

## HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacskovics Miklós

*Szabó A. és Bende E.:* Szesz- és keményítőipari nyersanyagok radiológiai vizsgálata. *Szeszipar*, 23, 65, 1975.

*Németh I.:* Erjedés- és keményítőipari szennyvizek újabb vizsgálati és tisztítási módszerei. *Szeszipar*, 23, 67, 1975.

*Ludvig L., Surján E.-né és Tóth J.-né.:* A keményítőkukor minőségváltozásának okairól. *Szeszipar*, 23, 72, 1975.

*Szemző B.:* A cukorrépa minőségét és tárolhatóságát befolyásoló tényezők. *Cukoripar*, 28, 81, 1975.

*Debreceni B. és Kovács K.:* A kemizálás hatása a cukorrépa termésére és minőségére. *Cukoripar*, 28, 85, 1975.

*Vavrincez G.:* A répamelasz képződése és összetétele. XIV. Eddigi közleményeink összefoglalása és kiegészítése. *Cukoripar*, 28, 92, 1975.

*Hangyál K.:* A magmás cukoroldali séma hatása a pépforgalomra és a cukor minőségére. *Cukoripar*, 28, 97, 1975.

*Dévainé Kurucz M.:* A szárított és fermentált dohányok minősítési rendszerének fejlesztése. *Dohányipar*, 22, 88, 1975.

*Biacs P., Gruiz K. és Holló J.:* A dohánylipidek vizsgálata. A dohánylevél lipidjeinek vizsgálata a növény vegetatív fejlődési folyamatában. *Dohányipar*, 22, 105, 1975.

*Mahfooz Goma:* A fagyasztva tárolt hal fiziko-kémiai és szövettani sajátosságai. *Hűtőipar*, 22, 33, 1975.

*Szabó A. és Bende E.:* Sütőipari termékek radiokativitása, a nyersanyagok dekontaminálása és besugárzásos tartósítása. II. *Sütőipar*, 22, 49, 1975.

*Kurucz É., Búzás I. és Molnár É.:* Zsírok és olajok oxigéntartalmának

meghatározása II. *Olaj, Szappan, Kozmetika*, 24, 35, 1975.

*Széplaki M. és Domonkos I.:* A szilikátok meghatározása mosószerekben. *Olaj, Szappan, Kozmetika*, 24, 44, 1975.

*Szirmai S.:* Aeroszolpalackok korrózióvizsgálata. *Olaj, Szappan, Kozmetika*, 22, 48, 1975.

*Kocsis Gy.-né, Major J. és László R.:* Egyes édesipari tartósított sütemények reológiai tulajdonságainak objektív minősítési lehetőségei. *Édesipar*, 24, 71, 1975.

*Tapadó J. és Hirschberg F.:* Olajmagvak érzékszervi bírálata. *Édesipar*, 26, 79, 1975.

*Mekis M.-né és Ullman P.:* Sörfőzési kísérletek a felhasznált árpa-pótanyag nyomás alatti feltárásával. *Söripar*, 22, 85, 1975.

*Szlatky K.:* Sörélesztő – Sörminőség. *Söripar*, 22, 87, 1975.

*Kovács G.-né és Lohász M.:* Turbidion ipari folyamatos zavarosságmérő alkalmazása a söriparban. *Söripar*, 22, 1975.

*Hamm R.:* A hús vízkötő képessége. *Húsipar*, 24, 102, 1975.

*Hoch R.-né, Ormai L.:* Bébiételek bakteriológiai vizsgálatának tapasztalatai. *Konzerv- és paprikaipar*, 23, 40, 1975.

*Soós K.:* Bébiételekben előforduló vegyi szennyeződések élelmezés-egészségügyi kérdései. *Konzerv- és paprikaipar*, 23, 42, 1975.

*Jánossy Gy.-né, Ormai L.:* Adatok a régi és új típusú hazai csecsemőtápszerek mikrobiológiai minőségéről. *Konzerv- és paprikaipar*, 23, 45, 1975.

*Kiss I., Farkas J., és Udvardy L.:* Csepplemes módszer alkalmazása élelmiszerkészítmények mikrobaszámá-

nak meghatározása. Konzerv- és paprikaipar, 23, 63, 1975.

*Sóóki-Tóth Á., Ligeti M., Szabó F.-né:* Élelmiszerszenyezők és szintetikus élelmiszeradalékok hatásának értékelése a sejtek genetikai anyagán. Konzerv- és paprikaipar, 23, 65, 1975.

*Murányiné Fekete-Szűcs E., Zukál E.:* Hőkezeléssel tartósított konzervek maradék élőcsíraszámának matematikai-statisztikai értékelése. Konzerv- és paprikaipar, 23, 68, 1975.

*Takács J., Kovácsné Domján H.:* Száritással tartósított térsztafélék mikrobiológiai vizsgálatából levonható következtetések. Konzerv- és paprikaipar, 23, 72, 1975.

*Henkei A.:* Látható-mikroszkópos megjelenésű – idegen anyagok konzervekben. Konzerv- és paprikaipar, 23, 87, 1975.

*Zalay L., Vágújhelyi F.-né, Murányiné Fekete-Szűcs E.:* Staphylococcusok kimutatására alkalmas táptalajok az élelmiszeriparban. Konzerv- és paprikaipar, 23, 89, 1975.

*Bende E.:* Búzaliszt-foszfopidek zsírsavösszetételének gázkromatográfiás meghatározása. Sütőipar, 23, 15, 1976.

*Erdély A. és Biacs P.:* Zsíradékok újabb gélkromatográfiás vizsgálata. Olaj, Szappan, Kozmetika, 25, 38, 1976.

*Perédi J. és Szungyi M.:* A margarink és étzsírok reológiai sajátosságait meghatározó tényezők és ezek vizsgálati módszerei II. Olaj, Szappan, Kozmetika, 25, 45, 1976.

*Kovács-Sebestyén E.:* Az aeroszol-készítmények hajtógázarányának meghatározása. Olaj, Szappan, Kozmetika, 25, 56, 1976.

*Gelencsér J., Kállay M. és Sárkány P.:* A glükóz-fruktóz arány papírkromatográfiás meghatározása borokban és mustsűrítvényekben. Borgazdaság, 22, 165, 1975.

*Biacs P.:* Az élesztőszaporítás kinetikai vizsgálata. A szaporodási sebesség változásának hatása a sejtek lipid tartalmára. Szeszipar, 23, 18, 1975.

*Ludvig L. és Surján E.-né:* Dextrinek előállítása, minősítése. Szeszipar, 23, 34, 1975.

*Török I.-né és Varga L.:* A söriparban felhasznált víz minőségi követelményei és a vízigények változása a gyártástechnológiával. Söripar, 22, 12, 1975.

*Molnár L.-né:* Megbízhatósági vizsgálat a söriparban. Söripar, 22, 23, 1975.

*Ludvig L.:* A dextrin előállítás és minősítés újabb lehetőségei. Élelmiszeri Ipar, 29, 103, 1975.

*Szabó A. és Bende E.:* Sütőipari termékek radioaktivitása, a nyersanyagok dekontaminálása és besugárzásos tartósítása I. Sütőipar, 22, 24, 1975.

*Pongrácz Gy. és Hirschberg F.:* ERP – a hűségi technológia és készáru-minőségének kulcsa. Húsipar, 24, 80, 1975.

*Szabó A. és Bende E.:* Hűtőipari termékek kontaminációja, a nyersanyagok dekontaminálása és besugárzásos tartósítása. Hűtőipar, 22, 6, 1975.

*Hirschberg F. és Tapadó J.:* Kísérletek édesipari termékek állagvizsgálatára. Édesipar, 24, 33, 1975.

*Schusztér F. és Kulcsár Á.:* Paprika és bors mennyiségének gyors meghatározása gyorsfagyasztott termékekben. Hűtőipar, 22, 26, 1975.

*Jeszenszky Z.-né és Szalka P.:* A magyar borok oximetil-furfurol tartalma. Borgazdaság, 23, 22, 1975.

*Siska E.:* Borok sárgavérűségűségének meghatározása amperometriás módszerrel. Borgazdaság, 23, 28, 1975.

*Zetelakiné Horváth K.:* Poligalatonáz komplexumok összetételének és hatásának vizsgálata. Konzerv- és Paprikaipar, 23, 8, 1975.

*Körmeny I., Gyönös K. és Szladivits J.-né:* Almafajták összehasonlító vizsgálata préselhetőség szempontjából. Konzerv- és Paprikaipar, 23, 17, 1975.

*Szentpétery K.:* Az élelmiszeriparban szükséges folytonos higiéniai víz-ellenőrzés módszerei. Söripar, 22, 66, 1975.

*Almásiné E., Sáray T. és Vágvolgyi K.:* Gyömolcs- és zöldségfélék fizikai tu-

lajdságai (I. rész), Élelmezési Ipar, 29, 166, 1975.

*Ilyés Zs.:* Elektronikus tömeg- és súlymérési lehetőségek az élelmiszeriparban. Élelmezési Ipar, 29, 171, 1975.

*Kottász J.:* A szeszesitalvizsgálatok értékelése, különös tekintettel az italk idegen anyag (metilalkohol) tartalmára. Szeszipar, 23, 63, 1975.

*Szarvas T. és Stiaszny F.-né:* Összehasonlító élelmiszerellenőrző célvizsgálatok hasznosítása a vizsgálati szabályok korszerűsítésében. Élelmezési Ipar, 30, 167, 1976.

*Ludvig L., Kudron J. és Pándi F.:* A keményítőipari termékek minőségét meghatározó főbb tényezők. Szeszipar, 24, 55, 1976.

*Dukáti F.:* Matematikai-statisztikai minőségellenőrző módszerek. Szabványosítás, 28, 144, 1976.

*Batki Á., Bohák T., Mészáros A. és Tóth Á.:* A szaharóz hidrolízise édesipari cukor-víz alapú rendszerekben. Édesipar, 27, 84, 1976.

*Vajdics Z.-né, Farkas J.-né, Őrsi F.-né és Rác Z. J.:* Fecske cigarettá niktintartalmának alakulása és összefüggései a filtertípus függvényében. Dohányipar, 23, 102, 1976.

*Gregász M.-né és Molnár I.:* Nagyméretű kocsánytartalom meghatározása. Dohányipar, 23, 110, 1976.

*Török S.:* A must és a bor ülepedési tulajdonságainak vizsgálata. Borgazdaság, 24, 24, 1976.

*Samir El-Kady, Kamal Ammar és Adbel-Rahman Harras:* Fagyasztva tárolás során a zöldbabban bekövetkező változások vizsgálata. Hűtőipar, 23, 55, 1976.

*Cserháti T.:* Korszerű minőségellenőrzési módszerek alkalmazási lehetőségei a tejiparban II. Tejipar, 25, 33, 1976.

*Árvaí S. és Máté M.:* Gabonaipari termékek minősége a hatósági vizsgálatok alapján. Gabonaipar, 23, 96, 1976.

*Szabó A.:* Nehézfém nyomelemek a sörben. Söripar, 23, 103, 1976.

*Vásárhelyi G.:* A sör diacetiltartalma és meghatározása. Söripar, 23, 105, 1976.

*Szigeti G.:* A takarmányok gombák okozta minőségromlása. IV. A minőségromlás felderítésének lehetőségei. Gabonaipar, 23, 134, 1976.

*Hussein M. A., Hegedűs M., Wöller L., Nedelkovits J., Lásztity R. és Békés F.:* Különböző kiőrlési fokú búzalisztekől készült kenyerek fehérjeértékének változása a sütési folyamat során. Sütőipar, 23, 110, 1976.

*Tran The Truyen és Wöller L.:* Tej és tejpороk szabad aminosavtartalmának vizsgálata. Élelmezési Ipar, 30, 268, 1976.

*Ujszászy J.:* A karamell koloid anyagainak tanulmányozása. Élelmezési Ipar, 30, 272, 1976.

*Incze K. és Zukál E.:* Csomagolt sertésszír gombás eredetű felületi elszíneződése. Húsipar, 25, 105, 1976.

*Kádas L.:* Zöldségfélék és a belőlük készített zöldségalapú bébiételek nitráttartalmának jelentősége a csecsemőkori methaemoglobineamia kialakulásának lehetősége szempontjából. Konzerv- és Paprikaipar, 24, 48, 1976.

*Harkay T.:* A paradicsomzuzalék színének objektív és szubjektív minősítése. Konzerv- és Paprikaipar, 24, 64, 1976.

*Vásárhelyi G.:* Új lehetőség a sörök alkohol-, valódi extrakt- és eredeti extrakttartalmának számítására a refrakció és a sűrűség alapján. II. Söripar, 23, 207, 1976.

*Pécsi T.-né:* Gyümölcslevek és üdítőitalok mikroorganizmusai. Szeszipar, 24, 139, 1976.

*El-Kady S., El-Behieri M. és Beke Gy.:* Fagyasztva és hőkezeléssel besűrített gyümölcslevek összehasonlító vizsgálata. Hűtőipar, 23, 97, 1976.

*Wöller L., Békés F. és Lásztity R.:* A táplálékfehérjék minősítése a kémiai indexek alapján. I. Aminosavanalizátoros adatok számítógépes feldolgozása. Élelmezési Ipar, 31, 15, 1977.

*Konecsni I. és Lendvai I.:* A fűszerpaprika hamu- és homoktartalmát meghatározó módszerek vizsgálata. Konzerv- és Paprikaipar, 24, 121, 1976.

Szabó A.: Hódságiné Mihályfi É. és Kovács V.: Paradicsom nyomelemeinek vizsgálata. Konzerv- és Paprikaipar, 24, 144, 1976.

André L. és Vajda Zs.: Két évjárat fűszerpaprika jellegmintáinak összehasonlító vizsgálata. Konzerv- és Paprikaipar, 24, 171, 1976.

B.-né Kubát K., Vajda P., Hajdú I. és Lindner K.: Újabb adatok egyes főzelék-alapanyagok tápanyagainak alakulásáról tárolás és tartósítás előkészítése során. Konzerv- és Paprikaipar, 24, 181, 1976.

Dworschák E.: Az 5-hidroximetilfurfuról (HMF), mint a hőkezelés mértékének indikátor anyaga egyes tartósított élelmiszerekben. Konzerv- és Paprikaipar, 24, 184, 1976.

Takács J.: A konzervekben előforduló nehézfémek és nyomelemek jelentősége egészségügyi szempontból. Konzerv- és Paprikaipar, 24, 195, 1976.

Göri I. és Vajdas Z.-né: Különböző márkájú külföldi cigaretták vizsgálata különös tekintettel a műszeres minősítésre. Dohányipar, 24, 26, 1977.

Hudák J.-né és Tóth J.: Minőségellenkezés a kocsonyázott dohányok kombinált fermentálásánál. Dohányipar, 24, 37, 1977.

Vecseryés K. és Soós I.: A tojásfehérje lizozim aktivitásának meghatározása. Baromfiipar, 24, 22, 1977.

Gajzágó I., Vámosné Vigyázó L., Nádudvariné Márkus V. és Mihályi K.: Alma és kajszibarack-fajták enzimes barnulásának és polifenoxidáz komplexumának vizsgálata. Élelmiszeri Ipar, 31, 58, 1977.

Lengyel I. és Szigeti K.-né: Füstszűrőkben alkalmazott adalékanyagok hatékonyságának vizsgálata. Dohányipar, 24, 76, 1977.

Poczárné Hajnal K., Polacsekne Rácz M., Zetelakiné Horváth K. és Békés F.: Paradicsom és alma egyes pektinbontó enzim- és pektinkomponenseinek vizsgálata, Élelmiszeri Ipar, 31, 148, 1977.

Kurucz É., Prépostffy M. és Jeránek M.: Zsíradszók esszenciális zsírsav-

tartalmának meghatározása. Olaj, Szappan, Kozmetika, 26, 7, 1977.

Perédi J., Szungyi M. és Jeránek M.: Zsíradszók átészterezése. I. A sertészíró átészterezésének eredményei. Olaj, Szappan, Kozmetika, 26, 11, 1977.

Széplaki M. és Környeiné Domonkos I.: A kimosott textiliák elektrosztatikus feltöltődésének mérése. Olaj, Szappan, Kozmetika, 26, 17, 1977.

Scherrné Bruzer E.: A műszeres analitikai vizsgálatok jelentősége az iparban és a kutató munkában. Olaj, Szappan, Kozmetika, 26, 20, 1977.

Uzonyi Gy.-né: Termelői tejmin-ták tartósítása fehérje- és zsirtartalom műszeres vizsgálatához. Tejipar, 26, 28, 1997.

Bikfalvi I.-né: Berendorfné Kraszner É. és Szép I.-né: Laboratóriumi körülmények között tenyésztett élesztő biotintartalmának meghatározása. Élelmiszeri Ipar, 31, 126, 1977.

Mester Gy. és Hirschberg F.: Keverékzsíradszók dilatációjának vizsgálata. Édesipar, 28, 39, 1077.

Mercz Á.: A borok harmónikus invertcukor tartalma. Borgazdaság 25, 21, 1977.

Kerényi Z.: Tokaji borkülönlegességek aromaanyagainak gázkromatográfiás vizsgálata. II. Illékony szerves savak GLC-MS analízise. Borgazdaság, 25, 1977.

Kerényi Z.: Tokaji borkülönlegességek aromaanyagainak gázkromatográfiás vizsgálata II. Nem illó és nehezen illó aromakomponensek GLC-analízise. Borgazdaság, 25, 26, 1977.

Jeszenszky Z.-né és Szalka P.: A CONTIFLO automatikus elemző alkalmazása a borászati analitikában. Borgazdaság, 25, 30, 1977.

Szabó A.: Nehézfém mikroelemek a borban. Borgazdaság, 25, 34, 1977.

Havas F.-né, Aranyi E. és Bozó Á.: Sütőipari termékek mikrobiológiai állapotának változása különböző tárolási körülmények között. Sütőipar, 24, 6, 1977.

Kurucz É., Lukács P. és Kollár I.: Karvonil vegyületek mennyiségi és

minőségi változásának nyomon követése a napraforgóolaj változásának nyomon követése a napraforgóolaj finomítása közben. Olaj, Szappan, Kozmetika, 26, 36, 1977.

Hussein, M. A., Eskander, M. H. Youssef, M. K. E. és Noaman, M. A.: Antioxidánsok hatása a hidrogénezett gyapotmagolaj fizikai és kémiai sajátosságaira. Olaj, Szappan, Kozmetika, 26, 40, 1977.

Perédi J. és Balogh A.: Növényolajok vas- és réztartalmának változása olajkinyerés és feldolgozás közben. Olaj, Szappan, Kozmetika, 26, 45, 1977.

Grúitz K., Biacs P. és Beszila B.: A dohánylevelek vizsgálata II. Érés-

gyorsító szerek hatása a dohánylevél lipidjeire. Dohányipar, 24, 94, 1977.

Gregász M.-né, Molnár I.: Cigarettek súlyszórásának elemzése. Dohányipar, 24, 99, 1977.

Nedelkovits J. és Fábrián K.:  $\alpha$ -aminósavak szinimerésen alapuló meghatározása. Cukoripar, 30, 49, 1977.

Kottász J.: Sörvizsgálati tapasztalatok. Söripar, 24, 16, 1977.

Klausner J. és Rodler Gy.: Gyorsvizsgálati eljárások új műszerei a gabonaiparban. Söripar, 24, 26, 1977.

Tóth A.-né, Szabó Á., Lendvai I. és Fábri I.: Mikrobiológiai szint felmérése, statisztikai elemzése zöldborso-konzerv gyártásánál. Konzerv- és Paprikaipar, 25, 29, 1977.

## KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

### NABHOLZ ANNE

#### D vitamin kémiai meghatározása diétás termékekben

(Chemical Determination of Vitamin D in Dietetic Products)

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 69, 86, 1977.

A módszert olyan diétás termékekre dolgozta ki a szerző, amelyekben a D vitamin aránya a zsírtartalomhoz viszonyítva kicsi, ugyanez a probléma áll fenn a D és A vitamin arányánál is. 100–400 N. E. D vitamin mellett a termékek zsírtartalma 20–25% volt. Az elválasztás három szakaszból áll: 1. D vitamin elválasztása a zsírtól, 2. D vitamin elválasztása az A vitamintól és 3. D vitamin elválasztása a steroloktól. A zsírokat elszappanosították, ugyanakkor a hidrolízis következtében az A vitamin alkohol alakba ment át, ami könnyebben elkülöníthető, mint az észter forma. A sterolokat vékony

rétegen választották el. Részletesen leírja a szerző, mind a módszer kidolgozásának, mind a D vitamin meghatározásának menetét a felhasznált eszközökkel és vegyszerekkel együtt. A vizsgálatok többségét tejből ill. tejporból végezték. Az eredményeket a biológiai módszerrel összehasonlítva értékelték. A két módszer közötti eltérés átlagosan 5%, a kitermelés 95% volt.

Varga E. (Kaposvár).

### KOLAR K. és WIDELL A.

#### Szeléntartalom vizsgálata sertés-, marha- és borjú-húsban, -májban és vesében.

(Untersuchung über den Selengehalt in Fleisch, Leber und Nieren von Schwein, Rind und Kalb.)

Mitt. Geb. Lebensm. Hyg. 68, 259, 1977.

A szerzők rámutatnak, hogy a szelén nemcsak, mint egészségre ártalmas,

hanem, mint biológiailag fontos nyomelem is jelentős. Az utóbbi időben a szelén és E vitamin előnyös kölcsönhatását ismerték fel, azonkívül az enzimrendszerek alkotórésze is. E megfontolás alapján határozták meg a szerzők különböző állati testrészekben atomabszorpciós spektrofotometriával. A nedves roncsolásos előkészítést 0,15 mg/kg alatti szeléntartalom esetén 160 °C-on, nyomás alatt, autoklávban, 0,15 mg/kg felett Kjeldahl lombikban 70 ill. 130 °C-on salétromsavval és perklorásvavval végezték. Az eredményeket táblázatosan közlik a cikkben, az átlagérték sertés és marhahúsnál 0,13 ill. 0,05 mg/kg. Kimutathatósági határ 0,01 µg szelén ill. 0,01 ppm, 1 g bémérésnél. A vizsgált testrészek közti sorrend vese, máj, hús irányában csökken. Irodalmi adatokat is tanulmányozva megállapították, hogy a kapott adatok kisebbek a föld más területein mért értékeknél, ahol a növényzet nagyobb szeléntartalmú.

V. E. (Kaposvár)

HUNZIKER H. R. és MISEREZ A.  
**5-hidroxitriptamid meghatározása kávéban nagynyomású folyadékkromatográfiával.**

*(Bestimmung der 5-Hydroxytryptamide in Kaffee mittels Hochdruck-Flüssigkeitschromatographie.*

Mit. Geb. Lebensm. Hyg. 68, 276, 1977.

A zöld kávébab külső rétegeiben található 5-hidroxitriptamid, amelynek az egyéb viaszanyagokkal való eltávolítása megváltoztatja a kávé fiziológiai tulajdonságait. A szerzők nagynyomású folyadékkromatográfiával az 5-HT három, zsírsavval képzett homológját állították elő a viaszkivonatból, amelyet 1% metanolt tartalmazó kloroformmal, mint mobil fázist vittek fel kovagél oszlopra. Az elválasztás után a kapott anyag még koffeint és zsírt tartalmazott. A detektálást U. V. fotométerrel végezték, a koffein és HT-identifikálását tömegspektrometriás módszerrel is megerősítették. Az 5-HT

homológokat „reverz fázis”-ú oszlopon választották el, végül az 5-HT-t is elkülönítették. Részletes leírást adnak a szerzők a felhasznált eszközökről és vegyszerekről és a munkafolyamatokról valamint kromatogramokat közölnek. A kimutathatósági határ 2 mg triptamid (homológok) 1 liter, az elválasztás 8–10 percet vesz igénybe.

V. E. (Kaposvár)

BAUDNER S., SCHWEIGER A.  
és GÜNTHER O. H.

**Szójafehérje kimutatása 120 °C-ra hevített húskonzervekből**

*(Nachweis von Sojaproteinen aus auf 120°C erhitzten Fleischkonserven.)*

Mitt. Geb. Lebensm. Hyg. 68, 183, 1977.

A szójafehérje kimutatására több módszer lehetőségét vetik fel a szerzők tömören és röviden a gyakorlati kivitelezés részletezése nélkül. A 117 °C-ig hevített húsrakban a szójafehérje kimutatása három, kombinált szójaprotein-antiszérummal lehetséges, azonban az e hőmérséklet fölött keletkező lebomlási termékek nem mutatnak antigenitást. Az első esetben a hordozómentes elektroforézis és gélelektroforézis kombinációját ajánlják a szerzők, azonban nagy mintaszám esetén ez túl bonyolult és költséges. Élelmiszerellenőrzés céljára legegyszerűbb a géldiffúzió és immunoelektroforézis kombinációja. A 120 °C-ig hevített termékekből keletkező lebomlási termékek fizikailag és kémiaiilag eltérő tulajdonságúak. Előzetesen alacsonyabb egységekre való redukálás után elektroforézises tisztítás és koncentráció következik, majd aktivált albumin oldattal hozzák össze az extraktumot. Komplikáltabb módszer, amikor a bomlástermékeket gélelektroforézissel elválasztják, hidrolizálják, centrifugálják, majd kétdimenziós vékonyrétegen elválasztják az aminosavakat, azután ismert analitikai módszerrel mutatják ki a fehérjéket.

V. E. (Kaposvár)

ZÜRCHER K. és HADORN H.

**A cukrok és glükózszirup sósavas hidrolízisének kérdéséhez.**  
(Szaharóz-inverzió)

*(Zur Problematik der Hydrolyse von Zuckern und Glucosesirup mit Salzsäure,)*

Mitt. Geb. Lebensm. Hyg. 68, 200, 1977.

Szerzők a bevezetésben leírják, hogy a szaharóz-érték, amelyet a hidrolízis előtti redukálóképesség különbségéből számítanak valamivel nagyobbak adódik a valódi értéknel. Feltételezték, hogy más aldózok, oligoszaharidok és a dextrin is részt vesz a redukcióban. Ennek vizsgálatára összehasonlították az eddig alkalmazott mérési módszereket. A hidrolízist kétféleképpen végezték; 1,4–1,7 pH-nál normál sósavval vízfürdőn illetve 25%-os sósavval 6 percig 60–70 °C-on tartva. A cukor meghatározást enzimatikus és gázkromatográfias úton végezték, szaharóz-maltózt, laktózt vizsgáltak és glükózszirupot elemeztek. Részletes leírást adnak a felhasznált eszközökről és vegyszerekről valamint a vizsgálati körülményekről. Az eredményeket táblázatosan közlik. Megállapítják, hogy enyhe hidrolízis mellett mindkét módszerrel a szaharóz gyakorlatilag teljesen glükózzá és fruktózzá hidrolizál. Az enzimes és gázkromatográfias meghatározások azt mutatják, hogy más di- és oligoszaharidok zavarják a meghatározást és komplikált keverékeknel a

redukálóképesség alapján való mérés nem biztonságos.

V. E. (Kaposvár)

SIEGENHALTER U.

**Egyszerű és gyors módszer  $\alpha$ -glükózidáz (szaharóz) meghatározására mézben.**

*(Eine einfache und rasche Methode zur Bestimmung der  $\alpha$ -Glukosidase /Saccharose/ im Honig)*

Mitt. Geb. Lebensm. Hyg. 251, 68, 1077.

Az  $\alpha$ -glükózidáz hőérzékenyebb, mint az  $\alpha$ -amiláz, 20 °C-on 1,8-szor 40 °C-on 3,2-szer gyorsabban veszti el aktivitását. Ezt a tulajdonságát fel lehet használni a méz hőkárosodásának megállapítására. Az eddigi módszerek, ahol vagy a redukáló cukor koncentráció-növekedését, vagy a szaharóz csökkenését mérték, nagyon munkaigényesek. Az  $\alpha$ -glükózidáz nagy affinitást mutat a p-nitrofenil- $\alpha$ -D-glukopiranzidhoz, a reakció folytán glükóz és p-nitrofenol keletkezik. A pH-tól függően nitrogenolát anion jön létre, amely spektrofotometriás úton mérhető. A vizsgálati és számítási módot részletesen leírja a szerző. Vizsgálta a reakció pH és hőmérsékletösszefüggését, valamint annak időbeni lefutását. A pH optimum 6, a hőmérsékletoptimum 40 °C. Más vizsgálati módszerekkel jó korrelációt mutat az eljárás. A kapott aktivitásértéket NE/kg – méz egységben adta meg.

V. E. (Kaposvár)

## Tájékoztató Olvasóinkhoz és Munkatársainkhoz !

Az Élelmiszervizsgálati Közlemények hat füzetben jelenik meg évenként egy kötetben.

A folyóirat az alábbi tárgykörökbe tartozó cikkeket közöl:

I. Általános, közérdeklődésre számot tartó cikkek (élelmiszerek minőségére – higiénijára – szabványosítására vonatkozó dolgozatok, összefoglaló vagy beszámoló ismertetések stb.).

### II. Eredeti dolgozatok.

A szerzők önálló vizsgálatain, kutatásain alapuló közlemények; élelmiszerek kémiai, fiziko-kémiai, műszeres, mikrobiológiai, radiológiai, higiéniai vizsgálataira vonatkozóan.

III. Rövid gyakorlati közlemények, vagy összehasonlító-értékelő dolgozatok.

A lapszemle keretében magyar folyóiratokban megjelent dolgozatok címjegyzékét és külföldi folyóiratok kivonatait ismerteti.

A közlemények tartalmáért a szerzők felelősek. A közleményeket tömören kell megfogalmazni. A kéziratokat gépirással 1,5-es sorközzel, 4–5 cm margóval, a lapnak csak egyik oldalára írva kell beküldeni. A szakkifejezéseket, vegyületneveket fonetikusán kell írni. Az irodalmi utalásoknál a szerzők vezetéknevét és keresztnévének kezdőbetűit, továbbá a mű címét, kiadásának helyét és idejét, illetve a folyóirat kötet-, oldal- és évszámát kell feltüntetni a dolgozat végén. A kézírathoz csatolni kell a munka magyar nyelvű rövid összefoglalását 3 példányban.

Kéziratokat a szerkesztőség nem ad vissza. A kefelevonatokat a margón javítva azonnal vissza kell küldeni. Az esetleges ábrák levonatát a kefelevonat szélére kell ragasztani a megfelelő helyen és ellenőrizni kell azok számozását és aláírását.

Önálló közleményekből a szerzők kívánságára 50 db különlenyomatot adunk.

Kéziratokat és kefelevonatokat a szerkesztő címére kell küldeni: *dr. Kottász József*, 1052 Budapest, Városház u. 9–11.

*a Szerkesztőbizottság*

---

Szerkesztő: *dr. Kottász József*

Szerkesztőség: 1052 Budapest V., Városház u. 9–11.

Felelős kiadó: *Siklósi Norbert* — Kiadja: a Lapkiadó Vállalat

Budapest VII., Lenin körút 9–11.

Levél cím: 1906 Budapest, Pf. 223.

Előfizetési ár: egy évre intézeteknek, üzemeknek 180 Ft, egyéni előfizetőknek 60 Ft

MEM Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Központ, bev. szla. Budapest

232–90105–9728 sz. csekkzámlára.

Külföldön terjeszti a „Kultura” Könyv- és Hírlap

Külkereskedelmi Vállalat, H–1389 Budapest, Postafiók 141

77.786. Állami Nyomda, Budapest

---