

NÖVÉNYI KONZERV- ÉS HŰTŐIPAR

DI GIACOMO A., RISPOLI G. és
CHIARA AVERSA M.:

**Mandarinlé narancsléhez való hozzá-
adásának kimutatása a jelenlevő ka-
rotinoidok vizsgálata által**

*(Sul rinoscimento del succo di manda-
rino aggiunto al succo di arancia mediante
l'esame dei carotinoidi presenti)*

Industr. ital. Conserve 43, 123, 1968;
ref. ZUL. 141, 5, 300, 1969.

Az utolsó évtizedben sok szerző foglalkozott azzal a lehetőséggel, hogy mandarinlének narancsléhez hozzáadását az összes karotinoidok karotinésztertartalma által kimutassa. Ilyen észterek mandarin levében lényegesen nagyobb mennyiségben fordulnak elő, mint narancslevelekben, ahol eddig sohasem találtak 20% észternél többet. 25–35%-os észtertartalom kimutatása a szerzők által sajátkezűleg előállított narancslésűrítményekben, amelyeket forró vízfürdőn sűrítettek be, okot szolgáltatót a karotinészterek problémájának újbóli beható vizsgálatára. Az ellenáramú eloszlás és a vékonyrétegekromatográfia segítségével elvégzett elválasztások, valamint narancs- és citromlévek észterfrakcióinak adszorpciós spektrumai mindkettőféle gyümölcs jelenlevő észterezett monoalkoholjaira vonatkozólag ugyanolyan viselkedést mutattak. Az észtertartalom növekedése forrón töményített

narancslevelekben tehát további észtermennyiségeknek a besűrítés folyamán keletkezésétől függ. Az eddig használt módszerek tehát nem elegendők, hogy mandarinlé hozzáadását narancsléhez elég biztonsággal ki lehessen mutatni.

Kieselbach Gy. (Budapest)

STOHWASSER H. és KIRCHHOFF J.:

Adatok szabadföldi és üvegházi saláta és paraj inszekticid-maradékaira vonatkozólag

(Beitrag zur Frage von Insecticid-Rückständen auf Salat und Spinat im Freiland und unter Glas)

Qualitas Plantarum Mater. vegetabiles 15, 273, 1968. Ref. ZUL. 141, 5, 304, 1969.

Szerzők közlik parationnal, parationmetillel, diocinonnal, malationnal, triklorfonnal, dibrommal és mevinfoszsal végzett szabadföldi és üvegházi salátára és parajra vonatkozó vizsgálataik eredményét. Igazolják azt a megfigyelést, hogy növényvédelmi maradékok üveg alatt lassabban bomlanak le, mint szabadföldön, úgy hogy üvegházi kultúrák részére hosszabb várakozási idők megállapítása jogosnak látszik. Egy másik kísérlet eredménye azt mutatta, hogy növényvédelmi szerek túladagolása még a várakozási idő után is tolerancia túllépéséhez vezethet.

Kieselbach Gy. (Budapest)

NÖVÉNYI KONZERV- ÉS HŰTŐIPAR

WINTER, F. H.:

Gyorsfagyasztott paraj összes száraz- anyagának meghatározása

(*Determination of Total Solids in
Frozen Spinach*)

J. A. O. A. C. 52, 1178, 1969.

A szabványos (vízfürdős előszárítás 2 óra és vákuumszárítás 70 C°-on 2 óra) eljárást egyéb szárítási módszerekkel (diatomaföld segédanyag) hasonlították össze 6 laboratóriumban. 3–3 minta 15 párhuzamos méréséből a szabványos módszer szórása 0,02, a 105 C°-os diatomaföldes szárításé 0,05.

A diatomaföld (15 mg/cm²) jobb, mint a homok. A spontán légáramlású és a kényszer cirkulációs szárító között nincs jelentős különbség. Lényeges azonban a felengedetés utáni gondos egyenlőtítés és a szárító fémedényben – vizes hígítással – a teljesen egyenletes rétegezés (12–30 mg/cm² száraz maradék).

Kismarton K. (Miskolc)

BONNER DUGGAN, M.:

Gyümölcs flavonoidok vizsgálati mód- szerei: alkalmazás alma, körte és földie- per flavonol vegyületeire

(*Methods for Examination of Flavono-
ids in Fruits: Application to Flavonol
Glycosides and Aglycons of Apples,
Pears and Strawberries*)

J. A. O. A. C. 52, 1038, 1969.

30 g szárazanyagú szilárd mintát metanollal homogénezz, a zagyot elő-
főzi, centrifugálja, az oldatot besűríti
(metanol el). A viaszt p.éterrel kirázza
és 5 g sóadag után a flavonoidokat

3×30 ml etilacetáttal kioldja, és be-
sűríti 1 ml-re. (Szárítás tilos!) Folyé-
kony gyümölcskészítményt poliamid
adszorbensen enged át, 15%-os eta-
nollal mossa, s a flavonoidokat 75%-os
alkohollal eluálja, besűríti. Ecetsavas
(pH < 4) és ammóniás (pH > 7,5) Pb-sós
frakcionálást és tisztítást alkalmaz.

Rétegekromatográfia: cellulózra
5–15 µl-nyi sűrítményt visz fel, 15%-
os ecetsavval (A) és 4:1 fluol-víz
eleggyel (B) fejleszt. Előhívás: 1%-os
alkoholos AlCl₃-oldat permet és fluor-
eszencia észlelés. A szilozott szár-
mazékok gázkromatografálása is lehet-
séges. Közli az alma (R_{fA}: 20–39,
R_{fB}: 45–52), körte (R_{fA}: 25–46,
R_{fB}: 45–82) és a földieper (R_{fA}:
35–55, R_{fB}: 34–86) flavonoidjainak
adatait. Keverékek azonosítására hasz-
nosítható a módszer.

Kismarton K. (Miskolc)

STOLL, U.:

Keményítő meghatározás és a kemé- nyítő tartalom alakulása almában

(*Stärkebestimmung und Stärkeverlauf
in Äpfeln*)

Mitt. 60, 57, 1969.

Az alma 80%-os alkoholban oldha-
tatlan részét (AOR) (25 mg-ot) 6,9 pH-
jú pufferben felfőzi, hűlés után kés-
hegynyi pankréasz amilázzal 37 C°-on
inkubálja 1 óráig. A hidrolizátumot
(és a mosóvizet) mérőlombikban ölom-
acetáttal deríti, a glukózt Dubois sze-
rint kénsavas-fenolos színreakcióval
méri 480 nm-en. A Cox Orange-ban
szeptember elején észlelt 32 AOR%,
a Golden Delicious-ben augusztus vé-
gén mért 16 AOR% keményítő maxi-
mum szedés után egy-két hét alatt
disszimilálódik.

Kismarton K. (Miskolc)

NÖVÉNYI KONZERV- ÉS HŰTŐIPAR

WINTER, F. H.:

Az alkoholban oldhatatlan rész meghatározása gyorsfagyasztott borsóból

(*Determination of Alcohol-Insoluble Solids in Frozen Peas*)

J. A. O. A. C. 52, 1182, 1969.

Hat laboratóriumban – ISO ajánlás előzetes kísérleteként – egyenlősített 6×250 g-os pépesített minta 20,00 g-ját 120 ml 80%-os etanolban főzték 30 percig. Büchner tölcséren szűrték, mosták, 100 C°-on szárították 2 óráig. 95%-os szesz, a.t.alkohol és denaturált szesz hatását hasonlították össze. A mérésorozat (19+19+12 meghatározás) alapján ($\bar{X} = 15,70$; $s = 0,23$) az alkohol tisztaság befolyása nem érzékelhető.

Kismarton K. (Miskolc)

SÜTŐ- ÉS MALOMIPAR

RICHTER M. és SCHIERBAUM F.:

Gabonatermékek keményítőmeghatározásának lehetőségei és határai

(*Möglichkeiten und Grenzen der Stärkebestimmung in Getreideprodukten*)

Nahrung 12, 189, 1968.

Szerzők a keményítőmeghatározás különféle módszereit hasonlítják össze egymással és vizsgálják felhasználásuk határait. A polarometrikus sósavas eljárással kapcsolatosan rámutatnak az eltérő adatokra és megtárgyalják a

hibalehetőségeket. A polarometrikus kalciumkloridos eljárást is leírják. A polarometrikus módszerek azonban csak keményítőben gazdag termékeknél adnak megnyugtató értékeket. Ezekon kívül az enzimátikus módszereket is leírják glukoamiláz segítségével, amelyeknél a keményítő teljes lebomlása keményítőben szegény, héj- és proteingazdag anyagban is elérhető. Erősen tisztított enzimek készítmények ilyen esetekben kevésbé bizonyultak alkalmasoknak, mint glukoaminkészítmények, amelyek még kevés α -amilázt tartalmaztak. Ilyen készítmények felhasználásakor szerzők az enzimátikus eljárásokat abszolút meghatározásokhoz ajánlják. Munkájukban 51 irodalmi utalást sorolnak fel.

Kieselbach Gy. (Budapest)

TUNGER L. és ROTHE M.:

Szilícium előfordulása gabonatermékekben

(*Silicium, das vernachlässigte Element, und sein Vorkommen in Getreideprodukten*)

Ernährungsforsch. 12, 471, 1967. Ref. ZUL. 141, 4, 238, 1968.

Szerzők saját vizsgálatai szakirodalmi adatokkal kiegészítve azt mutatják, hogy búza, rozs és hántolt zab, illetve zabkészítmények 10–14 mg/100 g szilíciumot tartalmaznak. Kukoricában és világos búzalisztekben ennél kevesebb, hántolt kölesben és kölestermékekben pedig kétszer nagyobb a szilíciumtartalom. Rizs, árpa, és zab toklászáinak szilíciumtartalma 2–8 g/100 g.

Kieselbach Gy. (Budapest)

Chikány B.: A zsiradékok oxidációs változásai. Olaj, Szappan, Kozmetika, 17. 77, 1968.

Walthier J. és Jeney E.: Rétegekromatográfia a szintetikus élelmiszerszínezékek analitikájában. Olaj, Szappan, Kozmetika, 17. 85, 1968.

Monir T. és Takács J.: Újabb adatok az illó olajok gázkromatográfiai analiziséhez. A szantálolaj és a vetiverolaj minőségi és mennyiségi analízise. Olaj, Szappan, Kozmetika, 18. 12, 1969.

Czerny F. és Ritter T.-né: Mosószeres összehasonlító vizsgálata és minősítése. Olaj, Szappan, Kozmetika, 18. 17, 1969.

Zilahyiné Kádár I. és Önböly Cs.-né: Borsmentaolaj kromatográfias vizsgálata. Olaj, Szappan, Kozmetika, 18. 52, 1969.

Möhler K.: A húskészítményekben és húspan levő kötőszövet vizsgálata. Húsipar, 19. 2, 1970.

Fényes T.: Matematikai módszerek a húsipari kutatásban. Húsipar, 19. 11, 1970.

Noske O.: Az üzemi gyártásközi minőségellenőrzés néhány kérdése. Húsipar, 19. 29, 1970.

Kerekes T.: A húsipari termékek csomagolóanyagainak kiválasztása funkcionális és módosított költségértékeléssel módszerével. Húsipar, 19. 31, 1970.

Kacskovics M.: Sütőipari termékek minőségvédelme. Pécsi Műszaki Szemle, 13. 23, 1968.

Dukáti F., Molnár L.-né és Torbágyi-Novák L.: A töltés ellenőrzése a söriparban. Szabványosítás, 20. 555, 1968.

Telegdy-Kovács L. és Mórítzné Gyenge A.: Az érzékszervi vizsgálatok feltételeiről. Szabványosítás, 21. 300, 1969.

Rékasi T. és Molnár M.: Búzaliszt fehérjetartalmának gyors meghatározása színezékmegkötés mérése alapján. Élelmiszeri Ipar, 22. 296, 1968.

Ojtozy K.-né és Zukál E.: Hőkezelt töltelékes húskészítmények összetétel-ingadozásának felbontása. Húsipar, 18. 20, 1969.

Kiss I.: A minőségmutatók bírálati rendszer kiterjesztése fermentált dohányokra. Dohányipar, 16. 28, 1969.

Arany S.-né és Wittmann J.: Módszertani vizsgálatok a dohányanalitika köréből. Dohányipar, 16. 99, 1968.

Nagy S.-né: A dohányhigroszkóposág meghatározásának módszere és vizsgálati eredményei. Dohányipar, 16. 36, 1969.

Órsi F.: Diszkriminancia analízis felhasználása a söripari termékek minősítésében. I. és II. rész. Söripar, 15. 17, és 56, 1968.

Lásztity R., Nedelkovits J. és Monori S.: Vizsgálatok az AlMgSi ötvözetéből készült alumíniumhordók söripari alkalmazhatóságára. Söripar, 15. 58, 1968.

Kacsó F. és Murányi R.: Pontozásos árpamaláta minősítő rendszer, I. és II. rész. Söripar, 15. 67 és 117, 1968.

Balogh E. és Kulcsár M.: Fertőzést okozó mikroorganizmusok a söriparban. Söripar, 15. 171, 1968.

Gelencsér J.: Az O. I. V. Analitikai Albizottságának 10. ülészaka. Borgazdaság, 16. 26, 1968.

Eördög L.: Kolorimetriás módszer a káliumszorbát mennyiségi és minőségi meghatározására. Borgazdaság, 16. 71, 1968.

Érczhegyi L., Ferenczi S. és Mercz Á.: A szőlőfeldolgozás hatása a borok kolloidtartalmára. Borgazdaság, 16. 104, 1968.

Petró I.-né: Mustok és borok összes nitrogéntartalma, a nitrogéntartalom csökkenése az erjedéskor. Borgazdaság, 16. 109, 1968.

Ásvány Á.: A palackozás mikrobiológiai ellenőrzése. Borgazdaság, 16. 119, 1968.

Pais I., Balázs L., Duda L. és Tóth A.: Borok oxidációs és redukciós változásainak vizsgálata. Borgazdaság, 16. 124, 1968.

Gelencsér J.: A Magyar Állami Pincégazdaság palackozó üzemében végzett mikrobiológiai vizsgálatok. Borgazdaság, 16. 127, 1968.

Bódy A.-né és Dévai Gy.-né: Laboratóriumi módszer füstszűrős cigaretták szűrőhatékonyságának üzemi mérésére. Dohányipar, 16. 39, 1969.

Szelei Sz. és Tóth P.: Leveledohány elektromos nedvességmérése. Dohányipar, 16. 107, 1969.

György Gy.: A reduktáz – enzimpróba alkalmazása a baromfiipari termékek mikroba-tartalmának gyors vizsgálatára. Baromfiipar, 16. 360, 1969.

Kacs Kovács M. és Schumann R.: Élelmiszerek radioaktív szennyezettsége. Pécsi Műszaki Szemle, 14. 5, 1969.

Boldis J., Sinkovics Gy., és Antal I.-né: A vörösáruk eltarthatósági idejének vizsgálata, különös tekintettel a tárolási körülményekre. Húsipar, 18. 167, 1969.

Kovács E.-né és Zukál E.: Az összetételingadozás statisztikai elemzése egyes szárításra kerülő húskészítmények nyers pasztáinál. Húsipar, 17. 1, 1968.

Spanyár P. és Petró O.-né: Aszkorbinsav tartalmú páclevek stabilizálása. Húsipar, 17. 95, 1968.

Takács J., Simonffy Z. és Zilahy A.: Páclevek tulajdonságai és vizsgálati módszere, különös tekintettel az üzemi körülmények között elvégezhető ellenőrző vizsgálatokra. Húsipar, 17. 117, 1968.

Kmoskó Gy.-né és Nagy E.: Burokba nem töltött húskészítmények mikroflórájának változása a feldolgozás során. Húsipar, 17. 169, 1968.

Edelényi M.: A tankpezsgőgyártás mikrobiológiai ellenőrzése I. és II. rész. Borgazdaság, 16. 135 és 155, 1968.

Kosinszky V.-né: Természetes, és mesterséges színyanyagok vizsgálata vörösborokban. Borgazdaság, 16. 163, 1968.

Ásvány Á.: A borászat mikrobiológiai ellenőrzése. Borgazdaság, 17. 5, 1969.

Edelényi M.: A tankpezsgőgyártás mikrobiológia ellenőrzése (III.) Tankpezsgőgyártási folyamat ellenőrzése a TTC-eljárás segítségével. Borgazdaság, 17. 18, 1969.

Mosonyi Á.: Beszámoló a Nemzetközi Gabonakémia Egyesület (ICC) VI. kongresszusáról. 1968. június 19–22., Bécs. Malomipar és Terményforgalom, 15. 178, 1968.

Klein J.: A búza acélosságáról. Malomipar és Terményforgalom, 16. 21, 1969.

Klein J.: A szabványosítási munkáról. Malomipar és Terményforgalom, 16. 180, 1969.

Vavrincez G.: A cukor kristálytana. I. A kristályok külső kifejlődése. Cukoripar, 21. 3, 1968.

Pátkay Gy.: A cukorrépa minőségének meghatározása a tárolhatóság szempontjából. Cukoripar, 21. 70, 1968.

Vavrincez G.: A cukor kristálytana. II. A kristályok szerkezete. Cukoripar, 21. 88, 1968.

Tóth-Zsiga I.: A fehércukor mikrobás fertőzöttsége. (3 részből álló közlemény). Cukoripar, 21 és 22. 181, 230 és 14, 1968. és 1969.

Vas K.: Az ionizáló sugárzások élelmiszeripari alkalmazásának technológiai lehetőségei. Élelmezési Ipar, 23. 7, 1969.

Walger J.: Keveréktakarmányok és alapanyagaik csíraszám csökkentése ionizáló sugárzással. Élelmezési Ipar, 23. 14, 1969.

Telegdy – Kovács L., Berndorfenné Kraszner E., Őrsi F. és Kissné Erőss K.: Tokoferolok „carry-through” hatásának vizsgálata. Élelmezési Ipar, 23. 33, 1969.

Vajda Ö.: Élelmiszerek érzékszervi értékelése. Szimpózium 1968. IX. 9–13. Kungälvben (Svédország). Élelmzési Ipar, 23. 47, 1969.

Lásztity R.: Az élelmiszertudományi reológiai mérések elmélete és módszertani kérdések. Élelmzési Ipar, 23. 71, 1969.

Spanyár P.: Az élelmiszeripari nyersanyagok objektív átvételének kérdései. (I., II. és III. rész) Élelmzési Ipar, 23. 225, 265 és 297, 1969.

Varsányi I.: Tartósított félkész- és készételek csomagolása, különös tekintettel a gyorsfagyasztott termékekre. Élelmzési Ipar, 23. 247, 1969.

Deák T.: Adatok a szorbinsav hatásmechanizmusához. Élelmzési Ipar, 23. 251, 1969.

Erdélyi A. és Cserhádi T.: Mikroba eredetű oltóanyagok vizsgálatai módszerei. Tejipar, 18. 32, 1969.

Spanyár P. és Blazovich M.: Új eljárások kapszaicin meghatározására fűszerpaprikában. Konzerv- és Paprikaipar, 16. 11, 1969.

Kiszel J.-né: Ön meghatározási eljárások eredményeinek összehasonlítása konzervkészítményekben. Konzerv- és Paprikaipar, 16. 14, 1969.

Szladovits J.-né: Eljárás anyagok szárazanyag tartalmának gyors meghatározására. Konzerv- és Paprikaipar, 16. 17, 1969.

Pollhammer E.-né: Az aratási idő hatása a Bezostája 1 és a Fertődi 293 őszi búza minőségére. Malomipar és Terményforgalom, 17. 19, 1970.

Kanyó Gy.-né: A mézes sütemények átlagstabilitását befolyásoló tényezők. I. rész. Édesipar, 19. 41, 1968. II. rész. Édesipar, 19. 73, 1968.

L A P S Z E M L E

HALIPAR

WOOD, G. – HINTZ, L. – SALWIN, H.:

Kémiai változások a halhúsban hűtött tárolás közben

(*Chemical Alterations in Fish Tissue During Storage at Low Temperature*)

J. A. O. A. C. 52, 904, 1969.

Vizsgálták +4 C°, 0 C°, -2,5 C°, -10 C°-on 1–6 napig tárolt darált halhús fehérjéinek, nukleotidjainak és lipidjeinek változását. Fehérje: 10 g izom/200 ml 0,51 m NaCl oldat 0 C°-on, ebből aktomiozin oldhatóság és gél-elfő. Nukleotid: 40 g izomból 3%-os

perklórsavas macerátum, adonozin meghatározás. Lipid: metanol-CHCl₃ elegyes kioldás, éteres tisztítás, kombinált szilikagél oszlopos elválasztás, a frakciók észterezése, gázkromatográfia. Lipid oxidáció mérése tiobarbitur-savval.

Az aktomiozin mennyisége csökken, a ferogrammon új frakciók észlelhetők nagyobb hőmérsékleten: az adonozin koncentráció ötödére – nyolcadára csökken. A bomlást katalizáló enzimszisztéma működése csak -26 C° alatt mérséklődik. A foszfolipidek enzimes hidrolízise és a keletkezett polién zsírsavak gyors, alapos oxidálódása feltűnő 0 C° körül. A nukleotidok és foszfolipidek változása a halhús zamatát módosítja.

Kismarton K. (Miskolc)

LUCKNER, MARTIN:

Drogok vizsgálata*(Vorschriften für die, chemische, physikalische und biologische PRÜFUNG VON DROGEN)*

VEB Gustav Fischer Vlg. Jena, 1966.

Az általános vizsgálati módszereket tartalmazó első rész a tömeg, a térfogat és hőmérséklet meghatározása után a kromatográfiai elválasztásokat (papír, vékonyréteg, oszlop), majd a mikro-szublimációt ismerteti. A szervesetlen szennyeződések kimutatását igen alaposan, ábrákkal illusztrálva közli. Arzén-, bárium-, klorid-, vas-, kalcium-, nehézfém-, szulfát-, cianid-ionok meghatározása után a hamu, savoldhatatlan hamu és szulfáthamu meghatározását, majd a víztartalom és szárítási veszteség vizsgálatát írja le. A fizikai mutatók ismertetése során táblázatosan közli a törésmutató, a sűrűség, a dermedéspont, a forráspont, és a csep-penéspont értékeket. Az ismert kémiai vizsgálatok részletezése majd a fotométeres, fluoriméteres és lángfotomé-teres mérések után a mikrobiológiai vizsgáló módszereket részletezi. A részletes speciális vizsgálatoknál az alkaloid tartalmú drogok vizsgálata tárgyú fejezetben a kimutatásokról, kromatográfiai vizsgálatokról, különböző drogok egyes alkaloidjainak meghatározásáról ír. Az antocián-tartalmú drogok rövid ismertetése után ugyancsak részletes leírás található az antracént, az illó olajokot tartalmazó, a keserű anyagokat, a di-fenil-metánt tartalmazó drogoiról. A zsíradékokat tartalmazó drogok vizsgálata után a flavonoid-, a furanokró-m-, a cserző-anyag-, a szívglükózid-, a kumarin-, a proazulén- és szaponintartalmú drogok részletezése található.

A függelék előtti fejezetben az eddigi csoportokban nem szereplő drogok (pl. Alcoholes Lanae, Cera flava, Fructus Capsici, Gelatina, Lignum

Guajaci, Radix Alkannae) vizsgálata található.

A függelékben a kémszeroldatok összetétele, majd irodalmi összefoglaló található.

Kacs Kovics M. (Pécs)

KIRCHMEIER, O.:

Egyszerre végrehajtott térfogatossági kazein- és összes fehérje meghatározás tejben

(Die gleichzeitige titrimetrische Casein- und Gesamteiweißbestimmung in Milch)
Dtsch. Milchwirtschaft 20, 1439, 1969.
Ref. Milchwissenschaft 24, 621, 1969.

Egyszerű titrimetriás vizsgálati módszerrel egyidejűleg a tej kazein- és összfehérje tartalma gyorsan és kielégítő pontossággal meghatározható. A módszer a kazein elektrokémiai átalakulásán alapul, amelyet a friss tejhez adott sav idéz elő, illetve a tej pufferekapacitásán, amely az összfehérjetartalmat adja.

Kazeintartalom: két Erlenmeyer-lombikba egyenként 3 ml tejet pipetázunk. Az egyik mintához 25 ml desztillált vizet adunk és egy bürettából annyi N/100 sósavat adunk hozzá, míg maradandó pelyhesedés nem keletkezik. A másik mintához 35 ml N/100 sósavat adunk, először a fehérje kiválik, azonban utána újra feloldódik. Ezt követően N/100 NaOH-dal titráljuk a maradandó pelyhesedés kialakulásáig.

Számítás: A N/100 sav és lúg összes fogyasztását (ml) szorozva hárommal (ml tej) és egy faktorial, kapjuk a kazeintartalmat százalékban kifejezve. A faktorok: teljes tejnél: 1,281; sovány tejnél 1,377.

Összes fehérje tartalom: Egy Erlenmeyer-lombikba 3 ml tejhez 25 ml desztillált vizet adunk, majd lassan, állandó rázatás mellett bürettából annyi N/100 sósavat csepegtetünk hozzá, míg maradandó pelyhesedés nem látható. Most 1 ml 2,8%-os káliumoxalát oldatot adunk hozzá és N/100 nátrium-hidroxiddal rózsaszínig titráljuk.

A pontos színárnyalatot összehasonlító oldattal rögzíthetjük; 3 ml tejet, 50 ml vizet, 1 ml káliumoxalát oldatot és 0,5 ml 5%-os kobaltszulfát oldatot elegyítünk.

Számítás: N/100 NaOH fogyasztást szorozva a tej milliliterek számával (3) és 0,6684 faktorról, kapjuk az összes fehérjetartalom értékét százalékban.

Kacskovics M. (Pécs)

KAHN, J. H.:

Táblázat pálinka, bor és sör azonosított vegyületeiről

(*Compounds Identified in Whisky, Wine, and Beer: A. Tabulation*)

J. A. O. A. C. 52, 1166, 1969.

A szerző nem teljes irodalmi gyűjtése nyomán kb. 400 vegyületet foglalt táblázatba, megjelölve az irodalmi lelıhelyet. A vegyületeket kémiaiilag csoportosítja: 37 alifás alkoholt, 46 egy- és több bázisú alifás savat, 8 aromás savat, 24 hidroxil- és ketosavat, 2 egyéb savat, 118 alifás és aromás észtert, 41 alifás és aromás aldehidet, 17 acetált, 41 fenolvegyületet, 11 szénhidrogént, 18 N-vegyületet, 11 S-vegyületet, 6 laktont és 15 egyéb vegyületet sorol fel.

Kismarton K. (Miskolc)

KAIC M. és TADIĆ Z.:

Szabad és kötött lipidek héjas termékek magjában

(*Freie und gebundene Lipide in den Kernen von Schalenobst*)

Farm. Glas. 24, 241, 1968. Ref. ZUL. 141, 4, 252, 1969.

Több fajta mogyorót és diót, továbbá édes és keserő mandulát vizsgáltak meg a magok kötött és szabad lipid-tartalmára és azokat egydimenziós vékonyrétegekromatográfiával különböztették el egymástól. Egyidejőleg szerzők az olaj refrakcióját, a héjnak a maghoz arányát, a magok súlyát és nedvességtartalmát is meghatározták. A középértékek a szárazanyagra számítva mogyoró esetében 65,46% szabad és 1,57% kötött lipidek voltak, míg a dió esetében ezek az értékek 66,11%, illetve 1,89%, mandulákban 66,32%, illetve 1,85% voltak. Közömbös lipideket mind a szabad, mind a kötött lipidekben találtak, míg foszfolipidek és glikolipidek csak a kötött lipidekben fordultak elő. Említésre méltó, hogy a „Korcula hercegnője” nevű jugoszláv mandulafajta 35,76% olajat tartalmazott 100 g magban, míg a *Juglans mandshurica* nevű diófajta csak 8,76%-ot.

Kieselbach Gy. (Budapest)

A szerkesztőbizottsághoz a következő dolgozatok érkeztek:

Mafooz Goma, Gyönös Károly és Bíró Géza: A fagyasztva tárolt hús felengedése utáni lévesztésege, főzés utáni tulajdonságai és szöveti szerkezete közötti összefüggések. (1970. máj. 30.)

Varju Mihály: Akácmézek ásványi összetétele és ennek összefüggései a növényvel és a talajjal. (1970. jún. 12.)

Mafooz Goma és Gyönös Károly: Oldható fehérjében fellépő minőségi változások a fagyasztva tárolás következtében. (1970. jún. 16.)