

NÉVMUTATÓ

Összeállította: Moldvai Rezső

<i>Alexis, H. I. Szotyori K.:</i>	101	<i>Coussin, R. R. és Samish, Z.:</i> Izraeli narancslé szabad aminosavai*	304
<i>Alifax, R.:</i> Az elszappanosíthatatlan rész befolyása a vaj stabilitására és annak védelme aszkorbinsav által	300	<i>Crncevic, V.:</i> Hidroximetilfurfurotartalom és kloraminérték gyümölcslevek minőségi megítélésakor*	296
<i>Allen, R. I. Pohland, A.*</i>	312	<i>Dobos Kovács, M. I. Wagner, A. I. M. I. Owades, I.*</i>	309
<i>Andrássy, É. I. Szotyori, K.*</i>	101	<i>Dworschák, E. I. W. Jurics, É.</i> ..	199
<i>de. Arguelles, M. C. B. I. Nikodémusz, I.</i>	283	<i>El-Waraki, A. I. Foda, J. H.*</i> ...	304
<i>Baker, R. C. I. Vadehra, D. V.*</i> ..	254	<i>Fábián, A. I. Wagner, A.</i>	71
<i>Bánki, Gy. I. Kádas, L.</i>	289	<i>Farkas, J.:</i> Szilárd élelmiszerek állományváltozásainak vizsgálata, különös tekintettel a besugárzott élelmiszerekre	115
<i>Becirevi, N.:</i> Tojások frissességének megítélése tojássárgájuk ammóniatartalma alapján* ..	254	<i>Farkas, J.:</i> Baktérium-spóraszám meghatározási eljárások	183
<i>Békés, I. I. Gál, I. E.</i>	225	<i>Farkas, J. I. Incze, K.</i>	255
<i>Benk, E.:</i> A nátrium- és káliumtartalom meghatározása nem természetes ciktrómlevek és citromlésűritmények felismerésére*	304	<i>Foda, J. H., El-Waraki, A. és Zaida, M. A.:</i> Előfőzés és szárítás hatása a klorofilnek teofitinné átalakulására zöldbabban* ..	304
<i>Blazovich, M. I. Keveiné, Pichler, M.</i>	125	<i>Franke, J. I. Wucherpfennig, L.*</i> ..	198
<i>Bognár Vidné:</i> Kovászos uborka eltarthatóságának vizsgálata ..	83	<i>Fässler, Ch.:</i> A tej és a vaj A-vitamin- és β -karotintartalmára vonatkozó vizsgálatok, tekintettel svájci viszonyokra* ..	100
<i>Bolin, H. R., Guadagni, D. G., Porter, J. L. és Boyle, R. P.:</i> Mazsola tárolhatósága különböző hőfokokon*	296	<i>Franzke, Cl., Grunert, K. S. és Griehl, H.:</i> A teobromin és a teofillin meghatározása maténban, kolában és kakaóban, továbbá azok teobromin- és teofillintartalma*	312
<i>Borsi Miklósné és Varga Györgyné:</i> A turbidimetria elvén működő Milkotester zsírvizsgáló készülék tejipari alkalmazása	157	<i>Fritsch, I. és Bouldoires, I. P.:</i> Besugárzott rizs tulajdonságai* ..	222
<i>Bouldories, I. P. I. Fritsch, I.*</i> ..	222	<i>Gál, I. E. és Békés, I.:</i> Élelmiszereink mikrobiológiai minőségvizsgálata gyors módszerekkel I. Szűrővizsgálati kísérleték reza-zurinos redukcióval	225
<i>Boyle, F. P. I. Bolin, H. R.*</i> ...	296	<i>Garg, O. P. I. Ney, H. K.*</i>	300
<i>Brümmer, I. M.:</i> Lenmag minőségi jellemzői és lehetséges kéksavtartalom a kenyérben* ..	222		
<i>Cohen, S. és Lifshitz, A.:</i> Olivák keserűanyagainak elkülönítése* ..	306		
<i>Corbin, H.:</i> A gyümölcsökön visszamaradt szervesen kötött ónnyomok elkülönítése és meghatározása*	114		

<i>Gill, W. J., Nicholas, R. és Markakis, P.: Termesztett gombák besugárzása*</i>	310	vizsgáló intézetek vizsgálati adatai alapján, profilintézeti összefoglalásban	301
<i>Goldschmith, H. J. I. Weisberg, S. M.*</i>	216	<i>Kádas, L. és Bánki György: A banánygyümölcs barnulási folyamatának leukométeres vizsgálata</i>	289
<i>Griehl, H. I. Franzke, Cl.*</i>	312	<i>Kalembert-Radosavljevic, M. I. Ilic, M.*</i>	307
<i>Grunert, K. S. I. Franzke, Cl.*</i>	312	<i>Kevei J.: Az aromaanyagok változása a kenyérfélesztésnél</i>	191
<i>Guadagni, D. G. I. Bolin, H. R.*</i>	296	<i>Keveiné Pichler, E. és Blazovich, M.: Gyümölcs-aroma vizsgálatok</i>	125
<i>Guerrero, H. C. I. Vandercook, C. E.*</i>	305	<i>Kiss, I.: Adatok mikroorganizmusok sugárérzékenységének meghatározásához</i>	237
<i>Hagen, W. I. Weyh, H.*</i>	309	<i>Kleinert, J.: Penetrometria, felhasználási lehetőségek a gyakorlatban*</i>	114
<i>Hammond, E. G. I. Schneider, S. A.*</i>	100	<i>Kliwert, V. M.: Szabad aminosavak és egyéb nitrogénfrakciók szőlőkben*</i>	308
<i>Hegedüs, M.: Fehérjeérték meghatározása mikrobiológiai módszerrel</i>	247	<i>Kosikoroski, F. V.: Ízesített író*</i>	216
<i>Hellström, V.: Tiamin, riboflavin és nikotinsav nyeredéke sütőporral sütéskor*</i>	222	<i>Kottász, J.: Beszámoló az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” 1970. évi XVI. kötetéről</i>	18
<i>Hertelendi, Gy.: Minőségvédelmi Ankét és Élelmiszeripari termékbemutató Zalaegerszegen</i> ..	297	<i>Kőhegyi, J. I. Rödler, I.</i>	151
<i>Horváth, Gy. I. Pauli, P.-né</i>	217	<i>Kristóf, Á.: Gyors módszer széndioxidtartalom meghatározására</i>	269
<i>Houwing, H.: Tejsav felhasználása heringek marinálásához*</i> ..	150	<i>Lásztity, R., Monori, S. és Vince, E.: Hazai búzából készült lisztek lipidjeinek vizsgálata. I. Gliceridek és zsírsavösszetételük</i> ..	20
<i>Ibarguren, M. F. Y. I. Nikodémusz, I.</i>	283	<i>Lifshitz, A. I. Cohen, S.*</i>	306
<i>Ilic, M. és Kalemberge-Radosavljevic, M.: A „panvit” hatása a kenyérronlás okozóra*</i>	307	<i>Lindgren, B.: Tisztogatott oldatok hatása baktérium spórákra*</i> ..	164
<i>Incze, K. és Farkas, J.: Kombinált módszerek alkalmazása dobozolt virsli tartósítására</i> ..	255	<i>Lindner, K. és L. Szotyori, K.: Ionizáló sugárzással csirázásgátolt burgonya szolaninképződése. I.</i>	25
<i>Inkpen, I. A. és Quackenbusch, F. W.: Kivonható és „kötött” zsírsavak búzában és búzatermékekben*</i>	306	<i>Lindner, K. I. L. Szotyori, K.</i>	101
<i>Ivanov, T. és Ivanova, A.: Szőlőmust oxidációja*</i>	309	<i>Magyar, K. I. Wagner, A.</i>	71
<i>Ivanova, A. I. Ivanov, T.*</i>	309	<i>Mannheim, C. H. I. Peleg, J.*</i>	296
<i>Janislijeva, N. I. Popov, A.*</i>	150	<i>Marensk, R.: Zsíroxidáció élelmiszerekben – kémiai és táplálkozási fiziológiai szempontok*</i> ..	305
<i>Jánossy, Gy.: A tej és tejtermékek mikrobiológiai minőségének néhány problémája</i>	40	<i>Markakis, P. I. Gill, W. J.*</i>	310
<i>Jennings, W. G.: A szag- és ízanyagok kémiaja*</i>	150	<i>Mattyasovszky, P.: Cink-etilénbisz-ditiokarbamat (zineb) bomlástermékeinek vizsgálata borokban</i>	55
<i>Jones, D.: A koleszterin szórása a tojás sárgájában*</i>	254		
<i>W. Jurics, É., Telegdy Kováts, M. és Dworschák, E.: Cellulázos kezelés hatása egyes zöldségfélék tápanyagaira</i>	199		
<i>Kacskovics, M.: Tejipari termékek minősége a hatósági élelmiszer-</i>			

Mattyasovszky, P.: A magyar bo- rok természetes nitráttartalmá- nak vizsgálata	209	Porter, J. L. l. Bolin, H. L.*	296
Molnár, P. l. Rödler, I.	151	Priebek, F.: Sülthering marinádok fonalhúzásának okára és fellépé- sének megakadályozására vona- tkozó vizsgálatok*	150
Monori, S. l. Lászlótyi, R.	20	Quackenbush, F. W. l. Inkpen, I. A*	306
Nakac, T. l. Otsuka, G.*	300	Rautu, R. és Sporu, A.: Adatok a kadmium felvételének megha- tározásához élelmiszerek útján*	311
Naylor, H. B. l. Vadehra, D. V.*	254	Ravasz, L. l. Szilasné Kelemen, M.	169
Ney, K. H. és Garg, O. P.: Na-tri- metafoszfát és Na-tetrameta- foszfát ömlesztős hatása*	300	Reinbold, G. W. l. Scheider, S. A.*	100
Nicholas, R. l. Gill, W. J.*	310	Robinson, L.: A fény hatása üveg- be csomagolt steril konzervekre*	198
Nikodémusz, I., Maria Caridad Bravoy Almaguer de Argüelles és Magalis Fernandez Y Iburguren: Adatok a grape-fruit (toronja, Citrus paradisi v. Citrus decu- manus) mikroflórájáról ...	283	Rödler, I., Molnár, P. és Köhegyi, I.: Egyes szerves foszfátészter tartalmú permetezőszertel kezelt alma szermaradékának ala- kulása különböző tárolási körül- mények között*	151
Otsuka, G. és Nakac, T.: Reza- zurin tesztsík a nyers tej higiéniai minőségének meghatározásá- rá*	300	Rohan, T. A.: Illó aromaanyagok élelmiszerekben és azok elő- fokai*	311
Owades, I. L. és Dono, I. M.: Új közvetlen eljárás aldehidek kolorimetrikus meghatározásá- hoz szeszesitalokban*	309	Ronkainen, P.: Aldehidek reak- ciói, amelyek szennyeződésként lépnek fel alkoholos párlatok- ban*	310
Örsi, F. l. Szilasné Kelemen, M. ...	169	Rossi, R. l. Pantanovo, V.*	308
Pantano, V. és Rossi, R.: Cukor- kulór kimutatása borban, cse- megeborban, ecetben és alko- holmentes italokban*	308	Samish, Z. l. Coussin, R. R.*	304
Pauli, P.-né és Horváth, Gy.: „Há- zi” készítésű szárzészta minő- sítési problémái	217	Schlotter, H. A. l. Würdig, G.* ..	308
Pearce, H. M. l. Pominski, J.*	306	Schneider, S. A., Hammond, E. G., Reinbold, G. V. és Vedamuthu, E. R.: Svájci sajt „egyoldali- sága”*	100
Peleg, J. és Mannheim, C. H.: Hagymaporok összesülése* ...	296	Schulz, A.: Különleges kenyerek*	307
Pijanowski, E., Sznyter, M. és Wojtowiczowa, M. B.: Egyszerű módszer diacetil és acetoin meghatározására és e módszer alkalmazása vajvizsgálatok- nál*	89	Shewfelt, A. L.: A fénykezelés ha- tása levált paradicsomtermések utóérésére*	305
Pohland, A. E. és Allen, R.: A pa- tulin ellenállóképessége*	312	Solms, J.: Aminosavak, peptidek és proteinek íze*	114
Pominski, J., Pearce, H. M. és Spadaro, J. J.: Részben zsírtalaní- tott földiogyoró-tényezők, amelyek az olajnyeredéket be- folyásolják*	306	Sommerfeld, E. és Thierier, H.: Anyatej hamisítása tehéntejjel. (A kvarclámpaelemzés modifi- kációja)*	216
Popov, A. és Janislieva, N.: Por- alakú lectin stabilizációs le- hetőségei*	150	Soós, K.: Ftálimid típusú fungici- dek lebomlásának vizsgálata borban	37
		Spadaro, J. J. l. Pominski, J.* ..	306
		Sporu, A. l. Rautu, R.*	311
		Stephan, H.: Kemencemeleg ke- verékkenyér gyártási módja és csomagolása közti összefüggé- sek*	307

<i>Strahlmann, B.</i> : Az élelmiszeradalékok nemzetközi élelmiszerjogi szabályozásának törekvései a múlt évszázad közepe óta*	310	<i>Vandercook, C. E. és Guerrero, H. C.</i> : A tartósítószeres és a raktározás hatása citromlé jellemzése szolgáló alkotórészeire*	305
<i>Sweeney, I. P.</i> : A klorofill retenciójának javítása zöldbabban, gőzzel melegített asztalon* ...	305	<i>Varga, Gy. I. Borsi, M.</i>	157
<i>Szentesi, Gy.</i> : Vizsgálatok élelmiszerek Cs-137 szennyezésének rutinszerű meghatározására ..	263	<i>Varjú, M.</i> : Az atomabszorpciós spektrofotometria és alkalmazása az élelmiszerkémiai vizsgálatokban	64
<i>Szilágyi, J.</i> : Az élelmiszerek minőségvédelme és minőségfejlesztése	1	<i>Vedamuthu, E. R. I. Schneider, S. A.*</i>	100
<i>Szilágyi, J.</i> : Az élelmiszerek 1970. évi minőség alakulásának elemzése	93	<i>Vince, E. I. Lásztity, R.</i>	20
<i>Szilasné Kelemen, M., Órsi, F. és Ravasz, L.</i> : Nyers babkávédesség tartalmának meghatározására alkalmazott fontosabb vizsgálati eljárások összefoglaló értékelése	169	<i>Wagner, A.</i> : A normál és a kóros juhtej klorid ion-tartalma	279
<i>Sznyder, M. I. Pijanowski, E.*</i> ...	89	<i>Wagner, A., Fábian, A., Dobos Kovács, M. és Magyar, K.</i> : Néhány fertőtlenítőszer összehasonlító vizsgálata tejipari szempontból, különös tekintettel a jodofórokra	71
<i>L. Szotyori, K., Lindner, K., Andrassy, É. és Alexis Hernandez:</i> Kis dózisu gamma-sugárzás hatása a citrom utóértékére, tárolhatóságára és néhány összetevőjére	101	<i>Wassermann, L.</i> : A kenyérpéneszedés különböző megakadályozási lehetőségeinek kritikai megvilágítása*	306
<i>L. Szotyori, K. I. Lindner, K.</i>	25	<i>Weisberg, S. M. és Goldsmith, H. J.</i> : Savó mint tápszer és takarmány*	216
<i>Telegdy Kovács, M.</i> : A mikrobiológiai vitaminmeghatározások a gyakorlatban	30	<i>Weyh, H., Hagen, W. és Un Hua Pek:</i> A réz és a vas meghatározása sörben*	309
<i>Telegdy Kovács, M. I. W. Jurics, É.</i>	199	<i>Wojtowiczowa, M. B. I. Pijanowski, E.*</i>	89
<i>Thierer, H. I. Sommerfeld, E.*</i> ...	216	<i>Wucherpennig, P. és Franke, J.</i> : Kísérletek fekete ribiszkelének piros ribiszkével történő hamisításának kimutatására*	198
<i>Un Hua Pek I. Wehy.*</i>	309	<i>Wüldig, G. és Schlotter, H. A.</i> : SO ₂ -képződés szulfátredukció által az erjedés folyamán*	308
<i>Uzonyi Gy.</i> : Tapasztalatok a tejfehérje sorozatvizsgálatának színezékkötési elven működő Pro Milk készülékkel	143	<i>Zackel, E.</i> : Nagy pektinbontó képességű penészgomba-törzsek kiválasztása	49
<i>Vadehra, D. V., Baker, R. C. és Naylor, H. B.</i> : A kutikula funkciója tyúktojások romlásakor*	254	<i>Zaid, M. A. I. Foda, J. H.*</i>	304
<i>Vajda, Ö.</i> : Az Osztrák Kémikusok Egyesületének Nemzetközi Élelmiszerkémiai Ülésszaka 1971. április 14-16.	223	A *gal jelzett közlemények referátumok.	

TÁRGYMUTATÓ

Összeállította: Moldvai Rezső

Húsiipar (hal, zsír, olaj)

- Kombinált módszerek alkalmazása dobozolt virsli tartósítására
Incze, K. és Farkas, J. 255
- Sülthering marinádok fonalhúzá-
sának okára és fellépésének meg-
akadályozására vonatkozó vizs-
gálatok
*Priebe, F.** 150
- Tejsav felhasználása heringek ma-
rinálásához
*Houwing, H.** 150

Gabona és sütőipar

- A kenyérpenészedés különböző
megakadályozási lehetőségeinek
kritikai megvilágítása
*Wassermann, L.** 306
- A „panvit” hatása a kenyérromlás
okozóira
*Ilic, M. és Kalember Radosavlje-
vic, M.** 307
- Az aromaanyagok változása a ke-
nyérfélesztésnél
Kevei, J.-né 191
- Besugárzott rizs tulajdonságai
*Fritsch, I. és Bouldoires, I. P.** 222
- Hazai búzákból készült lisztek
lipidjeinek vizsgálata. I. Glicerid-
ek és zsírsavösszetételük
*Lásztity, R., Monori, S. és Vince
E.* 20
- „Házi” készítésű szárasztészta
minősítési problémái
Pauli, P.-né és Horváth, Gy. .. 217
- Kemencemeleg keverékkenyér
gyártási módja és csomagolása
közti összefüggések
*Stephan, H.** 307
- Kivonható és „kötött” zsírsavak
búzában és búzatermékekben
*Inkpen, I. A. és Quackenbush,
F. W.** 306

- Különleges kenyerek
*Schulz, A.** 307
- Lenmag minőségi jellemzői és le-
hetséges kéksavtartalom a ke-
nyérben
*Brümmer, I. M.** 222
- Tiamin, riboflavin és nikotinsav
nyeredéke sütőporral sütéskor
*Hellström, V.** 222

Tejipar

- A normál és a kóros juhtej klorid
ion-tartalma
Wagner, A. 279
- Anyatej hamisítása tehéntejjel.
(A kvarclámpaelemzés modifi-
kációja)
*Sommerfeld, E. és Thierer, H.** 216
- A tej és a vaj A-vitamin- és -karo-
tintartalmára vonatkozó vizs-
gálatok, tekintettel svájci viszo-
nyokra
*Fässler, Ch.** 100
- A tej és tejtermékek mikrobioló-
giai minőségének néhány probl-
májára
Jánossy, Gy. 40
- A turbidimetria elvén működő
Milkotester zsírvizsgálókészülék
tejipari alkalmazása
Borsi, M. és Varga, Gy. 157
- Az elszappanosíthatatlan rész be-
folyása a vaj stabilitására és
annak védelme aszkorbinsav
által
*Alifax, R.** 300
- Egyszerű módszer diacetil és acet-
ion meghatározására és e mód-
szer alkalmazása vajvizsgálatok-
nál
*Pijanowski, E., Szynter, M. és
Wojtowiczowa, M. B.** 89
- Ízesített író
*Kosikoroski, F. V.** 216

Na-trimetafoszfát és Na-tetra- metafoszfát ömlesztőső hatása <i>Ney, K. H. és Garg, O. P.*</i>	300
Néhány fertőtlenítőszer összeha- sonlító vizsgálata tejipari szem- pontból, különös tekintettel a jodofórokra <i>Wagner, A., Fábrián, A., Dobos Kovács, M. és Magyar, K.</i>	71
Rezazurin tesztsík a nyers tej higiéniai minőségének megha- tározására <i>Otsuka, G. és Nakac, T.*</i>	300
Savó mint tápszer és takarmány <i>Weisberg, S. M. és Goldsmith, H. J.*</i>	216
Svájci sajt „egyoldalisága” <i>Schneider, S. A., Hammond, E. G., Reinbold, G. W. és Veda- muthu, E. R.*</i>	100
Tapasztalatok a tejfehérje sor- zatvizsgálatának színezékkötési elven működő Pro Milk készü- léssel <i>Uzonyi, Gy.</i>	143
Tejipari termékek minősége a ha- tósági élelmiszervizsgáló inté- zetek vizsgálati adatai alapján, profilintézeti összefoglalásban <i>Kacs Kovács, M.</i>	301
Szeszipar (bor, sör)	
Aldehidek reakciói, amelyek szeny- yeződésként lépnek fel alko- holos párlatokban <i>Ronkainen, P.*</i>	310
A magyar borok természetes nit- ráttartalmának vizsgálata <i>Matyasovszky, P.</i>	209
A réz és a vas meghatározása sör- ben <i>Weyh, H., Hagen, W. és Un Hua Pek.*</i>	309
Cink-etilén-bisz-ditiokarbamát (zineb) bomlástermékeinek vizs- gálata borokban <i>Matyasovszky, P.</i>	55
Cukorkulőr kimutatása a borban, csemegeborban, ecetben és al- koholmentes italokban <i>Pantano, V. és Rossi, R.*</i>	308
Ftálimid típusú fungicidek le- bomlásának vizsgálata borban <i>Soós, K.</i>	37
Új, közvetlen eljárás aldehidek kolorimetrikus meghatározásá- hoz szeszes italokban <i>Owades, J. L. és Dono, I. M.*</i>	309
SO ₂ -képződés szulfátredukció által az erjedés folyamán <i>Würdig, G. és Schlotter, H. A.*</i>	308
Növényi konzervipar (mikrobiológia)	
Adatok mikroorganizmusok sugár- érzékenységének meghatározá- sához <i>Kiss, J.:</i>	237
A fény hatása üvegbe csomagolt steril konzervekre <i>Robinson, L.*</i>	198
A fénykezelés hatása levált para- diszomtermések utóérésére <i>Shewfelt, A. L.*</i>	305
A klorofill retenciójának javítása zöldbabban, gőzzel melegített asztalon <i>Sweeney, I. P.*</i>	305
A mikrobiológiai vitaminmegha- tározások a gyakorlatban <i>Telegdy Kovács, M.</i>	30
A nátrium- és káliumtartalom meghatározása nem természe- tes citromlevek és citromléű- rítmények felismerésére <i>Benk, É.*</i>	304
A tartósítószerrek és a raktározás hatása citromlé jellemzésére szolgáló alkotórészeire <i>Vandercook, C. E. és Guerrero, H. C.*</i>	305
Baktérium-spóraszám meghata- rozási eljárások <i>Farkas, J.</i>	183
Élelmiszereink mikrobiológiai mi- nőségvizsgálata gyors módsze- rekkel. I. Szűrővizsgálati kísér- letek rezazurinok redukcióval <i>Gál J. E. Békés J.:</i>	225
Előfőzés és szárítás hatása a klo- rofillnek feofitinné átalakulá- sára zöldbabban <i>Foda, J. H., El-Waraki, A. és Zaid, M. A.*</i>	304
Fehérjeérték meghatározása mik- robiológiai módszerrel <i>Hegedűs, M.</i>	247
Hagymaporok összesülése <i>Peleg, J. és Mannheim, C. H.*</i>	296

Hidroximetilfurfurol-tartalom és kloramin-érték gyümölcslevek minőségi megítélésekor <i>Crncevic, V.*</i>	296	Vegyés	
Izraeli narancslé szabad aminosavai <i>Coussin, R. R. és Samish, Z.*</i> ..	304	A banánygyümölcs barnulási folyamatának leukométeres vizsgálata <i>Kádas, L. és Bánki, Gy.</i>	289
Kísérletek fekete ribizskelének piros ribizskelével történő hamisításának kimutatására <i>Wucherpfernig, F. és Franke, J.</i>	198	Adatok a grape-fruit (toronja, Citrus paradisi v. Citrus decumanus) mikroflórájáról <i>Nikodémusz, I., Maria Caridad Bravoy Almaguer de Argüelles és Magalis Fernandez Y Iburguren</i>	283
Kovácsos uborka eltarthatóságának vizsgálata <i>Bognár, V.</i>	83	Adatok a kadmium felvételének meghatározásához élelmiszerek útján <i>Rautu, R. és Sporu, A.*</i>	311
Mazsola tárolhatósága különböző hőfokokon <i>Bolin, H. R., Guadagni, D. G., Porter, J. L. és Boyle, F. P.*</i> ..	296	A gyümölcsökön visszamaradt szervesen kötött önyomok elkölönítése és meghatározása <i>Corvin, H. B.*</i>	114
Nagy pektinbontó képességű penészgomba-törzsek kiválasztása <i>Zackel, E.</i>	49	Aminosavak, peptidek és proteinek ize <i>Solms, J.*</i>	114
Tisztogató oldatok hatása baktériumspórákra <i>Lindgren, B.*</i>	164	A patulin ellenállóképessége <i>Pohland, A. E. és Allen, R.*</i> ..	312
Növényolajipar		A szag- és ízanyagok kémiája <i>Jennings, W. G.*</i>	150
Olivák keserűanyagainak elkülönítése <i>Cohen, S. és Lifshitz, A.*</i>	306	A teobromin és a teofillin meghatározása matében, kolában és kakaóban, továbbá azok teobromin- és teofillintartalma <i>Franzke, Cl., Grunert, K. S. és Griehl, H.*</i>	312
Részben zsírtalanított földi mogyoró-tényezők, amelyek az olajnyeredéket befolyásolják <i>Pominski, J., Pearce, H. M. és Spadaro, J. J.*</i>	306	Az atomabszorpciós spektrofotometria és alkalmazása az élelmiszerkémiai vizsgálatokban <i>Varjú, M.</i>	64
Zsíroxidáció élelmiszerekben – kémiai és táplálkozásfiziológiai szempontok <i>Marensse, R.*</i>	305	Az élelmiszeradalékok nemzetközi élelmiszerjogi szabályozásának törekvései a múlt évszázad közepe óta <i>Strahlmann, B.*</i>	310
Baromfiipar		Az élelmiszerek 1970. évi minőségalkulásának elemzése <i>Szilágyi, J.</i>	93
A koleszterin szórása a tojás sárgájában <i>Jones, D.*</i>	254	Az élelmiszerek minőségvédelme és minőségfejlesztése <i>Szilágyi, J.</i>	1
A kutikula funkciója tyúktojások romlásakor <i>Vadehra, D. V., Baker, R. C. és Naylor, H. B.*</i>	254	Az Osztrák Kémikusok Egyesületének Nemzetközi Élelmiszer-kémiai Ülésszaka 1971. április 14–16. <i>Vajda, Ö.</i>	223
Tojások frissességének megítélése tojássárgájuk ammóniatartalma alapján <i>Becirevi, N.*</i>	254		

Beszámoló az „Élelmiszervizgálati Közlemények” 1970. évi XVI. kötetéről <i>Kottász, J.</i>	18	Minőségvédelmi Ankét és Élelmiszeripari Termékbemutató Zalaegerszegen <i>Hertelendi, Gy.</i>	297
Cellulázos kezelés hatása egyes zöldségfélék tápanyagaira <i>W. Jurics, É., Telegdy Kováts, M. és Dworschák, E.</i>	199	Nyers babkávédvesség-tartalmának meghatározására alkalmazott fontosabb vizsgálati eljárások összefoglaló értékelése <i>Szilasné Kelemen, M., Örsi, F. és Ravasz, L.</i>	169
Ciklamátok tilalmazása Görögországban és Svédországban*	164	Penetrométri felhasználási lehetőségek a gyakorlatban <i>Kleinert, J.*</i>	114
Egyes szerves foszfátészter tartalmú permetezőszerekkel kezelt alma szermaradékának alakulása különböző tárolási körülmények között <i>Rödler, I., Molnár, P. és Köhegyi, I.</i>	151	Por alakú lecitin stabilizációs lehetőségei <i>Popov, A. és Janisljeva, N.*</i> ..	150
Gyors módszer széndioxidtartalom meghatározására <i>Kristóf, Á.</i>	269	Szabad aminosavak és egyéb nitrogénfrakciók szőlőkben <i>Kliwer, W. M.*</i>	308
Gyümölcs-aroma vizsgálatok <i>Keveiné Pichler, E. és Blazovich, M.</i>	125	Szilárd élelmiszerek állományváltozásainak vizsgálata, különös tekintettel a besugárzott élelmiszerekre <i>Farkas, J.</i>	115
Illó aromaanyagok élelmiszerekben és azok előfokai <i>Rohan, T. A.*</i>	311	Szőlőmust oxidációja <i>Ivanov, T. és Ivanova, A.*</i> ...	309
Ionizáló sugárzással csírázástól burgonya szolaninképződése. I. <i>Lindner, K. és Szotyori, K.</i>	25	Teljes ciklamáttilalom az Amerikai Egyesült Államokban* ..	164
Kis dózisu gamma-sugárzás hatása a citrom utóérésére, tárolhatóságára és néhány összetevőjére <i>L. Szotyori, K., Lindner, K., Andrassy, É. és Alexis Hernandez</i>	101	Termesztett gombák besugárzása <i>Gill, W. J., Nicholas, R. és Markakis, P.*</i>	310
		Vizsgálatok élelmiszerek Cs-137 szennyezésének rutinszerű meghatározására <i>Szentesi, Gy.</i>	263
		A *-gal megjelölt közlemények referátumok.	