

FÄSSLER CH.:

A tej és a vaj A-vitamin- és β -karotintartalmára vonatkozó vizsgálatok tekintetel svájci viszonyokra.

(*Untersuchungen über den Vitamin-A und β -Carotin-Gehalt von Milch und Butter unter Berücksichtigung schweizerischer Verhältnisse*)

Mitt. Lebensmitteluntersuch. Hyg. 60, 180, 1969.

A svájci eredetű tehéntej és vaj A-vitamin- és β -karotintartalmát szerző az évszakkal és a takarmányozással kapcsolatosan vizsgálta. Megadja és tárgyalja a felhasznált elemzési módszereket. A munka egy táblázatot is tartalmaz, amelyben egy egész évre a teljes tej és a vaj A-vitamin- és β -karotintartalma van feltüntetve. Ebből látható, hogy a két anyag tartalma határozottan függ a tejelőállatok takarmányától. A legnagyobb értékek a nyári hónapokban találhatók, amikor az állatokat zöld takarmánnyal táplálják.

Kieselbach Gy. (Budapest)

SCHNEIDER, S. A., HAMMOND, E. G., REINBOLD, G. W. és VEDAMUTHU, E. R.:

Svájci sajt „egyoldalísága”

(*One-Sided Defect of Swiss Cheese*)

J. Dairy Sci. 53, 30, 1970.

Héjnélküli „svájci” sajt gyártásánál az USA-ban „one sidedness”-nek jelzett, egyoldalúnak nevezhető hibát figyeltek meg. Ez a sajthiba főleg abban áll, hogy a sajtlukak a sajtban főleg a blokk egyik oldalán lépnek fel. Kémiai és reológiai vizsgálatokból a következő különbségek adódtak a rendes lyukacsosságú sajtjal szemben: Egyoldalíság felé hajló fiatal sajt (a sózás után) belül nagyobb tejsavtartalmú volt, mint kívül, rendes sajt fordítva. Egyoldali sajt víztartalma határozottan nagyobb volt, mint rendes sajté. Érett egyoldali sajtjánál a rugalmasság és a nyírási erő kívül alacsonyabb volt mint belül, rendesenél fordítva. Az egyoldali sajt propionsavbaktériumainak száma nagyobb volt, mint a normálisé. Az egyoldalíságot a hőmérsékleti befolyások látszanak a sajtfőrmában előhívni, de az okok biztos tisztázása szerzők szerint még nem volt lehetséges.

Kieselbach Gy. (Budapest)

SOLMS, J.:

Aminosavak, peptidek és proteinek íze.

(Über den Geschmack von Aminosäuren Peptiden und Proteinen)

Intern. Z. Vitaminforsch. 39, 320, 1969.
Ref. ZUL. 144, 5, 328, 1970.

Szerző áttekintést nyújt aminosavak, peptidek és proteinek ízeről. Több aminosav édes, keserű vagy kénes ízű. Élelmiszerek ízet befolyásolhatják a keserű ízű 1-triptofán, 1-fenilalanin, 1-tirozín és 1-leucin. Pirrolidonkarbonsav is hozzájárulhat konzervek keserű ízéhez. Szerző több keserű, savanyú, édes és csípős ízű peptidet is felsorol. A glutaminsav izerősítő hatása és ilyen tartalmazó peptidek is megbeszelésre kerülnek. Proteineknek nincs ízük, de esetleg összehúzó, adstringens hatásúak. Közvetve hatnak az állomány megváltoztatása által.

Kieselbach Gy. (Budapest)

KLEINERT J.:

Penetrométria, felhasználási lehetőségek a gyakorlatban

(Penetrometrie, Anwendungsmöglichkeiten in der Praxis.)

Int. Fachschr. Schokolade Industr.
24, 406–412 1969. Ref. ZUL. 145, 2,
126, 1971.

Erősen viszkózus anyagok szívósságfokának mérésére a penetrométriát, vagyis egy mérőtestnek megállapított körülmények között valamely anyagba behatolási mélységének meghatározását veszik igénybe. Szerző egy újkori mérőeszközt ír le és számos felhasználási példát sorol fel a két legfontosabb mérő eljárásra, a poligrafimétriái penetrométriára (penetrációs állandó hőmérsékleten a mérőtest fokozódó megterhelése mellett) és a termopenetrométriára (mérés különböző növekvő

hőmérsékleten ugyanazon mérőtesttel mindenkor új próbán.) A csokoládé és az édesipar nyersanyagainak, félkészítményeinek és késztermékeinek (zsirok, habmasszák, töltelékek, lágy-karamellbetétek, nugát-, gyümölcszselé- és marcipánmasszák) minőségellenőrzésén kívül a penetrométria megfelelő kiegészítő eszközökkel csomagolóanyagok szakitószilárdsági és áthajtási mérései-re is felhasználható.

Kieselbach Gy. (Budapest)

CORBIN, H. B.:

A gyümölcsökön visszamaradt szervesen kötött ónnyomok elkülönítése és meghatározása.

(Separation and Determination of Trace Amounts of Thin Present as Organotin Residues on Fruits)

J. Ass. off. analytic. Chem. 53, 140,
1970.

Ónmaradékok meghatározására, melyek gyümölcsöknek akaricid szer gyanánt hatásos triciklohexil-ón-hidroxid-dal kezelése után visszamaradnak, egy ditiollal történő kolorimetrikus eljárás került alkalmazásra. A mintákat kénsavval nedvesen elhamvasztották, az ónt vagy HCl és HBr hozzáadása után desztillációval mint ónbromidot, vagy ónjodid alakjában n-hexánnal kivonással más elemektől elválasztották. Az így elválasztott ón mennyiségét ezután spektrofotometriusan mérték. Szerző több elemnek a módszer zavaró hatását is vizsgálta és megállapította, hogy csak nagyobb mennyiségű arzén és antimon zavarja a meghatározást. Ezen elemek elválasztását közli. Az almákon és a körtéken maradt ón visszanyerése az ónnak a desztillációs eljárással elválasztásakor 92–104%-os, a kivonásos eljárásával 94–105%-os volt.

Kieselbach Gy. (Budapest)

PRIEBEK.:

Sülthering marinádok fonalhúzásának okára és fellépésének megakadályozására vonatkozó vizsgálatok.

(*Untersuchungen zur Ursache und zur Vermeidung des Cufretrens von Fadenzichen bei Brathenigsmarinaden*)

Arch. Lebensmittel-Hyg. 21, 13, 1970.

Sültmarinádok fonalhúzásának oka a vizsgálatok szerint a *Streptobacterium plantarum*, egy esetben a *Streptobacterium casei* var. *lactosus* volt. Ezeknek a baktériumoknak a szaporodását a megengedett tartósítószeres nem gátolták. Hatásos volt azonban ecetsav 1%-os töménységben. Sültheringmarinádok fonalhúzásának megakadályozása céljából szerzők higiénés intézkedéseket, egy maximális ecetsav töménységet és egy 10 °C hőmérsékletnél alacsonyabb hőmérsékleten készáru raktározást ajánlanak.

Kieselbach Gy. (Budapest)

JENNINGS W. G.:

A szag- és izanyagok kémiaiája

(*Chemistry of Flavor.*)

Lebensmittel-Wiss. und Technol. 2, 75–77, 1969. Ref. ZUL. 145, 2, 130, 1971.

A kémikus objektív mérőműszerek segítségével amplitúdókat, hullámhosszakat és egyéb adatokat tud megállapítani; ezek az eredmények azonban nem jelentenek még „flavor-elemzést”. Nagyon is sokszor túlbecsülik a gázkromatográfia kifejező erejét. Nem veszik észre, hogy készülékek segítségével már nem is mérhető anyagok domináló szerepet játszhatnak aromalkotórészek gyanánt. Szerző ismerteti a gázkromatográfia és tömegspektrométria határait és egyes aroma alkotórészeket részletesen megtárgyal. Arra a végkövetkeztetésre jut, hogy a korszerű „flavor-elemzés” részére vegyész, szeleozorikus, biokémikus, növényfiziológus, genetikus és enzeniologus között összműködés szükséges.

Kieselbach Gy. (Budapest)

POPOV, A. és JANISLIEVA, N.:

Poralakú lecitin stabilizációs lehetőségei

(*Möglichkeiten zur Stabilisierung von pulverförmigen Lecithin*)

Nahrung 13, 337, 1969. Ref. ZUL. 144, 4, 291, 1970.

Különböző avasodásgátlókkal végzett kísérleteket poralakú lecitinek stabilizálására. Az avasodásgátlót acetonnal oldották, a porra rávitték és az oldószert vákuumban elpárologtatták. A vizsgálat ibolyántúli fényben történt, miközben az autoxidációt Wheeler egy átalakított módszere útján meghatározott peroxidszámmal követték. A gallátok közül 0,2% oktilgallát mutatta a legnagyobb stabilitást, amelyet 0,2% aszkorbinsavval még növelni lehetett. Avasodásgátló gyanánt a legjobb hatásúnak 1% kvercetin bizonyult. Míg mind a gallátok, mind az aszkorbinsav is nagy töménységben prooxidatív hatást mutattak, ezt kvercetin esetében nem figyelték meg. Az eredmények gyakorlati tárolási kísérletekben megerősítést nyertek.

Kieselbach Gy. (Budapest)

HOUWING H.:

Tejsav felhasználása heringek marinálásához.

(*Anwendung von Milchsäure zum Marinieren von Heringen.*)

Z. U. L. 139, 6, 348–357, 1969.

Szerző vizsgálatainál megkísérelte a heringek pácolásához felhasználni kissé fanyar ecetsavat egészen vagy részben az enyhébb ízű tejsavval pótolni, bár egyes kutató e tekintetben előre jelezte hogy a kérdéses sav csekélyebb pufferhatása következtében nem használható. Ez valóban helyes, ha ugyanolyan kezdő pH-értékű ecetsav- és tejsavoldatot kerülnek felhasználásra, mert a tejsav esetében a marinád végleges pH-értéke nagyobb a csekélyebb pufferhatás következtében. Ha tehát valaki tejsavat akar eredményesen felhasználni, úgy alacsonyabb kezdő pH-értékű oldatokat kell használnia.

Kieselbach Gy. (Budapest)

LINDGREN B.

Tisztogató oldatok hatása baktérium spórákra

Disklönsningarnas inverkan po bakteriesporer

Svenska Mejeritidningen 62. 414. 1970.
Ref. Milchwiss. 26. 324, 1971.

Különböző tisztítószeres előlési effektusát vizsgálták IDF szabvány szerint, három *Bac. cereus* törzsből származó spóraszuszpenzióval. A táblázat a 20–22 °C-on, 30 perc hatóidő alatti értékeket tartalmazza.

Tisztítószer	előlési effektus (%)
HNO ₃ 0,5%	70,0
HNO ₃ 1%	70,0
HNO ₃ 2%	89,5
NaOCl (200 ppm Cl)	20,0
NaOH 1%	0,0
NaOH 2%	34,0
NaOH 2%	3,0
NaOH 4%	14,0
NaOH 1% + + NaOCl (200 ppm Cl)	98,4
NaOH 2% + + NaOCl (200 ppm Cl)	99,9
NaOH 3% + + NaOCl (200 ppm Cl)	99,6
NaOH 4% + + NaOCl (200 ppm Cl)	99,7

A legjobb eredményt tehát a 200 ppm aktív klórt tartalmazó 2%-os nátrónlúggal kapták.

Kacskovics M. Pécs

Teljes ciklamáttilalom az Amerikai Egyesült Államokban

(Völliges Cyclamatoerbot in den USA)
Gesundheitspolitische Umschau 21, 220, 1970.

1970. augusztus 14-én az amerikai Tápszere- és Gyógyszerbizottság (FDA) egy ez év februári ciklamátra vonatkozó rendeletet visszavonta. Az USA-ban rögtöni hatállyal ciklamáttartal-

mú tápszereket betiltanak bezárólag a cukorbeteg és a túlhízottak részére gyógyszerként jelzettekre is. A kereskedők 1970. szept. 1-ig időt kaptak, hogy raktáraikat a ciklamáttartalmú diétás tápszerektől, gyümölcsöktől, zöldségtől, mixtúráktól, levektől és édesítőanyagoktól kiürítsék. A mostani döntést állatkísérletekkel kapcsolatos vizsgálatok befolyásolták, amelyek szerint patkányok az eddiginél feltételezett jóval kisebb ciklamát adagok által is hólyagrátot kaphatnak. Ha ezeket az eredményeket az emberre visszük át, akkor biztonság kedvéért csak az ajánlható, hogy egy 70 kg súlyú ember ne vegyen fel naponta 100–150 mg-nál nagyobb ciklamátmennyiséget. Ilyen csekély mennyiségek betartása esetében azonban ez az anyag elveszíti diabétikusoknál és soványító kúránál édesítőanyag pótlására alkalmas tulajdonságát. Az ember esetében még kétségkívül nem figyeltek meg hólyagrátot ciklamátfelvétel útján. Figyelembe kell venni azonban, hogy a ciklamát fokozott felhasználása a 60-as években indult meg és hogy előreláthatólag kb. 20 év szükséges a rák keletkezéséig.

Kieselbach Gy. (Budapest)

Ciklamátok tilalmazása Görögországban és Svédországban

Food and Cosmetics Toxicologie 8, 209, 1970. Ref. ZUL. 145, 2, 32, 1971.

A görög szociális miniszter 1969. novemberében egy döntést hirdetett ki, amely szerint nátrium és kalcium-ciklamát felhasználása gyógyszerkészítményekben és diététikus élelmiszerekben tilos. Ez vonatkozik importált készítményekre is. Ilyen édesítőanyagokat tartalmazó gyógyszereket és diététikus élelmiszereket a forgalomból ki kell vonni.

Svédországban is tilos ciklamátokat tartalmazó élelmiszerek és italok árusítása 1970. januárjától.

Kieselbach Gy. (Budapest)