

NÉVMUTATÓ

Összeállította: *Moldvai Rezső*

- Aczél, A.: Konzervipari folyamatok rétegekromatográfiás követése I. Zöldborsó színváltozása a konzerválás folyamatában .. 9
- Aczél, A.: Konzervipari folyamatok rétegekromatográfiás követése II. Adatok a „Szegedi halászlé” koleszterintartalmáról 149
- Aczél, A.: Konzervipari folyamatok rétegekromatográfiás követése III. Csonthéjastermésűek karotionid-tartalmának változása a feldogozás és a tárolás során 217
- Adrian, J.: Az aflatoxinok. III. Fellépésük megakadályozásának és méregtelenítésük eszközei* . 263
- Andreotti, R. és Casoli, U.: Szarvasgombák kémiai összetétele és konzerválási technológiája* 210
- André L.: Borok sárgavérűltség igényének meghatározása potenciometrikus titrálás alapján 287
- Arpin, N. I. Fiasson, J. L. 264
- Ay J.-né és Stúr D.: Degusztációs pontozórendszer kidolgozása cigarettabírálatához 105
- Barnes, C. J. I. Malanoski, A. J. 115
- Bátyai, J., Miklya, J. és Nové, L.: Húsipari termékek merkuriometriás kloridmeghatározásáról 31
- Bean, M. M. I. Mechem, D. K.* .. 224
- Beck, B.: Az édesipar nyester-mék tárolása szilókban és tárolótartályban* 50
- Becker, K.: Műanyagok gázátbocsátása* 252
- Benard, P. I. Jouret, C.* 113
- Bernardini, E.: Olajok winterizálása oldószerekkel* 261
- Berndorferné, Kraszner E.: Szabad ill. kötött tokoferolok és tokotrienolok meghatározásának korszerű lehetőségei 193
- Biró, G. I. Mahfooz, G. 231
- Blisnakova, L. I. Ivanov, S. A.* .. 261
- Blomquist, V. H. I. Fernandez* .. 98
- Bonner Duggan, M.: Gyümölcs flavonoidok vizsgálati módszerei: alkalmazás alma, körte és földieper flavonol vegyületeire* 148
- Borsi M.-né: Az MSZ 12257–68 „Tejjel készült kakaóital” és az MSZ 9435–60 „Kakaópor” szabványok minőségi követelményeinek összefüggése 299
- Bosund, I. és Ganrot, B.: Zsírhidrolízis fagyasztott heringekben 266
- Bracco, U. és Masson, A.: Fehér foltok a kakaóban* 50
- Brown, M. S. I. Reeve, R. M.* 264
- Burnett, J. L. I. Newton, R. T.* .. 86
- Burwig, D. I. Hiefner, R.* 86
- Casimir, X. J. I. Mitchell, R. S. .. 210
- Casoli, U. I. Andreotti, R.* 210
- Chang, J. G. I. Hansen, P. M. P.* . 113
- Chiara Aversa, M. I. Di Giacomo, A.* 136
- Cook, R. W. I. Lamb, F. C.* 263
- Csanád I.-né és Kun I.-né: Kenyér-félék térfogatának vizsgálata. A térfogat alsó határértékének megállapítása 99
- Csont M. és Kismarton K.: Stronciumhordozó leválasztási hatás fokának meghatározása 23
- Delformo, G.: A tej kazeintartalmának közvetett meghatározására vonatkozó vizsgálatok* 114

<i>Di Giacomo A., Rispoli, G. és Chiara Aversa M.:</i> Mandarinlé narancsléhez való hozzáadásának kimutatása a jelenlevő karotinoidok vizsgálata által*	136	<i>Hellström V.:</i> Eper és eperkonzervek C-vitamintartalma*	265
<i>Dworschák, E. és Hegedűs, M.:</i> Kétdimenziós vékonyréteg-kromatográfia alkalmazása aminosavak spektrofotometriás és denzitometriás meghatározására	79	<i>Henry, S.:</i> Fluor vizsgálata és meghatározása élelmiszerekben*	252
<i>Eisenberg, W. V. I. Schindler, A. F.*</i>	116	<i>Hentschel, H. I. Schuphan, W.</i>	263
<i>Elkins, E. R. I. Lamb, F. C.*</i>	263	<i>Hiefner R. és Burwig D.:</i> Adatok az oxigén gyors meghatározásához üvegsörmintákban*	86
<i>Farkas J.-né:</i> Akrilamid gélelektroforézis alkalmazása élelmiszerfehérjék vizsgálatánál	155	<i>Hintz, L. I. Wood, G.*</i>	165
<i>Farrow, R. P. I. Lamb, F. C.*</i>	263	<i>Hristu, O. I. Lupea, V.*</i>	98
<i>Fernandez, Flores, E., Johnson, A. R., Blomquist, V. H.:</i> Mononátrium-glutamat mérése élelmiszerekben*	98	<i>Hulpe, H. I. Schuphan, W.*</i>	263
<i>Fiasson, J. L., Arpin, N. és Lebreton, P.:</i> Természetes karotinoidok mennyiségi és minőségi vizsgálata*	264	<i>Ivanov, S. A., Forev, A., Blisnakova, L. és Stephanov, S.:</i> Egyes magasabbrendű gombák iparilag nyert micéliuma olajának vizsgálata*	261
<i>Flores, E. I. Fernandez*</i>	98	<i>Iverson, J. L., Harrill, P. G., Weik, R. W.:</i> Kakaóvaj zsírsavösszetétele: karbamidos frakcionálás és programozott fűtésű gázkromatográfiával*	49
<i>Forev, A. I. Ivanov, S. A.*</i>	261	<i>Joe, F. L. I. Malanoski, A. J.*</i>	115
<i>Forman, L. I. Zajic, I.*</i>	262	<i>Johnson, A. R. I. Fernandez*</i>	98
<i>Gábor M.-né és Vámos K.-né:</i> L-aszcorbinsav oxidációja néhány flavonoid vegyület jelenlétében*	75	<i>Jouret, C. és Benard, P.:</i> Kolorimetrikus cinkmeghatározás zincon-nal, néhány bornál elért eredmény*	113
<i>Gakenheimer, W. C. I. Ludwig, K. G.*</i>	49	<i>Kacs Kovics, M. I. Schumann, R.</i>	1
<i>Gál, I. I. Vajda, Ö.:</i>	129	<i>Kahn, J. H.:</i> Táblázat pálinka, bor és sör azonosított vegyületeiről*	167
<i>Ganrot, B. I. Bosund, I.*</i>	266	<i>Kaic, M. és Tadic, Z.:</i> Szabad és kötött lipidek héjas termékek magjában*	167
<i>Greenfield, E. L. I. Malanoski, A. J.*</i>	115	<i>Kerin, Z.:</i> Mikromennyiségű ólom meghatározása növényi anyagban*	113
<i>Grimmer, G.:</i> Rákképző szénhidrogének az ember környezetében*	116	<i>Ketting, F.:</i> dr. Hunkár Béla emlékezetére	169
<i>Grünwald Th. és Hansen, H.:</i> Citromok eltarthatóságának javítására vezető kísérletek*	266	<i>Kiermeier, F. és Weiss, G.:</i> Sajtok réztartalma*	114
<i>Gyönös, K. I. Mahfooz, G.</i>	231, 243	<i>Kimball, J. R. I. Lamb, F. C.</i>	263
<i>Hansen, H. I. Grünwald, Th.*</i>	266	<i>Kirchhoff, J. I. Stohwasser, H.*</i>	136
<i>Hansen P. M. P. és Chang J. G.:</i> Karboximetilcellulóze mennyiségének meghatározása tejben*	113	<i>Kirchmeier, O.:</i> Egyszerre végrehajtott térfogatossá kazein- és összes fehérje meghatározás tejben*	166
<i>Harnisch, S. I. Schuphan, W.*</i>	263	<i>Kismarton, K. I. Csont, M.</i>	23
<i>Harrill, P. I. Iverson, J. L.*</i>	49	<i>Kozma, I. I. Zajic, I.*</i>	262
<i>Hegedűs, M. I. Dworschák, E.</i>	79	<i>Kun, I.-né I. Csanád, I.-né</i>	99
		<i>Kupferschmid, W. és Ziegler, P.:</i> Saláták tartóssága műanyagcsomagolásban*	265

<i>Lamb, F. C., Farrow, R. P., Elkins E. R., Cook, R. W. és Kimball, J. R.:</i> A DDT viselkedése burgonyában, annak technikai és háztartásban szokásos elkészítéskor*	263
<i>Leberton, P. I. Fiasson, J. L.*</i>	264
<i>Lindner, K.:</i> dr. Jaschik Sándor emlékezetére	171
<i>Lindner K.:</i> dr. Báthory Pál emlékezetére	210
<i>Linch, L. J. I. Mitchell, R. S.*</i>	210
<i>Lóránt, B. és Nádori, P.-né:</i> Klorofilltartalom meghatározása kozmetikai készítményekben ..	41
<i>Luckner, Martin:</i> Drogok vizsgálata*	166
<i>Ludwig, K. G. és Gakenheimer, W. C.:</i> Korszerű emulgátorok: Jégkrém javított formaállandóságának alapja*	49
<i>Lupea, V. és Hristu, O.:</i> Adatok néhány növényi élelmiszer cinktartalmának vizsgálatához* ...	98
<i>Mahfooz, G., Gyönös, K. és Biró G.:</i> A fagyasztva tárolt hús felengedés utáni lévesztése, főzés utáni tulajdonságai és a szöveti szerkezete közötti összefüggések	231
<i>Mahfooz, G. és Gyönös, K.:</i> Oldható fehérjében fellépő minőségi változások a fagyasztva tárolás következtében	243
<i>Major József és Kocsis Györgyné:</i> Szénhidrát alapú mesterséges gélképzők összehasonlító reológiai vizsgálata	271
<i>Malanosi, A. J., Greenfield E. L., Barnes, C. J., Worthington J. M. és ifj. Joe, F. L.:</i> A füstölt tápszerekben előforduló policiklikus szénhidrogének áttekintése*	115
<i>Marion, J. E. és Woodroof, J. G.:</i> Héjas tojások lipoidmegváltozásai raktározásuk folyamán*	112
<i>Masson, A. I. Bracco, U.*</i>	50
<i>Mattyasovszky, P. I. Simkó, N.</i> ..	27
<i>Mayer, K. és Pause, G.:</i> Enzimes tejsavmeghatározás borokban*	266
<i>Mecham, D. K. és Bean, M. M.:</i> Kénhidrogén felszabadulása a tészta gyúrása folyamán*	224
<i>Miklovicz, A. I. Szilágyi, J.:</i>	173
<i>Miklya, J. I. Bátyai J.:</i>	31
<i>Miller, W. H. I. Neubert, A. M.*</i> ..	265
<i>Mitchell, R. S., Lynch, L. J. és Casimir, X. J.:</i> Zöldborsó hüvelytelenítésének új módja tartósítás céljára*	210
<i>Moldvai, R.:</i> Dr. Erdey László emlékezetére	65
<i>Motz, R. J.:</i> Alkoholmeghatározás egyes likőrbonbonokban*	50
<i>Mrozek, H.:</i> Alumínium mint munkaanyag egészségügyi szempontból*	98
<i>Mühlendick, E. I. Schuphan, W.*</i> ..	263
<i>Nádori, P.-né, I. Lóránt, B.</i>	41
<i>Nedelkovits, J. és Pákhné – Csécsi – Nagy M.:</i> Glidain enzimes hidrolízise és a hidrolízistermékek elválsztása	67
<i>Nedelkovits, J. és Wöller, L.:</i> Sikérfehérjék C-terminális aminosavainak vizsgálata. I. A gliadin C-terminális aminosavainak vizsgálata. I. A gliadin C-terminális aminosavainak vizsgálata hidrazinolízissel	203
<i>Nedelkovits, J. és Wöller, L.:</i> Sikérfehérjék C-terminális aminosavainak vizsgálata II. A gliadin C-terminális aminosavainak meghatározása tiohidantoinos eljárással	211
<i>Nedelkovits J. és Wöller L.:</i> Sikérfehérjék C-terminális aminosavainak vizsgálata. III. A gliadin C-terminális aminosavainak meghatározása karboxipeptidázos eljárással	281
<i>Neubert, A. M., Wilson, III. C. W. és Miller, W. H.:</i> Szárított zeller vízfelvitelére vonatkozó vizsgálatok*	265
<i>Newton, R. T., Burnett, J. L.:</i> Lazackonzervek fajtaazonosítása pikkelyjellemzők alapján*	86
<i>Nové, L. I. Bátyai, J.</i>	31
<i>Ojtozy, K.-né:</i> Húskészítmények kötőszöveti fehérjetartalmának vizsgálata	43
<i>Overbeck, G. I. Schuphan, W.*</i>	263

<i>Pais I. Ménesi F.-né és Tóth Á.:</i> A tárolt almákból felszabaduló etilén gázkromatográfiás meghatározása	293	<i>Schuphan W., Harnisch S., Hentschel H., Hulpke H., Mühlendyck, E., Overbeck, G. és Schwerdtfeger, E.:</i> A burgonya. Táplálkozási értéke különböző elkészítésben*	263
<i>Pákhné—Csécsi Nagy M. I. Nedelkovits J.:</i>	67	<i>Schwepe, H.:</i> Új nyomkémlőszer kalcium kimutatására*	252
<i>Palmer, J. G. I. Schindler, A. F.:</i> *	116	<i>Schwerdtfeger, E. I. Schuphan, W.:</i> *	263
<i>Pataky, M.:</i> Antibiotikumok élelmezéségszsgügyi megtélese a tejvizsgálatban	225	<i>Salwin, H. I. Wood, G.:</i> *	165
<i>Pause, G. I. Mayer, K.:</i> *	266	<i>Simkó N.-né és Mattyasovszky, P.:</i> Mustok és borok nitráttartalmának fotometriás meghatározása	27
<i>Purr, A.:</i> Technológiai folyamatok befolyása hosszú ideig fémdobozokban raktározott sertészsír tartósságára*	114	<i>Skarzynski, J. N. I. Stahl N. H.:</i> *	112
<i>Reeve, R. M. és Brown, M. S.:</i> A zöldbab hüvelyének szövetfejlődése, tekintettel a táplálkozásra felhasznált szövetekre. I. A hüvely fejlődésének korai stádiumai*	264	<i>Stahl, W. H., Skarzynski, J. N., Voelker, W. A.:</i> Egyes kasszia és fahéjfajták megkülönböztetése nyálkaképződés észlelésével*	112
<i>Rékási, T.:</i> Búzaliszt kivonható köztes és tapadó fehérjének mennyiségi változásai az utánérési paraméterek függvényében	137	<i>Stephanov, S. I. Ivanov, S. A.:</i> *	261
<i>Rékási, T.:</i> Fajsúly szerint elválasztott búzaliszt frakciók egyes fizikai és kémiai sajátágainak vizsgálata	181	<i>Stohwasser, H. és Kirchhoff, J.:</i> Adatok szabadföldi és üvegházi saláta és paraj inszekticidmaradékaira vonatkozólag*	136
<i>Richardson, M. L.:</i> A nátrium kimutatása a tojás sárgájában* ..	112	<i>Stoll, U.:</i> Keményítő meghatározás és a keményítő tartalom alakulása almában*	148
<i>Richter, M. és Schierbaum, F.:</i> Gabonatermékek keményítőmeghatározásának lehetőségei és határai*	162	<i>Ströbele, G.:</i> Kenyér frissentartását célzó gyakorlati intézkedések a kis-, közép- és nagyüzemekben*	115
<i>Rispoli, G. I. Di Giacomo, A.:</i> *	136	<i>Stür, D. I. Ay J.-né:</i>	105
<i>Rothe, M. I. Tunger, L.:</i> *	162	<i>Svenson, J.:</i> A sütési folyamat hatása a kenyér ízére*	115
<i>Ruggiero, P. I. Vitaglione, M.:</i> *	262	<i>Szerey, I.:</i> Hús és húskészítmények kötőszövettartalmának meghatározása hidroxiprolin tartalmuk alapján	17
<i>Schierbaum, F. I. Richter, M.:</i> * ..	162	<i>Szilágyi, J., Miklovicz, A. és Takó, E.:</i> A hatóságí élelmiszerellenörz hálózat fejlesztése és bővítése	173
<i>Schindler, A. F., Palmer, J. G. és Eisenberg, W. V.:</i> Az Aspergillus flavus aflatoxintermelése különböző hőmérsékletli befolyásokkal kapcsolatosan*	116	<i>Tadic, Z. I. Kaic, M.:</i> *	167
<i>Schumann, L. I. Wurziger.:</i> *	266	<i>Takó, É. I. Szilágyi, J.:</i>	173
<i>Schumann, R. és Kacs Kovics, M.:</i> Adatok egyes élelmiszerek radiológiai vizsgálati eredményeihez	1	<i>Taponeco, G.:</i> Oliva- és présolajok elaidinsavtartalma a raffinálás függvényében*	266
		<i>Thomas, B.:</i> A kenyér szárazanyag tartalma*	224
		<i>Thomas, B.:</i> A tartós húskonzervek abiotikus megváltozásai a raktározás folyamán*	86

<i>Tunger, L. és Rothe, M.</i> : Szilicium előfordulása gabonatermékekben*	162	<i>White, J. W. jr.</i> : A méz nedvességtartalma: kémiai és fizikai módszerek áttekintése*	49
<i>Vajda, Ö. és Gál, I.</i> : Besugárzott cukor vizsgálata mikrobiológiai szempontból	129	<i>Wilson, III. C. W. l. Neubert, A. M.*</i>	265
<i>Vajic, B.</i> : A glukono-delta-lakton felhasználása gyors kenyérszításhoz éslesztő nélkül*	224	<i>Winter, F. H.</i> : Gyorsfagyasztott paraj összes szárazanyagának meghatározása*	148
<i>Vámos, K.-né l. Gábor, M.-né</i>	75	<i>Winter, F. H.</i> : Az alkoholban oldhatatlan rész meghatározása gyorsfagyasztott borsóból* ...	162
<i>Vámos Gy.</i> : Údító italok bakteriológiai vizsgálata	37	<i>W. Jurics, É.</i> : Különböző körülmények között tárolt néhány nyers zöldségféle C-vitamintartalmának alakulása nyersen és főzés után	87
<i>Varju, M.</i> : Akácmézek ásványi összetétele és ennek összefüggései a növényvel és a talajjal ...	253	<i>Wood, G., Hintz, L., Salwin, H.</i> : Kémiai változások a halhúsban hűtött tárolás közben*	165
<i>Vetsch, U.</i> : Élő és holt mikroorganizmusok egyszerű és egyidejű meghatározása membránszűrős módszerrel*	266	<i>Woodroof, J. G. l. Marion, J. E.*</i> .	112
<i>Vitagliano, M. és Ruggiero, P.</i> : Az olívaolajnál előforduló rendellenes jódszám oka*	262	<i>Worthington, J. M. l. Malanoski, A. J.*</i>	115
<i>Voelker, W. A. l. Stahl W. H.*</i> ...	112	<i>Wöller, L. l. Nedelkovics, J.</i> ...	211, 203
<i>Walther, H. J.</i> : Az ammóniakimutatás módszere a mikrobiológiában*	266	<i>Wurziger, I. és Schumann, L.</i> : Adatok a természetes állapotban hagyott napraforgóolajok vizsgálatához és megítéléséhez*	266
<i>Weik, R. W. l. Iverson, J. L.*</i>	49	<i>Zajic, I., Forman, L. és Kozma, I.</i> : Zsírok különböző tulajdonságainak megváltozása a szagtalanítás folyamán*	262
<i>Weiss, G. l. Kiermeier, F.*</i>	114	<i>Ziegler, P. l. Kupferschmid*</i>	265
<i>Weyh, H.</i> : A komlókivonat réztartalma*	86		

A *-gal jelzett közlemények referátumok.

TÁRGYMUTATÓ

Összeállította: *Moldvai Rezső*

- Húsipar (hal, zsír, olaj, konzerv)*
- Adatok a természetes állapotban hagyott napraforgóolajok vizsgálatához és megítéléséhez. *Wurziger, I. és Schumann, L.** 266
- A fagyasztva tárolt hús felengedés utáni lévesztésege, főzés utáni tulajdonságai és a szöveti szerkezete közötti összefüggések. *Mahfooz Goma, Gyönös, K. és Biró, G.* 231
- A tartós húskonzervek abiotikus megváltozásai a raktározás folyamán. *Thomas, B.** 86
- Az olivaolajnál előforduló rendellenes jódszám oka. *Vitagliano, M. és Ruggiero, P.** 262
- Egyes magasabbrendű gombák iparilag nyert micéliuma olajának vizsgálata. *Ivanov, S. A., Forev, A., Blisnakova, L. és Stephanov, S.** 261
- Hús és húskészítmények kötőszövet tartalmának meghatározása hidroxiprolintartalmuk alapján. *Szeredy, I.*: 17
- Húsipari termékek merkurimetriás kloridmeghatározásáról. *Bátyai, J., Miklya, J. és Nové, L.* 31
- Húskészítmények kötőszöveti fehérjetartalmának vizsgálata. *Ojtozy, K.-né* 43
- Kémiai változások a halhúsban hűtött tárolás közben. *Wood, G., Hintz, L. és Salwin, H.** 165
- Lazac konzervek fajta azonosítására pikkely jellemzők alapján. *Newton, R. T., Burnett, J. L.** . 86
- Olajok winterizálása oldószerekkel. *Bernardini, E.** 261
- Oliva- és présolajok elaidinsavtartalma a raffinálás függvényében. *Taponeco, G.** 266
- Technológiai folyamatok befolyása hosszú ideig fémdobozokban raktározott sertésszír tartósságára. *Purr, A.** 114
- Zsírhidrolízis fagyasztott heringekben. *Bosund, I. és Garrot, B.** 266
- Zsírok különböző tulajdonságainak megváltozása a szagtalanítás folyamán. *Zajic, I., Forman, L. és Kozma, I.** 262
- Sütő- és tésztaipar (liszt)*
- A glukono-delta-lakton felhasználása gyors kenyérfőzésre élesztő nélkül. *Vajic, B.** 224
- A kenyér szárazanyagtartalma. *Thomas, B.** 224
- A sütési folyamat hatása a kenyér ízére. *Svenson, J.** 115
- Búzaliszt kivonható köztes és tapadó fehérjéinek mennyiségi változásai az utánőrlési paraméterek függvényében. *Rékasi, T.* 137
- Fajsúly szerint elválasztott búzaliszt frakciók egyes fizikai és kémiai sajátosságainak vizsgálata. *Rékasi, T.* 181
- Gabonatermékek keményítőmeghatározásának lehetőségei és határai. *Richter, M. és Schierbaum, F.** 162

Keményítő meghatározás és a keményítő tartalom alakulása alomban. <i>Stoll, U.*</i>	148
Kénhidrogén felszabadulása a tészta gyúrása folyamán. <i>Mecham, D. K. és Bean, M. M.*</i> ...	224
Kenyérfélék térfogatának vizsgálata. A térfogat alsó határértékének megállapítása. <i>Csanád I.-né és Kun, I.-né</i>	99
Kenyér frissentartását célzó gyakorlati intézkedések a kis-, közép- és nagyüzemekben. <i>Ströbele, G.*</i>	115
Szilícium előfordulása gabonatermékekben. <i>Tunger, L. és Rothe, M.*</i>	162

Édesipar

Az édesipar nyerstermék tárolása szilókban és tárolótartályban. <i>Beck, B.*</i>	50
Az MSZ 122257-68 „Tejjel készült kakaóital” és az MSZ 9435-60 „Kakaópor” szabványok minőségi követelményeinek összefüggése. <i>Borsi, M.-né</i>	299
Fehér foltok a kakaóban. <i>Bracco, U. és Masson, A.*</i>	50

Tejipar

Antibiotikumok élelmezéségszégügyi megítélése a tejavizsgálatban. <i>Pataky, M.</i>	225
A tej kazeintartalmának közvetett meghatározására vonatkozó vizsgálatok. <i>Delformo, G.*</i> ..	114
Egyszerre végrehajtott térfogatos kazein- és összes fehérje meghatározása tejben. <i>Kirchmeier, O.*</i>	166
Karboximetilcellulóze mennyiségének meghatározása tejben. <i>Hansen, P. M. P. és Chang, J. G.*</i>	113
Sajtok réztartalma. <i>Kiermeier, F. és Weiss, G.*</i>	114

Baromfi, tojás

A nátrium kimutatása a tojás-sárgájában. <i>Richardson, M. L.*</i>	112
Héjas tojások lipidmegváltozásai raktározásuk folyamán. <i>Marion, J. E. és Woodroof, J. G.*</i>	112

Szeszipar (sör, melasz, bor)

Adatok az oxigén gyors meghatározásához üvegsörmintákban. <i>Hiefner, R. és Burwig, D.*</i>	86
A komló kivonat réztartalma. <i>Weyh, H.*</i>	86
Alkohol meghatározás egyes likőrbonbonokban. <i>Motz, R. J.*</i> ...	50
Borok sárgavérűgő igényének meghatározása potenciometrikus titrálás alapján. <i>André, L.</i>	287
Enzimes tejsav meghatározás borokban. <i>Mayer, K. és Pause, G.*</i>	266
Kolorimetrikus cink meghatározás zircon-nal, néhány bornál elért eredmény. <i>Jouret, C. és Benard, P.*</i>	113
Mustok és borok nitráttartalmának fotometriás meghatározása. <i>Simkó, N.-né és Mattyasovszky, P.</i>	27
Táblázat pálinka, bor és sör azonosított vegyületeiről. <i>Kahn, J. H.*</i>	167

Konzerválás (mikrobiológia, higiénia, növényi konzerv)

Az alkoholban oldhatatlan rész meghatározása gyorsfagyasztott borsóból. <i>Winter, F. H.*</i> ..	162
Az ammóniakimutatás módszere a mikrobiológiában. <i>Walther, H. J.*</i>	266
Besugárzott cukor vizsgálata mikrobiológiai szempontból. <i>Vajda, Ö. és Gál, I.:</i>	129

Citromok eltarthatóságának javítására vezető kísérletek. <i>Grünewald, Th. és Jansen, H.*</i>	266	Fűszer	
Élő és holt mikroorganizmusok egyszerű és egyidejű meghatározása membránszűrős módszerrel. <i>Vetsch, U.*</i>	266	Egyes kasszia és fahéj fajták megkülönböztetése nyálka képződés észlelésével. <i>Stahl, W. H., Skarzynski, J. N., Voelker, W. A.*</i>	112
Eper és eperkonzervek C-vitamin-tartalma. <i>Hellström, V.*</i>	265	<i>Halottaink</i>	
Gyorsfagyasztott paraj összes szárazanyagának meghatározása. <i>Winter, F. H.*</i>	148	Dr. Báthory Pál emlékezetére. <i>Lindner, K.</i>	269
Konzervipari folyamatok rétegkromatográfiás követése. I. Zöldborsó színváltozása a konzerválás folyamatában. <i>Aczél, A.:</i>	9	Dr. Erdey László emlékezetére. <i>Moldvai, R.</i>	65
Konzervipari folyamatok rétegkromatográfiás követése. II. Adatok a „Szegedi halászlé” koleszterintartalmáról. <i>Aczél, A.</i>	149	dr. Hunkár Béla emlékezetére. <i>Ketting, F.</i>	169
Konzervipari folyamatok rétegkromatográfiás követése. III. Csonthéjastermésűek karotino-idtartalmának változása a feldolgozás és tárolás során. <i>Aczél, A.</i>	217	dr. Jaschik Sándor emlékezetére. <i>Lindner, K.</i>	171
Mandarinlé narancsléhez való hozzáadásának kimutatása a jelenlevő karotinoidek vizsgálata által. <i>Di Giacomo, A., Rispoli, G. és Chiara Aversa, M.*</i>	136	<i>Vegyes</i>	
Mikromennyiségű ólom meghatározása növényi anyagban. <i>Kerlin, Z.*</i>	113	A burgonya. Táplálkozási értéke különböző elkészítésben. <i>Schuphan, W., Harnisch, S., Hentschel, H., Hulpke, H., Mühlendyck, E., Overbeck, G. és Schwerdtfeger, E.*</i>	263
Saláták tartóssága műanyagcsomagolásban. <i>Kupferschmid, W. és Ziegler, P.*</i>	265	Adatok egyes élelmiszerek radiológiai vizsgálati eredményeihez. <i>Schumann, R. és Kacs Kovács, M.</i>	1
Száritott zeller vízfelvételére vonatkozó vizsgálatok. <i>Neubert, A. M., Wilson III. C. W. és Miller, W. H.*</i>	265	Adatok néhány növényi élelmiszer cinktartalmanak vizsgálatához. <i>Lupea, V. és Hristu, O.*</i>	98
Szarvasgombák kémiai összetétele és konzerválási technológiája. <i>Andreotti, R. és Casoli, U.*</i>	210	Adatok szabadföldi és üvegházi saláta és paraj inszekticid-maradékaira vonatkozólag. <i>Stohwasser, H. és Kirchhoff, J.*</i>	136
Údító italok bakteriológiai vizsgálata. <i>Vámos, Gy.</i>	37	A DDT viselkedése burgonyában, annak technikai és háztartásban szokásos elkészítésekor. <i>Lamb, F. C., Farrow, R. P., Elkins, E. R., Cook, R. W. és Kimball, J. R.*</i>	263
Zöldborsó hüvelytelenítésének új módja tartósítás céljára. <i>Mitchell, R. S., Lynch, L. J. és Casimir, X. J.*</i>	210	A füstölt tápszerekben előforduló policiklikus aromás szénhidrogének áttekintése. <i>Malanoski, A. J., Greenfield, E. L., Barnes, C. J., Worthington, J. M. és iff. Joe, F. L.*</i>	115

A hatósági élelmiszerellenőrző hálózat fejlesztése és bővítése. <i>Szilágyi, J., Miklovicz, A. és Takó, É.</i>	173	Kétdimenziós vékonyréteg-kro- matográfia alkalmazása amino- savak spektrofotometriás és denzitometriás meghatározásá- ra. <i>Dworschák E. és Hegedűs M.</i>	79
Akácmezek ásványi összetétele és ennek összefüggései a növény- nyel és a talajjal. <i>Varju, M.</i> . . .	253	Klorofilltartalom meghatározása kozmetikai készítményekben. <i>Lóránt, B. és Nádori, P.-né</i>	41
Akriamid gélelektroforézis alkalmazása élelmiszerfehérjék vizsgálataánál. <i>Farkas, J.-né</i>	155	Korszerű emulgátorok: Jégkrém javított formaállóságának alapja. <i>Ludwig, K. G. és Gakenheimer, W. C.</i>	49
Alumínium mint munkaanyag egészségügyi szempontból. <i>Mrozek, H.*</i>	98	Különböző körülmények között tárolt néhány nyers zöldségféle C-vitamintartalmának alakulása nyersen és főzés után <i>W. Jurics, É.</i>	87
A tárolt almából felszabaduló etilén gázkromatográfiás meghatározása. <i>Pais, I., Ménesi, F. és Tóth, Á.</i>	293	L-aszkorbinsav oxidációja néhány flavonoid vegyület jelenlétében. <i>Gábor, M.-né és Vámos, K.-né</i>	75
Az aflatoxinok. III. Fellépésük megakadályozásának és méregtelenítésük eszközei. <i>Adrian, J.*</i>	263	Mononátrium-glutamát mérése élelmiszerekben. <i>Fernandez-Flores, E., Johnson, A. R., Blomquist, V. H.*</i>	98
Az Aspergillus flavus aflatoxintermelése különböző hőmérsékleti befolyásokkal kapcsolatosan. <i>Schindler, A. F., Palmer, J. G. és Eisenberg, W. V.*</i>	116	Műanyagok gázátbocsátása. <i>Becker, K.*</i>	252
A zöldbab hüvelyének szövettani fejlődése, tekintettel a táplálkozásra felhasznált szövetekre. I. A hüvely fejlődésének korai stádiumai. <i>Reeve, R. M. és Brown, M. S.*</i>	264	Oldható fehérjében fellépő minőségi változások a fagyasztva tárolás következtében. <i>Mahfooz Goma és Gyönös, K.</i>	243
Degusztációs pontozórendszer kidolgozása cigaretta bírálathoz. <i>Ay, J.-né és Stur, D.</i>	105	Rákképző szénhidrogének az ember környezetében. <i>Grimmer, G.*</i>	116
Drogok vizsgálata. <i>Luckner, Martn.*</i>	166	Sikérfehérjék C-terminális aminosavainak vizsgálata. I. A gliadin C-terminális aminosavainak vizsgálata hidrazinolízissel. <i>Nedelkovits, J. és Wöller, L.</i>	203
Fluor vizsgálata és meghatározása élelmiszerekben. <i>Henry, S.*</i>	252	Sikérfehérjék C-terminális aminosavainak vizsgálata. II. A gliadin C-terminális aminosavainak meghatározása tiohidantoinos eljárással. <i>Nedelkovits, J. és Wöller, L.</i>	211
Gliadin enzimes hidrolízise és a hidrolizistermékek elválasztása. <i>Nedelkovits, J. és Pákhné, Csécsi Nagy M.</i>	67	Sikérfehérjék C-terminális aminosavainak vizsgálata. III. A gliadin C-terminális aminosavainak meghatározása karboxipeptidázos eljárással. <i>Nedelkovits, J. és Wöller, L.</i>	281
Gyümölcs flavonoidok vizsgálati módszerei: alkalmazás alma, körte és földieper flavonol vegyületeire. <i>Bonner, Duggan, M.*</i>	148		
Kakaóvaj zsírsav-összetétele: karbamidos frakcionálás és programozott fűtésű gázkromatográfiával. <i>Iverson, J. L., Harrill, P. G., Weik, R. W.*</i>	49		

Stroncium hordozó leválasztási határfokának meghatározása. <i>Csont, M. és Kismarton, K.</i> ...	23	Szénhidrát alapú mesterséges gélek képzők összehasonlító reológiai vizsgálata. <i>Major, J. és Kocsis Gy.</i>	271
Szabad és kötött lipidek héjas termékek magjában. <i>Kaic, M. és Tadic Z.*</i>	167	Természetes karotinoidok mennyiségi és minőségi vizsgálata. <i>Fia-sson, J. L., Arpin, N. és Lebreton, P.*</i>	264
Szabad ill. kötött tokoferolok és tokotrienolok meghatározásának korszerű lehetőségei. <i>Berndorf-ferné, Kraszner É.</i>	193	Új nyomkémlőszer kalcium kimutatására. <i>Schweppe, H.*</i>	252

A *-gal jelzett közlemények referátumok.