

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

*Török S.*: A palackozott borok üledékanyagainak vizsgálata. Borgazdaság, 25, 82, 1977.

*Oláh L.-né és Török S.*: Fehér borok zavarosságának és színintenzitásának mérése spektrométerrel. Borgazdaság, 25, 97, 1977.

*Kanizsai J.*: A bor érzékszervi vizsgálatának nemzetközi előírásai. Borgazdaság, 25, 105, 1977.

*Siska E.*: Borászati termékek kénesavtartalmának meghatározása. Borgazdaság, 25, 197, 1977.

*Sugár J.*: Botrytis elleni védőszerke maradványainak erjedésgátló hatása és a hatás kiküszöbölése. Borgazdaság, 25, 111, 1977.

*Laki I.*: Pezsgőalapborok és pezsgők savösszetételének vizsgálata. Borgazdaság, 25, 112, 1977.

*Kismányoki T.*: A nitrogén műtrágyázás hatása a tavaszi árpa termésére és söripari minőségére. Söripár, 24, 81, 1977.

*Kovács J., és mtsai.*: A minőségmutató képzéshez használt adatok számítógépes feldolgozása. Élelmzési Ipar, 31, 292, 1977.

*Tóth M., László E.*: Adatok a komlókeserűanyagok meghatározási módszereihez. I. Általános áttekintés. Söripár, 24, 121, 1977.

*Kovácsné Domján H. – Takács J.*: A hőkezelt és vákuumozással csomagolt hűskészítmények mikrobiológiai jellemzői és bírálata. Húsipár, 26, 169, 1977.

*Ojtózy K.*: Néhány húspari termék összetételének ingadozása. Húsipár, 26, 129, 1977.

*Juhász B., Szelényiné Galántai M., Jécsai Gy.-né és Szegedi B.*: Szeszgyári melléktermék (viasz) felhasználása takarmányozásnál. I. A viasz táplálóanyagtartalma. Szeszipár, 25, 85, 1977.

*Biró G., Horváth L., és Kaffka K.*: Élelmiszeripari termékek érzékszervi jellemzőinek műszeres meghatározása. Állománymérés (II. rész) Élelmzési Ipar, 31, 329, 1977.

*Perédi J. Kolloros J.-né.*: Az 1976. évi repcetermés olajának minősége. Olaj, Szappan, Kozmetika, 26, 75, 1977.

*Bikfalvi I.-né – Pásztor L.-né.*: Borpárlatok egyes komponenseinek gázkromatográfiai vizsgálata. Szeszipár, 25, 96, 1977.

*Hussein M. A., Eskandar M. H., Youssef M. K. E. Noamann M. A.*: Különböző módon csomagolt hidrogénezett gyapotmázolaj fizikai és kémiai sajátságainak változása a tárolás ideje alatt. Olaj, Szappan, Kozmetika, 26, 78, 1977.

*Ludvig L.*: Enzimkészítmények vizsgálata és alkalmazása a keményítőiparban. Szeszipár, 25, 104, 1977.

*Kurucz Y., Szatisz J., Jeránek.*: Hidrogénezett növényi zsiradékok olvadási görbéjének vizsgálata mikrokáloriméterrel. Olaj, Szappan, Kozmetika, 26, 83, 1977.

*Hruby J.*: Nyersanyagminőségi követelmények gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségfélék gyártásához. Hűtőipár, 24, 92, 1977.

*Szabó A.*: Konzervipari nyersanyagok és termékek nehézfém-tartalma. Konzerv- és Paprikaipár, 25, 153, 1977.

*Uzonyi Gy.-né.*: A termelői tej összetétele a szakosított tehenészeti telepeken vett tejminták vizsgálata alapján. Tejipár, 26, 79, 1977.

*Dörnyei J., Szolomonovics, A. S., és Szürojedov V. I.*: Polidiszperz poralakú élelmiszerke szorbciós jellemzőinek változása instanzáláskor. Élelmzési Ipar, 31, 421, 1977.

Körmeny L., Gantner Gy., Mihályi Gy.-né: Pácoláshoz használt adalékanyagok vizsgálata. Húsipar, 26, 220, 1977.

Szilágyi I., Tétényi P., Héthelyi I.-né: Az illóolajok szabványos vizsgálati módszereinek összehasonlító értékelése, Szabványosítás, 29, 336, 1977.

Horváth N.: A Valorigráf tésztavizsgáló készülék összehangolási rendszerének továbbfejlesztése Magyarországon. Gabonaipar, 24, 173, 1977.

Szabó A., Mezei I.: A tej és a takarmány radioaktív szennyezettsége közötti összefüggés vizsgálata. Tejipar, 26, 86, 1977.

Szalai L.: A búzafajták és a sütőipari érték közötti összefüggések. Sütőipar, 24, 129, 1977.

Kurucz É., Androsits B., Buzás I.: Zsírok és olajok oldott oxigéntartalmának meghatározása III. Margarin zsír-alapok vizsgálata a finomítás és a feldolgozás során. Olaj, Szappan, Kosmetika, 26, 100, 1977.

Tarnai B., Kántor T.: Foszfor meg-

határozása növényi olajokban emiszziós színképelemzéssel. Olaj, Szappan, Kosmetika, 26, 87, 1977.

Kovács B., Madarász Gy.-né, Wieland A.: Hazai melaszok összetétele. Szeszipar, 25, 108, 1977.

Schlotter Gy.-né, Sebők A.: Gyorsfagyasztott élelmiszerek minőségének megőrzése és tárolás alatti minőségváltozásai. Hűtőipar, 24, 87, 1977.

Sárosi H., Záhonyi I.-né, Zsolnai K.: A kreatintartalom, mint hűskészítmények minőségi meghatározója. Konzerv- és Paprikaipar, 25, 151, 1977.

Arany S.-né, Makleit S.-né: Analitikai eljárások fejlesztése és alkalmazása a dohánykutatásban. Dohányipar, 5, 176, 1977.

Aczél A.: Adatok az élelmiszer-színezékek rétegekromatográfiás analíziséhez. Olaj, Szappan, Kosmetika, 26, 104, 1977.

Hussein, M. A., Saleh, A., Noaman, M., Zsigmond, A.: Árpaliszt adalék hatása a kenyér fizikai és kémiai tulajdonságaira. Sütőipar, 24, 152, 1977.

---

A szerkesztőbizottsághoz az alábbi dolgozatok érkeztek:

Pálosiné Szánthó V., Petróné Turza M. és Jakabné Haraszti Mária: Káliumszorbát meghatározása sütőipari készítményekben.

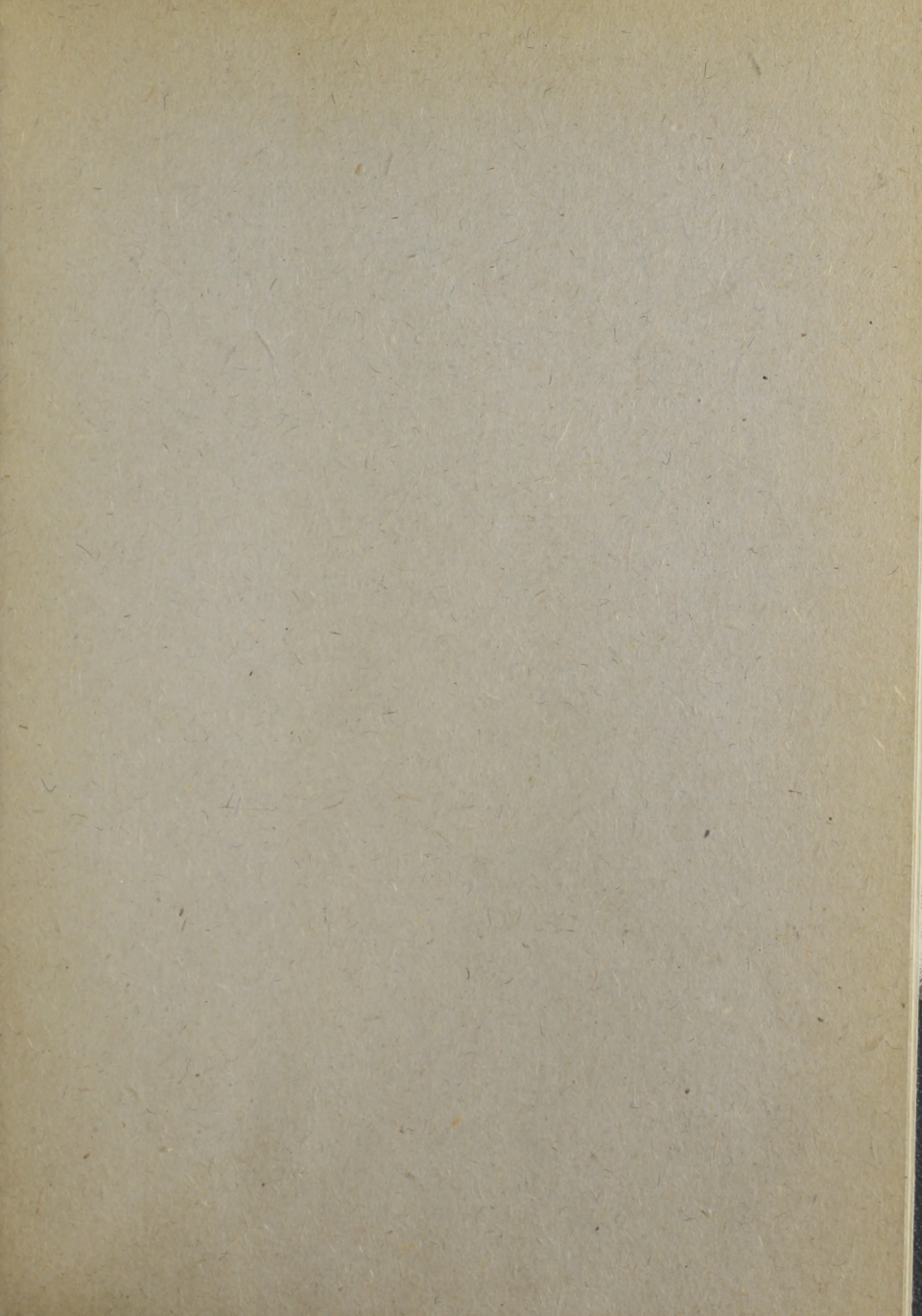
Wagner Attila, Horváth L. Kiss Tibor és Gyetvai J.: A tej és tejtermékek lúgos foszfatáz próbájának összehasonlítása a színérés tükrében II.

T. Rockenbauer Á., Lombai Gy. és Szakál S.: Néhány hidegkonyhai készítmény mikrobiológiai minősítése indikátor mikroflórájuk alapján.

Gábor Miklósné: Sajt fehérjetartalmának spektrofotometriás meghatározása az ultraibolya tartományban.

Gergely Anna és Lindnerné Szotyori Katalin: Csecsemő és kisgyermek táplálékok ólom- és kadmiumtartalma.

Farkas Józsefné és Schreiner Ernőné: A patulin előfordulása és hatástalanítása élelmiszerekben II.



## 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 vizsgálatainak, 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 ismertetii.

A közlemények tartalmáért a szerzők felelősek. A közleményeket tömören kell megfogalmazni. A kéziratokat gépirással 1,5-es sorközszel, 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 keresztnevének kezdőbetűit, továbbá a mű címét, kiadásának helyét és idejét, illetve a folyóirat kötet-, oldal- és évszámát kell feltüntetni a dolgozat végén. A kéziratához 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 kefelevonatszélére 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. csekkszámára.

Külföldön terjeszti a „Kultura” Könyv- és Hírlap

Külkereskedelmi Vállalat, H–1389 Budapest, Postafiók 141

78.1420. Állami Nyomda, Budapest

---

**Index: 26212**

H