

NÉVMUTATÓ

<p>Aczél, A. I. Téryen, J. 91</p> <p>Ahundov, F. G.: Ásványi műtrágyák hatása a karfiol minőségére Azerbajdzsánban* 355</p> <p>Ahundov, F. G., Hanmamedov, A. J.* 355</p> <p>Műtrágyák hatása a paradicsom minőségére és eltarthatóságára* 355</p> <p>Anastassopoulos, D. I. Papavassiliou, J.* 292</p> <p>Andonova, E. I. Stefanowa-Kondratenko, M.* 76</p> <p>Antal, I.: Király László emlékezete (1923–1973) 231</p> <p>Árvai, S.: Gabonai termékek minősége a hatósági élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló-intézetek vizsgálatai alapján, 1972. évben 139</p> <p>Bakuradze, N. S. I. Tschogowadse, S. K.* 94</p> <p>Barát, Á. I. Szilasné, Kelemen, M. 161</p> <p>Báta, T.: A szeszről szóló új jogi szabályozásról 287</p> <p>Bende, E. és Szabó, A.: A tej kálium és kalcium tartalmának közvetlen meghatározása lángfotométerrel 77</p> <p>Bende, E. és Szabó, A.: Gyümölcszörp lé-arányának vizsgálata káliumtartalom mérésel 331</p> <p>Bende, E. I. Szabó, A.: 249</p> <p>Bende, E. I. Szabó, A.: 223</p> <p>Berezvai, F. és Horváth I.: A tej és tejtermékek minőségének alakulása a Budapesti Hús- és Tejvizsgáló Felügyelőség 1972. évi ellenőrző vizsgálatai alapján 241</p> <p>Berljant, O. P. I. Szolovjeva, E. I.* 308</p> <p>Bíró, G.: 20 éves a Húsiipari Állatorvosi Ellenőrző Szolgálat .. 295</p> <p>Blüher, H., Hermann, H., Wolf, J. és Ræuber, H. J.: A konzisztenciával ekvivalens „fajlagos alakváltoztatási munka” és a penetrométeres mérések közötti összefüggés* 326</p>	<p>Brandt, P. I. Franzke, C.* 90</p> <p>Calverley, R. I. Duden, R.* 240</p> <p>Cikerman, I. B. I. Szolovjeva, E. I.* 308</p> <p>Cohen, H. I. Pettinati, D* 286</p> <p>Czuczyp. és Pintér, I.: Ciklamátok meghatározása egyéb ciklamát-tartalmú készítményekben .. 97</p> <p>Czuczyp. I. Pintér, I.: 29</p> <p>Danilow, M. M., Schewtschenko, W. W., Dubskaja, L. N.: Egyes minőségi jellemzők változása az élő hal haltárolókban való tárolásánál* 76</p> <p>Danilow, M., Schewtschenko, W. és Dubskaja, L.: Fagyasztott halak minőségének változásai hosszabb ideig tartó tárolás során* 326</p> <p>Dembizkij, A. D. I. Tschogowadse, S. K.* 326</p> <p>Dimitracopoulos, G. I. Papavassiliou, J.* 292</p> <p>Dobos, Kovács M. I. Wagner, A.: 133</p> <p>Dobskaja, L. I. Danilow, M.* ... 326</p> <p>Dömsödi F. és Hegyesi, L.: Élelmiszerek kloridtartalmának merkurimetriás meghatározása potenciometriás végpontméréssel 321</p> <p>Dubskaja, L. N. I. Danilow, M. M.* 76</p> <p>Duden, R., Fricker, A., Calverley, R., Park, K. H., Rios, V. M.: Benzoésav, szorbinsav és PHB-észter rétegekromatográfiás elválasztása és remissziós-fotométeres meghatározása* ... 240</p> <p>Eduardo Otero Y Rodríguez I. Nikodemusz, I. 257</p> <p>Ehlies, H., Hämmerling, A.: 60% nyersárpa-hányad feldolgozásának tapasztalatai a sörgyártásban* 344</p> <p>Engert, I. I. Rodler, I. 153</p> <p>Feldman, A. L. és mtsai: Zöldseg-konzervek dúsítása fehérje hidrolizátumokkal* 348</p> <p>Ferchland, D.: Eljárás és berendezés darabos termékek kon-</p>
---	---

zervdobozokba való folyamatos csomagolására*	308	Hämmerling, A. I. Nielebock, C.*	344
<i>Franzke, C. F., Grunert, S., Rossow, K-H.</i> : A zsírokban előforduló nehézfémek és ezek hatása a zsírok autoxidációjára*	90	<i>Iljenko-Petrowskaja, T. P. I. Wolper, I. N.*</i>	90
<i>Franzke, C., Hollstein, E., Brandt, P.</i> : Foszfortartalmú vegyületek mennyiségének vizsgálata különböző finomítási fokú repceolajokban*	90	<i>Kahler, M.</i> : A sörgyártás folyamán keletkezett illékony vegyületek*	82
<i>Fricker, A. I. Duden, R.*</i>	240	<i>Kamneva, Z. P., Liszakova, N. P.</i> : Jam szorbitban és xilitben*	308
<i>Gajzágó, I. I. Soheir El-Nockrashy</i>	59	<i>Kiss Gy. I. Máramarosi, Gy.</i>	225
<i>Gantenbein, M.</i> : Összehasonlító mérések húspipari termékek automatikus, nitrogén meghatározására*	240	<i>Kizilova, L. A.</i> : Néhány szó a konzervek savanyodásáról*	308
<i>Gábor M.-né I. Vámos, K.-né</i>	83	<i>Kobliasanidse, G. L. I. Tschogowadse, S. K.*</i>	326
<i>Gál, I. E.</i> : Antimikrobás hatóanyagok élelmiszereinkben és nem specifikus kimutatásuk, különös tekintettel a konzervipari termékekre*	177	<i>Konopac, J.</i> : Kis mennyiségű kénhidrogéntartalom meghatározásának jelentősége ásványvizekben*	94
<i>Gomola, Gy.</i> : A jogalkalmazás jogpolitikai irányelvei	349	<i>Kottász, J.</i> : Beszámoló és Élelmiszervizsgálati Közlemények 1973. évi XIX. kötetéről ...	297
<i>Gomola, Gy.</i> : A tisztességtelen haszon megállapításának irányelveiről	291	<i>Kottász J.</i> : Beszámoló a sörök minőségének alakulásáról a Fővárosi és Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek 1972. évi vizsgálatai alapján	147
<i>Gonzalez, C., Guiterrez, C.</i> : Clostridium botulinum B által okozott emberi ételmérgezések*	296	<i>Kottász J.</i> : Minőségvédelmi anket a Fővárosi Tanácsnál	229
<i>Gorelik, L. D. és mtsai</i> : A ftalozsztatartalom csökkenése az almapüre gyártásnál*	348	<i>Kottász J.</i> : 20 éves a „Szeszipar”	228
<i>Gromov, A. A. és mtsai</i> : Üvegcsomagolású gyermekkonzervek folyamatos pasztörizálási módja*	348	<i>Kottász J.</i> : 20 éves az Országos Borminősítő Intézet	142
<i>Grunert, S. I. Franzke, C. F.*</i> ..	90	<i>Kovács J.</i> : Élelmiszer radioaktív-szenyezettségi vizsgálatok 1972-ben és ezek értékelése	11
<i>Guiterrez, C. I. Gonzalez, C.*</i>	296	<i>Köhegyi I. és Molnár P.</i> : Gramoxoneval kezelt termény paraquat-maradék vizsgálata ...	327
<i>Hajós, P. I. Szabó, A.</i>	249	<i>Kunos E. I. Hidvégi I.-né*</i>	345
<i>Hanmamedov, A. J. I. Ahundov, F. G.*</i>	355	<i>Kurtov, I. A.</i> : Célszerű előkészítő műveletek az őszibarack szárításához*	348
<i>Hegyasi, L. I. Dömsödi, F.</i>	321	<i>Lasarew, E. N. I. Wolper, I. N.*</i> ..	90
<i>Herman, H. I. Blüher, H.*</i>	326	<i>Lendvai I., Mihályiné, Kengyel V. és Zukál E.</i> : Hőkezelt hús és húsfehérje-preparátumok kénhidrogén-tartalmának alakulása	185
<i>Hidvégi I.-né és Kunos, E.</i> : A baromfiipari termékek 1972. évi minőség alakulásának értékelése a hatósági élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek vizsgálatai alapján	345	<i>Lengyel J.</i> : Étkezési és gyógyászati célra használható zselatin ionizációs sugárzásra bekövetkező változásai	43
<i>Hollstein, E. I. Franzke, C.*</i>	90	<i>Liszakova, N. P. I. Kamneva, Z. P.*</i> ..	308
<i>Hörváth, I. I. Berezvai, F. /</i>	241	<i>Lőránt, B.</i> : Beszámoló a Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet jubiláris munkaértekezletéről	351
<i>Hämmerling, A. I. Ehliés, H.*</i> ..	344		

<i>Magalis Fernandez Y Ibarguren</i>	
1. Nikodemusz I.	257
<i>Mahr, M.</i> : Tarakarmányanyagok hamutartalmának meghatározása vezetőképesség mérésével	207
<i>Maria Caridad Brevo Y Argüelles de Almaguer</i> 1. <i>Nikodemusz</i> I.	257
<i>Máramarosi Gy.</i> és <i>Kiss Gy.</i> : „Házi”-teszta gyártásának vizsgálata az új MSZ 11912–72 szabvány tükrében	225
<i>Merényi I. I. Wagner A.</i>	133
<i>Mihályiné, Kengyel, V. I. Lendvai, I.</i>	185
<i>Molnár P. I. Köhegyi, I.</i>	327
<i>Müller G.</i> : Toxinképző penészgombák növényi eredetű élelmiszerekben*	122
<i>Nagajcsenko, L. I.</i> : A kölesfelfújt technológiai tulajdonsága és kémiai összetétele*	347
<i>Nemes I. I. Vámos Gy.</i>	281
<i>Nielebock, C., Hämmerling, A.</i> : Enzimek alkalmazása a sörgyártásban*	344
<i>Nikodemusz, I., Eduardo Otero Y Rodriguez, Maria Caridad Bravo Y Argüelles de Almaguer és Magalis Fernandez Y Ibarguren</i> : Hidegtűrő mikrobák jelentősége tengeri eredetű termékek romlásában	257
<i>Örsi, F.</i> : Fűszer oleorezinek acetontartalmának gázkromatográfiás meghatározása	35
<i>Papadakis, J. I. Vassiliadis, P.*</i>	286
<i>Papaiconomou, N. I. Vassiliadis, P.*</i>	286
<i>Papavassiliou, J., Anastassopoulos, D., Dimitracopoulos, G.</i> : <i>Staphylococcus</i> , <i>Salmonella</i> , <i>B. cereus</i> és <i>Cl. perfringens</i> kutatása búzadarában és búzalisztben*	292
<i>Park, K. H. I. Duden, R.*</i>	240
<i>Patéraki, E. I. Vassiliadis, P.*</i> ...	286
<i>Pause, G. I. Mayer, K.*</i>	272
<i>Pettinati, D., Swift, E. és Cohen, H.</i> : Nedvesség- és zsírtartalom meghatározás hús- és hústermékekben. A módszerek összehasonlítása és áttekintése* ...	286
<i>Phiniotis Elias</i> : A szőlőlé fenolanyagai, tulajdonságai és meghatározási módja	199
<i>Pindur, U. I. Unterhalt, B.*</i>	296
<i>Pintér, I. és Czuczay, P.</i> : A ciklamátok biológiai hatása és egészségügyi megítélése	29
<i>Pintér, I. I. Czuczay P.</i>	97
<i>Raeuber, H. J. I. Blüher, H.*</i> ...	326
<i>Raeuber, H. J. I. Wolf, J.*</i>	353
<i>Rácz, E. I. Szabolcs, L.</i>	143
<i>Rácz, E. I. Szabolcs, L.</i>	315
<i>Rios, V. M. I. Duden, R.*</i>	240
<i>Rodler, I., Engert, I. és Szöllösy, L.-né</i> : Tojáskrémtartalmú cukrászipari készítmények által okozott ételmérgezések megelőzése	153
<i>Rossow, K. H. I. Franzke, C. F.*</i>	90
<i>Schewtschenko, W. W. I. Danilov, M. M.*</i>	76
<i>Schewtschenko, W. I. Danilov, M.*</i>	326
<i>Schilling, H. és Zobel, M.</i> : Kén-dioxidmaradék hámozott és kénezett burgonyában az előkészítés után*	122
<i>Schlotter, H. A. I. Würdig, G.*</i> ...	82
<i>Seidemann, A.</i> : Új élelmiszerédesítők*	114
<i>Selmeci, Gy.</i> : A húsipari termékek minőség alakulása 1972-ben...	337
<i>Selmeci, Gy. I. Téren J.</i>	91
<i>Seyfarth, W. és Wesenberg, J.</i> : Technológiai rektifikációs problémák vizsgálata gabonapárlókban. 1. A gabonapárlatban levő fermentációs melléktermékek analitikájáról*	352
<i>Seyfarth, W. és Wesenberg, J.</i> : Technológiai rektifikációs problémák vizsgálata gabonapárlókban. 2. Alacsony szénatomszámú alkoholok és észterek gázkromatográfiás meghatározása gabonapárlatokban* ...	352
<i>Seyfarth, W. és Wesenberg, J.</i> : Technológiai rektifikációs problémák vizsgálata a gabonapárlókban. 3. A nyers gabonapárlat kezdeti alkoholkoncentrációjának jelentősége a rektifikáció folyamán* ...	353
<i>Simkovits, G.</i> : A polivinil-klorid (PVC)-féleségekkel szemben támasztott élelmezésegészségügyi követelmények és gyorsvizsgáló módszerek	103

<i>Siska, E.</i> : Hamuoldatok kálium-tartalmának meghatározása közvetett, voltametria-s titrálással	115	<i>Szántóné, Nemes É. I. Szilágyi J.</i> : Szilágyi, J.: Az élelmiszerek 1972. évi minőség alakulása	3
<i>Soheir El-Nockrashy, Gajzágó, I. és Vámosné, Vigyázó, L.</i> : Adatok a tarappista-sajt kémiai összetételének változásához az érés folyamán. I. A nedvességtartalom, az összes és az oldható fehérjeteralom valamint a szabad aminosavak vizsgálata	59	<i>Szilágyi, J. és Szántóné, Németh, É.</i> : Dohánylevelek objektív átvétele szín szerint	261
<i>Soheir El-Nockrashy és Vámosné, Vigyázó L.</i> : Adatok a trappista-sajt kémiai összetételének változásához az érés folyamán. II. A zsír-, az összes és illó savtartalom, a pH és a cukorbomlás vizsgálata	123	<i>Szilásné, Kelemen, M. és Baráth, Á.</i> : Néhány klorogénsav meghatározási módszer kritikai tanulmányozása	161
<i>Soós, K.</i> : Hazai gabonafélék karcinogén poliaromás szénhidrogén szennyezettségének vizsgálata	299	<i>Szilli, M.</i> : Az amilázok szerepe a sütőipari technológiában és az alfaamiláz aktivitás mérése	51
<i>Solowjewa, T. J. I. Wolper, I. N.*</i>	90	<i>Szolovjeva E., I., Berljant, O. P., Cikerman, I. B.</i> : A metation-tartalom meghatározása gyümölcs nyersanyagokban és konzervekben*	308
<i>Spanyár, P.</i> : Dr. Kiszél Józsefné Dr. Richter Margit emlékezetére (1914–1972)	95	<i>Szóllóssy, L.-né I. Rodler, I.</i>	153
<i>Stefanowa – Kondratenko, M., Andonowa, E.</i> : A kazein legfontosabb bomlástermékeinek vizsgálata bolgár sajtokban*	76	<i>Tatár, A.</i> : Élelmiszerszínezékek azonosításának egyes problémái különös tekintettel a hazai élelmiszeripar által felhasznált import élelmiszerekre	309
<i>Svensson, B.</i> : Összefüggő sejtretég keletkezése előrehámozott burgonyán*	82	<i>Téren, J., Selmei, Gy. és Aczél, A.</i> : Adatok a tejsav erjesztéssel tartósított zöldparadicsom mikrobiológiai tulajdonságaihoz	91
<i>Swift, E. I. Pettinati, D.*</i>	286	<i>Tschogowadse, S. K., Bakuradze, N. S.</i> : Aszkorbinsav konzerválása glükóoxidázzal*	94
<i>Sworcová, L.</i> : Az élesztőgombák elszaporodásának okai alkoholmentes italokban*	94	<i>Tschogowadse, S. K., Koblianidse, G. L. és Dembizkij, A. D.</i> : A méz aromaanyagai*	326
<i>Szabó, A. I. Bende, E.</i>	77	<i>Unterhalt, B., Pindur, U.</i> : A dohány kadmium-tartalmáról*	296
<i>Szabó, A. I. Bende, E.</i>	331	<i>Uzonyi, Gy.-né</i> : Eljárás az előre-csomagolt tejtermékek súlytűrésének megállapítására	273
<i>Szabó, A. és Bende E.</i> : Módosított eljárás húskészítmények keményítőtartalmának meghatározására	223	<i>Übersax, P.</i> : Száraz tejtermékek K-, Na- és Mg-tartalma*	76
<i>Szabó, A., Bende, E. és Hajós, P.</i> : Új módszer sörök és üdítőitalok széndioxid tartalmának meghatározására	249	<i>Varga, J.</i> : A gliadin gélkromatográfiai frakcionálásának néhány újabb eredménye	233
<i>Szabolcs, D. és Rácz, E.</i> : A hűtőipari termékek minőségének alakulása 1972-ben	143	<i>Vassiliádís, P., Patéraki, E., Papaiconomou, N. és Papadakis, J.</i> : Salmonella cholerae suis szaporodása Rappaport táptalajon*	286
<i>Szabolcs, L. és Rácz, E.</i> : Növényvédőszer-maradékok vizsgálata gyorsfagyasztott élelmiszerekben	315	<i>Vámos, Gy. és Nemes, I.</i> : Fekál coli kimutatása élelmiszerekből	281
		<i>Vámosné, Vigyázó L. I. Soheir El-Nockrashy</i>	123

Vámosné, Vigyázó L. l. Soheir <i>El-Nockrashy</i>	59	határozása különös tekintettel a kóros tejekre	133
Vámos K.-né és Gábor M.-né: L- aszkorbinsav mennyiségi meg- határozása berlinikék színreak- ció alapján, fotometriás kiérté- keléssel I.	83	Wesenberg, J. l. Seyfarth, W.* ..	352
Váncsa, J.: Az Élelmiszervizsgálati Közlemények olvasóihoz	1	Wesenberg, J. l. Seyfarth, W.* ...	353
Vetsch, U. l. Mayer, K.*	272	Wolf, J. l. Blüher, H.*	326
Vlad, Alexandrina l. Vlad, A.* ..	355	Wolf, J. és Rauber, H. J.: Az AP 4/1 penetrométer alkalmazása gélszerű élelmiszerek konzisz- tenciájának vizsgálatára*	353
Vlad, A. l. Vlad Alexandrina: Bacilus cereus által okozott ételmérgezés*	355	Wolper, I. N., Lasarew, E. N., Solowjewa, T. J. és Iljenko- Petrowskaja, T. P.: A pótkávé kereskedelmi jellemzőiről*	90
Volcsok, A. N.: Szőlőlé elpárolog- tatása szabad felületről*	347	Würidg, G.: Schlotter, H. A.: SO ₂ - képző élesztők előfordulása a szőlőmust természetes élesztő- keverékében*	82
Wagner, A.: A tej- és juhtej ter- mékek pasztörözött eredetének vizsgálata	213	Zobel, M. l. Schilling, H.*	122
Wagner, A., Merényi I. és Dobos Kovács M.: A termelői nyerstej kazeintartalmának gyors meg-		Zukál, E. l. Lendvai, I.	185
		A *-gal jelölt közlemények referátumok (A szerk.)	

TÁRGYMUTATÓ

Baromfiipar

- A baromfiipari termékek 1972. évi minőség alakulásának értékelése a hatósági élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek vizsgálatai alapján.
Hidvégi I.-né és Kunos E. 345

Boripar

- A szőlőlé fenolanyagai, tulajdonságai és meghatározási módja.
Phiniotis E. 199
- 20 éves az Országos Borminősítő Intézet
Kottász J. 142
- SO₂-képző élesztők előfordulása a szőlőmust természetes élesztőkeverékében
*Wüldig, G. és Schlotter H. A.**... 82
- Szőlőlé elpárolgatása szabad felületről
*Volcsok, A. N.** 347

Dohányipar

- A dohány kadmium-tartalmáról
*Unterhalt, B. és Pindur, U.**... 296
- Dohánylevelek objektív átvétele szín szerint
Szilágyi, J. és Szántóné, Németh É. 261

Halipar

- Egyes minőségi jellemzők változása az élő hal haltárolókban való tárolásánál
*Daniłow, M. M., Schewtschenko, W. W., és Dubskaja, L. N.**... 76
- Fagyasztott halak minőségének változásai hosszabb ideig tartó tárolás során
*Daniłow, M., Schewtschenko, W. és Dubskaja, L.** 326

Hidegtűrő mikrobák jelentősége tengeri eredetű termékek romlásában

Nikodémusz, I., Eduardo Otero Y Rodriguez, Maria Caridad Bravo Y Argüelles de Almaguer és Magalis Fernandez Ybarguren 257

Húsipar

- A húsipari termékek minőség alakulása 1972-ben
Selmeci, Gy. 337
- Hőkezelt hús és húsfehérje-preparátumok kénhidrogéntartalmának alakulása
Lendvai, I., Mihályiné, Kengyel, V., és Zukál, E. 185
- 20 éves a Húsipari Állatorvosi Ellenőrző Szolgálat
Bíró, G. 295
- Módosított eljárás húskészítmények keményítőtartalmának meghatározására
Szabó, A. és Bende, E. 223
- Nedvesség- és zsírtartalom meghatározás hús- és hústermékekben. A módszerek összehasonlítása és áttekintése
*Pettinati, D., Swift, E. és Cohen, H.** 286
- Összehasonlító mérések húsipari termékek automatikus, nitrogén meghatározására
*Gantenbein, M** 240

Hűtőipar

- A hűtőipari termékek minőségének alakulása 1972-ben
Szabolcs, L. és Rácz, E. 143
- Növényvédőszer-maradékok vizsgálata gyorsfagyasztott élelmiszerekben
Szabolcs, L. és Rácz, E. 315

Konzervipar

- A ftalofoszforszint tartalom csökkenése az almapüre gyártásnál
*Gorelik, L. D. és mtsai.** 348

A metatöntartalom meghatározása gyümölcs nyersanyagokban és konzervekben <i>Szoltovjeva, E. I., Berljant, O. P. és Cikerman, I. B.*</i>	308
Adatok a tejsavas erjesztéssel tartósított zöldparadicsom mikrobiológiai tulajdonságaihoz <i>Téren, J., Selmeçi, Gy. és Aczél, A.</i>	91
Antimikrobás hatóanyagok élelmiszereinkben és nem specifikus kimutatásuk, különös tekintettel a konzervipari termékekre <i>Gál, I. E.</i>	177
Célszerű előkészítő műveletek az őszibarack szárításához <i>Kurtov, I. A.*</i>	348
Eljárás és berendezés darabos termékek konzervdobozokba való folyamatos csomagolására <i>Ferchland, D.*</i>	308
Gyümölcszörp lé-arányának vizsgálata káliumtartalom mérésével <i>Bende, E. és Szabó, A.</i>	331
Jam szorbítban és xilitben <i>Kamneva, Z. P. és Liszakova, N. P.*</i>	308
Néhány szó a konzervek savanyodásáról <i>Kizilova, L. A.*</i>	308
Üvegcsomagolású gyermekkonzervek folyamatos pasztörizálási módja <i>Gromov, A. A. és mtsai.*</i>	348
Zöldségkonzervek dúsítása fehérje hidrolizátumokkal <i>Feldman, A. L. és mtsai* .</i>	348
Malom és sütőipar	
A kölesfelfújt technológiai tulajdonságai és kémiai összetétele <i>Nagajcsenko L. I.*</i>	347
Az amidázok szerepe a sütőipari technológiában és az alfaamiláz aktivitás mérése <i>Szilli, M.</i>	51
Gabonai termékek minősége a hatósági élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek vizsgálá-	

latai alapján, 1972. évben <i>Árvai, S.</i>	139
„Házi”-tészta gyártásának vizsgálata az új MSZ 11912-72 szabvány tükrében <i>Máramarosi, Gy.* és Kiss, Gy.</i>	225
Staphylococcus, Salmonella, B. cereus és Cl. perfringens kutatása búzadarabban és búzalisztben <i>Papavassiliou, J., Anastassopoulos, D. és Dimitracopoulos, G.*</i>	292

Növényolajipar

Foszfortartalmú vegyületek mennyiségének vizsgálata különböző finomítási fokú repceolajokban <i>Franzke, C., Hollstein, E. és Brandt, P.*</i>	90
--	----

Söripar

A sörgyártás folyamán keletkezett illékony vegyületek <i>Kahler, M.*</i>	82
Beszámoló a sörök minőségének alakulásáról a Fővárosi és Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek 1972. évi vizsgálatai alapján <i>Kottász, J.</i>	147
Enzimek alkalmazása a sörgyártásban <i>Niebock, C. és Hämmerling, A.*</i>	344
60% nyersárpa-hányad feldolgozásának tapasztalatai a sörgyártásban <i>Ehlies, H. és Hämmerling, A.*</i>	344
Új módszer sörök és üdítőitalok széndioxid tartalmának meghatározására <i>Szabó, A., Bende, E. és Hajós, P.</i>	249

Szeszipar

A szeszről szóló új jogi szabályozásról <i>Bátai, T.</i>	287
20 éves a „Szeszipar” <i>Kottász, J.</i>	228
Technológiai rektifikációs problémák gabonalepárlókban. I. A	

gabonapárlatban levő fermentációs melléktermékek analitikájáról*	352	érés folyamán. II. A zsír-, az összes és illó savtartalom, a pH és a cukor bomlás vizsgálata	<i>Soheir El-Nockrashy és Vámosné, Vigyázó, L.</i>	123
<i>Seyfarth, W. és Wesenberg, J.*</i>		Eljárás az előrecsomagolt tejtermékek súlytűrésének megállapítására	<i>Uzonyi Gy.-né</i>	273
Technológiai rektifikációs problémák vizsgálata gabonapárlókban. 2. Alacsony szénatomszámú alkoholok és észterek gázkromatográfiás meghatározása gabonapárlatokban		Száras tejtermékek K-, Na- és Mg-tartalma	<i>Übersax, P.*</i>	76
<i>Seyfarth, W. és Wesenberg, J.*</i> ..	352			
Technológiai rektifikációs problémák vizsgálata gabonapárlókban. 3. A nyers gabonapárlat kezdeti alkoholkoncentrációjának jelentősége a rektifikáció folyamán				
<i>Seyfarth, W. és Wesenberg, J.*</i>	353			
Tejipar				
A kazein legfontosabb bomlás-termékeinek vizsgálata bolgár sajtokban		A ciklamátok biológiai hatása és egészségügyi megítélése	<i>Pintér, I. és Czucz, P.</i>	29
<i>Stefanova-Kondratenko, M., és Andonowa, E.*</i>	76	A gliadin gélkromatográfiás frakcionálásának néhány újabb eredménye	<i>Varga, J.</i>	233
A tej- és juhtej termékek pasztörözött eredetének vizsgálata		A jogalkalmazás jogpolitikai irányelvei	<i>Gomola, Gy.</i>	349
<i>Wagner, A.</i>	213	A konszisztenciával ekvivalens „fajlagos alakváltoztatási munka” és a penetrométeres mérések közötti összefüggés	<i>Blüher, H., Hermann, H., Wolf, J. és Raeuber, H. J.*</i>	326
A tej kálium és kalcium tartalmának közvetlen meghatározása lángfotométerrel		A poli(vinil-klorid) (PVC)-féleségekkel szemben támasztott élelmezésegészségügyi követelmények és gyors vizsgálati módszerek	<i>Simkovits, G.</i>	103
<i>Bende, E. és Szabó, A.</i>	77	A pótkávé kereskedelmi jellemzőiről	<i>Wolner, I. N., Lasarew, E., N., Solowjewa, T. J. és Iljenko-Petrowskaja, T. P.*</i>	90
A tej és tejtermékek minőségének alakulása a Budapesti Hús- és Tejvizsgáló Felügyelőség 1972. évi ellenőrző vizsgálatai alapján		A tisztességtelen haszn megállapításának irányelveiről	<i>Gomola, Gy.</i>	291
<i>Berezvai, F. és Horváth, I.</i>	241	A zsírokban előforduló nehézfémek és ezek hatása a zsírok autoxidációjára	<i>Franzke, C. F., Grunert, S., és Rossow, K. H.*</i>	90
A termelői nyerstej kazeintartalmának gyors meghatározása különös tekintettel a kóros tejekre		Az klorobinsav konzerválása glükózoxidázzal	<i>Aflatoxin* Goldblatt L. A.</i> ...	114
<i>Wagner, A., Merényi, I. és Dobos, Kovács M.</i>	133			
Adatok a trappista-sajt kémiai összetételének változásához az érés folyamán. I. A nedvességtartalom, az összes és az oldható fehérjetartalom, valamint a szabad aminosavak vizsgálata				
<i>Soheir El-Nockrashy, Gajzágó, I. és Vámosné, Vigyázó L.</i>	59			
Adatok a trappista-sajt kémiai összetételének változásához az				

<i>Tschogowadse, S. K. Bakuradze, N. S.*</i>	94	ipar által felhasznált import élelmiszerekre	
Az AP 4/1 penetrométer alkalmazása célszerű élelmiszerek konzisztenciájának vizsgálatára		<i>Tatár, A.</i>	309
<i>Wolf, J. és Raeuber, H. J.*</i> ...	353	Étkezési és gyógyászati célra használható zselatin ionizációs sugárzásra bekövetkező változásai	
Az élelmiszerek 1972. évi minőség-alakulása		<i>Lengyel, J.</i>	43
<i>Szilágyi, J.</i>	3	Fekál coli kimutatása élelmiszerekből	
Az Élelmiszervizsgálóati Közlemények olvasóihoz		<i>Vámos, Gy. és Nemes I.</i>	281
<i>Váncsa, J.</i>	1	Fűszer oleorezinek acetontartalmának gázkromatográfiás meghatározása	
Az élesztőgombák elszaporodásának okai alkoholmentes italokban		<i>Örsi, F.</i>	35
<i>Sworcová, L.*</i>	94	Gramoxoneval kezelt termény paraquat-maradék vizsgálata	
Ásványi műtrágyák hatása a karfiol minőségére Azerbajdzsánban		<i>Köhegyi, I. és Molnár, P.</i>	327
<i>Ahundov, F. G.*</i>	355	Hamuoldatok káliumtartalmának meghatározása közvetett, voltametria titrálással	
Bacillus cereus által okozott ételmérgezés		<i>Siska, E.</i>	115
<i>Vlad, A., Vlad Alexandrina*</i>	355	Hazai gabonafélék karcionogén poliaromás szénhidrogén szennyzettségének vizsgálata	
Benzoesav, szorbinsav és PHB-észter rétegekromatográfiás elválasztása és remissziós-fotométeres meghatározása*	240	<i>Soós, K.:</i>	299
Beszámoló a Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet jubiláris munkaértekezletéről		Jogi és technológiai kérdések vizkonzervek készítésénél	272
<i>Lóránt, B.</i>	351	Kéndioxidmaradék hámozott és kénezett burgonyában az előkészítés után	
Beszámoló az Élelmiszervizsgálóati Közlemények 1973. évi XIX. kötetéről		<i>Schilling, H. és Zobel, M.*</i>	122
<i>Koltász, J.</i>	297	Kismennyiségű kénhidrogéntartalom meghatározásának jelentősége ásványvizekben	
Ciklamátok meghatározása egyes ciklamáttartalmú készítményekben		<i>Konopác, J.*</i>	94
<i>Czucz, P. és Pintér, I.</i>	97	L-aszkorbinsav mennyiségi meghatározása berlinkék színreakció alapján, fotometriás kiértékeléssel I.	
Clostridium botulinum B által okozott emberi ételmérgezések		<i>Vámos K.-né, és Gábor M.-né</i> ..	83
<i>Gonzalez, C., Guiterrez, C.*</i>	296	Minőségvédelmi ankét a Fővárosi Tanácsnál	
Élelmiszerek kloridtartalmának merkurimetriás meghatározása potenciometriás végpontmérés-sel		<i>Koltász, J.</i>	229
<i>Dömsödi, F. és Hegyesi, L.</i>	321	Műtrágyák hatása a paradicsom minőségére és eltarthatóságára	
Élelmiszer radioaktív-szennyezettségi vizsgálatok 1972-ben és ezek értékelése		<i>Ahundov, F. G. és Hanmamedov, A. J.*</i>	355
<i>Kovács, J.</i>	11	Néhány klorogénsav meghatározási módszer kritikai tanulmányozása	
Élelmiszerszínezékek azonosításának egyes problémái különös tekintettel a hazai élelmiszer-		<i>Szilasné, Kelemen, M. és Baráth, Á.</i>	161
		Összefüggő sejtréteg keletkezése előrehámozott burgonyán	
		<i>Svensson, B.*</i>	82

Paradicsomivólé okozta gastroenteritis Washingtonban és Oregonban, 1969-ben	272	Toxinképző penészgombák növényi eredetű élelmiszerekben <i>Müller, G.*</i>	122
Salmonella cholerae suis szaporodása Rappaport táptalajon Vassiliadis, P., Patéraki, E., Papaiconomou, N. és <i>Papadakis, J.*</i>	286	Új élelmiszerdesítők <i>Seidemann, A.*</i>	114
Takarmányanyagok hamutartalmának meghatározása vezetőképesség méréssel <i>Mahr, M.</i>	207	Halottaink	
Tojáskrém tartalmú cukrászipari készítmények által okozott ételmérgezések megelőzése <i>Rodler, I., Engert, I. és Szöllőssy, L.</i>	153	Dr. Kizsel Józsefné Dr. Richter Margit emlékezetére (1914–1972) <i>Spanyár, P.</i>	95
		Király László emlékezetére (1923–1973) <i>Antal, I.</i>	231
		A *-gal jelölt közlemények referátumok. (Szerk.)	