

NÉVMUTATÓ

- Aczél, A.:*
Érett paradicsom pigmentjeinek rétegekromatográfiás vizsgálata 35
- Aczél, A.:*
Kémiai folyamatok hatása a tárolt paradicsomsűrítmény színére II. Karotinoidok változása tárolás folyamán 246
- Ammicco, C. I. Silano, V.** 228
- Andreotti, R. és Ferlenghi, P.:*
Néhány élelmiszer gyorsfagyasztása folyékony nitrogénnel – a fagyasztás gyorsaságának befolyása* 284
- Arneht, W. I. Thaler, H.** 184
- Assenat, L.:*
Tanulmány tejek és sajtok azonosítására poliakrilamid-gél elektroforézissel* 45
- Ballschmieter, H. M. B.:*
Különböző módszerekkel végrehajtott összehasonlító élelmiszer víztartalom vizsgálatok* .. 313
- Bandi, E. E.:*
A klórdioxid felhasználási lehetőségére vonatkozó vizsgálatok fürdővíz csírátlanitása céljából* 383
- Baron, F. I. Csontó, F.* 234
- Becker, G. I. Eisenbrand, J.** 338
- Békés, I.:*
Baktériumi törzsek proteináz termelésének vizsgálata 273
- Békés, I. I. Gál, I.* 208
- Belitz, H. D. I. Schormüller, J.** .. 48
- Bergner, K. G. és Miethke, H.:*
Élelmiszerek fémfelvétele fémi használati tárgyakkól: II. Használati tárgyak ónozásának ólomtartalma* 133
- Bernatowitz, B. I. Szmelich, W.** .. 381
- Bhattacharya, K. R. Indud Haraswamy, Y. M.:*
Az előfőzött nyersrizs szárításának hatása a hántolási tulajdonságokra* 114
- Biacs, P. I. Biró, E.* 156
- Biró, E. és Biacs, P.:*
Az infravörös spektroszkópia alkalmazása nagymolekulájú zsírsavak vizsgálatára I. 156
- Biró, G.:*
Az *Escherichia coli* meghatározásának problémái az élelmiszerbakteriológiában 229
- Blazovich, M. és Spanyol P.:*
Kapszaicin-meghatározási módszer kidolgozása oleorezin és más nagy hatóanyagtartalmú készítmények minősítésére ... 358
- Bond, J. F. I. Salvin, H.** 383
- Bonderava, E. I. Szoboleva, E.** ... 41
- Borkert, H. I. Scharner, E.** 43
- Bourdet, A., Feillet, P.:*
Foszforvegyületek eloszlása különböző típusú búzalisztek fehérjefrakcióiban* 118
- Boyd, H.:*
Malmok gázosításának új módszerei* 115
- Brandy, J. T. és Zagorski, J. A.:*
Enzimes glukóz meghatározás tanulmányozása keményítő hidrolizátumban* 381
- Brieskorn, C. H. és Wallenrauch, S.:*
Orotsavtartalom mint a tejhanyag mértéke élelmiszerekben* 155
- Bright, C. C. I. Pillsbury, H. C.** .. 272
- Cerutti, G. és Maccarrone, A.:*
Paraffinózott és hagyományosan érlelt juhsajtok vizsgálata* 42
- Chen, S. L., Cooper, E. J. és Gutmanis, F.:*
Aktív szárított élesztő: védelem oxidatív károsodás ellen a raktározás folyamán* 233
- Chi Tao I. Rita Pi** 312
- Chikuma, G. I. Yamamoto, T.** ... 43
- Ciegler, A. I. Peterson, R. S.** 381
- Clementini, L. I. Maltese, P.** ... 42

<i>Clerck, E.:</i>	
Néhány újabb szempont a malátázás technikájához és ellenőrzéséhez*	116
<i>Coffin, D. E.:</i>	
Néhány alkotórész töménységének összefüggése narancslében*	228
<i>Cooper, E. J. l. Chen, S. L.*</i>	233
<i>Crow, M. J. A., Rothfus, J. A.:</i>	
Búzasíkér-fehéjékrőm kromatografálása poliakrilamid gélen*	311
<i>Csiszár, B. l. Csonfi, F.</i>	234
<i>Csontfi, F., Mindszenty, L., Baron, F., Petheő, G. és Csiszár B.:</i>	
Klórozott szénhidrogén-maradékok vizsgálata élelmiszerekben (I–II. alap- és összetett élelmiszerek)	234
<i>Dalderup, L. M., Klein Obbink, H. J. és Van Haard, W. B.:</i>	
Penészgombák toxinjai (mikotoxinok)	380
<i>Dévy, J. l. Katona, F.</i>	285
<i>Diermaier, W. l. Maier, H. G.*</i>	207
<i>Doguchi, M. és Hlynka, I.:</i>	
A nyers síkér reológiai tulajdonságainak vizsgálata farinográffal*	117
<i>Donelson, J. R. és Yamazaki, W. T.:</i>	
Lisztfrakciók keményítőtartalmának meghatározása enzimatikus úton*	42
<i>Duisberg, E. l. Renner, E.*</i>	113
<i>Duma, Z. és Jakubczyk, T. et al.:</i>	
Nitrogénatmoszférában történő őrlés hatása a liszt tárolási és sütési tulajdonságaira*	116
<i>Dworschák, E.:</i>	
Nyers és sült húсок fehérjéinek összehasonlító kémiai vizsgálata táplálkozástudományi szempontból	263
<i>Dyer, R. H. l. Schoeneman, R. L.*</i>	245
<i>Dylkowsky, W. l. Szmelich, W.*</i>	381
<i>Eisenbrand, J. és Becker, G.:</i>	
A 3,4 = benzpirén vízdíthatóságának növelése 1, 3, 7 = trimetilxantin (koffein) adalékolása útján*	338
<i>Erlander, S. R. l. Jones, R. W.*</i>	118
<i>D. Errico l. Silano, V.*</i>	228
<i>Farkas, G. l. Honold, G. R.*</i>	43
<i>Fazio, T. l. Howard, J. W.*</i>	179
<i>Fehér, T.-nél. Szilágyi, J.</i>	129
<i>Feillet, P.:</i>	
A liszt oldható fehérjéinek technológiai jelentősége*	310
<i>Feillet, P. l. Bourdet, A.*</i>	118
<i>Ferlenghi, P. l. Andreotti, R.*</i>	284
<i>Fifield, C. C. l. Matthews, R. H.*</i>	42
<i>Flament, J.:</i>	
A liszt szemcsenyagság szerinti osztályozása*	311
<i>Franzke, Cl., Grunert, K. S. és Obrikát, H.:</i>	
Szénhidrátok perjordatos oxidációja. II. Di- és triszacharidok mennyiségi meghatározása*	113
<i>Franzke, Cl., Grunert, K. S. és Obrikát, H.:</i>	
Szénhidrátok perjordatos oxidációja. I. rész. Monoszacharidok mennyiségi meghatározása*	49
<i>Fresenius, W. és Schneider, W.:</i>	
Természetes ásványvizek összetételének ingadozásai*	119
<i>Freytag, W. és Ney, K. H.:</i>	
Dimetilszulfid előfordulása és keletkezése a spárga aromában*	244
<i>Fricke, A.:</i>	
Eljárások élelmiszerek tartóztatásának növelésére*	380
<i>Fritz, W.:</i>	
3,4-benzpirén és más policiklusos aromás vegyületek a margarinban és majonézben*	184
<i>Fukushima, D.:</i>	
A szójaprotein 7S és 11S globulinmolekuláinak belső szerkezete*	114
<i>Fournaud, J. és Mocyout, G.:</i>	
Gyorseljárás plasztikzacskókba vákuumsomagolt hústermékek bakteriológiai minőségének becslésére*	314
<i>Furukawa, K. l. Tanaka, K.*</i>	117
<i>Gábor, M.-nél:</i>	
Növények egyes falvionoid vegyületeinek hatása a C-vitamin oxidatív átalakulására	17
<i>Gál, I. E.:</i>	
Kapszaicin antibakteriális hatására vonatkozó vizsgálatok	80
<i>Gál, I. E.:</i>	
A mikrobiológia szerepe élelmiszerek minőségvizsgálatában	365

<i>Gál, I., Vajda, Ö. és Békés I.:</i> A kannabidiolsav néhány tulajdonságának vizsgálata elemiszer-tartóstitási szempontból ...	208
<i>Garai, T. I. Katona, F.</i>	285
<i>Gansmann, J. I. Maier, H. G.*</i>	207
<i>Gasztonyi K.:</i> Hazai lisztek precukortartalmának felmérése	103
<i>Gilles, K. A. I. Villegas, E.*</i>	311
<i>Golebiewski, T., Strzelec, E. és Trebuchowska, E.:</i> Sör stabilizálása poliamidporok által*	381
<i>Gramp, E. I. Schormüller, J.*</i>	48
<i>Grunert, K. S. I. Franke, C.*</i>	113
<i>Grunert, K. S. I. Franke, C.*</i>	49
<i>Gutmanis, F. I. Chen, S. L.*</i>	233
<i>van Haard, W. B. I. Dalderup, L. M.*</i>	380
<i>Hadorn, H. és Zürcher, K.:</i> Pontatlanságok és hibaforrások a peroxidszám és az oxidációs hajlam meghatározásakor* ...	139
<i>Weiss, H.:</i> Enzimek megítélése élelmiszertörvény szempontjából*	256
<i>Hanusch, J. I. Kiermeier, F.*</i>	49
<i>Hart, J. R.:</i> Vizsgálati módszer mesterségesen szárított és nagy nedvességtartalmú gabona keverésének kimutatására*	117
<i>Hegedüs, M.:</i> Élelmiszerfehérjék biológiai értékének meghatározása	252
<i>Heimann, W. és Wissler, K.:</i> A peroxidációs reakció kinetikája*	40
<i>Hermann, J. és Tunger, L.:</i> A B ₁ -vitaminveszteségnek kinetikája különböző őrlésű lisztek-ből készült rozskenyérben*	245
<i>Hlynka, J. I. Doguchi, M.*</i>	117
<i>Honold, G. R. és Farkas G. L.:</i> A búza redox enzimeit. Dehidrogenázok mennyiségi vizsgálata*	43
<i>Hoppe, H. és Romminger, K.:</i> Difenil és 2-hidroxidifenil kimutatása és félkvantitatív meghatározása citrusgyümölcsökben*	46
<i>Horváth, É. és Lakatos, M.:</i> Modellkísérletek közétkeztetésben leggyakrabban előforduló edényfésleges fertőtlenítő mosogatásával kapcsolatban	22
<i>Howard, J. W., Turicchi, E. W., White, R. H. és Fazio, T.:</i> Növényi olajokban előforduló policiklikus aromatikus szénhidrogének kivonása és meghatározása*	179
<i>Indudhara Swamy, Y. M. I.</i>	
<i>Bhallacharya, K. R.*</i>	114
<i>Irish, F. W. I. Pillsbury, H. C.*</i>	212
<i>Irvin, W. J. I. Smith, G. A.*</i>	338
<i>Jakubczyk, T. I. Duma, Z.*</i>	116
<i>Jáky, M.:</i> Zsírsvamteliszterek képződésének reakciómechanizmus vizsgálata. (Gyors metilézési eljárások gázkromatográfiás célra) ..	217
<i>Jeney, E. és Kovács, E.:</i> Gyümölcsök és zöldségfélék C-vitamin tartalmának vizsgálata	3
<i>Jennings, W. G. I. Tang, C. S.*</i>	245
<i>Jones, R. W., Erlander, S. R.:</i> Búzafehérjék és dextránok kölcsönhatása*	118
<i>W. Jurics, É.:</i> Egyes gyorsfagyasztott és friss zöldségfélék C-vitamintartalmának összehasonlító vizsgálata nyers és főtt állapotukban	9
<i>W. Jurics, É.:</i> Néhány gyorsfagyasztott és friss gyümölcs C-vitamintartalmának összehasonlító vizsgálata ..	165
<i>Kalinkowa, G.:</i> Gyors módszer tejben és tejtermékekben levő szerves klórtartalmú növényvédőszer extrakciójára*	313
<i>Katona, F., Garai, T. és Dévay, J.:</i> A potenciometriás és a coulombmetriás módszer alkalmazása a tej és más élelmiszer klorid tartalmának meghatározására.	285
<i>Keil, R.:</i> Stroncium-90 előfordulása biológiai anyagokban*	183
<i>Kélemen Szilas, M.:</i> A pörköltkáv minősége és a pörkölési mód közötti összefüggés*	46

<i>Keller, H. és Seeger, H.:</i>	
Új lehetőségek az elektroforetikus elemzésben cellogélhordozó alkalmazásával*	41
<i>Kertész, I. I. Nikodémusz, I.</i>	109
<i>Kiermeier, F., Mayr, A. és Hanusch, J.:</i>	
Illó zsírsavak keletkezése emmentáli sajt propion- és vajsavas erjedésekor I. A propionsavas erjedés hatása*	49
<i>Kiermeyer, F. és Wigand, W.:</i>	
Szélén meghatározása tejben* ..	46
<i>Klein, Obbink, H. J. I. Dalderup, L. M.*</i>	380
<i>Kohler, G. O. és Paller, R.:</i>	
Búzatermékek aminosav elemzésének módszerei*	48
<i>Kopeczky, A.:</i>	
A levegőnedvesség hatása tejpor „Szabadzsírtartalmára”*	113
<i>Kottász, J.:</i>	
Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények 1968. évi kötetéről	1
<i>Kottász, J.:</i>	
Az Élelmiszervizsgálati Közlemények 15 éves évfordulója ...	321
<i>Kovács, E. I. Jeney, E.</i>	3
<i>Kovács, Á. I. Lásztity, R.</i>	257
<i>Körmendy, L., Szeredy, I. és Mihályi, V.:</i>	
Fehérjebontó enzimek hatása pácolt hús hevítési veszteségére*	45
<i>Krützfeldt, H.:</i>	
Coffea Curiosa: képek és történetek a kávéfogyasztás gyönyöreiről múltban és jelenben*	183
<i>Lahmann, E. és Möller, M.:</i>	
Levegőszennyeződés városokban ólomtartalmú porok által*	384
<i>Lai, R. I. Naudot, M.*</i>	44
<i>Lakatos, M. I. Horváth, É.</i>	22
<i>Lásztity, R.:</i>	
Sikérféhejék kémiai szerkezete és reológiai tulajdonságai közötti összefüggések*	47
<i>Lásztity, R., Monori, S. és Kovács, A.:</i>	
Hazai búzák lipoproteinjeinek vizsgálata I. Bevezetés, puritininin előállítására magyar búzákból	257
<i>Lee, C. C. és Lian, J. H.:</i>	
Radioaktív nyomjelzők. ¹⁴ C-nel jelzett keményítő megfigyelése a kenyérszítés során*	115
<i>Lederer, M.:</i>	
Kromatográfiai adatok közlése* ..	383
<i>Lian, J. H.:</i> I. Lee, C. C.*	115
<i>Lindner, K.:</i>	
Trópuson termelt zöldség- és gyümölcsfélék szabad aminosavai	349
<i>Lóránt, B.:</i>	
Kávé és kakaó élelmiszerkémiai szempontból fontos anyagainak bomlása hő hatására*	183
<i>Lóránt, B.:</i>	
Antioxidánsok hőstabilitása* ..	233
<i>Lóránt, B.:</i>	
A differenciál-termoanalízis néhány élelmiszeranalitikai alkalmazása	377
<i>Luzsányi, L. I. F. Nagy, E.</i>	305
<i>Maccarrone, A. I. Cerutti, G.*</i>	42
<i>Maier, H. G., Diermair, W. és Gansmann, J.:</i>	
A kávé barnaszínű pörkölési anyagainak elkülönítése és jellemzése*	207
<i>Maltese, P. és Clementini, L.:</i>	
Tésztafélék tartóssága polipropilén és cellulóz csomagolásban* ..	42
<i>Matsumoto, H.:</i>	
A glutation enzimes meghatározása búzalisztben*	311
<i>Matthews, R. H. és Fifield, C. C. stb.:</i>	
A búza minőségének megitélése kétféle módon készült kenyérből*	42
<i>Mayr, A. I. Kiermeier, F.*</i>	49
<i>März, I.:</i>	
Modern analitikai módszerek az olaj- és margariniparban*	379
<i>Mc Donald, C. E. I. Villegas, E.* ..</i>	311
<i>Mehlitz, A. és Minas, Th.:</i>	
Leszálló vékonyrétegkromatográfia*	40
<i>Meredith, P.:</i>	
A gliadin típusú fehérjék oldhatósága. Néhány gammagliadin jellemzése*	310
<i>Miethke, H. I. Bergner, K. G.*</i>	133
<i>Mihályi, V. I. Körmendy, L.*</i>	45

Milatović, L., Samardžić, V. et al.: Jóminőségű kenyér gyártása gyenge búzából*	115	Ormay, L.: Szárzészta bakteriológiai vizsgálatok fontosabb ta- pasztalatai	293
Miller, H.: A búzaliszt vízfeltevő-képessé- gének meghatározása mikro- centrifugával*	43	O'Sullivan, M. T. I. Nimmo, C. C.*	117
Minas, Th. I. Mehlitz, A.*	40	Otora, E. I. Nikodémusz, I.	109
Mindszenty, L. I. Csonti, F.	234	Őrsi, F. I. Szalay, L.	86
Miserez, A.: Élelmiszerek radioaktivitása 1967-ben*	114	Őrsi, F. I. Telegdy Kováts, L.	193
Mocquot, G. I. Fournaud, J.*	314	Palter, R. I. Kohler, G. O.*	48
Monori, S. I. Lásztity, R.	257	Perini, E.: A liszt természetes javításának kérdése*	44
Möller, M. I. Lahmann, E.*	384	Peterson, R. S. és Ciegler, A.: Az aflatoxinok szétválasztása kétdimenziós vékonyréteg-kro- matográfiával*	381
Muntani, F. I. Silano, V.	228	Pethő, G. I. Csonti, F.:	234
Müller, J. G.: Folyékony élelmiszerek fagyasz- tással töményítése: elmélet, gya- korlat és gazdaságosság*	256	Pillsbury, H. C., Bright, C. C., O'Connor, K. J., Irish, F. W.: Kátrány és nikotin a cigarettá füstben*	272
F. Nagy, E. és Lúzsányi, L.: Adatok a nagyüzemileg gyár- tott szárzészta Staphylococcus aureus fertőzöttségének problé- májához	305	Pizzoli, E. M., Notarnicola, L. et al.: Kemény- és lágybúzák lipidjei- nek infravörös színképe*	310
Naudet, M., Lai, R. és Ucciani, E.: Az oxoszintézis a zsírkémiá- ban*	44	Pomeranz, Y. I. Rita, Pi.*	312
Nedelkovits, J. és Varga J.: Folyékony és félfolyékony (visz- kózus-plasztikus) élelmiszerek reológiai vizsgálata	93	Ponte, J. G., De Stefanis, J. A. et al.: A siker lipidjei. A 70%-os eta- nolos sükérvonat lipidjeinek felosztása	310
Ney, K. H. I. Freytag, W.*	244	Rásky, K. I. Telegdy Kováts, L.	193
Nikodémusz, I., Kertész, I. és Otoro, E.: Élelmiszerbakteriológiai vizsgá- ló módszerek a Kubai Népköz- társaságban	109	Raulin, J.: Az oxidált zsírsavak biológiai hatásai*	384
Nimmo, C. C. és O'Sullivan, M. T.: Durum és tavaszbúzák antigén fehérjéinek immunkémiai össze- hasonlítása*	117	Rehm, H. J.: Mikotoxinok és jelentőségük az élelmiszerkémia részére*	381
Noske, R. I. Voigt, J.*	47	Rehm, H. J. és Schmidt, I.: Aflatoxinképződés vajban és margarinban*	312
Notarnicola, L. I. Pizzoli, E. M.*	310	Reinhard, C.: Almaborok gázkromatográfiás vizsgálata*	184
Obrikat, H. I. Franzke, Cl.*	49	Renner, E. és Duisberg, E.: A méz minőségi jellemzői és ter- mészetes volta közötti össze- függés*	113
Obrikat, H. I. Franzke, Cl.*	113	Resmini, P.: Durum és lágy búzaliszt ada- golása és azonosítása örlemé- nyekben és szárzészta készit- ményekben*	116
O'Connor, K. J. I. Pillsbury, H. C.*	272		
Ojtozy, Kné: Hurkakészítmények minőségé- nek vizsgálata és kritikai érté- kelése	180		

<i>Richter, M. és Schierbaum, F.:</i> Keményítőmeghatározás lehetőségei és határai gabonatermékekben*	47	<i>Spanyár, P. és Blazovich, M.:</i> Fűszerpaprika kapszaicintartalmának meghatározása rétegkromatográfiás úton	196
<i>Rita Pi, Chi Tao és Y. Pomeranz:</i> A búzalisztek lipidjeinek szerepe a kenyér készítésben*	312	<i>De Stefanis, J. A. I. Ponta, J. G.*</i>	310
<i>Romminger, K. I. Hoppa, H.*</i>	46	<i>Strzelec, E. I. Golebiewski, T.*</i> ...	381
<i>Rose, L. C. és Solle, H.:</i> A hagyományos kenyérminősítési módszerek jelenlegi helyzete*	119	<i>Sullivan, P. J. I. Smith, G. A.*</i> ...	338
<i>Rothfus, J. A. I. Crow, M. J. A.*</i>	311	<i>Szalay, L. és Örsi, F.:</i> Szilárd és kvázi szilárd (plasztikus-elasztikus) élelmiszerek reológiai vizsgálata	86
<i>Salwin, H. és Bond, J. F.:</i> Tejsav és borostyánkősav gáz-kromatográfiás meghatározása élelmiszerekből*	383	<i>Szerey, I. I. Körmendy, L.*</i>	45
<i>Samardzic, V. I. Milatovic, L.*</i> ...	115	<i>Szilágyi, J.:</i> Az élelmiszerek világszabványosítását irányító Codex Alimentarius bizottság munkájáról ..	329
<i>Scharner, E. és Borkert, H.:</i> A vezetőképesség mérése és néhány alkalmazási lehetőség az élelmiszeriparban*	43	<i>Szilágyi, J., Fehér T.-né és Zoltán, T.:</i> Élelmiszeripari termékek minőségi mutatójának számítása és alkalmazása	129
<i>Schierbaum, F. I. Richter, M.*</i> ...	47	<i>Szmelich, W., Bernatowitz, B. és Dylkowsky, W.*</i>	382
<i>Schneider, N. I. Fresenius, W.*</i> ...	119	A sörle főerjedése tankban ...	382
<i>Schoeneman, R. L. és Dyer, R. H.:</i> Szeszfőzdei gabonapálinkák kémiai jellegzetességéről*	245	<i>Szoboleva, E. és Bonderava, E.:</i> 2-tiobarbitursav alkalmazása a zsír oxidációs romlásának kutatásánál*	41
<i>Schormüller, J., Grampp, E. és Belitz, H. D.:</i> Tejfehérjék változása karbonilvegyületek hatására I. Kazein reakciója etanállal*	48	<i>Tanaka, K., Furukawa, K.:</i> Sav és só hatása a tészta farinogrammjára és extenzigrammjára*	117
<i>Schormüller, J. és Schubert, W.:</i> A fumársav és maleinsav meghatározása élelmiszerekben* ...	44	<i>Tang, C. S. és Jennings, W. G.:</i> A sárgabarack illó vegyületei*	245
<i>Schubert, W. I. Schormüller*</i>	44	<i>Tarján, R.:</i> Táplálkozástudomány és élelmiszerkémia	324
<i>Schmidt, I. I. Rehm, H.*</i>	312	<i>Telegdy Kováts, L., B. Kraszner, É., Péterfalvi, M. és Gábor T.:</i> Adatok a pangaminsav (B ₁₅ -vitamin) természetes előfordulásához: I. Gabonamagvak pangaminsav tartalma	339
<i>Seeger, H. I. Keller, H.*</i>	41	<i>Telegdy Kováts, L., Örsi, F. és Rásky, K.:</i> Tejsav képződés kinetikájának vizsgálata glükóz és fruktóz bomlásánál lúgos közegben ...	193
<i>Shipe, W. F.:</i> A Babcock módszer és a Milko-Tester összehasonlító vizsgálata nyerstej-zsír mérésére*	313	<i>Thaler, H. és Arneith, W.:</i> Kávé- és kávépótló-vizsgálatok. X. közlemény. A Coffea arabica nyerskávé poliszacharidjai* ...	184
<i>Silano, V., D'errico, Am., Micco, C. és Muntoni, F.:</i> Tészta tojástartalma: a tojás jellegzetes fehérjéinek meghatározásával*	228		
<i>Sillermann, H. I. Wakeham, H.*</i> ...	338		
<i>Smith, G. A. L., Sullivan, P. J. és Irvin, W. J.:</i> Az oxidálható nitrogénoxidok meghatározása a cigarettafüstben*	338		
<i>Solle, H. I. Rose, L. C.*</i>	119		

<i>Thier, H. P.:</i>	
A paraj értékes és nemkívánatos tartalmi anyagai*.....	381
<i>Tóth, E. és Varga, M.:</i>	
Szilvafajták gyümölcszeszipari vizsgálata és minősítése laboratóriumban IV.	171
<i>Trean Korbelak:</i>	
Mesterséges édesítők rétegekromatográfiás azonosítása italokból: összehasonlító vizsgálat*..	379
<i>Trebuchowska, E. I. Golebiewsky, T.*</i>	381
<i>Tunger, L. I. Hermann, J.*</i>	245
<i>Turicchi, E. N. I. Howard, J. W.*</i>	179
<i>Ucciani, E. I. Naudet, M.*</i>	44
<i>Vajda, Ö.:</i>	
Az élelmiszerek érzékszervi bírálatának elméleti és gyakorlati kérdései I.	65
<i>Vajda, Ö.:</i>	
Az élelmiszerek érzékszervi bírálatának elméleti és gyakorlati kérdései II.	140
<i>Vajda, Ö.:</i>	
Az élelmiszer minőségellenőrzés új feladatai és eredményei	193
<i>Vajda, Ö.: I. Gál, I.</i>	208
<i>Vámos, Gy.:</i>	
Szárzásteszták <i>Staphylococcus</i> fertőzőtsége	301
<i>Varga, J. I. Nedelkovits, J.</i>	93
<i>Varga, M. I. Tóth, E.</i>	171
<i>Villegas, E., McDonald, E. E. és</i>	
<i>Gilles, K. A.:</i>	
Hármasminta módszer a lizin meghatározására önműködő aminosav elemzővel*	311
<i>Vitali, G.:</i>	
A liszt- és a gabonavizsgálatának fizikai módszerei*	116
<i>Voigt, J. és Noske, R.:</i>	
Glükóz, fruktóz és szacharóz egymás melletti vékonyrétegekromatográfiás elválasztása egymás mellett*	47
<i>Wakeham, H. és Silberman, H.:</i>	
A cellulóze hatása a cigarettafüst ízére*	338
<i>Wallenrauch, S. I. Brieskorn, C. H.*</i>	155
<i>White, R. H. I. Howard, J. N.*</i> ..	179
<i>Wigand, W. I. Kiermeier, F.*</i>	46
<i>Wiesser, K. I. Heimann, W.*</i>	40
<i>Yamamoto, T. és Chikuma, G.:</i>	
A tej savfokmeghatározásának új módszere*	43
<i>Yamasaki, W. T. I. Donelson, J. R.*</i>	42
<i>Zagorski, J. A. I. Brady, J. T.*</i> ..	381
<i>Zimmermann, R.:</i>	
Malomipari termékek értékelése fehérségük szerint*	45
<i>Zoltán, T. I. Szilágyi, J.</i>	129
<i>Zürcher, K. I. Hadorn, H.*</i>	139
A *-gal jelzett közlemények referátumok.	

TÁRGYMUTATÓ

Húsipar (hal, zsír, olaj)

- Az infravörös spektroszkópia alkalmazása nagymolekulájú zsírsavak vizsgálatára I.
Biró, E. és Biacs, P. 156
- Az oxidált zsírsavak biológiai hatásai
*Raulin, J.** 384
- Az oxoszintézis a zsírkémiában
*Naudet, M., Lai, R. és Ucciani, E.** 44
- 3,4-benzpirén és más policiklusos aromás vegyületek a margarinban és majonézben
*Fritz, W.** 184
- Fehérjebontó enzimek hatása pácolthús hevítési veszteségére
*Körmendy, L., Szeredy, I. és Mihályi, V.** 45
- Hurkakészítmények minőségének vizsgálata és kritikai értékelése
Ojtozy, Kné 180
- Modern analitikai módszerek az olaj- és margariniparban
*Márz, I.** 379
- Nyers- és sült hússok fehérjéinek összehasonlító kémiai vizsgálata táplálkozástudományi szempontból
Dworschák, E. 263
- 2-tiobarbitursav alkalmazása a zsír oxidációs romlásának kutatásánál
*Szoboleva, E. és Bonderava, E.** 41

Sütő- és tésztaipar (liszt)

- A búzalisztek lipidjeinek szerepe a kenyérfélesztésben
*Rita Pi-Chi Tao és Y. Pomeranz** 312
- A búzaliszt vízfelvevőképességének meghatározása mikrocentrifugával
*Miller, H.** 43

- A B₁-vitaminvesztésnek kinetikája a különböző őrlésű lisztek-ből készült rozskenyérben
*Hermann, J. és Tunger, L.** ... 245
- A búza minőségének megítélése kétféle módon készült kenyérből
*Matthews, R. H., Fifield, C. C. stb.** 42
- A búza redox enzimei. Dehidrogenázok mennyiségi vizsgálata
*Honold, G. R. és Farkas, G. L.** 43
- Adatok a pangaminsav (B₁₅-vitamin) természetes előfordulásához: I. Gabonamagvak pangaminsav tartalma
Telegdy Kováts, L., B. Kraszner, É., Péterfalvi, M. és Gábor, T. ... 339
- A gliadin típusú fehérjék oldhatósága. Néhány gammagliadin jellemzése
*Meredith, P.** 310
- A glutation enzimes meghatározása búzalisztben
*Matsumoto, H.** 311
- A hagyományos kenyérminősítési módszerek jelenlegi helyzete
*Rose, L. C., Solle, H.** 119
- A liszt- és a gabona vizsgálatának fizikai módszerei
*Vitali, G.** 116
- A liszt oldható fehérjéinek technológiai jelentősége
*Feillet, P.** 310
- A liszt szemcsenagyság szerinti osztályozása
*Flament, J.** 311
- A liszt természetes javításának kérdése
*Perini, E.** 44
- A nyers sikké reológiai tulajdonságainak vizsgálata farinográf-fal
*Doguchi, M., Hlynka, I.** 117

A siker lipidjei. A 70%-os etanolos sickerkivonat lipidjeinek felosztása <i>Ponte, J. G., De Stefanis, J. A. et al.*</i>	310	Lisztfrakciók keményítőtartalmának meghatározása enzimatikus úton <i>Donelson, J. R., Yamazaki, W. T.*</i>	42
Búzafehérjék és dextránok kölcsönhatása <i>Jones, R. W. és Erlander, S. R.*</i>	118	Malmok gázosításának új módszerei <i>Boyd, H.*</i>	115
Búzasiker fehérjék kromatografálása poliakrilamid gélen <i>Crow, M. J. A. és Rothfus, J. A.*</i>	311	Malomipari termékek értékelése fehérységük szerint <i>Zimmermann, R.*</i>	45
Búzatermékek aminosav elemzésének módszerei <i>Kohler, G. O. és Palter, R.*</i>	48	Nitrogénatmoszférában történő őrlés hatása a liszt tárolási és sütési tulajdonságaira <i>Duma, Z., Jakubczyk, T. et al.*</i>	116
Durum és lágy búzaliszt adagolása és azonosítása őrléményekben és száraztésztá készítményekben <i>Resmini, P.*</i>	116	Radioaktív nyomjelzők. ¹⁴ C-nel jelzett keményítő megfigyelése a kenyérfőzés során <i>Lee, C. C., Lian, J. H.*</i>	115
Durum és tavasz búzák antigen fehérjéinek immunkémiai összehasonlítása <i>Nimmo, C. C. és O'Sullivan, M. T.*</i>	117	Sav és só hatása a tészta farinogrammjára és extenzigrammjára <i>Tanaka, K., Furukawa, K.*</i> ..	117
Enzimes glukóz meghatározás tanulmányozása keményítő hidrolizátumban <i>Brandy, J. T. és Zagorski, J. A.*</i>	381	Sikerfehérjék kémiai szerkezeté és reológiai tulajdonságai közötti összefüggések <i>Lásztity, R.*</i>	47
Foszforvegyületek eloszlása különböző búzalisztek fehérjefrakcióiban <i>Bourdet, A. és Feillet, P.*</i>	118	Tésztafélék tartóssága polipropilén és cellulóz csomagolásban <i>Maltese, P., Clementini, L.*</i> ...	42
Hazai búzák lipoproteinjeinek vizsgálata. I. Bevezetés, puritinin előállítása magyar búzákból <i>Lásztity, R., Monori, S. és Kovács, Á.</i>	257	Vizsgálati módszer mesterségesen szárított és nagy nedvességtartalmú gabona keverésének kimutatására <i>Hart, J. R.*</i>	117
Hazai lisztek precukortartalmának felmérése <i>Gasztonyi, K.</i>	103	Tejipar	
Jóminőségű kenyér gyártása gyenge búzából <i>Milatovic, L., Samardzic, V. et al.*</i>	115	A Babcock módszer és a Milko-Tester összehasonlító vizsgálata nyerstejszír mérésére <i>Shipe, W. F.*</i>	313
Kemény- és lágybúzák lipidjeinek infravörös szinképe <i>Pizzoli, E. M., Notarnicola, L. et al.*</i>	310	Aflatoxinképződés vajban és margarinban <i>Rehm, J., Schmidt, I.*</i>	312
Keményítőmeghatározás lehetőségei és határai gabonatermékekben <i>Richter, M. és Schierbaum, F.*</i>	47	A levegőnedvesség hatása tejpor „szabadszírtartalmára” <i>Kopeczky, A.*</i>	113
		A potenciometriás és a coulombmetriás módszer alkalmazása a tej és más élelmiszer klordtartalmának meghatározására <i>Katona, F., Garai, T. és Dévay, J.</i>	285

A tej savfokmeghatározásának új módszere <i>Yamamoto, T. és Chikuma, G.*</i> 43	Szilvafajták gyümölcseszeczipari vizsgálata és minősítése laboratóriumban IV. <i>Tóth, E. és Varga, M.</i> 171
Gyorsmódszer tejben és tejtermékekben levő szerves klórtartalmú növényvédőszeres extrakciójára <i>Kalinkowa, G.*</i> 313	Konzerválás (mikrobiológiai, higienia)
Illó zsírsavak keletkezése emmentáli sajt propion- és vajsavas erjedésekor I. A propionsavas erjedés hatása <i>Kiermeier, F., Mayr, A. és Hanusch, J.*</i> 49	Adatok a nagyüzemileg gyártott szárítottészta <i>Staphylococcus aureus</i> fertőzöttségének problémájához <i>F. Nagy, E. és Luzsányi, L.</i> 305
Orótsavtartalom mint a tejhányad mértéke élelmiszerekben <i>Brieskorn, C. H. és Wallenrauch, S.*</i> 155	A kannabidiolsav néhány tulajdonságának vizsgálata élelmiszertartósítási szempontból <i>Gál, I., Vajda, Ö. és Békés, I.</i> 208
Paraffinozott és hagyományosan érlelt juhsajtok vizsgálata <i>Cerutti, G., Maccarone, A.*</i> 42	A klórdioxid felhasználási lehetőségére vonatkozó vizsgálatok fürdővíz csírátlanítása céljából <i>Bandi, E. E.*</i> 383
Szelén meghatározása tejben <i>Kiermeier, F. és Wigand, W.*</i> 46	A mikrobiológia szerepe élelmiszerek minőségvizsgálatában <i>Gál, I. E.</i> 365
Tanulmány tejek és sajtok azonosítására poliakrilamid-gél elektroforézissel <i>Assenat, L.*</i> 45	Az <i>Escherichia coli</i> meghatározásának problémái az élelmiszerbakteriológiában <i>Bíró, G.</i> 229
Tejfehérjék változása karbonilvegyületek hatására I. Kazein reakciója etanállal <i>Schormüller, J., Grampp, E. és Belitz, H. D.*</i> 48	Baktériumtörzsek proteínáz termelésének vizsgálata <i>Békés, I.</i> 273
Szeszipar (sör, melasz)	Élelmiszerbakteriológiai vizsgáló módszerek a Kubai Népköztársaságban <i>Nikodémusz, I., Kertész, I. és Otoro Eduardo</i> 109
A sörlé főerjedése tankban <i>Szmelich, W., Bernatowicz, B. és Dylkowsky, W.*</i> 381	Élelmiszerek fémfelvétele fémi használati tárgyakból: II. Használati tárgyak ózozásának ólomtartalma <i>Bergner, K. G. és Miethke, H.*</i> 133
Mesterséges édesítők rétegekromatográfiás azonosítása italokból: összehasonlító vizsgálat <i>Trean, Korbela*</i> 379	Eljárások élelmiszerek tartósításának növelésére <i>Fricke, A.*</i> 380
Néhány újabb szempont a malátázás technikájához és ellenőrzéséhez <i>Clerck, E.*</i> 116	Gyorseljárás plasztikzacskókba vákuumcsomagolt hűstermékek bakteriológiai minőségének becslésére <i>Fournaud, J. és Mocquot, G.*</i> 314
Sör stabilizálása poliamidporok által <i>Golebiewski, T., Strzelec, E. és Trebuchowska, E.*</i> 381	Kapszaicin antibakteriális hatására vonatkozó vizsgálatok <i>Gál, I. E.</i> 80
Szeszfűzdei gabonapálínkák kémiai jellegzetességéről <i>Schoeneman, R. L. és Dyer, R. H.*</i> 245	Levegőszennyeződés városokban ólomtartalmú porok által <i>Lahmann, E. és Möller, M.*</i> 384

Modellkísérletek közétkeztetésben leggyakrabban előforduló edényfélések fertőtlenítő mosogatásával kapcsolatban <i>Horváth, É. és Lakatos, M.</i>	22
Penészgombák toxinjai (mikotoxinok) <i>Dalderup, L. M., Klein Obbink, H. J. és Van Haard, W. B.*</i>	380
Száraztészta bakteriológiai vizsgálatok fontosabb tapasztalatai <i>Ormay, L.</i>	293
Száraztészta Staphylococcus fertőzőtsége <i>Vámos, Gy.</i>	301

Kávé

A kávé barnaszínű pörkölési anyagainak elkülönítése és jellemzése <i>Maier, H. G., Diermair, W. és Gansmann, J.*</i>	207
A pörköltkávé minősége és a pörkölési mód közötti összefüggés <i>Kelemen Szilas, M.*</i>	46
A trópus aranya (Das Gold der Tropen)*	118
Coffea Curiosa: képek és történetek a kávéfogyasztás gyönyöreiről múltban és jelenben <i>Krützfeldt, H.*</i>	183
Kávé és kakaó élelmiszerkémiail szemponthól fontos anyagainak bomlása hő hatására <i>Lóránt, B.*</i>	183
Kávé- és kávépótló-vizsgálatok. XI. közlemény. A Coffea arabica nyerskávé poliszacharidjai <i>Thaler, H. és Arneht, W.*</i>	184

Vegyes

A cellulóze hatása a cigarettafüst ízére <i>Wakeham, H. és Silberman, H.*</i>	338
A differenciál-termoanalízis néhány élelmiszeralitikai alkalmazása <i>Lóránt, B.</i>	377

A fumársav és maleinsav meghatározása élelmiszerekben <i>Schormüller, J. és Schubert, W.*</i>	44
Aktív szárított élesztő: védelem oxidatív károsodás ellen a raktározás folyamán <i>Chen, S. L., Cooper, E. J. és Gutmanis, F.*</i>	233
Almaborok gázkromatográfiás vizsgálata <i>Reinhard, C.*</i>	184
A méz minőségi jellemzői és természetes volta közötti összefüggés <i>Renner, E. és Duisberg, E.*</i>	113
Antioxidánsok hőstabilitása <i>Lóránt, B.*</i>	233
A paraj értékes és nemkívánatos tartalmi anyagai <i>Thier, H. P.*</i>	381
A peroxidációs reakció kinetikája <i>Heimann, W. és Wisser, K.*</i>	40
A sárgabarack illó vegyületei <i>Tang, C. S. és Jennings, W. G.*</i>	245
A szójaprotein 7S és 11S globulinmolekuláinak belső szerkezete <i>Fukushima, D.*</i>	114
A vezetőkéesség mérése és néhány alkalmazási lehetősége az élelmiszeriparban <i>Scharner, E. és Borkert, H.*</i>	43
Az aflatoxinok szétválasztása kétdimenziós vékonyréteggromatografiával <i>Peterson, R. S. és Cieglar, A.*</i>	381
Az előfőzött nyersrizs szárításának hatása a hántolási tulajdonságokra <i>Bhattacharya, K. R. és Indud Haraswany, Y. M.*</i>	114
Az oxidálható nitrogénoxidok meghatározása a cigarettafüstben <i>Smith, G. A. L., Sullivan, P. J. és Irvin, W. J.*</i>	338
A 3,4 = benzpirén vízdoldhatóságának 1, 3, 7 = trimetilxantin (koffein) adalekolása útján <i>Eisenbrand, J. és Becker, G.*</i>	338
Difenil és 2-hidroxidifenil kimutatása és félkvantitatív meghatározása citrusgyümölcsökben <i>Hoppe, H. és Romminger, K.*</i>	46

Dimetilszulfid előfordulása és keletkezése a spárga aromában <i>Freytag, W. és Ney, K. H.*</i> ...	244	Klórozott szénhidrogén-maradékok vizsgálata élelmiszerekben (I–II. alap- és összetett élelmiszerek) <i>Csonti, F., Mindszenty, L., Baron, F., Petheő, G. és Csiszár, B.</i>	234
Egyes gyorsfagyasztott és friss zöldségfélék C-vitamintartalmának összehasonlító vizsgálata nyers és főtt állapotukban <i>W. Jurics, É.</i>	9	Kromatográfiai adatok közlése <i>Lederer, M.*</i>	383
Élelmiszerfehérjék biológiai értékének meghatározása <i>Hegedűs, M.</i>	252	Különböző módszerekkel végrehajtott összehasonlító élelmiszer víztartalom vizsgálatok <i>Ballschmieter, H. M. B.*</i>	313
Érett paradicsom pigmentjeinek rétegekromatográfiás vizsgálata <i>Aczél, A.</i>	35	Leszálló vékonyréteg-kromatográfia <i>Mehlitz, A. és Minas, Th.*</i>	40
Folyékony élelmiszerek fagyasztással történő töményítése; elmélet, gyakorlat és gazdaságosság <i>Müller, J. G.*</i>	256	Mikotoxinok és jelentőségük az élelmiszerekémia részére <i>Rehm, H. J.*</i>	381
Folyékony és félfolyékony (vizskózus-plasztikus) élelmiszerek reológiai vizsgálata <i>Nedelkovits, J. és Varga, J.</i>	93	Néhány alkotórész töménységének összefüggése narancslében <i>Coffin, D. e.*</i>	228
Fűszerpaprika kapszaicintartalmának meghatározása rétegekromatográfiás úton <i>Spanyár, P. és Blazovich, M.</i> ...	196	Néhány élelmiszer gyorsfagyasztása folyékony nitrogénnel – a fagyasztás gyorságának befolyása <i>Andreotti, R. és Ferlenghi, P.*</i> ...	284
Glükóz, fruktóz és szacharóz egymás melletti vékonyrétegekromatográfiás elválasztása egymás mellett <i>Voigt, J. és Noske, R.*</i>	47	Néhány gyorsfagyasztott és friss gyümölcs C-vitamintartalmának összehasonlító vizsgálata <i>W. Jurics, É.</i>	165
Gyümölcsök és zöldségfélék C-vitamin tartalmának vizsgálata <i>Jeney, E. és Kovács, E.</i>	3	Növények egyes flavonoid vegyületeinek hatása a C-vitamin oxidatív átalakulására <i>Gábor, M-né</i>	17
Hármas-minta módszer a lizin meghatározására önműködő aminosav elemzővel <i>Villegas, E., McDonald, C. E. és Gilles, K. A.*</i>	311	Növényi olajokban előforduló policiklikus aromatikus szénhidrogének kivonása és meghatározása <i>Howard, J. W., Turicchi, E. W., White, R. H. és Fazio, T.*</i>	179
Kapszaicin-meghatározási módszer kidolgozása oleorezin és más nagy hatóanyag tartalmú készítmények minősítésére <i>Blazovich, M. és Spanyár, P.</i> ...	358	Pontatlanságok és hibaforrások a peroxidszám és az oxidációs hajlam meghatározásakor <i>Hadorn, H. és Zürcher, K.*</i>	139
Kátrány és nikotin a cigaretta füstben <i>Pillsbury, H. C., Bright, C. C., O'Connor, K. J. és Irish, F. W.*</i>	272	Stroncium – 90 előfordulása biológiai anyagokban <i>Keil, R.*</i>	183
Kémiai folyamatok hatása a tárolt paradicsomsűrítmény színére II. Karotinoidok változása tárolás folyamán <i>Aczél, A.</i>	246	Szénhidrátok peroxidatos oxidációja. 1. rész. Monoszacharidok mennyiségi meghatározása <i>Franzke, Cl., Grunert, K. S. és Obrikat, H.*</i>	49

Szénhidrátok perjordatos oxidációja. II. Di- és triszacharidok mennyiségi meghatározása <i>Franzke, Cl., Grunert, K. S. és Obrikat, H.*</i>	113
Szilárd és kvázi szilárd (plasztikus-elasztikus) élelmiszerek reológiai vizsgálata <i>Szalay, L. és Órsi, F.</i>	86
Tejsav és borostyánkősav gázkromatográfiás meghatározása élelmiszerekből <i>Salwin, H. és Bond, J. F.*</i>	383
Tejsav képződése kinetikájának vizsgálata glükóz és fruktóz bomlásánál lúgos közegben <i>Telegdy Kováts, L., Órsi, F. és Rásky, K.</i>	193
Természetes ásványvizek összetételének ingadozásai <i>Fresenius, W. és Schneider, W.*</i>	119
Tészta tojástartalma: a tojás jellegzetes fehérjéinek meghatározásával <i>Silano, V., D'Errico, A. M., Micco, C. és Muntoni, F.*</i>	228
Trópuson termelt zöldség- és gyümölcsfélék szabad aminosavai <i>Lindner, K.</i>	349
Új lehetőségek az elektroforetikus elemzésben cellogélhordozó alkalmazásával <i>Keller, H. és Seeger, H.*</i>	41
Zsírsavmetilésztetek képződésének reakciómechanizmus vizsgálata. (Gyors metilezési eljárások gázkromatográfiás célra) <i>Jáky, M.</i>	217

Beszámolók (általános jellegű cikkek)

Az élelmiszerek érzékszervi bírálatának elméleti és gyakorlati kérdései I. <i>Vajda, Ö.</i>	65
Az élelmiszerek érzékszervi bírálatának elméleti és gyakorlati kérdései II. <i>Vajda, Ö.</i>	140
Az élelmiszerek világszabványosítását irányító Codex Alimentarius bizottság munkájáról <i>Szilágyi, J.</i>	329
Az élelmiszer minőségellenőrzés új feladatai és eredményei <i>Vajda, Ö.</i>	134
Az Élelmiszervizsgálati Közlemények 15 éves évfordulója <i>Kottász, J.</i>	321
Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények 1968. évi kötetéről <i>Kottász, J.</i>	1
Élelmiszerek radioaktivitása 1967-ben <i>Miserez, A.*</i>	114
Élelmiszeripari termékek minőségi mutatójának számítása és alkalmazása <i>Szilágyi, J., Fehér, T.-né és Zoltán, T.</i>	129
Enzimek megítélése élelmiszer-törvény szempontjából <i>Hans Weiss*</i>	256
Táplálkozástudomány és élelmiszerkémia <i>Tarján, R.</i>	324

A *-gal jelzett közlemények referátumok.

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Ацел, А.</i> : Влияние химических процессов на цвет храненного томатного концентрата II. Изменение каротиноидов в течении хранения	246
<i>Ацел, А.</i> : Исследование пигментов в зрелых помидорах методом слоистой хроматографии	35
<i>Бжекиш, И.</i> : Исследование продукции протеиназы штаммов бактерий	273
<i>Блазович, М. — Шпаняр, П.</i> : Разработка метода определения капсаицина для качественной оценки продуктов содержащих олеорезин и других агентов	361
<i>Биро, Г.</i> : Проблемы определения <i>Escherichia coli</i> в бактериологии пищевых продуктов	229
<i>Биро, Э. и Биач, П.</i> : Использование инфракрасной спектроскопии для исследования высокомолекулярных жирных кислот, I	156
<i>Вамош, Дю.</i> : Зараженность макаронных изделий стафилококками	301
<i>Вайда, Е.</i> : Теоретические и практические вопросы органолептической оценки пищевых продуктов, I	65
<i>Вайда, Е.</i> : Теоретические и практические вопросы органолептической оценки пищевых продуктов, II	140
<i>Гал, И. Е.</i> : Роль микробиологии при качественной оценке пищевых продуктов	369
<i>Гал, И., Вайда, Ед. и Бекеш, И.</i> : Исследование некоторых свойств каннабидиоловой кислоты с точки зрения консервирования пищевых продуктов	208
<i>Гостони, К.</i> : Измерение содержания пресахара венгерской муки	103
<i>Гал, И., Э.</i> : Исследования антибактериального действия капсаицина	80
<i>Габор, М.</i> : Влияние некоторых соединений флавоноидов растений на окислительное преобразование витамина — С	17
<i>Дворшак, Э.</i> : Сравнительные химические испытания белков сырого и жаренного мяса с точки зрения научки питания	263
<i>Енци, Э. и Ковач, Э.</i> : Исследование содержания витамина — С в фруктах и овощах	3
<i>Катона, Ф., Гараи, Т. и Дэваи, Й.</i> : Применение потенциометрического и коулонометрического метода для определения содержания хлорида в молоке и в прочих пищевых продуктах	285
<i>Коттас, Й.</i> : Отчёт о томе 1968 г. „Élelmiszervizsgálóti Közlemények“	1
<i>Коттас, Й.</i> : 15-ти летняя годовщина журнала „Élelmiszervizsgálóti Közlemények“	321
<i>Линонер, К.</i> : Содержание свободных аминокислот в овощах выращенных в тропических краях	351
<i>Лорант, Б.</i> : Применение дифференциальной термоаналитики в аналитике продуктов питания	377
<i>Ластить, Р., Монори, Ш., Ковач, А.</i> : Испытание липопротеинов в отечественных пшеницах. I. Введение, получение пуротионина из венгерских пшениц	257
<i>Ф. Надь, Э. и Лужани, Л.</i> : Данные к проблемам зараженности макаронных изделий стафилококкусами в крупных производственных предприятиях	305

<i>Неделкович, Я. и Варга, Я.</i> : Реологическое испытание жидких и полужидких (вязких — эластичных) пищевых продуктов	93
<i>Никодемус, И., Кертес, И. и Отэрэ, Э.</i> : Методы бактериологических испытаний пищевых продуктов в Кубинской Народной Республике	109
<i>Ормаи, Л.</i> : О важнейших опытах бактериологических испытаний макаронных изделий	293
<i>Салаи, Л. и Ерши, Ф.</i> : Реологические испытания устойчивых и квазиустойчивых (пластических — эластических) пищевых продуктов	86
<i>Силади, Й.</i> : Общая программа ФАО и WHO (МОГ) по стандартизации продуктов питания	331
<i>Силади, Й., Фехер, Т. и Золтан, Т.</i> : Расчет и применени качественных показателей продуктов пищевой промышленности	129
<i>Тарян, Р.</i> : Наука питания и химия продуктов питания	325
<i>Тот, Э. и Варга, М.</i> : Спиртопромышленное испытание и качественная оценка разных сортов слив в лабораторных условиях, IV. ...	171
<i>Тэлегди Ковач, Л.</i> : Данные о естественным местонахождениям пангаминовой кислоты (витамина В ₁₃). I. Содержание пангаминовой кислоты в зернах	341
<i>Телегди Ковач, Л., Ерши, Ф. и Рашки, К.</i> : Изучение кинетики образования молочной кислоты при расщеплении глюкозы и фруктозы в щелочной среде	193
<i>Чонти, Ф., Миндсенты, Л., Барон, Ф., Пэтьё, Г. и Чисар, Б.</i> : Испытание остатков хлорированных углеводов в пищевых продуктах	234
<i>Шпаняр, П. и Блазович, М.</i> : Определение содержания капсаицина в пряном перце помощью слоистой хроматографии	196
<i>Хегедюш, М.</i> : Определение биологической ценности белков пищевых продуктов	252
<i>Хорват, Е. и Лакатош, М.</i> : Модельные опыты обеззараживающей мойки посуды чаще всего используемых в общественном питании ...	22
<i>Яки, М.</i> : Исследование механизма реакции образования метилового эфира жирной кислоты. (Быстрый способ метилирования для целей хроматографии)	217
<i>В. Юрич, Е.</i> : Сравнительные испытания содержания витамина — С некоторых быстрозамороженных и свежих овощей, в сыром и вареном виде	9
<i>В. Юрич, Е.</i> : Сравнительные испытания содержания витамина С в некоторых быстрозамороженных и свежих фруктах	165

INHALT

<i>Aczél, A.</i> : Dünnschichtchromatographische Prüfung von Pigmenten reifer Tomaten.....	35
<i>Aczél, A.</i> : Einfluss chemischer Vorgänge auf die Farbe von gelagerten Tomatenkonzentraten II. Änderung der Carotinoide während der Lagerung	246
<i>Békés, I.</i> : Prüfung der Proteinaseproduktion von Bakterienstämmen	273
<i>Biró E.</i> und <i>Biacs P.</i> : Anwendung der infraroten Spektroskopie auf die Untersuchung von hochmolekularen Fettsäuren	156
<i>Biró G.</i> : Probleme der <i>Escherichia coli</i> Bestimmung in der Lebensmittelbakteriologie	229
<i>Blazovich, M.</i> und <i>Spanyár, P.</i> : Ausarbeitung einer Bestimmungsmethode für Capsaicin zwecks Qualifizierung von Oleoresin und anderen wirkstoffreichen Präparaten	361
<i>Csonti, F., Mindszenty, L., Baron, F., Petheő, G.</i> und <i>Csiszár, B.</i> : Untersuchung von chlorierten Kohlenhydrogen-Rückständen in Lebensmitteln. (I—II. Einfache und zusammengesetzte Lebensmittel)	234
<i>Dworschák E.</i> : Vergleichende chemische Untersuchung der Eiweißstoffe roher und gebratener Fleische vom Standpunkte der Ernährungswissenschaft	263
<i>Gábor M.</i> : Die Wirkung einzelner flavonoide Verbindungen von Pflanzen auf die oxydative Umwandlung von Vitamin-C	17
<i>Gál, I. E.</i> : Die Rolle der Mikrobiologie in der Qualitätskontrolle von Lebensmitteln	369
<i>Gál, I. E.</i> : Untersuchungen über die antibakterielle Wirksamkeit von Capsaicin	80
<i>Gál, I., Vajda, Ö.</i> und <i>Békés, I.</i> : Prüfung einiger Eigenschaften der Cannabidiolsäure von dem Standpunkte der Lebensmittelkonservierung	208
<i>Gasztonyi, K.</i> : Ergründung des Praezuckerghaltes von ungarischen Mehlen	103
<i>Hegedűs, M.</i> : Bestimmung der biologischen Wertigkeit von Lebensmitteliweiß	252
<i>Horváth É.</i> und <i>Lakatos M.</i> : Modellversuche das desinfizierende Abwaschen des in der Gemeinschaftsverpflegung zumeist angewandten Essgeschirrs betreffend	22
<i>Jáky, M.</i> : Über den Reaktionsmechanismus bei der Bildung von Fettsäuremethylestern. (Rasche Methylierungsverfahren für gaschromatographische Zwecke)	217
<i>Jeney E.</i> und <i>Kovács E.</i> : Untersuchung von Obst- und Gemüsearten auf Vitamin-C Gehalt	3
<i>Jurics É. W.</i> : Vergleichende Untersuchung des Vitamin-C Gehaltes von tiefgekühltem und frischem Gemüse in rohem und gekochten Zustand	9
<i>Jurics É. W.</i> : Vergleichende Untersuchung des Vitamin-C-Gehaltes von schnellgefrorenem und frischem Obst	165

<i>Katona, F., Garay T. und Dévay J.:</i> Anwendung der potentiometrischen und coulombmetrischen Methode zur Bestimmung des Chloridgehaltes von Milch und anderen Lebensmitteln	285
<i>Kottász, J.:</i> Bericht über den Band der „Élelmiszervizsgálati Közlemények“ im Jahre 1968	1
<i>Kottász, J.:</i> Der 15. Jahrestag der Élelmiszervizsgálati Közlemények	321
<i>Lásztity R., Monori S. und Kovács Á.:</i> Untersuchung der Lipoproteine einheimischer Weizen. I. Einführung, Darstellung des Purothionins aus ungarischen Weizen	257
<i>Lindner, K.:</i> Freie Aminosäuren von in den Tropen gewachsenen Gemüse- und Obstarten	351
<i>Lóránt, B.:</i> Einige lebensmittelanalytische Anwendungen der Differential-Thermoanalyse	377
<i>Nagy F. E. und Luzsányi L.:</i> Beitrag zum Problem der Infiziertheit von grossbetrieblich produzierten Teigwaren mit <i>Staphylococcus aureus</i>	305
<i>Nedelkovičs, J. und Varga, J.:</i> Rheologische Prüfung von flüssigen und halbflüssigen (viskosen-plastischen) Lebensmitteln	93
<i>Nikodémusz, I., Kertész, I. und Otoro, E.:</i> Lebensmittelbakteriologische Prüfmethoden in der Kubanischen Volksrepublik	109
<i>Ormay L.:</i> Einige wichtigere Erfahrungen anlässlich der bakteriologischen Prüfung von Teigwaren	293
<i>Spanyár, P. und Blazovich, M.:</i> Bestimmung des Capsaicingehaltes von Gewürzpaprika mittels Dünnschichtchromatographie	196
<i>Szalay, L. und Órsi, F.:</i> Rheologische Prüfung von festen und quasi festen (plastischen-elastischen) Lebensmitteln	86
<i>Szilágyi, J.:</i> Gemeinsames Lebensmittelstandardisierungsprogramm der FAO/WHO	331
<i>Szilágyi J., Fehér T. und Zoltán T.:</i> Berechnung und Anwendung der Qualitätskennzahl von lebensmittelindustriellen Produkten	129
<i>Tarján, R.:</i> Nahrungsmittelwissenschaft und Lebensmittelchemie	325
<i>Telegdy Kováts, L., Kraszner, B. É., Péterfalvi, M. und Gábor, T.:</i> Angaben über das natürliche Vorkommen der Pangaminsäure (Vitamin B ₁₅) I. Pangaminsäuregehalt von Getreidekörnern	341
<i>Telegdy Kováts, L., Órsi, F. und Rásky, K.:</i> Über die Kinetik der Milchsäurebildung bei Zersetzung von Glykose und Fruktose in alkalischem Medium	193
<i>Tóth E. und Varga M.:</i> Alkoholindustrielle Prüfung von Pflaumensorten und ihre Qualifizierung im Laboratorium	171
<i>Vajda, Ö.:</i> Theoretische und praktische Fragen der organoleptischen Beurteilung von Lebensmitteln I.	65
<i>Vajda Ö.:</i> Theoretische und praktische Fragen der organoleptischen Beurteilung von Lebensmitteln II.	140
<i>Vámos Gy.:</i> Infiziertheit von Teigwaren mit <i>Staphylococcus</i>	301

CONTENTS

<i>Aczél, A.</i> : Effect of chemical processes on the colour of stored tomato puree. II. Changes in carotenoids during storage	246
<i>Aczél, A.</i> : Investigation of the pigments of ripe tomatoes by layer chromatography	35
<i>Békés, I.</i> : Study of the production of proteolytic enzymes by bacterial strains	273
<i>Bíró, E.</i> and <i>Biacs, P.</i> : Application of infrared spectroscopy in the investigation of high molecular fatty acids	156
<i>Bíró, G.</i> : Problems in the determination of <i>Escherichia coli</i> in food bacteriology	229
<i>Blazovich, M., Spanyol, P.</i> : A method for determining capsaicin in oleoresin and some other preparations containing large amounts of active principle	361
<i>Csonti, F., Mindszenty, L., Baron, F., Petheő, G.</i> and <i>Csiszár, B.</i> : Investigation of chlorinated hydrocarbon residues in foods. (I–II. Basic and combined foods)	234
<i>Dworschák, E.</i> : Comparative chemical study of the proteins of raw and roasted meat from the point of view of dietetics	263
<i>Gasztonyi, K.</i> : Survey of the pre-sugar content of Hungarian flours	103
<i>Gábor, M.</i> : Effect of certain flavonoid compounds in plants on the oxidative conversion of vitamin C	17
<i>Gál, I. E.</i> : Investigations referring to the antibacterial effect of capsaicin ..	80
<i>Gál, I. E.</i> : The role of microbiology in quality testing of foods	369
<i>Gál, I., Vajda, Ö.</i> and <i>Békés, I.</i> : Investigation of certain properties of cannabidiolic acid from the aspect of food preservation	208
<i>Hegedűs, M.</i> : Assay of the biological value of food proteins	252
<i>Horváth, É.</i> and <i>Lakatos, M.</i> : Model experiments in connection with the disinfecting washing of dish types most often occurring in public catering	22
<i>Jáky, M.</i> : Investigation of the reaction mechanism of the formation of the methylesters of fatty acids	217
<i>Jeney, E.</i> and <i>E. Kovács</i> : Investigation of the contents of vitamin-C in fruits and vegetables	3
<i>Jurics, É. W.</i> : Comparative investigation of the contents of vitamin C in some quick-frozen and fresh vegetables in uncooked and cooked state ..	9
<i>Jurics, É. W.</i> : Comparative investigation of the vitamin-C content of some quick-frozen and fresh fruits	15
<i>Katona, F., Garai, T.</i> and <i>Dévay, J.</i> : Utilization of potentiometric and coulombmetric methods to estimate chloride content of milk and other foods	285
<i>Kottász, J.</i> : The 15 th anniversary of the journal "Élelmiszervizsgálati Közlemények"	321
<i>Kottász, J.</i> : Report on the 1968 Volume of Élelmiszervizsgálati Közlemények	1

<i>Lásztity, R., Monori, S. and Kovács, Á.</i> : Study of the lipoproteins of Hungarian wheats. I. Introduction, preparation of purothionin from Hungarian wheats	257
<i>Lindner, K.</i> : Free amino acids of tropical fruits and vegetables.....	351
<i>Lőránt, B.</i> : Utilisation of differential thermal analysis in food testing	377
<i>Nagy, E. F., Luzsányi, L.</i> : Contributions to the Staphylococcus aureus contamination problem of large scale paste-production	305
<i>Nedelkovits, J. and Varga, J.</i> : Rheological investigation of liquid and semi-liquid (viscous-plastic) foods	93
<i>Nikodémusz, I., Kertész, I. and Otoro, E.</i> : Food bacteriological investigating methods in The Cuban People's Republic	109
<i>Ormay, L.</i> : Some important experiences related to the bacteriological study of paste	293
<i>Spanyár, P. and Blazovich, M.</i> : Determination of the contents of capsaicin in ground paprika by thin layer chromatography	196
<i>Szalay, L. and Órsi, F.</i> : Rheological investigation of solid and quasi-solid (plastic-elastic) foods	86
<i>Szilágyi, J.</i> : On the work of the Codex Alimentarius Commission directing the world standardisation of foods.....	331
<i>Szilágyi, J., Fehér T. and Zoltán T.</i> : Calculation of the quality index of various products of food industry and application of this index ...	129
<i>Tarján, R.</i> : Dietetics and food chemistry	325
<i>Telegdy Kováts, L., B. Kraszner, É., Péterfalvi, M., Gábor, T.</i> : Contributions to the natural occurrence of pangamic acid (Vitamin B ₁₅). I. The pangamic acid content of grains.....	341
<i>Telegdy Kováts, L., Órsi, F. and Rásky, K.</i> : On the kinetics of lactic acid formation during glucose and fructose breakdown in an alkaline medium	193
<i>Tóth, E. and Varga, M.</i> : Laboratory investigation and evaluation of plum varieties from the aspect of the spirits industry of fruit brandies ...	171
<i>Váжда, Ö.</i> : Theoretical and practical problems of the sensory evaluation of foods. I.	65
<i>Váжда, Ö.</i> : Theoretical and practical problems of the sensory evaluation of foods. II.	140
<i>Vámos, Gy.</i> : Staphylococcus contamination of pastes	301

SOMMAIRE

<i>Aczél, A.</i> : Influence des processus chimiques sur la couleur de la purée de tomates emmagasinée II. Changement des caroténoïdes au cours de l'entreposage.....	246
<i>Aczél, A.</i> : Examenation par chromatographie sur couche des pigments de la tomate mure.....	35
<i>Békés, I.</i> : Étude de la production des protéinases par quelques souches bactériennes.....	273
<i>Biró, E.</i> et <i>P. Biacs</i> : Emploi de la spectroscopie infrarouge pour l'analyse des acides gras à grandes molécules.....	156
<i>Biró, G.</i> : Les problèmes de l'identification de l' <i>Escherichia coli</i> dans la bactériologie alimentaire.....	229
<i>Blazovich, M., Spanyol, P.</i> : Le développement d'une méthode pour doser la capsaïcine dans l'oléoresine et d'autres préparations à haute teneur en agent.....	361
<i>Csonti, F., Mindszenty, L., Baron, F., Petheő, G.</i> et <i>Csiszár, B.</i> : Analyse des résidus des hydrocarbures chlorurés dans les denrées. (I—II. Denrées de base et complexes).....	234
<i>Dworschák, E.</i> : Étude chimique comparative des viandes crues et rôties du point de vue diététique.....	263
<i>Gábor, M.</i> : Effet de certains composés flavonoïdes des plantes sur la transformation oxydative de la vitamine-C.....	17
<i>Gál, I. E.</i> : Examenation concernant l'effet antibactériel de la capsaïcine	80
<i>Gál, I. E.</i> : Le rôle de la microbiologie dans le contrôle de la qualité des denrées.....	369
<i>Gál, I., Vajda, Ö., Békés, I.</i> : La mise au point de quelques caractéristiques de l'acide cannabidiolique du point de vue de la conservation des denrées.....	208
<i>Gasztonyi, K.</i> : Dosage de la teneur en présucre des farines hongroises.....	103
<i>Hegedűs, M.</i> : La détermination de la valeur biologique des protéines alimentaires.....	252
<i>Horváth, E.</i> et <i>Lakatos, M.</i> : Essais sur modèles concernant le lavage antiseptique des sortes de vaisselles les plus usitées dans l'alimentation publique.....	22
<i>Jáky, M.</i> : Étude sur le mécanisme de réaction de la formation des esters méthyliques des acides gras. (Procédés rapides de méthylation pour la chromatographie en phase gazeuse).....	217
<i>Jeney, E.</i> et <i>Kovács, E.</i> : Examinations concernant la teneur en vitamine-C de fruits et de légumes.....	3
<i>Jurics, E. W.</i> : Examinations comparatives concernant la teneur en vitamine-C à l'état cru et bouilli de divers légumes congelés rapidement et frais.....	9
<i>Jurics, É. W.</i> : Étude comparative de la teneur en vitamine-C de quelques fruits réfrigérés rapidement et à état frais.....	165
<i>Katona, F., Garai, T., Dévay, J.</i> : Application des méthodes potentiométrique et coulombmétrique pour le dosage du contenu en chlorure du lait et d'autres denrées.....	285

<i>Kottász, J.</i> : Compte-rendu du volume de 1968 des Élelmiszervizsgálati Közlemények	1
<i>Kottász, J.</i> : Le 15 ^{ème} anniversaire du périodique »Élelmiszervizsgálati Közlemények«	321
<i>Lászlóty, R., Monori, S. et Kovács, Á.</i> : L'étude des lipoprotéines des froments de la Hongrie. I. Introduction, obtention de la purothionine à partir des froments du pays	257
<i>Lindner, K.</i> : Les acides aminés libres des légumes et fruits tropicaux ...	351
<i>Lóránt, B.</i> : Quelques applications de l'analyse thermique différentielle pour qualifier des denrées	377
<i>Nagy, E. F., Luszányi, L.</i> : Contributions au problème de la contamination par <i>Staphylococcus aureus</i> des pâtes alimentaires produites en grande échelle	305
<i>Nedelkovits, J. et Varga, I.</i> : Examination rhéologique des denrées alimentaires liquides et demi-liquides (visqueuses-élastiques)	93
<i>Nikodémusz, I., Kertész, I. et Otoro, E.</i> : Méthodes de l'examination bactériologique des denrées alimentaires dans la République Populaire de Cuba	109
<i>Ormay, L.</i> : Quelques expériences importantes faites lors de l'examen bactériologique des pâtes alimentaires	293
<i>Spanyár, P., Blazovich, M.</i> : Dosage de la teneur en capsaïcine du poivre rouge par chromatographie sur couches minces	196
<i>Szalay, L. et Órsi, F.</i> : Examination rhéologique des denrées alimentaires solides et quasi solides (plastiques-élastiques)	86
<i>Szilágyi, J.</i> : Sur le travail de la commission du Codex Alimentarius dirigeant la standardisation mondiale des denrées	331
<i>Tóth, E. et Varga M.</i> : Examination et qualification en laboratoire des espèces de prunes au point-de-vue de l'industrie de l'alcool de fruits IV.	171
<i>Telegdy Kováts, L., Órsi, F., Rásky, K.</i> : Étude sur la cinétique de la formation de l'acide lactique lors de la décomposition du glucose et du fructose en milieu alcalin	193
<i>Telegdy Kováts, L., B. Kraszner, É., Péterfalvi, M., Gábor, T.</i> : Contributions à la présence naturelle de l'acide pangamique (la vitamine B ₁₅). I. La teneur en acide pangamique des grains de blé	341
<i>Vajda, Ö.</i> : Questions théoriques et pratiques de l'appréciation sensorielle des denrées alimentaires. I.	65
<i>Vajda, Ö.</i> : Questions théoriques et pratiques de l'analyse sensorielle des denrées alimentaires. II.	140
<i>Vámos, Gy.</i> : La contamination Staphylococcique des pâtes alimentaires ..	301

