

A módosításokat többféle hűskészítmény vizsgálatánál kipróbáltuk, és tapasztalataink szerint az eredmények teljesítik a 3.7 pontban előírt követelményeket.

I R O D A L O M

- (1) MSZ 5874/1 – 71. Hűskészítmények vizsgálati módszerei. Keményítőtartalom meghatározása.
- (2) *Sarudi, I.*: Cukormeghatározások. (Válogatott módszerek) Mérnöki Továbbképző Intézet kiadványa, Budapest, 1961. 15. old.
- (3) *Vigh, A.*: Cukoripari laboratóriumi vizsgálatok. Műszaki Könyvkiadó, Budapest 60. old.
- (4) *Erdey L.*: Bevezetés a kémiai analízisbe. II. rész: Tértfogatos analízis. Tankönyvkiadó, Budapest, 1965. 228. old.
- (5) *Analitikai zsebkönyv*, Műszaki Könyvkiadó, Budapest, 1960. 266. old.

K Ö N Y V S Z E M L E

„Az élelmiszerek ipari feldolgozásának higiéniai szabályai”

Mezőgazdasági Könyvkiadó, Budapest, 1972. 101. oldal.

A kiadvány ismerteti a mezőgazdasági és élelmiszerügyi miniszter és az egészségügyi miniszter 6/1972. (V. 27.) MÉM – EüM számú együttes rendeletét, amely az élelmiszerek ipari feldolgozására vonatkozó előírásokat tartalmazza.

A szabályzat általános része tárgyalja a környezetre, épületekre, berendezésekre vonatkozó előírásokat és az üzemek tisztántartására, a személyi higiénéjára, élelmiszerek előállítására, az ellenőrzésre vonatkozó és egyéb rendelkezéseket.

Az egyes termelési ágakra vonatkozó külön rendelkezései részletesen kitérnek a baromfivágás és feldolgozás, cukor és édesipari termékek-, élesztő-, étkezési ecet- előállítása, gabonafelváslás és feldolgozás, gyorsfagyasztott élelmiszerek előállítása, hústermelés (vágás) és húsfeldolgozás, hűtő-fagyasztó tárolás, konzervgyártás, likőr, pálinka, rum, maláta és sör, margarin, étkezési olaj és mesterséges élelmiszerek készítése, must és bor előállítása, műjéggyártás, pálinkafőzés, kenyér- és péksütemény-előállítás, száraztésztagyártás, tej és tejtermékek előállítása, tojáskezelés és felhasználás, üdítőital, szikvíz, széndioxiddal telített ásványvíz, szénsavas ivóvíz előállítása, vad-, házinyúl, hal és galamb feldolgozása és mézfeldolgozás során betartandó higiéniai előírásokra.

A Függelék ismerteti a mezőgazdasági szövetkezetek tagjai és az egyéni termelők által történő élelmiszer feldolgozásra, -csomagolásra és forgalomba hozatalra vonatkozó higiéniai előírásokat is.

Salló B. (Budapest)