

# ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ СОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ В ВИНАХ

*Л. Ердег З; Есенски П. Маттяшовски и П. Салка*

Авторы испытали применяемые в виноделии спектрофотометрические, Ребелен-новый и газохроматографические методы. Ознакомляют область их применения, способ устранения посторонних (мешающих) веществ. Последние два метода являются подходящим для определения следов а также для определения состояния свободного от сорбита.

## BESTIMMUNG DES SORBINSÄURE GEHALTES VON WEINEN

*J. Eördög, Z. Jeszenszky, P. Mattyasovszky und P. Szalka*

Die in der Weinkunde üblichen spektrophotometrischen Methoden, die Rebeleinsche Methode und die gaschromatographischen Methoden wurden untersucht bzw. ihre Anwendungsgebiete und verschiedene Methoden zur Beseitigung der störenden Substanzen beschrieben. Die letztgenannten zwei Methoden sind zur Bestimmung von Sorbinsäurespuren sowie auch zur uFeststellung der Abwesenheit von Sorbinsäure gleichfalls geeignet.

## DETERMINATION OF THE SORBIC ACID CONTENT IN WINES

*L. Eördög, Z. Jeszenszky, P. Mattyasovszky and P. Szalka*

Of the methods used in oenology, the spectrophotometric method, the Rebelein method and gaschromatographic methods were studied, their fields of application and ways of eliminating the effect of interfering substances are described. Both latter methods are suitable for the determination of trace amounts of sorbic acid and for confirming the absence of sorbic acid.

---

## HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kaeskovics Miklós

---

*Klein J.*: 1975. évi kenyérgabona-termés minőségéről. Gabonaipar, 23, 5, 1976.

*Szigeti G.*: A takarmányok gombák okozta minőségromlása. II. rész. Gabonaipar, 23, 25, 1976.

*Kurucz É. és Lukács P.*: A különböző olajmagfajták olajának el nem szapánosítható része. Olaj, Szappan, Kozmetika, 25, 1, 1976.

*Hussein, M. A. és Noamann M. A.*: A fehér és vörös szezám-mag és -olaj jellemző sajátosságainak összehasonlító vizsgálata. Olaj, Szappan, Kozmetika, 25, 5, 1976.

*Kurucz É., Erdélyi A. és Biacs P.*: A szójalecitin poláris lipidjei II. Glükolipidek. Olaj, Szappan, Kozmetika, 25, 9, 1976.

*Varga J., Őrsi F., Hegedüs J., Virág I. és Lászlóty R.*: Az automatikus analízis az élelmiszervizsgálatokban. (II.) Egyes tejkomponensek meghatározása automatikus elemzővel. Élelmészeti Ipar, 30, 97, 1976.

*Molnár P., Ducsay T. és Szabó E.*: Új pontozásos bírálati módszer alkoholmentes szénsavas üdítőitalok érzékszervi minősítéséhez. Élelmészeti Ipar, 30, 121, 1976.

A fehérjekoncentráció függvényében a színezékmegkötés jellegére vonatkozó kísérletekből a következtetéseket a 3. ábra alapján vontuk le. Ennek alapján megállapítható, hogy a higabb fehérjeoldatokban a színezékmegkötés intenzitása nagyobb, mint a töményebb fehérje-tartományban, vagyis a műszeren nagyobb fehérjekoncentráció olvasható le, mint a tényleges. Ez magyarázza a kisebb fehérjetartalmú minták esetében tapasztalt eltérést a Kjeldahl-módszerrel meghatározott értékhez viszonyítva:

A készülékre vonatkozó észrevételeink:

A Sasad Mgtsz által gyártott műszer a kereskedelmi értékesítésre kerülő tejminták fehérjetartalmának meghatározására alkalmas. A mérések kivitelezése egyszerű. 1 mintából a fehérjetartalom meghatározása 3 percet vesz igénybe. A műszerrel kapott eredmény a normál fehérjetartalmú tejeknél gyakorlatilag megegyezik a Kjeldahl-módszerrel kapott értékkel. A regressziós egyenes ismertetében átszámítható ez az érték más koncentráció-viszonyokra is.

A műszer megbízhatóan működik, az azonos tejmintákra vonatkozó bizonytalanság és a leolvasásnál fellépő eltérések nem különböznek lényegesen egymástól, a szórás értéke: 0,05–0,06%. A különböző eredetű tejmintáknál ez a bizonytalanság csekély mértékben növekszik és a számított regressziós egyenes körüli szórás 0,08%-nak adódott.

#### IRODALOM

- (1) *Pomeranz, Y., Meloan, C.*: Food Analysis: Theory and Practia, Westport, Conneitcal (1971).
- (2) *Nedelkovits J.*: Élelmezési Ipar 21, 131, 1967.
- (3) *Uzonyi Gy.*: ÉVIKE 18, 143, 1971.
- (4) *Kolakowski E.*: Nahrung 18, 371, 1974.
- (5) *Lakin, A. L.*: Comparison of the amounts of dyes band by milk proteins under the conditions employed in dyebinding procedures. XIX. International Dairy Congress 1. E. 277, 1974.
- (6) *Remer, E., Ardo S.*: Determination of the casein and Áhey protein contents of milk by amido black methods. XIX. International Dairy Congress 1. E. 459, 1974.
- (7) *Ketting F.*: Élelmiszeripari technikumi tankönyv Laboratóriumi gyakorlatok III. kötet. Műszaki Könyvkiadó, Budapest, 1964.
- (8) *Zukál E., Fényes T., Kőrmendy L.*: Analitikai módszerek felülbírlatának és összehasonlító értékelésének matematikai problémái. Kísérletügyi Közlemények 63, 41, 1970.

#### HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

*Szabó A.*: Adatok a baromficsont és a tojáshéj stroncium tartalmáról. Baromfiipar, 22, 407, 1975.

*Szabó A. és Bende E.*: Adatok a tej stroncium- és cézium-tartalmáról. Tejipar, 24, 58, 1975.,

*Edelényi M., Tóth Á. és Molnárné Szabó T.*: Pezsgők illat- és zamatanyagainak gázkromatográfiás vizsgálata. Borgazdaság, 23, 149, 1975.

*Dankó E.*: A mustok és borok glükóz-fruktóz arányának kolorimetrikus meghatározása. Borgazdaság, 23, 152, 1975.

*Kiss B. és Romvári A.*: A sörárpa fehérjetartalmának hatása a maláta és sör minőségére. Söripar, 22, 167 1975.

*Dobrádi É. és Csorba S.-né*: Üdítőitalok minőségellenőrző módszereinek összehasonlítása. Szeszipar, 23, 137 1975.

*Bezeczky Gy.*: A Borsodi Sörgyárban alkalmazott sörgyártási technológia és a sörminőség vizsgálata. Söripar, 22, 172, 1975.

*Kurucz É., Biacs P. és Erdélyi A.*: A szójalecitin poláris lipidjei. I. foszfo-

- lipidek. Olaj, Szappan, Kozmetika, 24, 100, 1975.
- Szabó A. és Bende E.: Adatok a tojás-héj kémiai összetételéről. Baromfiipar, 22, 492, 1975.
- Balla F.: Az élelmianyagok értékelésének újabb irányai. Konzerv- és Paprikaipar, 23, 183, 1975.
- Debreczeny I.: Haffmans-féle gyors CO<sub>2</sub> meghatározó műszer. Söripar, 22, 191, 1975.
- Kurucz É., Farkas É., Jerának M. és Jánoshetyi M.: Az analitikai jellemzők változása a szójaolaj üzemi hidrogénezésekor. Olaj, Szappan, Kozmetika, 24, 105, 1975.
- Szalka P.-né: A paraffinok kontrakció mérése. Olaj, Szappan, Kozmetika, 24, 111, 1975.
- Brazsák K.: Búzalisztek sikerjellemtzőinek módosítása. Édesipar, 26, 170, 1975.
- Szántó S. és Maczelka L.: Néhány hidrofíli molekula- és micellakolloid táplálkozási, műveletteni és gyakorlati technológiai szerepe az édesiparban. Édesipar, 26, 178, 1975.
- Szabocs L., Szabó A. és Bende E.: Felmérés az érzékszervi bírálók íz- és illatfelismerő képességéről. Élelméleti Ipar, 29, 360, 1975.
- Szabó A.: Adatok a baromfiipari termékek magnézium tartalmáról. Baromfiipar, 22, 556, 1975.
- Szigeti G.: A takarmányok gombák okozta minőségromlása. Gabonaipar, 22, 215, 1975.
- Kocsis P., Nemes S. és Szelei Sz.: Cigarettek szabadégési sebességének mérése. Dohányipar, 22, 211, 1975.
- Visy Gy. és Juhász Á.: A zsemle tér-fogatmérése. Sütőipar, 22, 207, 1975.
- Varsányi S.-né: Diacetil a sörben. Söripar, 22, 201, 1975.
- Zukál E. és Lendvai I.: Az élelmiszerellenőrzési adatok szórásértékeinek országos felmérése. I. rész. Élelméleti Ipar, 30, 7, 1976.
- Karadzsov, I. K.: Gyermekétel-konzervek optimális cellulóztartalmának és diszperzitás fokának meghatározása. Konzerv- és Paprikaipar, 23, 205, 1975.
- Murányiné-Fekete Szücs E. és Nagy J.: Különböző mikroorganizmusok rezisztenciájának vizsgálata etilén-oxid gáztérben I. rész. Konzerv- és Paprikaipar, 23, 218, 1975.
- Szabó A., Kovács V. és Bende E.: Adatok egyes növények stroncium- és cézium tartalmáról. Konzerv- és Paprikaipar, 24, 1, 1976.
- Diófási L.: A termésmennyiség növelésének hatása a must és bor minőségére. Borgazdaság, 24, 1, 1976.
- Szántó S.: Az édesipari céllisztek fizikai, kémiai leíró mennyiségei, a technológiai paraméterek befolyásolásának módszerei. Édesipar, 27, 2, 1976.
- Pusztai S., Kovács J. és Takács I.: A vágóállatok szállítási körülményei és hatásuk a húsmínőségre. Húsipar, 25, 23, 1976.
- Hamza J.-né és Nemes S.: Cigaretta-papírok porozításának mérése. Dohányipar, 23, 17, 1976.
- Platikanov J.: Egyes tényezők hatása a kisebb diacetil- és acetointartalmú sör gyártására. Söripar, 23, 46, 1976.
- Dolezalova A. és Vrtelova, H.: Módszer a fehérjék árpában való gyors meghatározására. Söripar, 23, 60, 1976.
- Ujszászi J.: Karamell oldatok fényabszorpciójának vizsgálata a látható

- tartományban. Szeszipar, 24, 15, 1976.
- Szabó A. és Bende E.:* Édesipari nyersanyagok radiológiai jellegű vizsgálata. Édesipar, 27, 46, 1976.
- Róna J.-né:* Mono- és diglicerid egymás melletti meghatározására alkalmas vizsgálati módszer. Édesipar, 27, 48, 1976.
- Klein J.:* Szabvány, minőség összefüggése búzánál. Szabványosítás, 28, 68, 1976.
- Lászlity R., Órsi F. és Varga J.:* Az automatikus analízis az élelmiszervizsgálatokban (I. rész). Élelmezési Ipar, 30, 75, 1976.
- Ferenczné Lévay M. és Bögre J.:* A lúdtojás összetételének változása a tojás súlyától és a termelési időszaktól függően. Baromfiipar, 23, 117, 1976.
- Hoch R.-né, Ormai L.:* Bébiételek bakteriológiai vizsgálatának tapasztalatai. Konzerv- és Paprikaipar, 23, 40, 1975.

