

NÉVMUTATÓ

Összeállította: *Moldvai Rezső*

<i>Acker, L. I. Schmitz, H.*</i>	143	<i>Brunelle, R. L., Schoeneman, R. L. és Martin, G. E.:</i> Nem illó savak meghatározása borban, trimetilszilán származékuk gázkromatográfiás szétválasztásával*	203
<i>Bálint, B.:</i> Vizsgálatok a reológiai tulajdonságok és szabad aminosavak meghatározására a kubai sajtgyártásban	190	<i>Burkhardt, R.:</i> Fenolos vegyületek elektroforézise italokból*	327
<i>Barney, II. J. E. I. Rosebrook D. D.*</i>	327	<i>Burkhardt, O. I. Günther, F.*</i>	56
<i>Bátyai, J. és Nové, L.:</i> Gyümölcspálinkák cianidtartalmának közvetlen merkuriometriás meghatározása	176	<i>Cockburn, A. I. Montgomery, H. A. C.*</i>	83
<i>de Becze, G. I., Smith, H. F. és Vaughn, T. E.:</i> Gázkromatográfia szerepe pálinka vizsgálatában és ellenőrzésében*	205	<i>Cserháti, T.:</i> Tejtmipítás ellenőrzése differenciál spektrofotometria segítségével	289
<i>Berger – Grüner, M.:</i> A riboflavin- és a nikotinsavtartalom megváltozása a trapistasajt előállítás folyamán*	324	<i>Cupric, Z. I. Miric, M.*</i>	129
<i>Berndorferné Kraszner É. I. Telegdy Kováts L.*</i>	84	<i>Daghir, S. I. Maleki, M.*</i>	323
<i>Blattina, I., Manouskova, I. és Davidek, J.:</i> Spektrofotométeres tokoferol-meghatározás olajokban vékonyréteges kromatográfiás elválasztás után*	56	<i>Davidek, J. I. Blassana, I.*</i>	56
<i>Blazovich M. I. Spanyol, P.:</i> ...	94	<i>Dévai, A. I. Telegdy Kováts L. ...</i>	84
<i>Bolin, H. R. és Nury, F. S.:</i> Aszalt gyümölcsök nedvességtartalmának refraktométeres gyors meghatározása*	36	<i>Dono, J. M. I. Owades, J. L.</i>	144
<i>Benner, L. I. Duggan, M.*</i>	57	<i>Dono, J. M. I. Owades, J. L.</i>	328
<i>Braal, B. és Nyman, M.:</i> A szójabab és repcemagolaj íze*	143	<i>Drawert F., Heimann G. W.:</i> Különböző konyakok gázkromatográfiás összehasonlítása	45
<i>Brunelle, R. L. I. Hoffmann, C. M.*</i>	269	<i>Duggan, M. és Benner L.:</i> Növényi nyersanyag azonosítása fenolos vegyületei segítségével*	57
		<i>Dupaine, D. I. Schrob, R.*</i>	36
		<i>Dupaine, D. I. Schrob, R.*</i>	46
		<i>Dustrmann, J. H.:</i> Hidrogénperoxidmérések szelíd gesztenye (<i>Castanea sativa</i> M.) mézanyagaiból gyűjtött mézben.*	324
		<i>Dworschák, E. és Erdélyi, Lné:</i> Kísérlet gyümölcslevek és dzsemek hőkezeltségének jellemzésére hidroximetil-furfuroltartalmuk alapján	121

<i>Edelényi, M.:</i>	
Élőcsiraszám meghatározása 2, 3, 5-trifenil-tetrazóliumklorid (TTC) redukciója alapján tankpepszgőgyártási folyamatnál	292
<i>Emerson, J. A., Kazanas, N., Greig, R. A., Seagran, H. L. és Kempe, L. L.:</i>	
Édesvízi halak tartósítása besugárzással I. Friss sügérseletek hűtőtárolási idejének meghosszabbítása*	272
<i>Erdélyi, L-né l. Dworschák, E. ...</i>	121
<i>Eschnauer, H.:</i>	
Nyomelemek a borban*	271
<i>Ferren, W. R. és Shane, N. A.:</i>	
Differenciál-spektrométeres eljárás koffein meghatározására kávéból és gyógyszerkeverékből*	241
<i>Fields, M. L. l. Hill, E.*</i>	28
<i>Fitelson, J.:</i>	
Szőlőle hamisítás papírkromatográfiás kimutatása*	143
<i>Friedemann, T. E., Witt, N. F. és Neighbors, B. W.:</i>	
Keményítő és oldható szénhidrát meghatározása I. Módszer kidolgozása szemes terményre, abraktakarmányra, élelmiszerre, gyümölcsre és főzelékre*	27
<i>Fuks, T. l. Wierzchowski, J.* ...</i>	327
<i>Gábor, Iné l. Spanyol, P.</i>	94
<i>Gál, I. E.:</i>	
Biológiailag aktív kapszicidin kimutatása és meghatározása paprikában agardiffúziós módszerrel	219
<i>Gál, I. és Vajda, Ö.:</i>	
Fitoncidek szerepe élelmiszerek tartósításában	3
<i>Campietro, C. és Inveonizzi, I.:</i>	
Kőedényáru, porcelán és szükségleti tárgyak ólomleadása általában*	204
<i>Giacanelli, E.:</i>	
A liszt minősége*	323
<i>Glutz, B. R.:</i>	
A szesz elemzéséről I. és II.*	326
<i>Greig, R. A. l. Emerson, J. A.*</i>	272
<i>Grunewald, H.:</i>	
Töltelékes hentesárúk víztartalmának meghatározása szárítással*	323
<i>Grüner, M. l. Berger, M.*</i>	324
<i>Guerrero, G. C. l. Vandercook C. E.*</i>	329
<i>Günther, F., Burkhardt, O. és Ostinga, I.:</i>	
Természetes narancslevek nátriumtartalma*	56
<i>Gyönös K.:</i>	
Élelmiszeripari késztermékek minőségének alakulása a nyersanyag minőségének függvényében	37
<i>Hagan, S. N., Murphy, E. W. és Shelley, L. M.:</i>	
Zsírkiválasztás sovány marhahúsból, különböző oldószerekkel*	144
<i>Heimann, G. l. Drawert, W. F.* ..</i>	45
<i>Heintze, K.:</i>	
A kénssav oxidációsebességének befolyásolása gyümölcs- és zöldségtermékekben*	93
<i>Heiss, R.:</i>	
Csomagolt élelmiszerek minőségmegőrzésének problematikája*	205
<i>Hermann, J.:</i>	
A tartósítás tankönyve. Élelmiszerek és takarmányok frissen tartása, tartósítása és tárolása*	100
<i>Herriman, L. l. Kviesitis, B.* ..</i>	288
<i>Hill, E. és Fields, M. L.:</i>	
Etilalkohol mint az almalé mikrobiológiai minőségének kémiai jellemzője*	28
<i>Hoffmann, C. M., Brunelle, R. L., Pro, M. J. és Martin, G. E.:</i>	
Alkotórész-nyomok eloszlásának vizsgálata zug-főzésű pálinkákból neutron aktiválásos-, atomos abszorpciós- és gázkromatográfiás módszerrel*	269
<i>Hoffmann, J-né l. Verhás, J.</i>	51
<i>Holswade, W. l. Watts, J. O.*</i>	330
<i>Horváth, Gy. l. Pauli, Pné</i>	212
<i>Imperator, G. A. l. Lindner, K. ...</i>	281
<i>Inveonizzi, I. l. Campietro, C.* ...</i>	204
<i>Janjami, J. és Stawicki, S.:</i>	
A kondicionálás hatása a mikroba aktivitására és a liszt minőségére*	324

<i>Jennes, R., Petton, S. és Zeilinger, A.:</i>	
A tejkémia alapvető jellemzői* 322	
<i>W. Jurics, É.:</i>	
Borostyánkősav meghatározása gyümölcsökben	112
<i>W. Jurics, É. I. Szőkéné, Szotyori, K.*</i>	56
<i>Kacskovics, M. és Schumann, R.:</i>	
Kloridion meghatározása különböző élelmiszerek vizsgálatánál potenciometrikus titrálással	183
<i>Kazanas, N. I. Emerson, J. A.*</i> ..	272
<i>Kempe, L. L. I. Emerson, J. A.*</i> 272	
<i>Kieninger, H. I. Narziss, I.*</i>	36
<i>Kiermeier, F. I. Lechner, E.*</i>	28
<i>Kleyn, D. H. és Lin, S. H. C.:</i>	
Új alkáli-foszfátáz próba összehasonlító vizsgálata tejben*..	311
<i>Kottász, J.:</i>	
Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények 1967. évi kötétéről	1
<i>Kopeczky, A.:</i>	
Fagyasztva szárított hús zsírasavasodásának meghatározása a tiobarbitursavszámmal* ...	326
<i>Krámer, M. I. Pintér, I.</i>	169
<i>Krauze, S., Miskiewicz, W. és Tomicka, E.:</i>	
Cukormeghatározások vizsgálata*	329
<i>Kviesitis, B. és Herriman, L.:</i>	
Melasz és melasz-termék összehasonlító vizsgálata*	288
<i>La., N.:</i> Csokoládéáprítás*	143
<i>Lacroix, D. E. – Prosser, A. R. és Sheppard, A. J.:</i>	
Telített és telítetlen zsírsavak meghatározása: gázkromatográfia, rodánszám és ólom-szappanos frakcionálás összehasonlítása*	329
<i>Lamb, F. C.:</i>	
Paradicsomkonzervek törésmutatójának, sűrűségének és összes szárazanyagának összefüggéséről*	57
<i>Lane, J. P.:</i>	
Tengerből származó fagyasztott élelmiszerek idő-hőmérséklet-tűrése. II. Hőmérsékleti feltételek fagyasztott halkészítmények kereskedelmileg szokásos elosztása folyamán*	28
<i>Lechner, E. és Kiermeier F.:</i>	
Kis mennyiségű H ₂ O ₂ meghatározása csíra mentes tejben* ..	28
<i>Lee, I. S. I. Schultz, H. W.*</i>	325
<i>Lin, S. H. C. I. Kleyn, D. H.*</i>	311
<i>Lindner, K. és Grau Ana Imperatori:</i>	
Egyes klórozott szénhidrogének és foszfátészter növényvédőszeres változása paradicsomon, trópusi körülmények között ..	281
<i>Maleki, M. és Daghir, S.:</i>	
A sütés befolyása a kenyér tiamin, riboflavin és niacintartalmára*	323
<i>Manouskova, J. I. Blattana, I.*</i> ..	56
<i>Martin, G. E. I. Brunelle, R. L.*</i> 203	
<i>Martin, G. E. I. Hoffmann C. M.*</i> 269	
<i>Miklovicz, A.:</i>	
Az élelmiszeripari szabványosítás korszerű elvei és gyakorlata	29
<i>Miric, M. és Cupric, Z.:</i>	
A tökmag (Cucurbita maxima) zsírsanyagai a növekedés és az érés folyamán*	129
<i>Miskiewicz, W. I. Krauze, S.*</i> ...	329
<i>Moldvai, R.:</i>	
Kumis és savanyútej készítmények	266
<i>Molnár, E. és Szilli, M.:</i>	
A lisztek amilolitikus állapotának meghatározása Hagberg-féle készülekkel	101
<i>Molnár, P. és Rodler, I.:</i>	
Tetrametil-tiuram-diszulfid hatóanyagú csávázószeres maradékanak szemikvantitatív meghatározása vékonyréteg kromatografiás módszerrel	133
<i>Montag, A.:</i>	
A kalcium és magnézium meghatározása sok foszfátot tartalmazó élelmiszer hamukban*..	46
<i>Montgomery, H. A. C. és Cockburn, A.:</i>	
A mintavétel hibái a vízben oldott oxigén meghatározása céljából*	83
<i>Murphy E. N. I. Hagan, S. N.*</i> ..	144
<i>Narziss, I., Kieninger, H. és Reicheneder, E.*</i>	
A 3,4 benzpirén meghatározása sörben	36

<i>Neighbors, B. W. I. Friedemann, T. E.*</i>	27	<i>id. Sarudi, I.:</i>	
<i>Nóvé, L. I. Bátyai, J.</i>	176	Ivóvizek nitráttartalmának súlyszerinti meghatározása a nitron-módszerrel	47
<i>Nury, F. S. I. Bolin, H. R.*</i>	36	<i>ifj. Sarudi, I. és Siska E.:</i>	
<i>Nury, F. S. I. Popper, K.*</i>	204	Ivóvizek szulfáttartalmának módosított gravimetriás meghatározása	139
<i>Nyman, M. I. Braat, B.*</i>	143	<i>ifj. Sarudi, I. és Siska, E.:</i>	
<i>Oostinga, I. I. Günther, F.*</i>	56	Presszó-kávéitalok tartalmasságának ellenőrzése a fajlagos vezetőképesség mérése alapján	260
<i>Owades, J. L. és Dono, M. J.:</i>		<i>Schmitz, H. és Acker, L.:</i>	
Illósav és SO ₂ egyidejű mikrodiffúziós meghatározása szeszitalokban*	144	A keményítő lipidek (Gabonafeldolgozó ipar)*	143
<i>Owades, J. L. és Dono, J. M.:</i>		<i>Schoeneman, R. L. I. Brunelle, R. L.*</i> 203	
Új kolorimetriás módszer szeszitalok aldehid tartalmának mérésére*	328	<i>Schrob, R. és Dupaine, P.:</i>	
<i>Őrsi, F.:</i>		Újabb ismeretek a gyümölcs- és zöldségaromák területén I.	
Szénhidrátok és egyéb élelmiszerösszetevők elektroforézise	161	A gyümölcsaromák*	36
<i>Őrsi, F.:</i>		II. A zöldségaromák*	46
Karamell-színanyag frakcionálása gélszűrővel	242	<i>Schultz, H. W. és Lee, I. S.:</i>	
<i>Patton, S. I. Jennes, R.*</i>	322	Élelmiszertartósítás besugárással*	325
<i>Pauli, Pné és Horváth, Gy.:</i>		<i>Schumann, R. I. Kacskovics, M. . .</i> 183	
A Valorigráf lisztminősítő műszer megbízhatósági vizsgálatairól	312	<i>Seagran, H. L. I. Emerson, N.* . .</i> 272	
<i>Pearson, A. M. I. Williams, L. D.*</i> 324		<i>Sen, N. P.:</i>	
<i>Petró, O.né:</i>		A húgsav, mint a liszt rovar szennyezettségének jelzője* . . .	311
C-vitamin gyors meghatározása élelmiszerekben rétegekromatográfiás úton. I.	234	<i>Shane, N. A. I. Ferren, W. P.* . .</i> 241	
<i>Petró, Oné. I. Spanyol, P.:</i>	130	<i>Schelle, L. M. I. Hagan, S. N.* . .</i> 144	
<i>Pintér, I. és Krámer, M.:</i>		<i>Sheppard, A. J. I. Lacroix, D. E.*</i> 329	
Vékonyréteg kromatográfiás eljárás egyes kozmetikai festékek egymás mellett történő kimutatására	169	<i>Sherbon, J. W.:</i>	
<i>Popper, K., Nury, F. S. és Stanley, W. L.:</i>		Színezék-komplexes gyors fehérje meghatározása tejben*	330
Egyes élelmiszerek hámozása savgőzök segítségével*	204	<i>Siska, E. I. ifj. Sarudi, I.</i> 139	
<i>Pro, M. J. I. Hoffmann, C. M.*</i> 269		<i>Siska, E. I. ifj. Sarudi, I.</i> 260	
<i>Prosser, A. R. I. Lacroix, D. E.*</i> 329		<i>Skarzynski, J. N. I. Voelker, W. A.*</i> 35	
<i>Ravasz, L.:</i>		<i>Smith, H. F. I. de Becze P.*</i> 205	
A kitüntető árumegjelölések új formája	199	<i>Souci, S. W.:</i>	
<i>Reicheneder, E. I. Narziss, I.*</i> . . . 36		Citrus-gyümölcsök vegyi kezelése különös tekintettel a romlás elleni védőeljárásokra*	270
<i>Rodler, I. I. Molnár, P.</i> 133		<i>Spanyár, P.:</i>	
<i>Rosebroom, D. D. és Barney II., J. E.:</i>		Az élelmiszerek minősége és minősítése	13
Illóolaj meghatározása mustármagból és -lisztből*	327	<i>Spanyár, P., Blazovich, M. és Gábor, Iné:</i>	
		D-vitamin és ergoszterin meghatározása takarmányélesztőben III. Egyes tényezők szerepe a D-vitamin keletkezésénél besugárzás hatására takarmányélesztőtejben	94

<i>Spanyár, P. és Petró, Oné:</i>	
Egyszerű eljárás aszkorbinsav vegyületek és nitrit sók egymás melletti meghatározására ...	130
<i>Spillane, P. A.:</i>	
A diasztáz és alfa-amiláz aktivitás meghatározása*	323
<i>Stahl, W. H. I. Voelker, W. A.*</i>	35
<i>Stanley, W. L. I. Popper, K.*</i>	204
<i>Stawicki, S. I. Janjami, J.*</i>	324
<i>Strange, T. E.:</i>	
Sajtnedvesség-mérő módszerek összehasonlító tanulmányozása*	203
<i>Strmiska, F.:</i>	
Az élelmiszerek tápértékének problémája*	129
<i>Szilli, M. I. Molnár, E.</i>	101
<i>Sz. Szotyori, K. és W. Jurics, É.:</i>	
Flavonoidok papírkromatográfias meghatározása gyümölcsökben*	56
<i>Telegdy Kováts, L., Berndorferné Kraszner, É. és Dévai, A.:</i>	
Vizsgálatok a pangaminsav (B ₁₅ -vitamin) kimutatására, illetőleg meghatározására	84
<i>Thompson, R. R.:</i>	
Enzimes (észteráz) módszer hal- és húsfajták azonosítására* ..	322
<i>Tomicka, E. I. Krauze, S*</i>	329
<i>Török, P.:</i>	
Ivóvíz mikrobiológiai vizsgálatainak 1967. évben	247
<i>Tucker, CH, L.:</i>	
Mentol meghatározása dohány vágatból*	45
<i>Vajda, Ö.:</i>	
Élelmiszerek minősége 1967-ben Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete vizsgálatai alapján. A hatósági minőségellenőrzés új szempontjai	73
<i>Vajda, Ö.:</i>	
Görgényi Frigyes emlékezetére	217
<i>Vajda, Ö. I. Gál, I.:</i>	3
<i>Vandercook, C. E. és Guerrero, H. C.:</i>	
Tárolás és tartósítószeres hatása a citromlé jellemző adataira*	329
<i>Varga, J.:</i>	
Új technika búzafehérje-frakciók elválasztására molekulaszűrőssel	153
<i>Varga, J.:</i>	
Fehérjék és egyéb nitrogéntartalmú anyagok elektroforézises vizsgálata	225
<i>Vaughn, T. E. I. de Becze P.*</i>	205
<i>Verhás, J. és Hoffmann, Iné.:</i>	
Kis mennyiségű alkálifluorid meghatározása cukorkákban és fogkrémekben	51
<i>Vidéki, L.:</i>	
Mintavétel görögdinnye vizsgálatoknál	300
<i>Voelker, W. A., Skarzynski, J. N., és Stahl, W. H.:</i>	
Fűszerek földrajzi eredetének megállapítása I. Kasszia és fahéj vékonyréteg kromatográfia*	35
<i>Watts, J. O. és Holswade, W.:</i>	
Oldószér maradvány gáz-kromatográfias meghatározása étolajban*	330
<i>Wetzel, H.:</i>	
A háziszárnyas- és madártojás-héj magnéziumtartalma. A kacsatojás kimutatásának egyik módja*	46
<i>White, J. W. jr.:</i>	
Citruszúszerek metilantranilát-tartalma*	83
<i>Wierzchowski, J. és Fuks, T.:</i>	
A halromlás kémiai jelzője a szabad aminosav*	327
<i>Williams L. D. és Pearson, A. M.:</i>	
Sertészsír elszappanosíthatatlan frakciói és viszonyuk a kanzaghoz*	324
<i>Witt, N. F. I. Friedemann, T. E.*</i>	27
<i>Wyler, O.:</i>	
Fűszer kivonatok hamisításának ellenőrzése gáz- és vékonyréteg kromatográfiával*	328
<i>Zausch, G.:</i>	
Aromák és szaganyagok érzékszervi vizsgálatának és összehasonlításának megkönnyítése*	203
<i>Zeilinger, A. I. Jennes, R.*</i>	322

A *-gal jelzett közlemények referátumok.

TÁRGYMUTATÓ

Összeállította: *Moldvai Rezső*

- Boripar*
- Élőcsíraszám meghatározása 2, 3, 5-trifenil-tetrazóliumklorid (TTC) redukciója alapján tankpezsgőgyártási folyamatnál *Edelényi, M.* 292
- Nem illó savak meghatározása borban, trimetilszilán származékuk gázkromatográfiai szétválasztásával. *Brunelle, R. L., Schoeneman, R. L. és Martin, G. E.** 203
- Nyomelemek a borban *Eschauer, H.** 271
- Édesipar (méz, cukor)*
- Citruszmézek metilantranilát-tartalma *White, J. W. jr.** 83
- Csokoládéapritás: *La., N.** 143
- Cukormeghatározások vizsgálata *Krauze, S., Miskiewicz, W. és Tomicka, E.** 329
- Hidrogénperoxidmérések szelid gesztenye (*Castanea stiva M.*) mézanyagaiból gyűjtött mézben *Dastmann, J. H.** 324
- Húsipar (hal, zsír, olaj)*
- A halromlás kémiai jelzője a szabad aminosav *Wierzchowski, J. és Fuks, T.** 327
- A szójabab és repcemagolaj íze *Braal, B. és Nyman, M.** 143
- A tökmag (*Curcubita maxima*) zsírsavai a növekedés és az érés folyamán *Miric, M. és Cupric, Z.** 129
- Édesvízi halak tartósítása besugárzással I. Friss sügérseletek hűtőtárolási idejének meghosszabbítása *Emerson, J. A., Kazanas, N., Greig, R. A., Seagran, H. L. és Kempe L. L.** 272
- Enzimes (észteráz) módszer hal- és húsfajták azonosítására *Thompson, R. R.** 322
- Fagyasztva szárított hús zsír avasodásának meghatározása a tiobarbitursavszámmal. *Kopeczky, A.** 326
- Oldószer maradvány gázkromatográfiai meghatározása étolajból *Watts, J. O., Holswade, W.**... 330
- Sertézsír elszappanosíthatatlan frakciói és viszonyuk a kanszaghoz *Williams, L. D. és Pearson, A. M.** 324
- Spektrofotométeres tokoferol-meghatározás olajokban vékonyréteges kromatográfiai elválasztás után *Blattna, I. és Manouskova I., Davidek, J.** 56
- Telített és telítetlen zsírsavak meghatározása: gázkromatográfia, rodánszám és ólom-zappanos frakcionálás összehasonlítása *Lacroix, D. E., Prosser, A. R., és Sheppard, A. J.** 329

Tengerből származó fagyasztott élelmiszerek idő-hőmérséklet-tűrése. II. Hőmérsékleti feltételek fagyasztott halkészítmények kereskedelmileg szokásos elosztása folyamán <i>Lane, J. P.*</i>	28	Fitoncidek szerepe élelmiszerek tartóztatásában <i>Gál I. és Vajda Ö.</i>	3
Tengeri halak azonosítása gél-oszlopos elektroforézissel	288	Flavonoidok papírkromatográfiás meghatározása gyümölcsökben <i>Sz. Szotyori, K. és W. Jurics É.</i>	56
Töltelékes hentesárúk víztartalmának meghatározása száritással <i>Grunewald, H.*</i>	323	Kísérlet gyümölcslevek és dzsemek hőkezelésének jellemzésére hidroximetil-furfurol-tartalmuk alapján <i>Dworschák, E. és Erdélyi Iné...</i>	121
Zsírkiválás sovány marhahúsból, különböző oldószerekkel <i>Hagan, S. N., Murphy, E. W. és Shelley, L. M.*</i>	144	Mintavétel görögdinnye vizsgálataknál <i>Vidéki L.</i>	300
Növényi konzervipar, konzerválás (nyersgyümölcs, gyümölcslé, zöldség)		Paradicsomkonzervek törésmutatójának, sűrűségének és összes szárazanyagának összefüggéséről <i>Lamb, F. C.*</i>	57
A kénessav oxidációsebességének befolyásolása gyümölcs- és zöldségtermékekben <i>Heintze, K.*</i>	93	Szőlőlé hamisítás papírkromatográfiás kimutatása <i>Fitelson, J.*</i>	143
Aszalt gyümölcsök nedvességtartalmának refraktométeres gyors meghatározása <i>Bolin, H. R. és Nury F. S.*</i> ..	36	Tárolás és tartósítószer hatása a citromlé jellemző adataira <i>Vandercook, C. E. és Guerrero, H. C.*</i>	329
A tartósítás tankönyve. Élelmiszerek és takarmányok frissen tartása, tartósítása és tárolása <i>Hermann, J.*</i>	100	Természetes narancslevek nátriumtartalma <i>Günther, F., Burkhardt, O. és Oostinga, I.*</i>	56
Borostyánkósvav meghatározása gyümölcsökben <i>W. Jurics É.</i>	112	Újabb ismeretek a gyümölcs- és zöldségáromák területén <i>Schrob, R. és Dupaine, P.*</i>	
Citrus-gyümölcsök vegyi kezelése különös tekintettel a romlás elleni védőeljárásokra <i>Souci, S. W.*</i>	270	I. A gyümölcsáromák	36
Egyes élelmiszerek hámozása savgőzök segítségével <i>Popper, K., Nury, F. S. és Stanley, W. I.*</i>	204	II. A zöldségáromák	46
Élelmiszertartósítás besugárzással. <i>Schultz, H. W. és Lee, J. S.*</i> ...	325	Sütő- és tésztaipar (liszt)	
Etilalkohol mint az almalé mikrobiológiai minőségének kémiai jellemzője <i>Hill, E. és Fields, M. L.*</i>	28	A húgsav mint a liszt rovar szennyezettségének jelzője <i>Sen, N. P.*</i>	311
		A keményítő lipidek (Gabonafeldolgozó ipar): <i>Schmitz, H. és Acker, L.*</i>	143
		A kondicionálás hatása a mikroba aktivitására és a liszt minőségére <i>Jarjami, J. és Stawicki, S.*</i> ...	324
		A lisztek amilolites állapotának meghatározása Hagberg-féle készülékkel <i>Molnár E. és Szilli M.</i>	101

- A sítés befolyása a kenyér tiamin, riboflavin és niacintartalmára
*Maleki, M. és Daghir, S.** 323
- A Valorigráf lisztminősítő műszer megbízhatósági vizsgálatairól
Pauli, Pné és Horváth, Gy. 312
- Új technika búzafehérjefrakciók elválasztására molekulaszűrőssel
Varga J. 153
- Szeszipar (sör, melasz)**
- A 3,4 benzpirén meghatározása sörben
*Narziss, I., Kieninger, H. és Reicheneder, E.** 36
- Alkotórész-nyomok eloszlásának vizsgálata zug-főzésű pálinkák-ból neutron aktiválásos-, atomos abszorpciós- és gázkromatográfiás módszerrel
*Hoffmann, C. M., Brunelle, R. L., Pro, M. J. és Martin, G. E.** 269
- A szesz elemzéséről I., II.
*Glutz, B. R.** 326
- Fenolos vegyületek elektroforézise italokból
*Burkhardt, R.** 327
- Gázkromatográfia szerepe pálinka vizsgálatában és ellenőrzésében
*de Becze, G. I., Smith, H. F. és Vaughn, T. E.** 205
- Gyümölcs-pálinkák cianidtartalmának közvetlen merkurimetriás meghatározása
Bátyai, J. és Nové, L. 176
- Illósav és SO₂ egyidejű mikrodiffúziós meghatározása szeszitalokban
*Owades, J. L. és Dono, M. J.** 144
- Különböző konyakok gázkromatográfiai összehasonlítása
*Drawert F., és Heimann, G.** 45
- Melasz és melasz-termék összehasonlító vizsgálata
*Kviesitis, B. és Herriman, L.** 288
- Új kolorimetriás módszer szeszitalok aldehid tartalmának mérésére
*Owades, J. L. és Dono, J. M.** 328
- Tejipar**
- A riboflavin- és a nikotinsavtartalom megváltozása a trappista-sajt előállítása folyamán
*Berger – Grüner, M.** 324
- A tej kalciumtartalmának meghatározása 206
- A tejkémia alapvető jellemzői
*Jennes, R., Patton, S. és Zeilinger, A.** 322
- Kis mennyiségű H₂O₂ meghatározása csíramentes tejben
*Lechner, E. és Kiermeier, F.** 28
- Kumisz és savanyútej készítmények
Moldvai R. 266
- Színezék-komplexes gyors fehérje meghatározása tejben
*Sherbon, J. W.** 330
- Tejtompítás ellenőrzése differenciál spektrofotometria segítségével
Cserhádi, T. 289
- Új alkáli-foszfátáz próba összehasonlító vizsgálata tejben
*Kleyn, D. H. és Lin, S. H. C.** 311
- Vizsgálatok a reológiai tulajdonságok és szabad aminosavak meghatározására a kubai sajtgyártásban
Bálint, B. 190
- Víz**
- A mintavétel hibái a vízben oldott oxigén meghatározása céljából
*Montgomery, H. A. C. és Cockburn, A.** 83
- Ivóvíz mikrobiológiai vizsgálatok 1967. évben
Török, P. 247
- Ivóvizek nitráttartalmának súly szerinti meghatározása a nitron-módszerrel
id. Sarudi, I. 47
- Ivóvizek szulfáttartalmának módosított gravimetriás meghatározása
ifj. Sarudi, I. és Siska, E. 139

- A diasztáz és alfa-amiláz aktivitás meghatározása
*Spillane, P. A.** 323
- A háziszárnyas- és madártojás-héj magnéziumtartalma. A kacsatojás kimutatásának egyik módja
*Wetzel, H.** 46
- A kalcium és magnézium meghatározása sok foszfátot tartalmazó élelmiszer hamukban
*Montag, A.** 46
- Aromák és szaganyagok érzékszervi vizsgálatának és összehasonlításának megkönnyítése
*Zausch, G.** 203
- Biológiailag aktív kapszicidin kimutatása és meghatározása paprikában agardiffúziós módszerrel
Gál, I. E. 219
- C-vitamin gyors meghatározása élelmiszerekben rétegekromatográfiás úton I.
Petró, Oné. 234
- Differenciál-spektrométeres eljárás koffein meghatározására kávéből és gyógyszerkeverékből
*Ferren, W. P. és Shane, N. A.** 241
- D-vitamin és ergoszterin meghatározása takarmányélesztőben. III. Egyes tényezők szerepe a D-vitamin keletkezésénél besugárzás hatására takarmányélesztőtejben
Spanyár, P., Blazovich, M. és Gábor Iné. 94
- Egyes klórozott szénhidrogének és foszfátészter növényvédőszerke változása paradicsomon, trópusi körülmények között
Lindner, K. és Grau, Ana Imperatori 281
- Egyszerű eljárás aszkorbinsav vegyületek és nitrít sók egymás melletti meghatározására
Spanyár, P. és Petró, Oné. 130
- Fehérjék és egyéb nitrogéntartalmú anyagok elektroforézises vizsgálata
Varga, J. 225
- Fűszerek földrajzi eredetének megállapítása. I. Kasszia és fahéj vékonyréteg kromatográfia
*Voelker, W. A., Skarzynski, J. N. és Stahl, W. H.** 35
- Fűszer kivonatok hamisításának ellenőrzése gáz- és vékonyréteg kromatográfiával.
*Wylér, O.** 328
- Illóolaj meghatározása mustármagból és -lisztből
*Rosebrook, D. D. és Barney II., J. E.** 327
- Karamell-színanyag frakcionálása gélszűrőssel
Örsi, F. 242
- Keményítő és oldható szénhidrát meghatározása I. Módszer kidolgozása szemes terményre, abraktakarmányra, élelmiszerre, gyümölcsre és főzelékre
*Friedemann, T. E., Witt, N. F. és Neighbors, B. W.** 27
- Kis mennyiségű alkálifluorid meghatározása cukorkákban és fogkrémekben
Verhás, J. és Hoffmann, Iné .. 51
- Kloridion meghatározása különböző élelmiszerek vizsgálatánál potenciometrikus titrálással
Kacskovics, M. és Schumann, R. 183
- Kőedényáru, porcelán és szükegletli tárgyak ólomleadása általában
*Gampietro, C. és Inveonizzi, I.** 204
- Mentol meghatározása dohány vágatból
*Tucker, CH. L.** 45
- Növényi nyersanyagazonosítása fenolos vegyületei segítségével
Duggan, M., Bonner, K. 57
- Presszó-kávéitalok tartalmasságának ellenőrzése a fajlagos vezetőképesség mérése alapján
ifj. Sarudi, I. és Siska, E. 260
- Sajtnedvesség-mérő módszerek összehasonlító tanulmányozása
*Strange, T. E.** 203
- Szénhidrátok és egyéb élelmiszerösszetevők elektroforézise
Örsi, F. 161

Tetrametil-tiuram-diszulfid hatóanyagú csávázószerrek maradékának szemikvantitatív meghatározása vékonyréteg kromatográfiás módszerrel <i>Molnár, P. és Rodler, I.</i>	133	Az élelmiszeripari szabványosítás korszerű elvei és gyakorlata <i>Miklovicz, A.</i>	29
Vékonyréteg kromatográfiás eljárás egyes kozmetikai festékek egymás mellett történő kimutatására <i>Pintér, I. és Krámer, M.</i>	169	Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények 1967. évi kötetéről <i>Kottász, J.</i>	1
Vizsgálatok a pangaminsav (B ₁₅ -vitamin) kimutatására, illetőleg meghatározására <i>Telegdy Kováts, L., Berndorferné Kraszner, É. és Dévai, A.</i>	84	Csomagolt élelmiszerek minőségmegőrzésének problematikája <i>Heiss, R.*</i>	205
<i>Beszámolók (általános jellegű cikkek)</i>		Élelmiszerek minősége 1967-ben Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete vizsgálatai alapján. A hatósági minőségellenőrzés új szempontjai <i>Vajda, Ö.</i>	73
A kitüntetett árumegjelölések új formája <i>Ravasz, L.</i>	199	Élelmiszeripari késztermékek minőségének alakulása a nyersanyag minőségének függvényében <i>Gyönös, K.</i>	37
Az élelmiszerek minősége és minősítése <i>Spanyár, P.</i>	13	<i>Halottaink</i>	
Az élelmiszerek tápértékének problémája <i>Strmiska, F.*</i>	129	Görgényi Frigyes emlékezetére <i>Vajda, Ö.</i>	217

A *-gal jelzett közlemények referátumok.

СО Д Е Р Ж А Н И Е

<i>Балинт, Б.</i> : Исследования по определению реологических свойств и свободных аминокислот в кубинской сыродельной промышленности	190
<i>Батяи, Е. и Новэ, Л.</i> : Непосредственное меркуриметрическое определение содержания цианида в фруктовых водках	176
<i>Вайда, Ёдён</i> : В память Гёргени Фридеша	217
<i>Вайда, Ёд.</i> : Качество пищевых продуктов в 1967 г., на основании данных испытаний Химического Института Контроля Качества пищевых продуктов в столице Будапешт. Новые директивы ведомственного качества контроля	73
<i>Варга, Янош</i> : Исследование белков и других веществ, содержащих азот, путем электрофореза	225
<i>Варга, Я.</i> : Новая техника отделения фракций пшеничного белка помощью молекулярной фильтрации	153
<i>Видеи, Л.</i> : Исследование отбора проб из арбуза	300
<i>Гал, И. и Вайда, Ёд.</i> : Роль фитонцидов в консервации пищевых продуктов	3
<i>Гал, Илона Эмма</i> : Обнаружение и определение биологически активного капсаицина в перце методом агарной диффузии	219
<i>Дворшак, Э. и Эрдели, Л.</i> : Опыт по составлению характеристики степени термообработки фруктов и джемов на основании содержания гидроксиметилфурфура	121
<i>Дёнёш, Я.</i> : Образование качества готовых изделий пищевой промышленности в зависимости от качества сырья	37
<i>Эделени, М.</i> : Определение количества живых микроб во время производства шампанского вина по танковому способу, на основании восстановления 2,3,5-трифенил-тетрасолиум-хлорида (ТТС) ...	292
<i>Ерши, Ф.</i> : Электрофорез углеводов и прочих составляющих пищевых продуктов	161
<i>Ерши, Ференц</i> : Фракционирование карамельного окрасительного вещества путем гелевой фильтрации	242
<i>Качкович, М. и Шуманн, Р.</i> : Определение хлорид-иона при испытаниях разных пищевых продуктов потенциометрическим титрованием	183
<i>Коттас, Й.</i> : Отчёт о томе 1967 г. Élelmiszervizsgálati Közlemények ...	1
<i>Линднер, К. и Грау, А.</i> : Изменение некоторых хлорированных углеводов и фосфатэфирных средств для защиты растений на томате при тропических условиях климата	281
<i>Молдоваи Режё</i> : Продукты из кумыса и кислого молока	266
<i>Молнар, Э. и Силли, М.</i> : Определение амилолитического состояния муки прибором Хагберг-а	101
<i>Молнар, П. и Родлер, И.</i> : Семиквантитативное определение остатков протравливающих веществ содержащих агента тетраметил — тиурам — дисульфида методом тонкослойной хроматографии	133
<i>Микловиц, А.</i> : Современные принципы и практика стандартизации пищевых продуктов	29

<i>Паули, П. и Хорват, Дь.</i> : Об испытаниях надежности аппарата определения качества муки, типа „Валориграф”	312
<i>Петро, Оттонэ</i> : Быстрое определение витамина „С” в пищевых продуктах путем хроматографии тонкого слоя, I.	234
<i>Пинтер, И. и Крамер, М.</i> : Параллельное определение некоторых косметических красителей тонкослойной хроматографией	169
<i>Телегди Ковач, Л., Краснер Берндорфер, Е. и Дэваи, А.</i> : Исследования в области обнаружения и определения пангаминовой кислоты (витамина В ₁₅)	84
<i>Тёрёк, Пирошка</i> : Микробиологическое испытание питьевой воды в 1967 г.	247
<i>Черхати, Т.</i> : Контроль замедления ферментации молока при помощи дифференциальной спектрофотометрии	289
<i>мл. Шаруди, И.</i> : Весовое определение содержания нитрата питьевой воды методом нитрон	47
<i>мл. Шаруди, Имре и Шишка, Элемер</i> : Контроль напитка кофе, приготовленного на прессо-аппарате на основании измерения проводимости	260
<i>Шаруди, мл. И. и Шишка, Э.</i> : Модифицированный гравиметрический метод определения содержания сульфата в питьевых водах	139
<i>Шпаняр, И.</i> : Качество и качественная оценка пищевых продуктов	13
<i>Шпаняр, П., Блазович, М. и Габор, Н.</i> : Определение витамина „Д” и эргостерина в кормовых дрожжах. III. Роль некоторых факторов при образовании витамина „Д” в кормовом дрожжевом молоке влиянием облучения	94
<i>Шпаняр, П. и Петро, О.</i> : Простые методы параллельного определения соединений аскорбиновой кислоты и нитрита	130
<i>Юрич, Е. В.</i> : Определение янтарной кислоты в фруктах	112

INHALT

<i>Bálint, B.</i> : Versuche zur Bestimmung der rheologischen Eigenschaften und der freien Aminosäuren in der kubanischen Käsefabrikation . . .	190
<i>Bátyai, J.</i> und <i>Nové, L.</i> : Unmittelbare merkurimetrische Bestimmung des Cyanidgehaltes von Obstbranntwein	176
<i>Cserháti, T.</i> : Kontrollierung der Abstumpfung der Milch vermittels Differential-Spektrophotometrie	289
<i>Edelényi, M.</i> : Bestimmung der Keimzahl im Laufe der Fabrikation von Tankschaumwein auf Grund der Reduktion des 2,3,5-Triphenyl-Tetrazolium-Chlorids (TTC)	292
<i>Gál, I. E.</i> : Nachweis und Bestimmung von biologisch aktivem Capsicin in Paprika mit der Agardiffusionsmethode	219
<i>Gál, I. E.</i> und <i>Vajda, Ö.</i> : Die Rolle der Phytonzide in der Haltbarmachung von Lebensmitteln	3
<i>Gyönös, K.</i> : Gestaltung der Qualität von lebensmittelindustriellen Fertigwaren als Funktion der Rohstoffqualität	37
<i>Jurics, W. É.</i> : Bestimmung der Bernsteinsäure in Obst	112
<i>Kacskovics, M.</i> und <i>Schumann, R.</i> : Bestimmung von Chlorid-Ion bei der Prüfung verschiedener Lebensmittel vermittels potentiometrischer Titrierung	183
<i>Kottász, J.</i> : Bericht über den Band des Jahres 1967 der Élelmiszervizsgáló Kézleírások	1
<i>Lindner, K.</i> und <i>Grau, A. I.</i> : Die Zersetzung einzelner Pflanzenschutzmittel: chlorierter Kohlenwasserstoffe und Phosphatester an Tomaten unter tropischen Verhältnissen	281
<i>Mikłowicz, A.</i> : Moderne Grundsätze und Praxis der Standardisierung für die Lebensmittelindustrie	29
<i>Moldvai, R.</i> : Kumys und Sauermilch Erzeugnisse	266
<i>Molnár, E.</i> und <i>Szilli, M.</i> : Bestimmung des amylytischen Zustandes von Mehl mit dem Hagberg-Apparat	101
<i>Molnár, P.</i> und <i>Rodler, I.</i> : Semiquantitative Bestimmung der Rückstände von den Wirkstoff Tetramethyl-Thiuram-Disulfid enthaltenden Beizmitteln mit der Dünnschichtchromatographie	133
<i>Örsi, F.</i> : Elektrophorese von Lebensmittelkomponenten	161
<i>Örsi, F.</i> : Fraktionierung von Karamellfarbstoff vermittels Gelfiltration	242
<i>Pauli, P.</i> und <i>Horváth, Gy.</i> : Über Zuverlässigkeitsprüfungen des Valorigraphen, Apparat für die Mehlorifizierung	312
<i>Petró, Ó.</i> : Dünnschichtchromatographische Schnellbestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln	234
<i>Pintér, I.</i> und <i>Kramer, M.</i> : Dünnschichtchromatographisches Verfahren zum Nachweis von einigen kosmetischen Farbstoffen nebeneinander	169
<i>Sarudi, I. jun.</i> und <i>Siska, E.</i> : Modifizierte gravimetrische Bestimmung des Sulfatgehaltes von Trinkwasser	139
<i>Sarudi, I. jun.</i> und <i>Siska, E.</i> : Prüfung des Kaffeegehaltes von Pressokaffee-getränken durch Messung der spezifischen Leitfähigkeit	260

<i>Sarudi, I. sen.</i> : Gravimetrische Bestimmung des Nitratgehaltes von Trinkwasser mit der Nitron-Methode	47
<i>Spanyár, P.</i> : Qualität und Qualifizierung von Lebensmitteln	13
<i>Spanyár, P., Blazovich, M. und Gábor, I.</i> : Bestimmung von Vitamin D und Ergosterin in Masthefe. III. Einfluss einiger Faktoren bei der Bildung von Vitamin D in Masthefemilch nach Einstrahlung	94
<i>Spanyár, P. und Petró, O.</i> : Ein einfaches Verfahren zur Bestimmung von Ascorbinsäure-Verbindungen und Nitratsalzen nebeneinander	130
<i>Telegdy Kováts, L. Berndorfer Kraszner É. und Dévai, A.</i> : Untersuchungen zum Nachweis und Bestimmung der Pangaminsäure (Vitamin B ₁₅)	84
<i>Török, P.</i> : Mikrobiologische Untersuchung des Trinkwassers in 1967	247
<i>Vajda, Ö.</i> : Die Qualität der Lebensmittel in 1967, nach den Prüfungsergebnissen des Städtischen Instituts für Chemie und Lebensmitteluntersuchung, Budapest. Neue Richtlinien für die behördliche Qualitätskontrolle	73
<i>Vajda, Ö.</i> : Frigyes Görgényi, zum Gedächtnis	217
<i>Varga, J.</i> : Eine neue Technik zur Trennung von Weizeneiweissfraktionen mittels Gelfiltration	153
<i>Varga, J.</i> : Elektrophorese von Eiweissstoffen und anderen N-haltigen Substanzen	225
<i>Verhás, Z. und Hoffmann, J.</i> : Bestimmung geringer Mengen von Alkalifluorid in Zuckerln und Zahnpasten	51
<i>Vidéki, L.</i> : Versuche die Probenahme der Wassermelone betreffend	300
<i>Dworschák, E. und Erdélyi, L.</i> : Versuch zur Feststellung der erfolgten Hitzebehandlung von Obstsaften und Jams auf Grund ihres Hydroxymethylfurfuroolgehaltes	121

CONTENTS

<i>Bálint, B.</i> : Investigations of the determination of the rheological properties and of the free aminoacids in products of Cuban cheese manufacture	190
<i>Bátyai, J. and Nové, L.</i> : Direct mercurimetric determination of the cyanide content of fruit brandies	176
<i>Cserhádi, T.</i> : Checking the buffering of milk by differential spectrophotometry	289
<i>Dworschák, E. and Erdélyi, L.</i> : Attempts of establishing the extent of heat treatment in fruit juices and jams on the basis of their contents of hydroxymethyl furfural	121
<i>Edelényi, M.</i> : Determination of the number of viable germs in the tank method of champagne production, based on the reduction of 2,3,5-triphenyl tetrazolium chloride (TTC)	292
<i>Gál, I. E.</i> : Detection and determination of biologically active capsicidine in paprika with the agar diffusion method	219
<i>Gál, I. and Vajda, Ö.</i> : Role of phitocides in the preservation of foods ..	3
<i>Gyönös, K.</i> : Correlations between the quality of food industry products and the quality of primary materials	37
<i>W. Jurics, É.</i> : Determination of succinic acid in fruits	112
<i>Kacskovics, M. and Schumann, R.</i> : Determination of chloride ions in the investigation of various foods by potentiometric titration	183
<i>Kottász, J.</i> : Comprehensive survey of the 1967 Volume of Élelmiszer-vizsgálati Közlemények	1
<i>Lindner, K. and Grau, A. I.</i> : Changes in some chlorinated-hydrocarbon-base and phosphate-ester-base insecticides on the surface of tomato fruits under tropical conditions	281
<i>Miklovicz, A.</i> : Up-to-date principles and practice of standardisation in the food industry	29
<i>Moldvai, R.</i> : Koumiss and sour milk products	266
<i>Molnár, E. and Szilli, M.</i> : Determination of the amylolytic state of flours with the aid of the Hagberg apparatus	101
<i>Molnár, P. and Rodler, I.</i> : Semiquantitative determination of residues of tetramethylthiuramdisulphide-base seed dressing agents by thin-layer chromatography	133
<i>Örsi, F.</i> : Electrophoresis of carbohydrates and other food components ..	161
<i>Örsi, F.</i> : Fractionization of the colouring matter of caramel by gelfiltration	242
<i>Petró, Ó.</i> : Rapid determination of Vitamin C in foods by thin-layer chromatography	234
<i>Pintér, I. and Krámer, M.</i> : Thin-layer chromatographic method for the detection of certain cosmetical dyes in the presence of each other ...	169
<i>Sarudi, I. Jr. and Siska, E.</i> : Modified gravimetric determination of the sulphate content of drink waters	139

<i>Sarudi, I. Jr. and Siska, E.:</i> Checking the quality of presso coffee drinks on the basis of the measurement of their specific conductance	260
<i>Sarudi, I. Sr.:</i> Gravimetric determination of the nitrate content of drink waters by the nitron method	47
<i>Spanyár, P.:</i> Quality and evaluation of foods	13
<i>Spanyár, P., Blazovich, M. and Gábor, I.:</i> Determination of vitamin D and ergosterol in feed yeast. III. Role of certain factors in the formation of vitamin D in feed yeast milk under the effect of irradiation	94
<i>Spanyár, P. and Petró, O.:</i> A simple method for the determination of ascorbic acid derivatives and nitrite salts in the presence of each other	130
<i>Telegdy Kováts, L., Berndorfer-Kraszner, É. and Dévai, A.:</i> Investigations on the detection and determination of pangamic acid (vitamin B ₁₅)	84
<i>Török, P.:</i> Microbiological investigation of drinking water in 1967	247
<i>Vajda, Ö.:</i> Quality of foods in the year 1967, on the basis of control tests carried out by the Chemical and Food Control Institute of the City of Budapest. New aspects of quality control by government agencies ...	73
<i>Vajda, Ö.:</i> In memory of Frigyes Görgényi	217
<i>Varga, J.:</i> A new technique for the separation of wheat protein fractions by molecular filtration	153
<i>Varga, J.:</i> Electrophoresis of proteins and other nitrogenous substances	225
<i>Vidéki, L.:</i> Investigation of the sampling procedure of water melons	300

SOMMAIRE

<i>Bálint, B.</i> : Recherches concernant le mesurage des propriétés rhéologiques et des aminoacides libres dans des fromages de Cuba	190
<i>Bátyai, I. et Nové, L.</i> : Dosage direct par mercurimétrie de la teneur en cyanures des eaux-de-vie de fruits	176
<i>Cserhádi, T.</i> : Contrôle de l'estompage du lait par spectrophotométrie différentielle	289
<i>Dworschák, E. et Erdélyi, L.</i> : Essai pour caractériser le traitement calorifique des jus de fruits et des confitures par leur teneur en hydroxyméthyl-furfurol	121
<i>Edelényi, M.</i> : Estimation du nombre des germes vivants dans le procédé de fabrication du vin mousseux en citerne, basée sur la réduction du 2,3,5-chlorure du triphényl-tétrazoleum (TTC)	292
<i>Gál, I. E.</i> : Décèlement et dosage de la capsicidine biologiquement active dans la paprika par une méthode à diffusion dans de la gélose ...	219
<i>Gál, I. et Vajda, Ö.</i> : Rôle des phytocides dans la conservation des denrées alimentaires	3
<i>Gyönös, K.</i> : Formation de la qualité des produits finis de l'industrie des denrées alimentaires en fonction de la qualité de la matière brute	37
<i>Jurics, E.</i> : Dosage de l'acide succinique dans les fruits	112
<i>Kacskovics, M. et Schumann R.</i> : Dosage de l'ion-Cl dans les diverses denrées alimentaires par titration potenciométrique	183
<i>Kotlász, J.</i> : Compte-rendu du volume de 1967 des Élelmiszervizsgálóti Közlemények	1
<i>Lindner, K. et Grau A. I.</i> : Altération sous un climat tropical de certains produits de protection antiparasitaires contenant des hydrocarbures chlorurés et des esters phosphatiques employés sur des tomates ...	281
<i>Miklovicz, A.</i> : Principes modernes et pratiques de l'établissement des normes dans l'industrie des denrées alimentaires	29
<i>Moldvai, R.</i> : Préparations de koumis et de lait caillé	266
<i>Molnár, E. et Szilli, M.</i> : Examen de l'état amilolytique des farines avec l'appareil de Hagberg	101
<i>Molnár, P. et Rodler, I.</i> : Dosage sémi-quantitatif des résidus des macérateurs à base de tétraméthyl-tiuramdisulfide par chromatographie en couche mince	133
<i>Örsi, F.</i> : Electrophorèse des hydrates de carbone et d'autres composants des denrées alimentaires	161
<i>Örsi, F.</i> : Fractionnement de la matière colorante caramélique par filtration gélique	242
<i>Pauli, P. et Horváth, Gy.</i> : Sur les examens concernant la sincérité des données obtenues avec le valorigrafe instrument pour la qualification des farines	312
<i>Petró, G.</i> : Dosage rapide de la vitamine C dans les denrées alimentaires par chromatographie en couche	234

<i>Pintér, I. et Krámer M.</i> : Procédé de chromatographie en couche mince pour la détection de divers colorants cosmétiques présents simultanément	169
<i>Sarudi, I. (jun.) et Siska, E.</i> : Dosage gravimétrique modifié de la teneur en sulfates des eaux potables	139
<i>Sarudi, I. (jun.) et Siska, E.</i> : Contrôle de la richesse des boissons de café filtre (Espresso) par la mesure de leur conductibilité électrique spécifique	260
<i>Sarudi, I. (sen.)</i> : Dosage de la teneur en nitrates des eaux potables par la méthode au nitron	47
<i>Spanyár, P.</i> : Qualité et qualification des denrées alimentaires	13
<i>Spanyár, P., Blazovich, M. et Gábor, I.</i> : Dosage de la vitamine D et de l'ergostérine dans la levure de fourrage. III. Le rôle de divers facteurs lors de la production de la vitamine D sous l'effet de l'irradiation dans le lait de levure de fourrage	94
<i>Spanyár, P. et Petró, O.</i> : Procédé simple pour le dosage des composés ascorbiques et des sels nitreux présents ensemble	130
<i>Telegdy Kováts, L., Mme Berndorfer É. Kraszner et Dévai, A.</i> : Examinations concernant la détection et le dosage de l'acide pangaminique (vitamine B ₁₅)	84
<i>Török, P.</i> : Analyses microbiologiques d'eaux potables en 1967	247
<i>Vajda, Ö.</i> : Qualité de nos denrées alimentaires d'après les examinations de l'Institut Municipal de Budapest de Chimie et de l'Examen des Denrées Alimentaires. Nouveaux points de vue du contrôle administratif de la qualité	73
<i>Vajda, Ö.</i> : A la mémoire de Fr. Görgényi	217
<i>Varga, J.</i> : Nouveau procédé pour la séparation des fractions de protéines du blé par filtration moléculaire	153
<i>Varga, J.</i> : Examen par électrophorèse des protéines et d'autres matières azotées	225
<i>Vidéki, L.</i> : Essais de prise d'échantillons avec des pastèques	300