

- Hanzelik F.:* A búzaszemek nyírószilárdságának meghatározása, Malomipar és Terményforgalom, 19. 182, 1972.
- Köhegyiné, Margittai J.:* Kísérleti be rendezés a lisztek hővezetőképességének meghatározásához. Sütőipar, 14. 138, 1972.
- Láng P.:* A liszt és a kenyér minősítési jellemzői közötti összefüggések. Sütőipar, 14. 145, 1972.
- Nagy Zámbo I.:* Enzimes eljárással készített sörlé kémiai összetétele, erjedési sajátosságai, gyakorlati tapasztalatok. II. rész Söripar, 19. 204, 1972.
- Főzy I.-né:* Dielektrometriás mérő módszer kakaó- és csokoládé-maszsa víztartalmának meghatározására. II. rész. Édesipar, 23. 173, 1972.
- Pavlicsek I., Veres Á. és Rakvácsné, Szabó G.:* Természetes vizek tríciumkoncentrációjának mérése. Izotóptechnika, 15. 619, 1972.
- Köhegyiné, Margittai J.:* Kísérleti be rendezés a liszt hővezető képességének meghatározásához. Malomipar és Terményforgalom, 19. 226, 1972.
- Széplaky M. és Domonkos I.:* Nemionos felületaktív anyagok mennyiségi meghatározása. Olaj, Szappan, Kozmetika, 21. 119, 1972.
- Báthory J. és Vámos E.:* A kőolaj mikrobiológiai feldolgozása élelmiszerek gyártására. Magyar Kémikusok Lapja, 27. 642, 1972.
- Petróné Turza M. és Szárföldiné Szalma I.:* Aszkorbinsav és dehidroaskorbinsav rétegmogrametriás meghatározása élelmiszerekben. Élelmészeti Ipar, 27. 6, 1973.
- Láng P.:* A liszt és kenyér minőségi jellemzőinek összefüggései, Élelmészeti Ipar, 27. 16, 1973.
- Körmenty L., Losonczy S.-né, Gantner Gy. és Mihályfi Gy.-né:* A marhahús minősítésének laboratóriumi módszerei. Húsipar, 21. 241, 1972.
- Török I. és Kovács J.:* A talajok radioaktív szennyezettsége az ország különböző pontjain. Izotóptechnika, 16. 21, 1973.
- Vavrincez G.:* Ipari cukoroldatok forráspont emelkedése és túltelítettsége Cukoripar, 26. 19, 1973.
- Merényi I.:* A Milko-tester II. zsírvizsgáló készülék üzemeltetése során szerzett néhány gyakorlati tapasztalat. Tejipar, 21. 78, 1972.
- Gábor M.-né és Nagy I.:* Vaj eltarthatóságának növelése guercetin és nátrium-klorid adalékanyagok felhasználásával. Tejipar, 21. 81, 1972.
- Kiss I., Farkas J. és Simon J.:* Félüzemi besugárzási kísérletek élelmiszerekkel és takarmányokkal a budapesti Központi Élelmiszeripari Kutató Intézetben. Izotóptechnika, 15. 518, 1972.
- Buzágh A.:* A peptizációs és a koagulációs jelenségek vizsgálatára alkalmas módszerről. Magyar Kémikusok Lapja, 27. 470, 1972.
- Tapadó J.:* Az élelmiszerszínezékekről I. rész. Édesipar, 23. 76, 1972.
- Kántor T., Pólos L. és Bezur L.:* Extrakciós módszerek alkalmazása a spektrokémiai elemzésben. Magyar Kémikusok Lapja, 27. 313, 1972.

EFFET BIOLOGIQUE ET APPRÉCIATION SANITAIRE DES CYCLAMATES

I. Pintér et P. Czuczay

Les auteurs rendent compte sur les études de toxicité aigue et chronique des cyclamates, ainsi que des épreuves relatives à leur effet biologique. A partir des premières analyses, les cyclamates ont trouvé une appréciation favorable. Dans les États-Unis le FDA a accordé leur utilisation comme dulcifiant et d'autres pays y suivaient. Ensuite, à partir de 1964–66, plusieurs communications alléguaient à de divers effets nuisibles des cyclamates qu'on avait observés chez des animaux en expérience. Les auteurs décrivent les expériences effectuées sur des animaux qui se réfèrent à la carcinogénéité des cyclamates et donnent ensuite connaître les mesures prises à l'Étranger ainsi qu'en Hongrie afin d'interdire ou de limiter la mise en vente des denrées contenant des cyclamates.

HAZAI LAPSZEMLE

(folytatás)

- Ádám A., Farnady Gy.-né és Kiss B.:* A villamos vezetőképesség mérésének jelentősége a hús- és tejiparban (II. rész)- Élelmezési Ipar, 26. 174, 1972.
- Janzsó B. és Biacs P.,* Komputeres számítások az élelmiszeripari mikrobiológiában. Élelmezési Ipar, 26. 201, 1972.
- Hegedűs M.:* A B₁₂-vitamin analitikája. Élelmezési Ipar, 26. 215, 1972.
- Szabó G.:* Ömlesztett sajtok konzisztenciájának objektív meghatározása penetrométerrel. Tejipar, 20. 44, 1972.
- Keresztessy Á.-né és Berezvai F.:* A Gerber és a Röse-Gottlieb tejszír vizsgálati módszer összehasonlítása az MSz 3722 szabványban előírt tejbe mérő pipetta térfogatának felülvizsgálatára. Tejipar, 20. 62, 1972.
- Tapadó J.:* Az élelmiszerszínezékekről II. rész. Édesipar, 23. 139, 1972.
- Berndorf-Érné Kraszner É., Bogdán J.-né és Mosonyi Á.:* Új, csomagolt Graham-kenyér. Sütőipar, 14. 99, 1972.
- Főzy I.-né:* Dielektromos mérő módszer kakaó- és csokoládémassza víztartalmának meghatározására, I. rész. Édesipar, 23. 143, 1972.
- Bermell A., Calvo C., Durán L. és Primo E.:* Korszerű módszerek konzervek színének és állományának mérésére. Konzerv- és Paprikaipar, 20. 150, 1972.
- Nagy Zámbo I.:* Enzimes eljárással készített sörlé kémiai összetétele, erjedési sajátosságai, gyakorlati tapasztalatok, I. rész. Söripar, 19. 165, 1972.
- Aczél A., Selmeczi Gy., Noske O. és Marik M.:* Butilhidroxitoluol (BHT) kimutatása és meghatározása étkezési sertézsírban. Húsipar, 22. 1972.
- Krámer M.-né:* Adatok a repceolaj Egészségügyi megítéléséhez. Élelmezési Ipar, 26. 336, 1972.
- Takács S.:* Az ivóvizek minősítésének közegészségügyi kérdései. Szabványosítás, 24. 295, 1972.