

## Az Osztrák Kémikusok Egyesületének Nemzetközi Élelmiszerkémiai Ülésszaka 1971. április 14–16.

VAJDA ÖDÖN

Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Budapest

A Magyar Élelmészeti Tudományos Egyesület kiküldetésében részt vettem 1971. április 14–16. között az Osztrák Kémikusok Egyesülete által Bécsben rendezett Nemzetközi Élelmiszerkémiai Ülésszakán.

Az Ülésszakon nagy számban vettek részt az osztrák élelmiszerkémikusokon kívül a különböző európai országok élelmiszerkémiaival, technológiával és analitikával foglalkozó szakemberei: 68 osztrák, 8 magyar, 3 NDK-beli, 128 fő az NSZK-ból érkezett (és Nyugat-Berlinből), továbbá 7 francia, 7 svájci, 5 holland és 2 spanyol.

A konferencia az élelmiszerek összetételével, analitikájával, táplálkozási értékével foglalkozott, mint központi kérdéssel. Természetesen ezeknek a témaköröknek széles körű értelmezésével találkoztunk az előadások meghallgatása folyamán.

Három plenáris előadás hangzott el, amelyek felett vitát nem nyitottak és egyenként mintegy egy órát vettek igénybe. Az első plenáris előadást *Telegdy Kováts L.* (Magyarország) tartotta „A korszerű élelmiszeranalitika célkitűzéseiről és lehetőségeiről”.

A második plenáris előadásra április 15-én került sor, melyen *Woidich H.* (Ausztria) tartott előadást „Élelmiszerek tartósításának jelenlegi helyzete” címmel.

A harmadik plenáris előadást *Schubiger G. F.* (Franciaország) tartotta, címe: „Élelmiszerek értékének növeléséhez használt adalékok hasznosságát és határait”.

A plenáris előadások után minden alkalommal a vitaelőadások kerültek sorra a délelőtti és délutáni ülésszakon más-más vitavezetővel.

Az egyes vitaelőadások 10–25 percet vettek igénybe; a vitaelőadások közül kiemeljük a következőket: *Hieke, H., Braun, C. és Sucker, H.* (NSZK) „Elválasztási módszer élelmiszeridegen- és saját anyagokra”, címmel, *Baltes, W.* (NSZK) leveskockák és leveskészítmények értékes anyagainak meghatározási módszereiről, *Kraszner-Berndorfer, É.* (Magyarország) tokoferol és tokoferol származékok meghatározási módszereiről, *Seher, A., Janssen, J.* (NSZK) diacetil-borkósav-gliceridek analíziséről tartottak előadást. *Engst, R.* (NDK) a peszticid-maradékok élelmiszerhigiéniai és toxikológiai jelentőségéről, *Garner, K.* (Nyugat-Berlin) a peszticid-maradékok vizsgálatáról, *Günther, M.* (NSZK) idegen fehérje kimutatásáról számolt be húsárukban, *Köchlin, W. és Potuely, F.* policiklusos szénhidrogének előfordulásáról beszélt füstölt húskészítményekben. *Tóth, L.* (NSZK) hasonló témakörben tartott előadást: „Rákkeltő policiklusos szénhidrogének kimutatása és előfordulása füstölt húsrakban” címmel. *Petuely, F. és Oenterrei-*

cher F. a nitrátlebontás feltételezett mechanizmusáról beszélt húsárukban. Bayzer, U. a Triticum aestivum kimutatásáról beszélt durum- búzákból készült termékekben. Buss, H. ésszerű nyersprotein meghatározásáról számolt be, a Kjeldahl módszer egyszerűsítésével, racionalizálásával. Lásztity, R., Varga, J. és Vadon, É. (Magyarország) a kémiaiilag módosult sikkéfehérjék vizsgálatáról tartott előadást. Mikschik, H. (Ausztria) a sörárpa fehérjetartalmának analitikájáról, Heimann, M. (NSZK) gabonalipidekben enzimátikus-oxidatív hatásra képződött primer és szekunder vegyületeiről. Hanssen, E. (NSZK) sültburgonya B<sub>1</sub> és C-vitamintartalmának meghatározásáról tartott előadást. Drews, M. (NSZK) a Német Szövetségi Köztársaságban idegen anyagok alkalmazását szabályozó rendelkezésekről számolt be, figyelembe véve a nemzetközi tapasztalatokat. Mollenhauer, H., (NSZK) az adalékanyagok technológiai hatékonyságáról tartott előadást. Beszámolt a FAO/WHO és a Német Kémikusok Egyesülete munkacsoportjának munkájáról a különféle adalékanyag-monográfiák kidolgozásában. Strahlmann, H. (NSZK) a vegyszeres élelmiszertartósítás története és jövőbeli fejlődése címmel tartott előadást. Mayr, G. H. (NSZK) a kártevők leküzdésére használt vegyszerek alkalmazásának körülményeiről beszélt, illetve a határértékekről, amelyeket a nemzetközi gyakorlat megenged, illetve megengedhet. Beyer, K. H. (Nyugat-Berlin) herbicid hatású bipiridinium-vegyületek analitikájáról és toxikológiájáról tartott előadást. Pfeilsticker, K. (NSZK) élelmiszerek gázosítására alkalmazott etilénoxid maradékképzéséről és metabolizálásáról, Centh, H. (NSZK) pedig a dietilkarbonátról, mint az italokban elbomló adalékanyagról beszélt. Herold G. (NSZK) az élelmiszerek analitikájában kis-számitógépek alkalmazásának tapasztalatairól számolt be. Han, K. W. (Hollandia – Japán) zsírsavak gázkromatográfiás meghatározásáról, illetve a meghatározás érzékenységének optimalizálásáról tartott előadást. Krasznér-Berndorfer É. (Magyarország) a pangaminsav B<sub>15</sub> izolálásáról és meghatározásáról szolt természetes anyagokban. Frey, P. (Svájc) élelmiszerek vízáktivitásának méréséről, Schmidt-Lorenz, W. (NSZK) spórás csíraszám meghatározásának metodikájáról és végül Gutman, I. (NSZK) keményítő unzimátikus módszerrel történő meghatározásáról beszélt egyéb szénhidrátok jelenlétében.

A tudományos ülészak április 15-én ért véget. Összefoglalva e háromnapos konferencia anyagát: nagyszámú olyan előadást hallottunk, amelyek alkalmasak arra, hogy élelmiszerkémiai és-analitikai gyakorlatunkat bővítsék. A nemzetközi tudományos ülészakot rendező Osztrák Kémikusok Egyesülete barátsággal fogadta a magyar delegátusokat. A kialakult baráti kapcsolatok nagy mértékben elősegíthetik a két szomszédország élelmiszerkémikusai és- technológusai közötti együttműködést és így az egyetemes élelmiszertudomány fejlődését.