

Összeállította: Kacs Kovács Miklós

*Mézsáros J. és Szikora J.:* A gyártás-közi minőségellenőrzés néhány kérdése. Dohányipar, 17, 135, 1970.

*Ludvig L.:* Enzimes keményítőszőrpök előállítása és a keményítőszőrp cukoreloszlásának vizsgálata. Élelmezési Ipar, 24, 339, 1970.

*Mohos F. Á. és Székely P.:* Csomagolóástechnika az édesiparban. II. rész. Édesipar, 21, 100, 1970.

*Mohos F. Á. és Székely P.:* Csomagolóástechnika az édesiparban. III. rész. Édesipar, 21, 138, 1970.

*Dömölki F.-né, Fehér J., Ravasz L., Szentfther J.:* A piskóta minőségi követelményeinek kritikai jellemzése. Édesipar, 21, 106, 1970.

*Spanyár P.:* Kertészeti termények átadása, illetőleg átvétele élelmiszeripari feldolgozás céljára objektív minősítés alapján II. Konzerv- és Paprikaipar, 18, 135, 1970.

*Urbányi Gy.:* Gyümölcslevek rostméret-megoszlásának vizsgálata szedimentációs analízissel. Konzerv- és Paprikaipar, 18, 150, 1970.

*Mihályi Gy.-né, Noske O. és Körmeny L.:* Fehérjemeghatározás hidrogénperoxidos roncsolással. Húsipar, 19, 248, 1970.

*Telegdy:* A germicid lámpa csírátlantó hatásának vizsgálata. Húsipar, 19, 252, 1970.

*Gelencsér J.:* A borban előforduló oximetil-furfurol képződése és élettani hatásának vizsgálata. Borgazdaság, 18, 146, 1970.

*Nyerges P.-né:* Fajélesztő polietilén csomagolásban. Borgazdaság, 18, 149, 1970.

*Telegdy Kovács M. és Hegedüs M.:* B-vitaminok meghatározására szolgáló mikrobiológiai módszerek kritikai értékelése. Élelmezési Ipar, 24, 358, 1970.

*Riskó I.:* A glicerín szerves szennyezőinek vizsgálata. Olaj, Szappan, Kozmetika, 19, 102, 1970.

*László E. és Tóth M.:* Ipari enzimek készítmények söripari alkalmazásának elméleti és gyakorlati kérdéseiről. Söripar. I. rész. 17, 66, 1970., II. rész; 17, 122, 1970.

*Polhamer E.:* Martonvásáron termesztett tavaszi árpák söripari minősége. Söripar 16. 152, 1969.

*Rados Gy.:* A *Saccharomyces carlsbergensis* (sör) élesztők sejttulajdonságainak változása gibberellinsav hatására. Söripar, 17. 126, 1970.

*Vinkler A.:* A komló keserűanyagának gazdaságosabb kihasználását célzó eljárások. Söripar. I. rész. 16. 1, 1969., II. rész: 16. 61, 1969., III. rész (Eljárások és kísérletek a komló keserűanyaga sok és kísérletek a komló keserűanyagainak gazdaságosabb kihasználására címmel): 16. III. 1969., IV. rész: 17. 32, 1970., VII. rész. 17. 84, 1970., VIII. rész: 17. 134, 1970., IX. rész: 17. 175, 1970. X. rész: 17. 205, 1970.

*Kacsó F. és Murányi R.:* Alfa-keserűsavak oldalláncának pirolitikus hasítása és ezek analízisre való előkészítése. Söripar, I. rész: 16. 114, 1969. II. rész: 16. 163, 1969., III. rész: 16. 226, 1969., IV. rész: 17. 75, 1970.

*Őrsi F. és Őrsi F.-né:* Diszkriminancia-analízis felhasználása a söripari termékek minősítésében. III. rész: Söripar, 16. 117, 1970.

*Petróné Turza M.:* A konzerválószerke rétegekromatográfiás meghatározásának lehetőségei. Élelmezési Ipar, 25. 39, 1971.

Vácsi I.-né: Termékeink burkoló-csomagolásának anyagai és azok tulajdonságai (II.) Baromfiipar, 18. 69, 1971.

Ludvig L. és Szatmári E.: Enzimes keményítőszőrp előállítására és a szörp-cukoreloszlás vizsgálata. Szeszipar, 18. 129. 1970.

Vadász Gy.: Vizsgálati módszer külön böző paradicsomfajták szállíthatóságának megállapítására. Konzerv és Paprikaipar, 19. 33, 1971.

Farkas J.: A keltető tojás alak szerinti válogatása és gazdasági értékelése. Baromfiipar, 18. 123. 1971.

Urbán I.: A sörgyári komlótörköly, forró- és hidegseprő analitikai vizsgálatai és javaslatok az alkotók azonosítására. Söripar, 17. 217. 1970.

Kostyák J. és Nagy E.: Vizsgálatok szalmonellák kimutatására sertések idült gyulladással epehólyagjából. Húsipar, 20. 82, 1971.

Wolf Gy.: Magyar tarka hizómarhák húsminőségének vizsgálata. Húsipar, 20. 86, 1971.

Kovács M.: Nils Wibull AB gyártmányú félautomata répalaboratórium. Cukoripar, 24. 70, 1971.

Bánhegyi T.: Malomipari termékek kisegységű csomagolása. Malomipar és Terményforgalom, 18. 57, 1971.

Erdész S.: Klórtartalmú fertőtlenítőszer hatékonyosságának gyors meghatározása. Baromfiipar, 18. 190, 1971.

Varsányi I.: Kombinált csomagolóanyag boripari konzervipari termékekhez (I. rész). Élelmiszeripar, 25. 97, 1971.

Szabó Z.: A természetes felszínű vizek és szennyvizek biológiai minőségének tanulságai. Hidrológiai Közlöny, 49. 1, 1969.

Vas K.: A derivatográf néhány alkalmazási lehetősége az élelmiszerkutásban. Magyar Kémikusok Lapja, 26. 10, 1971.

Kertai P.: A vízben és a szennyvízben előforduló szennyező anyagok életlani és kórtani hatása. Hidrológiai Közlöny, 51. 65, 1971.

Csanády M.: A hazai felszíni vizek réz- és cinktartalma. Hidrológiai Közlöny, 51. 90. 1971.

Andrik A.: Fény-lyukkártyák alkalmazása vízvizsgálati eredmények nyilvántartására és kiértékelésére. Hidrológiai Közlöny, 51. 175, 1971.

Farkas P. és Bikfalvi I.: Irányítástechnika a víz és szennyvíz tisztításban. Polarográfia, amperometria. Az oldott oxigénkoncentráció mérése. 51. 189, 1971.

Baumann M.: Zsírsvak polarográfias meghatározása. Magyar Kémiai Folyóirat, 77. 1, 1971.

Rósa L. és Téren J.: Tartósítószer kimutatására alkalmas agardiffúziós módszer. Konzerv- és Paprikaipar, 16, 211, 1968.

Őrsi F.: Almalevek érzékszervi minősítő módszerének felülvizsgálata a diszkriminancia-analízis felhasználásával. Konzerv- és Paprikaipar, 16, 217, 1968.

Kunos I.: Az ónozott lemez és alumínium lemez minőségi követelményei, korszerű vizsgálati módszerek. (J. J. Loxsin előadásának ismertetése.) Konzerv- és Paprikaipar, 16, 181, 1968.

Elekes P.: Adalékanyag hatása a kenyér öregedésére. Sütőipar, 17, 50, 1970.

Vitális D.-né: Sütőipari termékek minősítése III. Sütőipar, 17, 57, 1970.

Kiszel J.-né és Szabó P.: Megfelelő jelzőanyag és annak kimutatása paradicsom besűrítőkben az átfutási idő meghatározására. Konzerv- és Paprikaipar, 18, 69, 1970.

Tóth A.-né, Fábri I. és Tóth M.-né: Az almalevél enzim kezelése folyamán a derített lé pektintartalmának és a sűrítmény minősége közti összefüggés vizsgálata. Konzerv- és Paprikaipar, 18, 72, 1970.

*Chikány B.*: Új módszerek az étkezési zsíradékok minősítésére. (A párizsi Jean Ripert laboratórium kutató munkájának ismertetése.) Olaj, szappan, kozmetika, 17, 112, 1968.

*Walthier J.* és *Jeney E.*: Élelmiszerek szintetikus élelmiszerszínezék tartalmának vizsgálata. Olaj, szappan, kozmetika, 17, 114, 1968.

*Hoffmann I.-né* és *Ritter T.-né.*: Adatok a hazai gyártású mosószerek folttisztító képességéhez. Olaj, szappan, kozmetika, 17, 117, 1968.

*Poós L.* és *Szluka E.-né.*: Szappanok illatanyagának meghatározása derivatográfiasan és módosított szabványos-laboratóriumi módszerrel. Olaj, szappan, kozmetika, 17, 121, 1968.

*Vavrincz G.*: A répamelasz képződése és összetétele X. Kétértékű kationok sóinak befolyása a szacharóz fajlagos forgatóképességére. Cukoripar, 22, 231, 1969.

*László R.*, *Nedelkovits J.* és *Varga J.*: A búzaliszt összetett fehérjéi és technológiai jelentőségük. Élelmzési ipar, 24, 14, 1970.

*Vámosné Vigyázó L.*, *Pozsárné Hajnal K.*, *Vajdicsné Abrock E.*, *Kissné Kutz N.* és *Szekeres Á.*: A melasz színezőanyagainak vizsgálata. Szeszipar, 16, 1, 1968.

*Rados Gy.* és *Bártfay J.*: Gibberellinsav hatása a melasz erjedésére. Szeszipar, 16, 86, 1968.

*Bogdán J.-né.*: A poloskaszúrt búza őrlményeinek technológiai problémái. Sütőipar, 16, 219, 1969.

*Vitális D.-né.*: Sütőipari termékek minősítése I. Sütőipar, 16, 224, 1969.

*Hangyál K.* és *Wöller L.*: Újabb módszerek a melaszban a raffinóz meghatározására. Cukoripar, 23, 10, 1970.

*Czukor B.*, *Farkas J.* és *Kopasz J.*: Sterilizhető alumíniumfólia alkalmazása a konzerviparban. Konzerv- és Paprikaipar, 17, 141, 1969.

*Szilli M.*: A sütőipari fehértermékek zsírtartalmával kapcsolatos problémák tanulmányozása, Sütőipar, 15, 179, 1969.

*Gasztonyi. K.* BL 55 típusú búzalisztek cukortartalmának meghatározása spektrofotometriás eljárással. Sütőipar, 15, 185, 1969.

*Major J.*: Adatok az élelmiszer színezékek pepszingátló hatásához. I. A gátlás típusának tanulmányozása. Élelmzési Ipar, 24, 82, 1970.

*Kutz V.*, *Madzsid B.* *Al-Aszvald* és *Aradi S.-né.*: Nagy cukortartalmú termékek nedvességtartalmának meghatározása. Élelmzési Ipar, 24, 92, 1970.

*Ritter T.-né* és *Szamosközi Z.*: Mosószerek szennyvivő képességének vizsgálata fordított mosással. Olaj, Szappan, Kozmetika, 19, 25, 1970.

*Tamás Zs.*: Szorbóz katalitikus oxidációja Pd/C katalizátor jelenlétében. Olaj, Szappan, 19, Kozmetika, 21, 1970.

*Hadnagy A.*: A színérés alapproblémája (2. rész). Olaj, Szappan, Kozmetika, 19, 25, 1970.

*Somos J.*: Tapasztalatok a szivarok égéséről, Dohányipar, 17, 19, 1970.

*Telegdy Kovács L.*: Bioanalitikai módszerek alkalmazása élelmiszertudományi vizsgálatokban. Élelmzési Ipar, 24, 98, 1970.

*Berndorfenné Kraszner É.*: Vitaminok kémiai, fizikai-kémiai és mikrobiológiai meghatározásának lehetőségei. Élelmzési Ipar, 24, 106, 1970.

*Hamza J.-né* és *Ritli I.*: Hazai gyártmányú cigaretták kémiai vizsgálata, különös tekintettel az utóbbi években megjelent új gyártmányokra. Dohányipar, 17, 72, 1970.

*Lengyel I.*: Hazai dohányaink kémiai összetétele. Dohányipar, 17, 78, 1970.

*Kiss I.*, *Kálmán B.* és *Farkas J.*: Ionizáló sugárzás hatása a szeletelt

sertés-hús tárolhatóságára. Húsipar, 19, 101, 1970.

*Telegdy I.*: Nagyméretű húskonzerv érzékszervi, bakteriológiai és kémiai változásának vizsgálata. Húsipar, 19, 106, 1970.

*Vavrincez G.*: A répamelasz képződése és összetétele. XI. A szénhidrát-só-asszociátumok forgatóképessége. Cukoripar, 23, 97, 1970.

*Pusztai S. és Ivanovics M.*: Fagyasztott vagdalt sertésmáj tárolása során észlelt mikrobiológiai változások. Hűtőipar, 17, 48, 1970.

*Kovács O. és Sallay P.-né*: A zöldborsó nyersanyag objektíven mérhető minőségi tényezői II. Hűtőipar, 17, 61, 1970.

*Hamza B.*: Összefoglaló az üzemeknek a Transhygro gabona nedvességmérő készülékkel végzett méréseiről. Malomipar és Terményforgalom, 17, 103, 1970.

*Visy M.*: Illósav meghatározás fél-mikro módszerrel. Borgazdaság, 18, 88, 1970.

*Berndorferné, Kraszner É.*: Tokoferolok (E-vitaminok) meghatározásának lehetőségei élelmi anyagokban. Élelmezési ipar, 24, 198, 1970.

## A SZERKESZTŐBIZOTTSÁGHOZ A KÖVETKEZŐ DOLGOZATOK ÉRKEZTEK:

*Kristóf Árpád*: Gyors módszer szénsavtartalom meghatározására. (1971. május 6.).

*W. Jurics Éva, Telegdy Kovács Magda és Dworschák Ernő*: Cellulázos kezelés hatása egyes zöldségfélék tápanyagaira. (1971. május 20.).

*Farkas József*: Baktérium spóraszám meghatározási eljárások (1971. június 1.).

*Varsányi István*: Néhány zsugor-folia besugárzás hatására történő tulajdonságváltozásának vizsgálata (1971 június 5.).

*Kevei Jánosné*: Az arómaanyagok változása a kenyér készítésénél (1971. június 5.).

*Gál Ilona Emma és Békés Imre*: Kísérletek élelmiszerek gyors mikrobiológiai minősítésére rezaurin próbával (1971. június 8.).

*Kiss István*: Adatok mikroorganizmusok sugárérzékenységének meghatározásához (1971. június 22.).

---

Szerkesztő: dr. Kottász József

Felelős kiadó: Sala Sándor — Kiadja: a Lapkiadó Vállalat  
Budapest VII., Lenin körút 9—11.

Előfizetési ár: egy évre intézeteknek, üzemeknek 100 Ft, egyéni előfizetőknek 25 Ft  
Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Budapest V., Városház u. 9—11.

MNB 232—90105—9742 számlán

Ez a folyóirat az MSZ 34045 és 5605/A szerint készült