

Es wurde sowohl mit den sensorischen wie auch mit der durch Polyacrylamid gel-Elektrophorese bzw. mit dem Pro-Milk Gerät durchgeführten Proteinuntersuchungen festgestellt, dass – besonders die bei höherer Temperatur „sterilisierte“ – Milch einige Wochen lang sogar bei einer schwach gekühlten Lagerung haltbar ist. Natürlich muss man auch in diesem Fall die Kühlkette bis zum Verbrauch sichern.

CHANGES OF PROTEINS OF FLASH STERILIZED MILK DURING STORAGE

Pham Van Minh and K. Lindner

Changes of proteins of milk samples sterilized for a limited storage were investigated. Samples of mixed milk heated at 130 °C and 140 °C in a pasteurizer equipped with a counter-current heat exchanger were stored under various conditions (at 10, 20 or 30 °C 10, 20, 25 and 30 days).

Protein investigations both by sensory tests and by polyacrylamide-gel electrophoresis and with the Pro-Milk proved that particularly the milk „sterilized“ at higher temperature can be stored for some weeks even on storage in a slightly cooled area. Obviously the cooling chain must be ensured in this case until the milk is consumed.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

Simon J., Kádár I., Lásztity R., Zsombik S.: A foszfor és kálium műtrágyázás hatása az őszi búza hektolitersúlyára. *Gabonaipar.* 25, 23, 1978.

Mari T., Binder I.: A sárgarépa nitráttartalmának csökkentése különböző előfűzési körülmények között. *Hűtőipar.* 25, 7, 1978.

Sebők A., Varga P., Horváth M.: Hús-massza technológiai tulajdonságainak vizsgálata gyorsfagyasztás céljára. *Hűtőipar.* 25, 13, 1978.

Ferenczi S., László Á.: Nehézfém-tartalom a magyar borokban I. Tokaj-hegyaljai borok vas-, réz-, cink- és mangántartalma. *Borgazdaság.* 26, 29, 1978.

Tóth M., László E.: Adatok a komló-keserűanyagok meghatározási módszereihez. IV. Polarimetriás, spektrofotometriás és kolorimetriás módszerek. *Sőripar.* 25, 124, 1978.

Major J., Salgó A., Lásztity R.: A folytonos kekszészta gyártás néhány kolloidkémiai és reológiai kérdése. *Édesipar.* 29, 45, 1978.

Horváth Gy.: Szabványokkal a jobb minőségű fűszerpaprikaért. Szabványosítás. 30, 107, 1978.

Szabó, A., Huber M.: A baromfiipari termékek aromaanyagai. Baromfitenyésztés és feldolgozás. 2, 87, 1978.

Ország P.: A különböző típusú cigarettagyártó gépek működésének jellemzői, elsősorban a gyártmányminőség és anyagfelhasználás szempontjából. *Dohányipar.* 25, 69, 1978.

Vajdics Z.-né, Farkas J.-né, Dezső Z.-né, Őri F.-né: Különböző porozítású cigarettapapirokkal gyártott és perforált cigaretták vizsgálata, különös tekintettel a zárt véggel mért légellenállásra és a főfüst nikotin alakulása. 25, 108, 1978.

- (1) *Stetter H.*: Enzymatische Analyse. Verlag Chemie, GmbH, Weinheim/Bergstrasse, 1952.
- (2) *Michaelis, L., Menten, M. L.*: Biochem. Z., 49, 333, 1913.
- (3) *Briggs, G. E., Haldane, J. B.*: Biochem. J., 19, 338, 1925.
- (4) *Lineweaver, H., Burk, D.*: J. Amer. Chem. Soc., 56, 658, 1934.
- (5) *Hofstee, B. H. J.*: Nature, 184, 1296, 1959.
- (6) *Dixon, M.*: Biochem. J., 55, 170, 1953.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

Ferenczi S., Érczhegyi L.: Pektinbontó enzimek borászási alkalmazása. Borgazdaság. 26, 45, 1978.

Tóth M.: Auto Analyzer néhány alkalmazási módszere a söripar analitikájában. Söripar, 25, 55, 1978.

Oláh L.-né, Török S.: A kékderítés hatásának vizsgálata. Borgazdaság. 26, 50, 1978.

Kálmán B., Kiss I., Farkas J.: Félüzemi kísérletek a vöröshagyma kihajtásának gátlására, ionizáló sugárzással. Konzerv- és Paprikaipar. 26, 12, 1978.

Rák I.-né Vukov K.: Kombinált enzimkezelés hatása almazúzalék viszkozitására. Konzerv- és Paprikaipar. 26, 17, 1978.

Körmendy L., Erdős L.: A szórás értelmezésének kérdése húsipari nyersanyagoknál és késztermékeknél. Húsipar. 27, 80, 1978.

Bende E., Six L., Szabolcs L.: Érzékszervi bírálatok minősítése ízelelő-, szagló- és színlátóképességük alapján. Élelmezési ipar. 32, 169, 1978.

Kölcsei M., Prágai I., Lukács P., Kardos F.: NEVIROL készítményekkel végzett biológiai-hatástani vizsgálatok repülőgépes alkalmazástechnológiai kidolgozása. Olaj, szappan, kozmetika, 27, 39, 1978.

Hopkó I.-né, Varjasy G.-né: Az édesipari nyersanyagok radiológiai vizsgálata. Édesipar. 29, 80, 1978.

Kiss I.: Az ionizáló sugárzás alkalmazási lehetősége és sugárforrásigénye az élelmiszeriparban és a mezőgazdaságban. Izotóptechnika. 21, 139, 1978.

Nemeshegyi G., Hadnagy A., Tombor A.-né, Zentai Gy.: Porpüderok szemcseméretének és szemcseméret-eloszlásának hatása a késztermék színére II. Olaj, Szappan, Kozmetika. 27, 83, 1978.

Deák T., Fábri I., Vajda Ö.: A növényi élelmiszerek mikrobiológiai módszereinek egységesítése. Szabványosítás. 30., 274, 1978.

Ruip J., Gantner Gy., Rédey Z., Körmendy L., Mihályi Gy.-né: A nátriumkazeinát és a szójafehérje hatása a húspekék vízkötő képességére. Húsipar, 27, 180, 1978.

Magyar K.-né: Cukoripari levek élesztőcsíraszámának gyors meghatározása rezazurin próbával. Cukoripar, 31, 139, 1978.

László Á., Varjú M., Ferenczi S.: Az alumínium mennyisége és változása tokajai borokban. Borgazdaság, 26, 97, 1978.

Molnár I., Lukács Gy.: A borok színének objektív meghatározása. Borgazdaság, 26, 101, 1978.

Mérő Gy.-né: Konzervipari zöldség- és gyümölcsfélék radioaktív szennyezettségének és a technológiai folyamatok hatásának vizsgálata. Élelmezési Ipar, 32, 295, 1978.

- (6) Gantner, G., Körmeny, L.: Fleischwirtschaft, 48, 188, 1968.
- (7) Pfeiffer, G., Kotter, L., Böhm, D., Glatzel, P.: Fleischwirtschaft, 49, 209, 1969.
- (8) Pfeiffer, G., Wellhäuser, R., Gerra, H.: Arch. Lebensmittelhyg., 21, 250, 1970.
- (9) Brehmer, H., Forschner, E.: Fleischwirtschaft, 54, 84, 1974.
- (10) Cantoni, D., Frittoli, A.: Ind. Alim., 13, 80, 1974.
- (11) Schweiger, A., Günther, H.: Z. Anal. Chem. 212, 187, 1965.
- (12) Pyrcz, J.: ÉVIKE, 21, 41, 1975.
- (13) Trübsbach, A., Freimuth, U.: Lebensm.-Ind., 14, 422, 1967.
- (14) Möhler, K., Volley, W.: Z. Lebensm.-Unters.-Forsch., 140, 257, 1969.
- (15) Maggi, E., Dazzi, G., Madarena, G.: Ind. Conserve, 47, 110, 1972.
- (16) Hankin, L., Wickroski, A. F.: J. Assoc. Offic. Agr. Chemists, 47, 903, 1964.
- (17) Bahl, R. K.: Analyst, 96, 88, 1971.
- (18) Hankin, L., Wickroski, A. F.: J. Assoc. Offic. Agr. Chemists, 47, 695, 1964.
- (19) Nordal, J., Rossebo, L.: Z. Lebensm.-Unters.-Forsch., 148, 65, 1972.
- (20) Kraack, J.: Fleischwirtschaft, 54, 1661, 1974.
- (21) Wilson, A. C., Kitto, G. B., Kaplan, N. O.: Science, 157, 82, 1967.
- (22) Kiermeier, F., Güll, J.: Z. Lebensm.-Unters.-Forsch., 137, 238, 1968.
- (23) Schormüller, J.: In: Bergmeyer, H. U.: Methods of Enzymatic Analysis. Verlag Chemie, Weinheim & Acad. Press. Inc., New York, 1. köt., 72, 1974.
- (24) Stahlhut-Klipp, H.: Milchwissenschaft, 30, 468, 1975.
- (25) Stetter, K., Kandler, O.: Z. Lebensm.-Unters.-Forsch., 152, 257, 1973.
- (26) Bergmeyer, H.U.: Methods of Enzymatic Analysis. Verlag Chemie, Weinheim & Acad. Press, Inc., New York, 1-4. köt. 1974.
- (27) Bahl, R. K.: Analyst, 97, 559, 1972.
- (28) Coffey, R. G., Reithel, F. J.: Anal. Biochem., 32, 229, 1969.
- (29) Bille, C.: American Dairy Review, 39, (3), 28B, 1977.
- (30) Freimuth, U., Krause, W., Hübner, D., Beier, A., Schwarzer, R., Grimm, D.: Nahrung, 19, 83, 1974.
- (31) Berner, C.: Milchwissensch., 24, 284, 1969.
- (32) Schormüller, J., Hothorn, S.: Deutsche Lebensm.-Rundschau, 55, 29, 1959.
- (33) Günther, F., Burckhardt, O.: Deutsche Lebensm.-Rundschau, 63, 305, 1967.
- (34) Günther, F., Burckhardt, O.: Deutsche Lebensm.-Rundschau, 65, 19, 1969.
- (35) Acker, L., Lück, E.: Deutsche Lebensm.-Rundschau, 55, 242, 1959.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

Pándi F.: A fermentációs ecetgyártás folyamatában résztvevő ecetbaktériumok néhány biológiai sajátossága II. A külső környezet fizikai és kémiai tényezőinek hatása az ecetbaktériumok élettevékenységére III. Szeszípar, 26, 86, 1978.

Beck L., Simor E.: A silóban tárolt gabona rovarfertőzöttségének és hőmérsékletének összefüggései. Szeszípar, 26, 99, 1978.

Varga J., Ragasits I., Rigó M.: A búza minőségi és mennyiségi változása műtrágyázás hatására. Élelmezési Ipar, 32, 284, 1978.

Vidács F.-né, Tódor L., Zelenák F.-né: Műtrágyaadagolás hatása zöldségfélék nitrát- és nitrittartalmára. Élelmezési Ipar, 32, 298, 1978.

Örsi F., Svantek J.-né, Varga J.: Négycsatornás automatikus elemelőrendszer az élelmiszeriparban. Élelmezési Ipar, 32, 302, 1978.

Hertelendi Gy., Ravasz L.: Cukrársz-ipari termékek szabványosításának és ellenőrzésének kérdései. Szabványosítás, 30, 344, 1978.

Örsi F.-né: Komló, komlószármazékok és ezekkel végzett kísérletek. Sörípar, 25, 130, 1978.

Tóth M.: Autóanalýzer néhány alkalmazási lehetősége a sörípar analitikájában. Sörípar, 25, 138, 1978.

Ór T., Papócsi L., Szuróp I., Fehér P.: Kooperáció és húsmínőség. Húsípar, 27, 204, 1978.

Czeglédi - Jankó G.-né: A pácolt hússok nitráttartalmát meghatározó módszerek összehasonlítása. Húsípar, 27, 230, 1978.