gazdasági irányítás reformja a feladatok ilyen értelmű megosztását fogja magával hozni.

Szilágyi József korreferátumában ismertette az előadással egybevágó konkrét koncepcióit, amely az ágazati felelősséget viselő minisztérium hivatalos állásfoglalását jelenti a minőségellenőrzés szervezeti formáinak kialakításában. A szekció munkája igen eredményes volt, a korreferátumokban elhangzó jelenlegi gyakorlati megoldások és távlati elképzelések alapot szolgáltatnak a korszerű és koordinált, az egész termelés és fogyasztás ellenőrzését elvégző, különböző típusú, de azonos célkitűzésű minőségellenőrző szervezetek kialakítására.

A Tudományos Ülésszak nagy, hasznos és értékes munkát végzett el. Alkalmat adott arra, hogy a nyersanyagot termelő szakterület szakemberei és a nyersanyagot felhasználó ipari szakemberek, illetve a forgalmazásban ellenőrzést végző szakemberek szabadon, nyíltan megvitassák mindazokat a körülményeket, nehézségeket, problémákat, ami az élelmiszerek minőségének fejlesztése útjában állhatnak.

A Tudományos Ülésszak állást foglalt több tudományos kérdésben, amelyekre az előbbieken már utaltunk, állásfoglalt mind a minőség fogalmi kérdéseinek meghatározásában, mind a minőség meghatározásában és körülhatárolásában, mind az értékelés módszerében és az ellenőrzés szervezeti formáiban. Mint *Sághy* miniszterhelyettes bevezetőjében remélte, hogy ez az ülésszak is az Egyesület eddigi munkájához méltóan segítséget fog adni a gyakorlati munka új és hatékonyabb formáinak és módszereinek kidolgozásában, az egyes szekciókban lezajlott vita valóban ezt az eredményt meg is hozta. Természetesen az elhangzottak átültetése a gyakorlatba, megvalósításuk hosszabb időt fog igénybe venni, de mindenesetre elő fogja segíteni azt, hogy a gazdasági irányítás reformja során az élelmiszerek minősége javuló tendenciájú és a világszínvonalnak megfelelő legyen.

A Tudományos Ülésszak *Telegdy Kováts László* összefoglalójával és *Kárpáti György* zárszavával ért véget.

A SZERKESZTŐBIZOTTSÁGHOZ A KÖVETKEZŐ DOLGOZATOK ÉRKEZTEK:

- ijj. Sarudi Imre, Siska Elemér:* Ivóvizek szulfáttartalmának gyors, gravimetrikus meghatározása (1967. szeptember 25).
- Molnár Erzsébet, Szilli Márta:* A lisztek amilolites állapotának meghatározása Hagberg-féle készülékkel (1967. szeptember 27).
- Aczél Attila:* A rétegekromatográfia jelentősége az élelmiszervizsgálatoknál (1967. szeptember 29).
- Aczél Attila:* A paradicsom vörös pigmentjének rétegekromatográfiai vizsgálata (1967. október 3.).
- Szép Ivánné:* A sütőélesztő kelesztőképességének méréséről (1967. október 20).
- Jeney Endre és Walthier József:* Peszticid anyagok maradékainak kimutatása tisztántúli tejmintákban (1967. október 20).