

NÖVÉNYI KONZERVIPAR

ROBINSON L.:

A fény hatása üvegbe csomagolt steril konzervekre*(Einfluss von Licht auf glasverpackte Sterilkonserven.)*

Verpackungs-Rdsch. 20, 77, 1969. Ref. ZUL. 145, 2, 118, 1970.

A gyakorlatihoz közelfekvő (650 ± 50 lux, $20^\circ \pm 1^\circ \text{C}$) és szigorított feltételek mellett (3500 lux) végeztek tárolási kísérleteket üvegbe csomagolt 9 különböző gyümölcs- és zöldségkonzervvel, többek között a sötétben tárolt és a fénynek kitett próbákban a légtér szabad oxigéntartalmát követték 18 hónapig. Ennek követése közben kitudt, hogy a sterilizálás után még szabadon jelenlevő maradékoxigén a tárolás folyamán gyakorlatilag elfogy. A *csökkenés* görbéje kezdetben viszonylagosan meredeken fut le, 2 hónap után a szabad oxigén csaknem az összes konzervek esetén 10 torr alatt, 8 hónap után 5 torr alatt van, hogy azután 0 felé tovább csökkenjen. Megvilágítás által ez az O_2 -fogyasztás némely esetben (borsó, uborka, spanyol meggy) először kissé gyorsult, de 14 hónap után az összes konzervek esetében, akár világosan, akár pedig sötétben tárolták, a konzervek légtere oxigénmentes volt. A konzervek csaknem oxigénmentes állapotára vezethető vissza, hogy C-vitamincsökkenés, szín, állomány, szag és íz tekintetében specifikus fénykárosodást nem lehetett megfigyelni, és

hogy a megvilágított próbákban először fellépett csekély károsodások hosszabb idő múlva a meg nem világított konzervekben is felléptek.

Kieselbach Gy. (Budapest)

**WUCHERPFENNIG
ÉS FRANKE J.:****Kísérletek fekete ribiszkélének piros ribiszkélével történő hamisításának kimutatására***(Versuche zum Nachweis der Verfälschung des schwarzen Johannisbeeren-saftes durch roten Johannisbeeren-saft.)*

Dtsch. Lebensmittel Rdsch. 65, 22, 1969. Ref. ZUL. 143, 2, 159, 1970.

Szerzők feketeribiszkélének piros ribiszkélével történő hamisításának kimutatására vonatkozó terjedelmes kísérleteikből számolnak be. Sem az antociánok, sem a flavonoidok nem szolgáltattak megkülönböztetési lehetőséget a vékonyréteg-kromatográfiai eljárás, vagy a poliamidporhoz vagy szefadexhez adszorpció alapján. A kísérletek azonban egyidejűleg más szerzők pozitív eredményeiről adnak felvilágosítást, akik mindig azonos anyaggal azonos feltételek között dolgoztak. A gyártásnál, a szellőztetésnél és a rak tározásnál a hőmérsékletek változtatásai által a polifenolok igen különbözőképpen változnak meg, úgyhogy hamisítás kimutatására teljesen alkalmatlanok.

Kieselbach Gy. (Budapest)

TEJIPAR

SOMMERFELD E. és THIERER H.:

Anyatej hamisítása tehéntejjel.
(A kvarclámpaelemzés modifikációja)[*Zum Nachweis einer Verpatschung von Frauenmilch mit Kuhmilch. (Modifikation der Quarzlampeanalyse.)*]

Med. u. Ernähr. 9, 272, 1968. Ref. ZUL. 142, 2, 161, 1970.

Anyatej tehéntejjel hamisításának felismerése céljából az anyatejgyűjtőhelyeken az ún. kvarclámpa-elemzést szériaszerűen használják. A kvarclámpa ibolyántúli sugarai alatt az anyatej kékesibolya, a tehéntej rendszeresen sárga fluoreszcenciát mutat. Szerzők megállapítják azonban, hogy bizonyos hosszabb és magasabb hőkezelésen keresztülelt tejtermékek (steril tej, sűrített tej, csecsemőtej táplálék) esetében ennek a sárga fluoreszcenciáknak az erőssége csökken és kék színeződésnek ad helyet. Ezáltal alkalomadtán nem ismerhető fel a kvarclámpa alatt tehéntej termékeknek anyatejhez való hozzákeverése még nagy százalékban sem. Szerzők ezért egy modifikált kvarclámpa-elemzést ajánlanak oltó felhasználásával készült tejsavókkal: 10 ml vizsgálandó tejhez kevés oltóport és 0,2 ml 0,15%-os CaCl_2 -oldatot adnak. Ezt követően a próbacéso tartalmát 20–30 percig 37°C-on inkubálják, majd a zsírdugót leemelik és a savót dekantálják. A kvarclámpa alatt most már 20%-nál nagyobb tehéntej hozzákeverések biztosan felismerhetők. Kiegészítő elemzési eljárások gyanánt szerzők a laktoszerummal történő precipitációs próbát és a rézszulfát-tesztet ismertetik.

Kieselbach Gy. (Budapest)

KOSIKOROSKI F. V.:

Ízesített író

(Flavored Buttermilks.)

J. Dairy Sci. 52, 799, 1969.

Minthogy tejhez adott gyümölcs-hozzáadatok a tej savtartalma következtében azt megalvasztják, előnyben részesítik a gyümölcsök hozzáadását íróhoz. Narancs, citrom, málna és eper eredetű gyümölcsvelővel és gyümölcslével keverékeket készítettek. Előnyben részesítették az eperrel készült italt. A különböző italok előállításának módját ismertetik. Arabs mézga és festőanyag adalékok az USA-ban engedélyezettek. Az egyes italfajták részére a keverékek és a gyümölcssűrítmények pH-értékei is fel vannak tüntetve.

Kieselbach Gy. (Budapest)

WEISBERG S. M. ÉS GOLDSMITH H. J.:

Savó mint tápszer és takarmány

(Whey for foods and feeds.)

Food Technol. 23, 52, 1969.

Az a tény, hogy a sajtgyártásnál keletkező savónak csak kb. a fele kerül további feldolgozásra, bár az állat és az ember részére értékes alkotórészeket tartalmaz, arra indította a szerzőket, hogy összeállítsák az eljárásokat, amelyek savópor előállítására alkalmasak, és a savópor felhasználásának lehetőségeit és előnyeit kimutassák.

Kieselbach Gy. (Budapest)

GABONA ÉS SÜTŐIPAR

FRITSCH I. ÉS
BOULDOIRES I. P.:

Besugárzott rizs tulajdonságai

*(Eigenschaften von bestrahltem Reis.)*Mitt. Lebensmitteluntersuch. Hyg. 60,
252, 1969.

Mikroorganizmusok és rovarok, továbbá petéik és lárváik elpusztítása céljából rizst egy 60 °C-forrás gamma-sugarainak 30 és 3000 krad közötti adagjaival sugározták be. Elpusztításuk 100 kradnál nagyobb adagok mellett történt. Ilyen energia mennyiségek esetében azonban már a rizszszemszövet elpuhulása vált észrevehetővé. Ez 300 krad mellett lényegesen erősebb volt. A vízfelvevőképesség erősen csökkent. Az érzékszervi tulajdonságok a rendestől erősen eltérőek voltak. A kostolási próbákat 1/2 l vízben 60 percig főtt 30 g rizszel és 5 g konyhasóval végezték.

Kieselbach Gy. (Budapest)

HELLSTRÖM V.:

Tiamin, riboflavin és nikotinsav
nyeredéke sütőporral sütéskorVár fűda 21, 120, 1969. Ref. ZUL. 143,
2, 131, 1970.

Szerző szerint élesztővel történő sütéskor a tiamin-vesztés átlagosan 24%, míg sütőpor felhasználásakor

30–49%. A különbség oka valószínűleg a tészta nagyobb pH-értéke (élesztő esetében kb. 5,8, sütőpor esetében 6,9–7,6). Nikotinsav és riboflavin nem szenvedtek veszteségeket.

Kieselbach Gy. (Budapest)

BRÜMMER I. – M.:

Lenmag minőségi jellemzői és lehetséges kéksavtartalom a kenyérbén

*(Leinsamen -seine Qualitätsmerkmale und ein möglicher Gehalt an Blausäure im Brot.)*Brot und Gebäck 23, 170–174, 1969.
Ref. ZUL. 144, 2, 162, 1970.

Minthogy kéksav enzimatisus úton képződik a lenmagban, fontos a lenmag tárolása szárazon. A lenmag darálása, nedves és meleg kezelése nagyon előmozdítja a kéksav képződését. Ezért ajánlatos azoknak a helyiségeknek jó szellőztetése, amelyekben lenmagot duzzasztanak, valamint a lenmag erős forrázása és a nem darált lenfeldolgozása. Darált lenmaggal készült kenyerek nagyobb kéksavtartalmúak, mint a nem darált lenmaggal készült kenyerek. A sütési folyamat befejezése után kéksav-képződés már nem lép fel többé. Ezek szerint a kéksav-képződés az enzimek aktivitásától függ a lenmagban.

Kieselbach Gy. (Budapest)