

HAZAI LAPSZEMLE
Összeállította: Kacs Kovács Miklós

Koncz I., Kovácsné Molnár K.: Paradi-somkonzervek nehézfém tartalmának vizsgálata. Élelmezési Ipar. 33, 261, 1979.

Glogovesan M.: A feldolgozásra szánt kukorica minőségének meghatározása. Gabonai par. 26, 141, 1979.

Harsányi Gy.: A CONTIFLO kémiai elemző. Magyar Kémikusok Lapja. 33, 224, 1978.

Krupica A. D.: Elektro-tenzometrikus mérőberendezések. Élelmezési Ipar. 33, 285, 1979.

Válás Gy.-né, Molnár L., Lindner K.-né, Gergely A., Dworschák E.: A szójakészítmények megítélése táplálkozás-szempontból. Élelmezési Ipar. 33, 304, 1979.

Módos P.: Az 1978-as nyers borok vizsgálata. Borgazdaság. 27, 106, 1979.

Simonffy Z., Vidáné Poroszlav B., Horváthné Jancsó E., Tiliné Frigyes I.: Egészségre ártalmas vegyi anyag- (peszticid-) maradványok mennyiségének alakulása állati eredetű élelmiszerekben. Élelmezési Ipar. 33, 310, 1979.

Kriska J.: Az 1978-ban forgalmazott boripari termékek minősége a MÉVI hálózat vizsgálatai alapján. Borgazdaság. 27, 108, 1979.

Major P., Rimanóczy I., Ormay L., Békely Á.: Különböző élelmiszerekből izolált *B.cereus* törzsek tulajdonságai. Élelmezési Ipar. 33, 314, 1979.

Ferenczi S., Módos P., Kállay M.: A glükóz-fruktóz arány alakulása a szőlő érése és a must erjedése során. Borgazdaság. 27, 112, 1979.

Kállay M., Nedelkovits J.: Hazai vörös borok – a KURUCVÉR és KÁRMIN – antonicanin-vegyületeinek vizsgálata. Borgazdaság. 27, 115, 1979.

Moór J.: A kenyérbélzet reológiája III. A technológiai tényezők hatásának vizsgálata. Sütőipar. 26, 96, 1979.

Püspök J.: A fűszerpaprika nyersanyag mintavételének statisztikai értékelése. Konzerv- és Paprikaipar. 27, 54, 1979.

Hartl A.: Nagyméretű dobozok igénybevételeinek vizsgálata. Konzerv- és Paprikaipar. 27, 116, 1979.

Bálint I.-né: Újabb vizsgálatok a zöldbab minőségének és optimális beta-karitási időpontjának meghatározására. Konzerv- és Paprikaipar. 27, 62, 1979.

Prépostffy M., Bárány M.: Gyakorlatilag erukasavmentes repceolaj hidrogénezési folyamatának vizsgálata. Olaj, Szappan, Kozmetika. 28, 68, 1979.

Sik K.-né, Berek G.: Kifejtőbab-fajták gyorsfagyasztásra való alkalmasságának vizsgálata. Hűtőipar. 26, 55, 1979.

Mester L., Czike I.: Mezőgazdasági szemes és szemeses anyagok agrofizikai jellemzőinek meghatározása. Élelmezési Ipar. 33, 349, 1979.

Dévainé Kurucz M.: Az anyagminőség és a kocsányozási paraméterek közötti összefüggés vizsgálata a Szolnoki Gépfermentáló Üzemben. Dohányipar. 26, 128, 1979.

László R., Varga J., Rekesi T., Lőrincz J.-né: A lisztek silós tárolása során bekövetkező, a liszt minőségét érintő változások, és az optimális liszt tárolási idő kérdései. Sütőipar. 26, 121, 1979.

Kolostori M., Boa A.: Vizsgálati módszerek a búzalisztek vízfelvévőképességének meghatározására. Sütőipar. 26, 129, 1979.

Halmos A.-né: A nedvességtartalom gyors meghatározására szolgáló módszerek. Sütőipar. 26, 134, 1979.

Fehér Gy.-né: Tájékoztató a „Sütőipari termékek minőségmegőrzési időtartalmának meghatározása” témában végzett munkáról. Sütőipar. 26, 138, 1979.

Havas F.-né: Sütőipari termékek minőségmegőrzési időtartamának vizsgálatával kapcsolatos munkák a Nógrád megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetben. Sütőipar. 26, 140, 1979.

Illés M.: A csomagolás vizsgálata értékelemzéssel. Sütőipar. 26, 146, 1979.

Rosenthal R.: Bevezetés a közeli infravörös tartományban végzett mennyiségi elemzésbe. Élelmezési Ipar. 33, 371, 1979.

Cseh J.-né, Tokai G., Tóth M.: Foszfátészter-tartalmú növényvédőszer meg határozása automatikus analízátorral. Élelmezési Ipar. 33, 383, 1979.

Kissné Prokai K., Zahári P.-né, Zahári P.: Az instabilitás néhány oka. Borgazdaság. 27, 148, 1979.

Kampis A., Ásványi Á.: A polimer színyanyagok és a szabad kénessav hatása a vörös borok színére. Borgazdaság. 27, 152, 1979.

Tóth M.: Autoanalyzer néhány alkalmazási lehetősége a söripari analitikában. V. rész. A. Diasztatikus enzimkapacitás és proteázaktivitás meghatározás. Söripar. 26, 127, 1979. B. Proteolitikus aktivitásmérés automatizálása.

26, 130, 1979. C. Diasztatikus kapacitás és proteáz-aktivitás meghatározása két-csatornás analízátor rendszerrel. 26, 133, 1979.

Keskeny Gy.: Az elasztigráf vizsgálati körének bővítése. Sütőipar. 26, 175, 1979.

Szollár L., Jáky M., Pucskó J.: A trigliceridek sztereospecifikus szerkezetének közelítése pankreász-lipázos hidrolízis adataiból. Olaj, Szappan, Kozmetika. 28, 1979.

Bognár V.-né, Lukinits Á.: Kínai kel fajták beltartalmi értékeinek és gyorsfagyaszthatóságának vizsgálata. Hűtőipar. 26, 74, 1979.

Perédi J., Szungyi M., Kelecsényi R.: Margarinok és étzsírok konzisztenciáját meghatározó tényezők és ezek vizsgálati módszerei. Olaj, Szappan, Kozmetika. 28, 102, 1979.

Kriszta E., Stopyra E.: Gyorsfagyasztozott töltelékess sülttészta eltarthatóságának vizsgálata. Hűtőipar. 26, 83, 1979.

Ritter T.-né: Kozmetikumokkal szembeni elvárások, minőségi követelmények. Olaj, Szappan, Kozmetika. 28, 112, 1979.

Hibaigazítás

Az Élelmiszervizsgáló Közlemények 24. kötetének 181. oldalán *Lindnerné Szotyori Katalin* és *Gergely Anna:* A magyar lakosság néhány fontosabb nyomelemellátottságáról c. cikk ábráinak aláírásai helyesen:

1. ábra. Növényi és állati eredetű élelmiszerek aránya a nyomelem fogyasztásban
2. ábra. Fontosabb élelmiszercsoportok aránya a nyomelem fogyasztásban