

## BORIPAR

MAYER K. és PAUSE G.:

**Borok hisztamin-tartalomra vizsgálata***(Untersuchungen zum Histamin-Gehalt in Weinen)*

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 59, 572, 1969.

Agarrétegen elektroforétikus elválasztással nyert hisztamint ftalaldehiddel kifejlesztés után fluorometrikusan 143 svájci borban határozták meg. A módszer lehetővé tette 0,2–3 mg/l hisztamin megállapítását a bor előkezelése nélkül. Vörösborokban 3,3 mg/l, fehér borokban 1,2 mg/l hisztamint találtak átlagosan. A legnagyobb hisztaminmennyiségek 10–12 mg/l voltak. 10 nagy hisztamintartalmú bor közül 6-ban nem volt hisztidin. A borok almasavtartalmának vizsgálata azt mutatta, hogy a minták 90%-ában a savvá lebomlás befejeződött.

Kieselbach Gy. (Budapest)

OUGH O. S.:

**Szőlő és bor prolintartalma***(Proline content of grapes and wines)*

Vitis (Landau) 7, 321, 1968. Ref. ZUL. 143, 5, 396, 1970.

Szőlőlé 300–4600 mg/l, bor 0–3400 mg/l prolint tartalmaz. Az átlagos értékek lé esetében 742 mg/l, bor esetében 869 mg/l. A szőlőben jelentkező prolin főmennyisége (50–80%-a) a szőlőlében mutatható ki. A pulpákban a prolin 5–20%-a fordul elő, míg a bogyóhéjakban és a magokban ugyan az össznitrogénnek 50%-a található, de csak kevés prolin.

Kieselbach Gy. (Budapest)

## ÉDESIPAR (MÉZ)

HALLERMAYER R.:

**A méz megítélése***(Beitrag zur Beurteilung von Bienenhonig.)*

Gordian 69, 230, 1969.

Szerző a mézre vonatkozó jelenlegi értékelési kritériumokat, a diasztázszám, a szaharázszám, az inhibin- vagy a hidroximetilfurfurool-tartalom (HMF) meghatározása alapján mind mint erre a célra alkalmatlanoknak ítéli. Hasonló képp ajánlja a mézre vonatkozó FAO/WHO standard javaslatának a revízióját, mert ez szintén ugyanazon módszereken épül fel és olyan határértékeket tartalmaz, amelyek „tudományosan nem tarthatók”, Nem javasol új vagy átalakított módszereket sem, hanem a méznek a fogyasztóhoz közelálló, tisztán érzékszervi értékelését ajánlja. Az enzimeknek minőségi kritériumként meghatározását elutasítja, mert ezek már viszonylag alacsony hőmérsékleten (25–35 C fokon) rövid idő alatt erősen gyengülnek és ezenkívül táplálkozási-fiziológiailag jelentéktelenek. Különösen importmézeknél fordulnak elő ezért alacsony enzimaktivitások anélkül, hogy ezekből hőkárosodásra lehetne következtetni. A HMF-értékeket illetően szerző 1597 mézmintát vizsgált és ezek alapján 100 g-ra számítva egy 3,3 mg-os középértéket talált. Ezt az értéket *Duisberg* és *Hadorn* által természetesen hagyott mézek esetében 100 g-ra számítva 1,5 mg-osnak, illetve közönséges étmézek esetében 3–4 mg-osnak javasolt határértékekkel állítja szembe és egyszerűsre mind arra is rámutat, hogy jóval magasabb HMF-értékek természetes feltételek között is előfordulnak.

Kieselbach Gy. (Budapest)

## ÉDESIPAR

KLEINERT J.:

**Csokoládé eltarthatósága és tárolása***(Haltbarkeit und Lagerung von Schokolade.)*

Gordian 68, 348, 1968. Ref. ZUL. 143, 3, 225, 1970.

Szerző bevezetőben kifejti, hogy csokoládé és csokoládékészítmények eltarthatósága és így tárolási képessége szorosan összefügg azokkal a reakciós folyamatokkal, amelyek a termékek belsejében végbemennek. Rámutat arra a tényre, hogy ezeket a romlást okozó reakciókat növekvő hőmérsékletek meggyorsítják, és hogy az eltarthatóság növelése csak hűtőtárolás útján érhető el. Gazdasági nézőpontokat is magyaráz, rámutat arra, hogy a készítmények mélyebb hőmérsékleten tárolása, mint amely a minőség megőrzéséhez szükséges, haszon nélküli kiadásokat jelent és azért minden készítmény részére a legkedvezőbb tárolási feltételeket meg kell állapítani a legcsekélyebb mértékű kiadási költségekkel kapcsolatosan. Szerző olyan tényezőket is tárgyal, amelyek a végtermékek eltarthatóságára és így tárolhatóságukra is jelentőséggel bírnak, és semmi esetre sem hagyhatók figyelmen kívül; kifejti, hogy a tárolás problémái a nyersanyagokkal kezdődnek és a receptkialakítástól az eljárási technikán és a csomagoláson át a végtermék be- és kitárolásáig tartanak. A végtermékek jó tárolási tulajdonságai megkövetelik, hogy csak kémiai és fizikai, továbbá mikrobiológiai nézőpontból kifogástalan minőségű nyersanyagok kerüljenek eljárástechnikailag helyesen feldolgozásra és

szagtalan anyagokban szakszerű csomagolásra. Rámutat termelési berendezések nehezen felismerhető infekciós helyeire, amelyek által a végtermékek minősége mikrobiológiailag és kémiaiilag csorbát szenved. Az atmoszferikus környezeti körülmények és a csomagolóanyagok rontó befolyását is érinti és rámutat annak jelentőségére, amelyet egy szagtalan tiszta atmoszférát megillet a termelés, továbbá a csomagolás és a tárolás folyamán, hogy organoleptikus romlásos jelenségek elkerültesse. Szerző végül a legfontosabb romlásokat, mint a szőr, nedvességet, idegen szagokat, kártevő rovarokat, penészesedést és élesztőgombásodást stb. beszéli meg azoknak az organoleptikus romlásos jelenségekre kihatásaikkal.

Kieselbach Gy. (Budapest)

## SZESZIPAR

MISSELHORN K.:

**Alkohol meghatározás szénsavtartalmú kevertitalokban***(Alkoholbestimmung in kohlenensäurehaltigen alkoholischen Mischgetränken.)*

Branntweinwirtsch. 109, 233, 1969.

A lepárlási eljárás pontosságának felülvizsgálatokor kitűnt, hogy átlagosan 0,05 térf.-% alkohollal kisebb az eredmény. E hibák 50%-át kismennyiségű széndioxid okozza a párlatban, 37%-a alkoholvesztésekre vezethető vissza a lepárláskor, a maradékot alkoholvesztésekéig idézik elő a széndioxid eltávolításakor és oldott gáz okozta hibák a piknométerben.

Kieselbach Gy. (Budapest)

## BAROMFIIPAR

BAKER R. C. ÉS DARFLER J.:

## Tojásfehérje elszíneződése keményre főtt tojásokban

*(Discoloration of Egg Albumen in Hard-Cooked Eggs)*

Food Technol. 23, 77, 1969.

Az egy napos és egy hetes kísérleti tojásokat 12 percig főzték vízben és azután 25 óráig 60, 70 és 80 C fokos forró vízben tartották. Az elvégzett színmérésekből (Gardner-koloriméter) kitűnt, hogy a víz növekvő hőmérsékletével a tojásfehérje elszíneződése fokozódik. Azonkívül bebizonyosodott, hogy raktározott tojások a tojásfehérje elszíneződésére hajlamosabbak, mint friss tojások. A barnaszíneződés okául a tojásfehérjében levő csekély mennyiségű szőlőcukrot tekintik, amelynek redukáló hatása már nem volt kimutatható, ha a szőlőcukrot előzőleg enzimes úton lebontották.

Kieselbach Gy. (Budapest)

## NÖVÉNYOLAJ IPAR

FORMAN L. és ZAJIC J.:

## Margarin autoxidációjára vonatkozó vizsgálatok

*(Untersuchungen über die Autoxydation von Margarine.)*

Fette, Seifen, Anstrichmittel 71, 493, 1969.

Finomabb diszperzáció növeli a margarin oxidációs stabilitását. Alacsonyabb tárolási hőmérsékletek és alkalmas csomagolóanyag felhasználása által az autoxidációt messzemenőleg el lehet kerülni. Nehéz fémek

nyomai a csomagolóanyagokban előmozdítják az autoxidációt a margarin felületi rétegében, 5 °C hőmérséklet elegendő a margarin tárolására, 15°C-ig terjedő hőmérsékletek bár nem kedvezők, de még elfogadhatók. 20 °C hőmérséklet a minőséget hátrányosan befolyásolja. Alkalmatlan csomagolóanyag, pl. nehéz fémeket tartalmazó pergament gyorsítja az autoxidációt, míg alkalmas csomagolóanyagok mint al-duplexfólia megakadályozhatja. Margarin esetében a vizes fázis által az autoxidáció stabilitása rosszabb vízmentes zsirokkal szemben. Minél finomabban van elosztva a vizes fázis, annál jobb a margarin stabilitása.

Kieselbach Gy. (Budapest)

## NÖVÉNYI KONZERVIPAR

BENK E., HÄSS M. ÉS KREIN G.:

## Vérnarancsűrítmény felismerése friss és barnán elszíneződött narancslésűrítményben

*(Zur Erkennung von Blutorangensaftkonzentrat in frischem und braunverfärbtem Orangensaftkonzentrat.)*

Dtsch. Lebensmittel-Rdsch. 65, 193, 1969.

Narancslésűrítmények barna színe narancsokon kívül felhasznált vérnarancsoktól vagy félvérnarancsoktól eredhet. Szerzők saját előállítású vérnarancslésűrítményekkel végzett tárolási kísérletek által rámutatnak azokra a feltételekre, amelyek mellett az antocián festőanyag bomlása barna színeződés kísérletében bekövetkezik. Egyidejűleg analitikailag is kimutatják, hogy az antociánok eme barna bomlási anyagai nem téveszthetők össze karamellel.

Kieselbach Gy. (Budapest)