

Tárgymutató

A.

- Alkáli foszfátok és polifoszfátok papírkromatográfiai meghatározása. *6*, 196, 1960.
Alkáli földfémek szétválasztása ioncserélő kromatográfias eljárással II. *8*, 174, 1962.
Alma vízgőzzel illó komponenseinek változása a tárolás során. *23*, 31, 1977.
Alma- és körtelék gátló hatása staphylococcus aureusra. *9*, 317, 1963.
Alma-fajták (hazai) aroma-anyagainak gázkromatográfias vizsgálata. *22*, 188, 1976.
Almapektin extrakt minőségi értékelése ridgeliméterrel. *21*, 13, 1975. (N)
Amilázok meghatározása „Contiflo” automatikus elemzőben. *24*, 173, 1978.
Amilázok szerepe a sütőipari technológiában és az alfaamiláz aktivitás mérésére. *19*, 51, 1973.
Aminosav papiroskromatogramok mennyiségi értékelése polarográffal. I, II, III, IV. *3*, 145, 1957.
Aminosavak spektrofotometriás és denzitometriás meghatározása kétdimenziós vékonyrétegekromatográfiával. *16*, 79, 1970.
Aminosav-származékok keletkezése, élelmiszer fehérjék lúgos kezelése során. *24*, 104, 1978.
Ammónia koloriméteres mennyiségi meghatározása. *3*, 55, 1957.
Amperometriás titrálás végpontjának kiértékelése számítás útján, SH-csoportot tartalmazó vegyületek meghatározásánál. *10*, 136, 1964.
Antioxidánsok hatékonyságának mérése. *23*, 106, 1977.
Antioxidánsok vizsgálata Tüffel módszerrel. *4*, 82, 1958.
Arzszennyeződés lehetősége füstgázos szárítás esetén. Adatok hazai szeneink arzéntartalmára. *2*, 11, 1956.
Aszkorbinsav vegyületek és nitrit sók egymás melletti meghatározása. *14*, 130, 1968.
A-vitamin mennyiségi meghatározása. *8*, 49, 1962.
A-vitamin kvantitatív meghatározása, egyéb vitaminokat és ásványi anyagokat tartalmazó koncentrátumokból. *10*, 100, 1964.
A-vitamin stabilitását befolyásoló tényezők vizsgálata. *12*, 277, 1966.

B.

- Babkává (nyers) nedvességtartalmának meghatározására alkalmazott fontosabb vizsgálati eljárások összefoglaló értékelése. *17*, 169, 1971.
Bac.cereus előfordulása élelmiszerekben. *9*, 86, 1963.
Bac.cereus fermentatív tevékenységéről. *9*, 270, 1963.
Bac. cereus és Bac.subtilis előfordulása romlandó élelmiszerekben. *12*, 142, 1966.
Bacillusporák aerob csírázóképességének vizsgálata. *7*, 114, 1955.
Baktérium-spóraszám meghatározási eljárások. *17*, 183, 1971.
Baktérium törzsek proteináz termelésének vizsgálata. *15*, 273, 1969.
Banánygyümölcs barnulási folyamatának leukométeres vizsgálata. *17*, 289, 1971.
Banánygyümölcs cukortartalmának, vízállapotának és szabad aminosavtartalmának változása az érés során. *25*, 20, 1979.

- Biotin mikrobiológiai meghatározása. Élelmiszereink biotin tartalma. 22, 80, 1976.
- B-komplex vitaminok egyes antivitaminjainak meghatározására mikrobiológiai módszer. 23, 97, 1977.
- Borászatban ioncserélő műgyantákra vonatkozó kísérletek. 5, 19, 1959.
- Borászati termékek kénessavtartalmának meghatározása. 23, 111, 1977.
- Borkénezőszerek arzénszennyezése és annak toxikológiai vonatkozásai. 2, 195, 1956.
- Borkósav-készítmények, valamint ezek felhasználásával készült italok ólom és egyéb nehézfém szennyezésének gyors polarográfiás meghatározása. 7, 56, 1955.
- Borok aminosavtartalmának papírkromatográfiás vizsgálata. 7, 339, 1961.
- Borok vizsgálata cink – etilén – bisz-ditiokarbamát (Zineb) bomlástermékekre. 17, 55, 1971.
- Borok csersavmeghatározása. 2, 17, 1956.
- Borok gázkromatográfiás vizsgálata styrol pirolizistermékekre. 27, 142, 1975.
- Borok (fehér direkttermő szőlőből készült) identifikálása gáz- és rétegekromatográfiával. 18, 135, 1972.
- Borok cukortartalmának meghatározására szolgáló módszerek összehasonlító vizsgálata. 24, 133, 1978.
- Borok redoxstabilitásának vizsgálata. Kénessav és aszkorbinsav hatása a mustban és borban. 4, 170, 1958.
- Borok redukáló cukor tartalmának meghatározása káliumferrocianidos módszerrel. 22, 43, 1976.
- Borok sárgavérűség igényének meghatározása amperometriás módszerrel. 20, 113, 1974.
- Borok sárgavérűség igényének meghatározása, potenciometrikus titrálás alapján. 16, 287, 1970.
- Borok (hazai) természetes nitráttartalmának vizsgálata. 17, 209, 1971.
- Borok (száraz) mész- és extrakttartalmának meghatározása kézi refraktométerrel és areométerrel helyszíni vizsgálatoknál. 3, 27, 1957.
- Borok szorbinsav tartalmának meghatározása. 22, 205, 1976.
- Borvizsgálatok ftálimid típusú fungicidok lebomlására. 17, 37, 1971.
- Borok vizsgálata makromennyiségű fehérjetartalomra megnövelt érzékenységű biuret reakcióval. 23, 137, 1973.
- Burgonya biszulfitos kezelése SO_2 tartalmának meghatározása és elbírálása. 9, 81, 1963.
- Burgonya (csírázásgátolt) szolaninképződés ionizáló sugárzással. I. 17, 25, 1971.
- Burgonya klórofan (CIPC) hatóanyagú csírázásgátló szerekkel történő kezelésének értelmezése egészségügyi problémái. 22, 70, 1976.
- Burgonya táplálkozási értékét befolyásoló tényezők vizsgálata. 9, 210, 1963.
- Búza- és rozslisztek, valamint kenyerek vízzel kioldható része, mint minőségi jellemző csávázottság, egyéb romlottság, illetve keverési arány megállapítására. 2, 57, 1956.
- Búza amidáz-aktivitásának mérése színezett keményítő származékokkal. 25, 26, 1979.
- Búza liszt lipidjeinek vizsgálata I. Gliceridek és zsírsav-összetételük. 17, 20, 1971.
- Búza lipoproteinjeinek vizsgálata. I. Bevezetés, purotionin előállítás magyarázatként. 15, 257, 1969.
- Búza lipoproteinjeinek vizsgálata. II. A purotionin izolálása. 27, 163, 1975.
- Búza lipoproteinjeinek vizsgálata III. A purotionin tisztítása és frakcióinak vizsgálata. 22, 135, 1976.
- Búza lipoproteinjeinek vizsgálata. IV. Purotionin frakciók finomabb összetételének vizsgálata. 22, 309, 1976.
- Búza sikkéfehérjéinek szulfhidril-csoport tartalma. 10, 141, 1964.
- Búza vízoldható komponensének vizsgálata csírázás alatt. 18, 167, 1972.

- Búzafehérjék N-terminális (DNF-) aminosavainak vékonyrétegekromatográfiás elválasztása és meghatározása. *13*, 284, 1967.
- Búzafehérje-frakciók elválasztása molekulaszűrőssel. *14*, 153, 1968.
- Búzakeményítő sérültségének meghatározása gyors módszerrel. *23*, 49, 1977.
- Búzaliszt fajsúly szerint elválasztott frakcióinak fizikai és kémiai sajátosságai. *16*, 181, 1970.
- Búzaliszt kivonható köztes és tapadó fehérjéinek mennyiségi változásai az után-érlelési paraméterek függvényében. *16*, 137, 1970.
- Búzaliszt nyersrost meghatározása fotometrikus úton. *4*, 227, 1958.
- Búzaliszt összetett fehérje-frakciójának elválasztása poliakrilamidgél-elektroforézissel. *20*, 299, 1974.
- Búzalisztból készült tészta reológiai tulajdonságai az adalékanyagok és a dagasztási energia hatására. *21*, 280, 1975. (A)
- Búzalisztból készült tészták reológiai tulajdonságainak és a kenyér minőségének vizsgálata foszfolipoidmono(dí)glicerid típusú emulgeátor („Emulthin M-C 501”) hatására. *12*, 51, 1966.
- B-vitaminok meghatározása élelmiszerekben mikrobiológiai módszerrel. *11*, 98, 1965.
- B₆-vitamin meghatározása élelmiszerekben és ételekben, mikrobiológiai módszerrel. *11*, 328, 1965.

C, Cs.

- Ciánhidrogén mikrokémiai kimutatása ciánózott magvakban. *2*, 170, 1956.
- Cigaretta bírálatokhoz degusztációs pontozórendszer kidolgozása. *16*, 105, 1970.
- Ciklamátok biológiai hatása és egészségügyi megítélése. *19*, 29, 1973.
- Ciklamátok meghatározása egyes ciklamáttartalmú készítményekben. *19*, 97, 1973.
- Citrom utóérlelése kis dózisu gamma-sugárzás hatására. *17*, 101, 1971.
- Cukorkák (kemény, töltetlen) színezettségének vizsgálata. *2*, 23, 1956.
- Cukorkák (kemény) savtartalmának meghatározása konduktometriás végpontjelzés mellett. *20*, 119, 1974.
- Cukormeghatározási vizsgálatok összehasonlítása és értékelése. I. *9*, 129, 1963.
- Cukormeghatározási vizsgálatok összehasonlítása és értékelése II. *11*, 170, 1965.
- Cukorkák és fogkrémek alkálifluorid tartalmának meghatározása. *14*, 51, 1968.
- Cukormeghatározásokról. *7*, 353, 1961.
- Cukor (besugárzott) vizsgálata mikrobiológiai szempontból. *16*, 129, 1970.
- Cukoroldat hatása penészspórák hőtűrésére. *8*, 171, 1962.
- Cukrok analitikája. *5*, 81, 1959.
- Cukrok mennyiségi kiértékelése papirkromatográfiával. *6*, 249, 1960.
- Cukrok papír- és vékonyrétegekromatográfiás vizsgálata ékcsik módszerek alkalmazásával. *13*, 167, 1967.
- Cukortartalom meghatározása fotometrikus eljárással. *4*, 64, 1958.
- C-vitamin kétféle módszerrel való meghatározásának összehasonlítása. *13*, 293, 1967.
- C-vitamin meghatározása élelmiszerekben rétegekromatográfiás úton I. *14*, 234, 1968.
- C-vitamin tartalom meghatározása az oszazonok papirkromatográfiás elválasztása útján. I. *13*, 148, 1967.
- C-vitamin tartalom meghatározására az oszazonok papirkromatográfiás elválasztása útján. II. *13*, 209, 1967.
- C-vitamin tartalom meghatározása az oszazonok papirkromatográfiás elválasztása útján. III. *13*, 297, 1967.

C-vitamin-vesztés a főzővíz hőfokának és oxigéntartalmának hatására. *11*, 261, 1965.

Csecsemő és kisgyermek-táplálékok ólom és kadmiumtartalma. *24*, 41, 1978.

Cseresznyefajták általános és gyümölcszseszipari vizsgálata. I. *10*, 270, 1964.

Csipkebogyó tea C-vitamintartalmának vizsgálata. *1*, 67, 1955.

Csírázottság mértékének meghatározása. *7*, 25, 1961.

Csirkék (fagyasztott) lipoidtartalmában bekövetkező változások. *21*, 318, 1975. (A)

Csokoládégyártás reológiája. I. *11*, 205, 1965.

Csokoládégyártás reológiája. II. *12*, 258, 1966.

Csokoládémasszák reológiai sajátosságai és minősége. *21*, 273, 1975. (0)

Csomagolt élelmiszerekkel végzett tárolási kísérletek I. *4*, 69, 1958.

Csomagolt élelmiszerekkel végzett tárolási kísérletek II. *4*, 252, 1958.

D.

Diabetikus készítmények szorbit tartalmának meghatározása. *10*, 12, 1964.

Diabetikus és kalóriában szegény élelmiszeripari termékek Finnországban. *20*, 235, 1974. (A)

Diabetikus készítmények szénhidrát tartalmának vizsgálata vékonyrétegekromatográfiás spektrofotometriás módszerrel. *25*, 55, 1979.

Diazinon, metilparation és a diklórfosz 4,4'-nitro-benzilpiridines reakciójának vizsgálata. *24*, 188, 1978.

Differenciál-termoanalízis néhány élelmiszer-analitikai alkalmazás. *15*, 373, 1979.

Diszaharid kötés stabilitásának vizsgálata. *5*, 91, 1959.

Dohánygyártmányok nedvességtartalmának meghatározásáról. *23*, 61, 1977.

Dohánylevelek objektív átvétele szín szerint. *19*, 261, 1973.

Dohány penészesedésének objektív vizsgálata kataláz-aktivitás alapján. *4*, 236, 1958.

D-galakturonsav előállítása. *2*, 277, 1956.

Dzsemekben és gyümölcszörpökben polarimetriás glükóz meghatározása. *22*, 157, 1976.

E, É.

Ectférgek kimutatása és mennyiségük meghatározása. *5*, 116, 1959.

Ecetsav (étkezési, MSZ 7488) és erjedési ecet (MSZ 1659) felhasználása tartósítási célra. *12*, 82, 1966.

Édesipari készítmények és nyersanyagaik mono- és oligoszaharidjainak papirkromatográfiás vizsgálata. *7*, 18, 1961.

Élelmianyagok aminosavainak papirkromatográfiás meghatározása. *12*, 185, 1966.

Élelmianyagok mangán-, réz-, cink- és molibdén-tartalmának meghatározása atomabszorpciós spektrofotométerrel. *23*, 202, 1977.

Élelmiszeranalitika helyzete és fejlődési irányai. *25*, . . . 1979.

Élelmiszeranalitikai vizsgálatok kiválasztása ellenőrző és minősítő vizsgálatok céljaira. *4*, 256, 1958.

Élelmiszer minőségellenőrzés fejlődési irányai. *25*, 109, 1979.

Élelmiszereink fontosabb ásványi anyagai, meghatározásuk és biológiai jelentőségük. *1*, 131, 1955.

Élelmiszerek ¹³⁷Cs szennyezésének rutinszerű meghatározása. *17*, 263, 1971.

Élelmiszerek érzékszervi bírálatának elméleti és gyakorlati kérdései. I. *15*, 65, 1969.

Élelmiszerek érzékszervi bírálatának elméleti és gyakorlati kérdései. II. *15*, 140, 1969.

- Élelmiszerek hőokozta bomlásának vizsgálata derivatográffal. I. Fehérje vizsgálatok. *13*, 10, 1967.
- Élelmiszerek konyhasórtalmának merkurimetriás meghatározásáról. *12*, 14, 1966.
- Élelmiszerekben (állati eredetű) előforduló szermaradványok mennyiségi változásai. *23*, 80, 1977.
- Élelmiszereink mikrobiológiai minőségvizsgálata gyors módszerekkel. I. Szűrővizsgálati kísérletek a rezazurinos redukcióval. *17*, 225, 1971.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. I. Cukor- és görögdinnyefajták értékelése táplálkozási szempontból. *5*, 277, 1959.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. II. Egyes hazai élelmiszerfehérjék aminosav összetétele és biológiai értékelése II. *6*, 59, 1960.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai III. A burgonyafehérje frakciók biológiai jelentősége. *6*, 97, 1960.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. IV. Rizs fajtáink fehérje-frakciói, B-csoportbeli vitaminjai és főzési tulajdonságai. *6*, 152, 1960.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. V. Rizsfehérjefrakciók biológiai értéke. *6*, 229, 1960.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. VI. Szárazbabfajtáink táplálkozási értékelése. *6*, 330, 1960.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. VII. Javitott módszer élelmiszerfehérjék biológiai értékének kiszámítására. *7*, 11, 1961.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. VIII. A sütőtök táplálkozási értékéről. *7*, 137, 1961.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. IX. Adatok a tárolt Jonathán alma összetételéről. *7*, 217, 1961.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. X. Burgonyafajtáink értékelése a C-vitamin és nyersfehérje-hozam alapján. *7*, 311, 1961.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XI. Adatok a vaj és margarin összetételének változásához. *8*, 83, 1962.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XII. Húskészítményekhez felhasznált egyes vágóhídi termékek táplálkozási értékelése. *8*, 315, 1962.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XIII. Intenzív búzafajták táplálkozási értékének összehasonlító vizsgálata. *9*, 5, 1963.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XIV. Adatok káposztafélék táplálkozási megítéléséhez. *9*, 65, 1963.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XV. C-vitamin veszteség különböző főzési eljárásoknál. *9*, 258, 1963.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XVI. Női-tej fehérje- és aminosav-tartalma. *10*, 74, 1964.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XVII. Főzelékek tárolásánál fellépő C-vitaminvesztéséről. *10*, 113, 1964.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XVIII. Női tej vitamintartalma. *10*, 118, 1964.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XIX. Gyümölcsseink almasav, borkósav, citromsav tartalma félérett és érett állapotban. *11*, 40, 1965.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XX. Élelmi anyagaink kálium-, nátrium-, kalcium- és magnéziumtartalmának meghatározása lángspektrófoto-méterrel. *11*, 136, 1965.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXI. Borsófajtáink táplálkozási értéke. *11*, 178, 1965.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXII. Étkezési paprika- és paradicsomfajták összetétele. *11*, 235, 1965.

- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXIII. Különböző lencsefajták fehérje aminosav összetétele. *77*, 316, 1965.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXIV. Néhány oxifahéjsav típusú szerzőanyag meghatározása növényi élelmiszerekben. *72*, 3, 1966.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXV. Élelmi anyagaink kálium, nátrium, kalcium és magnéziumtartalma II., *72*, 71, 1966.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXVI. Női tej lipidjeinek zsírsav-összetétele. *72*, 125, 1966.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXVII. Eljárás gyümölcsök néhány P-vitamin hatású flavonoidjának papírkromatográfiai meghatározására. *72*, 249, 1966.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXVIII. Zöldség- és gyümölcsfélék szabadaminósav-tartalmának táplálkozási jelentősége. *72*, 309, 1966.
- Élelmiszerek állami minőségellenőrzésével kapcsolatos időszerű feladatok az NDK-ban. *20*, 211, 1974. (N)
- Élelmiszerek B₁₂-vitamintartalmának meghatározása mikrobiológiai módszerrel. I. *78*, 23, 1972.
- Élelmiszerek B₁₂-vitamintartalmának meghatározása mikrobiológiai módszerrel. II. *78*, 197, 1972.
- Élelmiszerek kloridtartalmának merkurimetriás meghatározása potenciometriás végpontjelzéssel. *79*, 321, 1973.
- Élelmiszerek konzisztenciájának vizsgálata érzékszervi úton és szerepe a minőség elbírálásában. *22*, 36, 1976. (A)
- Élelmiszerek minőségének vizsgálata pontozásos érzékszervi bírálattal. *20*, 287, 1974.
- Élelmiszerek összes savtartalom meghatározási módszereinek összehasonlító vizsgálata. *23*, 55, 1977.
- Élelmiszerek radioaktív szennyezettsége Pécs körzetében. *21*, 67, 1975.
- Élelmiszerek radioaktív szennyezettségének 1971. évi vizsgálati adatai. *18*, 57, 1972.
- Élelmiszer radioaktív szennyezettségi vizsgálatok 1972-ben és ezek értékelése. *19*, 11, 1973.
- Élelmiszer radioaktív szennyezettségi vizsgálatok és ezzel kapcsolatos kutatások 1973-ban. *20*, 141, 1974.
- Élelmiszerek radioaktív szennyezettségének adatai és a vizsgálati módszerek fejlesztése 1974-ben. *21*, 107, 1975.
- Élelmiszerek reológiai sajátosságai és mérésük alapelvei. *21*, 239, 1975.
- Élelmiszerek reológiai sajátosságainak érzékszervi meghatározásával összefüggő módszertani kérdések. *22*, 328, 1976. (A)
- Élelmiszerek tartósítása kémiai úton toxikológiai kérdések különleges figyelembevételével. *2*, 153, 1956.
- Élelmiszerek ¹³⁷Cs szennyezettségének mérése. *22*, 305, 1976.
- Élelmiszerek stroncium és céziumtartalmának lángfotométeres vizsgálata. *21*, 212, 1975.
- Élelmiszerek β-radioaktivitásának hosszútávú változása Békéscsaba vidékén. *20*, 123, 1974.
- Élelmiszerek barnulásokat okozó vegyületeinek keletkezése és kémiai szerkezete. *3*, 133, 1957.
- Élelmiszerek természetes ólomtartalmának és ólomszennyezettségének meghatározása. *3*, 199, 1957.
- Élelmiszerfehérjék biológiai értékének meghatározása. *15*, 252, 1969.
- Élelmiszerfehérjék vizsgálata akrilamid gélelektroforézissel. *16*, 155, 1970.
- Élelmiszerek (folyékony és félfolyékony: vizskózus-plasztikus) reológiai vizsgálata. *15.*, 93, 1969.

- Élelmiszerek radioaktív szennyezettségének vizsgálatára alkalmas módszerek összehasonlítása és a szennyezettség értékelése. I. 77, 33, 1965.
- Élelmiszerek radioaktív szennyezettségének vizsgálatára alkalmas módszerek összehasonlítása és a szennyezettség értékelése II. 77, 90, 1965.
- Élelmiszerek toxikus szennyeződéseinek vizsgálata II. Alkaloid szennyeződések kimutatása élelmiszerekben. 8, 153, 1962.
- Élelmiszerek toxikus szennyeződéseinek vizsgálata III. Vékonyréteg kromatográfiai módszer alkaloid szennyeződések kimutatására. 72, 55, 1966.
- Élelmiszerek toxikus szennyeződések vizsgálata IV. Higany szennyeződés hálakban. 78, 17, 1972.
- Élelmiszerekbe került mérgező anyagok szétválasztási módszerei. 7, 298, 1961.
- Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok egészségügyi megítéléséhez szükséges vizsgálati módszerek egyes kérdései. 7, 29, 1961.
- Élelmiszergázosítási kísérletek etilénoxidral a gázmaradékok alakulásának megismerésére. 72, 132, 1966.
- Élelmiszertárolási csomagolóanyagok és fogyasztói csomagolások aroma tárolóképességének meghatározása. 9, 200, 1963.
- Élelmiszertárolási körülmények alakulása a nyersanyag minőségének függvényében. 14, 37, 1968.
- Élelmiszerek kémiai vizsgálat atomabszorpciós spektrofotométerrel. 77, 64, 1971.
- Élelmiszerszínezékek (mesterséges) elválasztása és felismerése papírkromatográfiai eljárással. 2, 88, 1956.
- Élelmiszerszínezékek (festékek) felhasználásával kapcsolatos rendelkezések fejlődése Magyarországon. (Az élelmiszerszínezékek (festékek) vizsgáló módszerei I. 8, 253, 1962.
- Élelmiszervizsgálatok azonosításának problémái. 79, 309, 1973.
- Élelmiszerszínezékek oszcillográfiai vizsgálata. 8, 106, 1962.
- Élelmiszerek kloridion tartalmának meghatározása potenciometrikus titrálással. 14, 183, 1968.
- Élelmiszervizsgálatok analitikai jövője. 77, 6, 1965.
- Élesztők tárolása I. A gyártás különböző fázisaiból származó élesztők tárolhatósága. 8, 333, 1962.
- Élesztők tárolása II. Az élesztőtej tárolása. 9, 74, 1963.
- Élesztők tárolása III. Sajtolt és szárított élesztő csomagolása és tárolása. 9, 139, 1963.
- Előzetes színkompozíció alkalmazása színes oldatok színátcsapásos titrálásánál. 7, 100, 1955.
- Emulzióslikőr vizsgálatok. 2, 92, 1956.
- Érzékszervi bírálati eredmények értékelése variancia-analízissel. 20, 319, 1974. (N)
- Escherichia coli meghatározásának problémái az élelmiszertartományban. 15, 229, 1969.
- Etilalkohol (vítelenített szesz) kozmaolaj tartalmának meghatározása. 10, 20, 1964.
- Etiléndiamin-tetraecetsav (Komplexon III.) hatása az anyagcserére. 6, 192, 1960.

F.

- Fagylaltok összehasonlító vizsgálata gépi és kanalas adagolás esetén. 77, 269, 1965.
- Fagylaltvizsgálati módszerek. IV. 7, 104, 1955.
- Fagylaltvizsgálati módszerek. V. Fagylaltok (fagylaltporok) zsirtartalmának gyors meghatározása. 2, 208, 1956.
- Fagylaltvizsgálati módszerek. VI. 4, 116, 1958.

- Fagyaltvizsgálatok cukortartalom meghatározása. *10*, 282, 1964.
- Fehérje alapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata. *I*. 7, 189, 1961.
- Fehérje alapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata *II*. 8, 41, 1962.
- Fehérjealapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata. *III*. A liszt és a habképző anyagok befolyása. 8, 91, 1962.
- Fehérjealapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata. *IV*. 8, 214, 1962.
- Fehérjealapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata. *V*. A tárolás és csomagolás hatása a reológiai sajátságokra. 8, 265, 1962.
- Fehérje biológiai érték meghatározásának problémái. *20*, 275, 1974.
- Fehérje fogyasztásunk és annak táplálkozási értékelése. *25*, ... 1979.
- Fehérjeérték meghatározása mikrobiológiai módszerrel. *17*, 247, 1971.
- Fehérjeforrások biológiai értékének vizsgálata *Tetrahymena pyriformis* W módszerrel. *20*, 31, 1974.
- Fehérjemeghatározási módszer alkalmazása egyes élelmiszerek vizsgálatánál. *I*. 78, 179, 1972.
- Fehérjekeverékek biológiai értékének vizsgálata. *20*, 157, 1974.
- Fehérjék és egyéb nitrogéntartalmú anyagok elektroforézises vizsgálata. *14*, 225, 1968.
- Fehérjemésztesési folyamatok követése polarográfias alfa aminonitrogén meghatározással. *10*, 3, 1964.
- Fehérjék (növényi) frakcionálása. *2*, 74, 1956.
- Fehérjetakarmányok benzinnel extrahált benzol és toluolszennyezettségének vizsgálata. *25*, 81, 1979.
- Fekál coli kimutatása élelmiszerekből. *19*, 281, 1973.
- Feketekávé extrakttartalmának gyors meghatározása merülő refraktométerrel. *6*, 29, 1960.
- Feketekávé minőségének helyszíni gyors, műszeres ellenőrzése. *10*, 208, 1964.
- Fertőtlenítő mosogatóssal kapcsolatos modellkísérletek. *15*, 22, 1969.
- Fertőtlenítőszeres összehasonlító vizsgálata tejipari szempontból, különös tekintettel a jodofórokra. *17*, 71, 1971.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *I*. Réztartalom meghatározása. *5*, 290, 1959.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *II*. Ólomtartalom meghatározása. *6*, 4, 1960.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *III*. Vastartalom meghatározása. *7*, 4, 1961.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *IV*. Cinktartalom meghatározására. *7*, 49, 1961.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *V*. Arzéntartalom meghatározása. *7*, 93, 1961.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *VI*. Ón tartalom meghatározása. *7*, 144, 1961.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *VII*. A meghatározásokhoz szükséges roncsolás módjai. *7*, 224, 1961.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *VIII*. Kobalt tartalom meghatározása. *7*, 305, 1961.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *IX*. Alumínium tartalom meghatározása. *8*, 4, 1962.
- Fitoncidek szerepe élelmiszerek tartósításában. *14*, 3, 1967.
- Fizikai tartósító módszerek hatása az élelmiszerek minőségére. *5*, 211, 1959. (B)
- Fogkrém mennyiségi meghatározása a szájban, fogmosás után. *11*, 265, 1965.

- Fogpépek állományának vizsgálata. *10*, 289, 1964.
- Fokhagymatartalmú élelmiszerek hatóanyagtartalmának meghatározása. *22*, 23, 1976.
- Fondacukorkák állagának vizsgálata. *8*, 28, 1962.
- Formaldehid mennyiségi koloriméteres meghatározása egyes fenolhomológokkal savas közegben. *3*, 227, 1957.
- Formaldehid mennyiségi koloriméteres meghatározása rezorcinnal lúgos közegben. *4*, 77, 1958.
- Forraltbor minőségének ellenőrzése. *13*, 322, 1967.
- Foszfolipidek analitikája. *22*, 30, 1976.
- Főzelék és gyümölcsminták peszticid maradványai. *6*, 305, 1960. (N)
- Főzés hatása a zöld, hüvelyes- és szárított szemes tehénborsó fehérjéire és nélkülözhetetlen aminosavaira. *22*, 54, 1976.
- Fürdősök és fürdőtabletták vizsgálata. *10*, 25, 1964.
- Fűszer oleorezinek acetontartalmának gázkromatográfiás meghatározása. *19*, 35, 1973.
- Fűszerpaprika festéktartalmának meghatározása spektrofotometriás (ASTA) módszerrel. *7*, 103, 1961.
- Fűszerpaprika kapszaicintartalmának meghatározása rétegekromatográfiás úton. *15*, 196, 1969.
- Fűszerpaprika organofoszfát peszticid maradványainak meghatározása. *23*, 244, 1977.
- Fűszerpaprika őrlemény festéktartalmának meghatározása Benedek-féle módszer szerint spektrofotométer felhasználásával. I. *22*, 229, 1976.
- Fűszerpaprika őrlemény festéktartalmának meghatározása a Benedek-féle módszer szerint spektrofotométer felhasználásával. II. *22*, 284, 1976.
- „Fűszerpaprika őrlemény” szabvánnyal kapcsolatos vizsgálatok. *6*, 197, 1960.
- Fűszerpaprika őrlemények vastartalmának vizsgálata spektrofotometriás módszerrel. *21*, 324, 1975.
- Fűszerpaprika-őrlemény víztartalmának meghatározásáról. *11*, 125, 1965.
- Fűszerpaprika (őrölt) színezékanyagára antioxidánsok stabilizáló hatása. *21*, 47, 1975. (A)
- Fűszerpaprika papírkromatográfiás vizsgálata mesterséges színezésre. *5*, 111, 1959.
- Fűszerpaprika színezéktartalmának meghatározása Benedek-féle és vékonyrétegekromatográfiás módszerek összehasonlításával. *21*, 195, 1975.

G, Gy.

- Gabona- és takarmányfélésegek fehérjetartalmának vizsgálatáról. *12*, 213, 1966.
- Gabonafehérjék N-terminális aminosavai meghatározásának néhány módszertani kérdése. *12*, 240, 1966.
- Gabonafélék karcinogén poliaromás szénhidrogén szennyezettségének vizsgálata. *19*, 299, 1973.
- Galluszsav és észtereinek komplexometriás meghatározása. *6*, 298, 1960. (N)
- Gliadin enzimes hidrolízise és a hidrolizistermékek elválasztása. *16*, 67, 1970.
- Gliadin gélkromatográfiás frakcionálása. *19*, 233, 1973.
- Glükózamin és galaktózamin kvantitatív papírkromatográfiás meghatározása aminosavak és nitrogénmentes szacharidok jelenlétében. *6*, 267, 1960. (N)
- Gombafajok (mérgező) kimutatásának kérdései különböző vizsgálati anyagokból. *24*, 53, 1978.
- Gombák (hazai, ehető) fehérje tartalma és radioaktív szennyezettsége. *24*, 128, 1978.

- Gombák kémiai összetételéről. I. 7, 344, 1961.
- Gombák kémiai összetételéről. II. Hamutartalom. 8, 34, 1962.
- Gombák kémiai összetételéről. III. Szénhidrátartalom. 9, 309, 1963.
- Gombák kémiai összetételéről. IV. Szénhidrátartalom. 11, 199, 1965.
- Gombák kémiai összetételéről. V. Változások a csiperke szénhidrátartalmában a tárolás folyamán. 11, 257, 1965.
- Görögdiinnye vizsgálatok mintavétele. 14, 300, 1968.
- Gramoxoneval kezelt termény paraquat-maradék vizsgálata. 19, 327, 1973.
- Grape-fruit (toronja, Citrus paradisi, v. citrus decumanus) mikroflórája. 17, 283, 1971.
- Gyomirtó és növekedésszabályozó szerek felhasználásával kapcsolatos élelmész-egészségügyi problémák. 18, 243, 1972.
- Gyorsfagyasztott élelmiszerek növényvédőszer-maradékainak vizsgálata. 19, 315, 1973.
- Gyorsfagyasztott gyümölcsök barnulása. I. Polifenolok mennyiségi meghatározása. 7, 180, 1961.
- Gyorsfagyasztott gyümölcsök barnulása. II. Polifenolok minőségi kimutatása. 8, 99, 1962.
- Gyorsfagyasztott kertészeti termékek cukortartalom meghatározása. 22, 220, 1976.
- „Gyulai kolbászkrem” – prezerv mikrobiológiai állapotának alakulása a szavatossági időn belül. 18, 299, 1972.
- Gyümölcs-alapanyagok cukortartalmának táplálkozási jelentősége. 18, 237, 1972.
- Gyümölcs-aroma vizsgálatok. 17, 125, 1971.
- Gyümölcsaromákban illó karbonil-vegyületek meghatározása. 18, 121, 1972.
- Gyümölcs-félék enzimes barnulásának mérése Spekol spektrofotométerrel. 21, 117, 1975.
- Gyümölcs ivólevelek minőségváltozásának vizsgálata műanyag tasakban való tárolás esetén. 10, 248, 1964.
- Gyümölcsök borostyánkősav tartalmának meghatározása. 14, 112, 1968.
- Gyümölcsök és a gyümölesszűrités aromáinak vizsgálata. 7, 328, 1961.
- Gyümölcsök savtartalmának papírkromatográfiás vizsgálata. 4, 242, 1958.
- Gyümölcsök és zöldségfélék C-vitamin tartalmának vizsgálata. 15, 3, 1969.
- Gyümölcsök (gyorsfagyasztott és friss) C-vitamin tartalmának összehasonlítása. 15, 165, 1969.
- Gyümölcseink (+)-katechin, (-)-epikatechin-tartalmának meghatározása papírkromatográfiás úton. 13, 158, 1967.
- Gyümölcszék, szörpök, likőrök és egyéb édesített készítmények cukortartalmának meghatározására célszerű munkamenet. 3, 80, 1957.
- Gyümölcslevek és dzsemek hőkezeltségének jellemzése hidroximetil-furfurol-tartalmuk alapján. 14, 121, 1968.
- Gyümölcslevek és gyümölcshúсок hangyasav- és ecetsav-tartalom meghatározása. 2, 149, 1956.
- Gyümölcslevek- és gyümölcsszörpök összes sótartalmának meghatározása. 13, 309, 1967.
- Gyümölcsszörp léarányának vizsgálata káliumtartalom méréssel. 19, 331, 1973.
- Gyümölcspálinkák cianhidrogéntartalmának merkurimetriás meghatározása. 6, 340, 1960.
- Gyümölcspálinkák cianidtartalmának közvetlen merkurimetriás meghatározására. 14, 176, 1968.
- Gyümölcspálinkák aromakivonatának gázkromatográfiás vizsgálata nagyobb hőmérsékleten. II. 18, 187, 1972.

H.

- Hagymaszáritmányok mikrobiológiai minőségének értékelése matematikai statisztikai módszerrel. 20, 189, 1974.
- Hajfestőszerek parafeniléndiamin tartalmának meghatározása papírkromatográfiás eljárással, egészségügyi megítélés céljából. 77, 305, 1965.
- Hajfestőszerekből levő néhány aromás diamin kimutatása és mennyiségi meghatározása vékonyréteg-kromatográfia alkalmazásával. 72, 193, 1966.
- Hajfestékek parafeniléndiamin-tartalmának vizsgálata. 5, 69, 1959.
- Halak érzékszervi és szövettani összehasonlító vizsgálatai Egyiptomban (fagyasztott és sózott félig szárított állapotban). 20, 247, 1974. (A)
- Halak higanytartalma (Hortobágyi Halgazdaság) 21, 215, 1975.
- Halak (balatoni) radiológiai vizsgálatának tapasztalatai. 22, 301, 1976.
- Halak tárolási kísérleteinek kémiai és mikrobiológiai vizsgálati adatai (egyiptomi, Asszuán-i tó). 20, 59, 1974.
- Halastavak, természetes vizek jelentősebb halfajainak radioaktív szennyezettsége, különös tekintettel a Sr – 90 izotóp akkumulációjára. I. Adatok a vizek, vízinövényzet és partmenti vegetáció sugárterheltségének jellemzésére. 23, 144, 1977.
- Halastavak, természetes vizek jelentősebb halfajainak radioaktív szennyezettsége, különös tekintettel a Sr – 90 izotóp akkumulációjára. II. A halak sugárszennyezettségének vizsgálata. 23, 240, 1977.
- Hamumeghatározási módszerek összehasonlítása és értékelése. 6, 242, 1960.
- Hamuoldatok káliumtartalmának meghatározása amperometriás módszerrel. 78, 147, 1972.
- Hamuoldatok káliumtartalmának meghatározása közvetett voltametriás titrálással. 79, 115, 1973.
- Hidegkonyhai készítmények mikrobiológiai és higiéniai vizsgálata. 72, 146, 1966.
- Hidegkonyhai készítmények mikrobiológiai minősítése indikátor mikroflórájuk alapján. 24, 27, 1978.
- Hidegtűrő mikrobák jelentősége tengeri eredetű termékek romlásában. 19, 257, 1973.
- Hidroxirolin meghatározására alkalmazott módszerek összehasonlító vizsgálata. 23, 248, 1977.
- Hidroxirolin meghatározása. A hidroxiprolin exponens. 23, 259, 1977.
- Higanytartalmú csávázószer-maradékok vizsgálata és élelmezésegészségügyi megítélése. 73, 215, 1967.
- Hintőporok bórsavtartalmának meghatározása, 9, 217, 1963.
- Hús- és húskészítmények kötőszövettartalmának meghatározása hidroxiprolin-tartalmuk alapján. 76, 17, 1970.
- Hús- és húskészítmények triptofántartalmának meghatározása. 24, 17, 1978.
- Hús (fagyasztva tárolt) felengedés utáni léveszettsége, főzés utáni tulajdonságai és szöveti szerkezete közötti összefüggések. 76, 231, 1970.
- Hús pácolásánál szereplő tényezők vizsgálata. 2, 169, 1956.
- Hús pH értéke és pácolhatósága közötti összefüggésekről. 3, 191, 1957.
- Hús szöveti összetétele és minősége közötti összefüggések. I. 3, 37, 1957.
- Hús szöveti összetétele és minősége közötti összefüggések. II. 3, 234, 1957.
- Hús romlásának korai kimutatására szolgáló módszerek összehasonlítása. 6, 185, 1960.
- Húsok (nyers és sült) fehérjéinek összehasonlító kémiai vizsgálata táplálkozástudományi szempontból. 75, 263, 1969.
- Hús (hőkezelt) és húsfehérje-preparátumok kénhidrogén tartalmának alakulása. 79, 185, 1973.
- Húsminták (fagyasztott és felengedett) mikrobiológiai vizsgálata Egyiptomban. 27, 209, 1975.

- Húsok konzisztencia vizsgálata amperometriás módszerrel. *9*, 329, 1963.
 Húsiipari termékek analízise, hidroxiprolin meghatározás módszereinek alkalmazása. *23*, 255, 1977.
 Húsiipari termékek etanoltartalmának meghatározása enzimes módszerrel. *21*, 41 1975. (A).
 Húsiipari termékek nitrát-ion meghatározása. *21*, 187, 1975.
 Húsiipari termékek zsirtartalmának meghatározása különböző módszerekkel. *22*, 267, 1976.
 Húsiipari termékek redoxipotenciáljának mérése. *20*, 307, 1974. (A)
 Húsiipari termékek merkurimetriás kloridmeghatározásáról. *16*, 31, 1970.
 Húskészítmények fehérjetartalmának meghatározása. *12*, 25, 1966.
 Húskészítmények mikroflórájának vizsgálata Kubában. *18*, 305, 1972.
 Húskészítmények keményítőtartalmának meghatározása. *12*, 76, 1966.
 Húskészítmények keményítőtartalmának meghatározása. *19*, 223, 1973.
 Húskészítmények kötőszöveti fehérjetartalmának vizsgálata. *16*, 43, 1970.
 Húskészítmények nitráttartalmának meghatározása gyors módszerrel. *8*, 107, 1962.
 Húskonzervek vas- és óntartalmának meghatározása. *21*, 284, 1975. (A)

I.

- Illóolajok analízise. I. Alifás észterek kimutatása és meghatározása hidroxám-savképzéssel. *5*, 134, 1959.
 Illóolajok analízise II. Sajmeggy kumarinjairól. *6*, 44, 1960.
 Illóolajok peroxid-tartalmának meghatározása. *6*, 290, 1960. (N)
 Ivóvíz szulfáttartalmának gravimetriás meghatározása. *14*, 139, 1968.
 Ivó- és ásványvizek alkáliiontartalmának klasszikus módszerrel történő meghatározása. *12*, 268, 1966.
 Ivóvíz mikrobiológiai vizsgálatok 1967. évben. *14*, 247, 1968.
 Ivóvíz nitráttartalmának súlyszerinti meghatározása nitronmódszerrel. *14*, 47, 1968.

J.

- Jódszám vizsgálatok összehasonlítása. *2*, 165, 1956.

K.

- Kakaóbabok összes veszteségének vizsgálata a nedvességtartalom függvényében. *7*, 233, 1961.
 Kakaóhéj és kakaócsíra hasznosításának kérdése. *9*, 150, 1963.
 „Kakaópor” (MSZ 9435–60), „Tejfel készült kakaóital” (MSZ 12257–68) szabványok minőségi követelményeinek összefüggése. *16*, 299, 1970.
 Kalcium meghatározása módosított komplexometriás eljárással csont és tej hamuból. *20*, 97, 1974.
 Káliumszorbát tartalom meghatározása sütőipari készítményekben. *24*, 112, 1978.
 Káliumtartalom meghatározása élelmiszerek hamujából Cserenkov sugárzással. *18*, 201, 1972.
 Kannabidiolsav néhány tulajdonságának vizsgálata élelmiszertartósítási szempontból. *5*, 208, 1969.
 Kapszaicin antibakteriális hatására vonatkozó vizsgálatok. *15*, 80, 1969.
 Kapszaicin meghatározása polarometriás titrálással. *2*, 257, 1956.

- Kapszaicin-meghatározási módszer kidolgozása oleorezin és más nagy hatóanyag-tartalmú készítmények minősítésére. *15*, 358, 1969.
- Karamellszínanyag frakcionálása gélszűrőssel. *14*, 242, 1968.
- Kávé és kávépótló keverékek és főzetek vizsgálata. *5*, 177, 1959.
- Kávéborsó. *5*, 227, 1959.
- Kávéitalok tartalmasságának meghatározására szolgáló módszerek tanulmányozása. *7*, 120, 1961.
- Kávészerek extrakttartalmának vizsgálata. *6*, 115, 1960.
- Kávészerek oxidációs és aromaszámának vizsgálata. *4*, 146, 1958.
- Kávészerek savtartalmának meghatározása kemilumineszcenziás indikátor jelenlétében. *5*, 248, 1959.
- Keményítőmeghatározási módszerek metodikai értékelése. *5*, 241, 1959.
- Keményítő polarimetriás meghatározása Carrez-féle derítőkémszerrel. *2*, 120, 1956.
- Keményítő szerkezeti változásai hevítés hatására. I. Vizsgálatok 120–210 °C közti hevítési intervallumban. *13*, 17, 1967.
- Keményítő szerkezeti változásai hevítés hatására II. A nedvességtartalom szerepe a pirodextrin-képződésben. Hevített búzalisztben levő keményítő vizsgálata. *13*, 99, 1967.
- Keményítő vízfelvételek meghatározására szolgáló módszerek vizsgálata. *1*, 122, 1955.
- Keményítőszőrpök és cukrok (ipari) összetételéről, különös tekintettel a dextrin-maltóz-glükóz arányra. I. *2*, 247, 1956.
- Keményítőszőrpök és cukrok (ipari) összetétele. A dextrinmaltóz-glükóz arány. II. *3*, 19, 1957.
- Kenyérfélék térfogatának vizsgálata. A térfogat alsó határértékének megállapítása. *16*, 99, 1970.
- Kenyérfőzés aromaanyagainak változása. *17*, 191, 1971.
- Kenyér reológiai jellemzése. *11*, 57, 1965.
- Kenyérvizsgálati tapasztalatok 1965-ben. *12*, 103, 1966.
- „Kevért-italok” vizsgálata. *4*, 204, 1958.
- Kevért szeszesitalok (háromkomponensű) alkotórészeinek kiszámítása. *10*, 212, 1964.
- Klorogénsav meghatározási módszerek kritikai tanulmányozása. *19*, 161, 1973.
- Klórozott szénhidrogén peszticidmaradványok meghatározási eljárásainak izotópos ellenőrzése I. *23*, 238, 1977.
- Klórozott szénhidrogén peszticidmaradványok meghatározási eljárásainak izotópos ellenőrzése II. *24*, 193, 1978.
- Klórozott szénhidrogén-maradékok vizsgálata élelmiszerekben. (I–II. alap- és összetett élelmiszerek) *15*, 234, 1969.
- Klórmentesítő növényvédőszer kimutatása élelmiszerekben Beilstein-próbával. *3*, 103, 1957.
- Kolbászfélék készítésekor enyvadó anyagok felhasználása és azok mennyiségi meghatározása. *2*, 142, 1956.
- Kolbászfélések (nyersen füstölt) technológiai szempontból fontos strukturális sajátosságai. *21*, 275, 1975. (0)
- Koloriméteres módszer a szerves nitrogéntartalom mennyiségi meghatározására. *3*, 184, 1957.
- Kondenzált foszfátok kvalitatív és kvantitatív vizsgálata. *8*, 145, 1962.
- Konzervek (dobozos) ónszennyeződése. *12*, 155, 1966.
- Konzervipari folyamatok rétegekromatográfiás követése I. Zöldborsó színváltozása a konzerválás folyamatában. *16*, 9, 1970.
- Konzervipari folyamatok rétegekromatográfiás követése II. Adatok a „Szegedi halászlé” koleszterintartalmáról. *16*, 149, 1970.
- Konzervipari folyamatok rétegekromatográfiás követése III. Csonthéjas termések kurotinoid-tartalmának változása a feldolgozás és tárolás során. *16*, 217, 1970.

- Konzervipari termékekben levő antimikróbás hatóanyagok és nem specifikus kimutatásuk. *19*, 177, 1973.
- Konzervipari termékek érzékszervi értékelésének nehézségei és az egységesebb minősítés feltételei. *8*, 283, 1962.
- Konzerválószer meghatározása élelmiszerekben. *4*, 213, 1958.
- Konzerválószer és egyéb antimikróbás anyagok mikrobiológiai kimutatása élelmiszerekben I. *6*, 141, 1960.
- Konzerválószer és egyéb antimikróbás anyagok mikrobiológiai kimutatása élelmiszerekben II. *11*, 189, 1965.
- Konzisztenciámérés és regisztrálás módosított Höppler konzisztométerrel. *22*, 200, 1976. (O)
- Konzisztenciámérés penetrométerrel I. *2*, 265, 1956.
- Kozmaolajok összetételének gázkromatográfiás meghatározása. *22*, 142, 1976.
- Kozmetikai cikkek mikrobiológiai vizsgálata. *13*, 327, 1967.
- Kozmetikai festékek egymás mellett történő kimutatása vékonyréteg kromatográfiás eljárással. *14*, 169, 1968.
- Kozmetikai készítmények azuléntartalmának meghatározása. *11*, 148, 1965.
- Kozmetikai készítmények biológiailag aktív anyagainak kimutatása és meghatározása. *7*, 154, 1961.
- Kozmetikai készítmények dioxiaceton tartalmának meghatározása. *7*, 349, 1961.
- Kozmetikai készítmények klorofilltartalmának meghatározása. *16*, 41, 1970.
- Kozmetikai krémek, alapanyagok és illóolajok víztartalom meghatározása. *7*, 263, 1961.
- Kozmetikai és szappanipari készítmények halogéntartalmú anyagainak meghatározása. *8*, 161, 1962.
- Körte légzésintenzitásának alakulása a relatív páratartalom függvényében. *18*, 267, 1972.
- Kumis és savanyútej készítmények. *14*, 266, 1968. (T)

L.

- L-aszkorbinsav mennyiségi meghatározása, berlinikék színreakció alapján, fotometriás kiértékeléssel. I. *19*, 83, 1973.
- L-aszkorbinsav oxidációja néhány flavonoid vegyület jelenlétében. *16*, 75, 1970.
- Levesek és főzelékek jellemző értékeinek szállítás közben bekövetkező változásai. *9*, 321, 1963.
- Lipidek papirkromatográfiás meghatározása. *12*, 207, 1966.
- Lipidok foszfortartalmának koloriméteres meghatározása félmikro módszerrel. *5*, 145, 1959.
- Lipoidok és lipidfrakciók gyors metilészterezése. *10*, 196, 1964.
- Lipoidosztályok félmikro-preparatív elválasztása vastag rétegű lapkromatográfiával. *9*, 193, 1963.
- Lisztek amidolites állapotának meghatározása Ragberg-féle készülékkel. *14*, 101, 1968.
- Lisztek és egyes NaCl-tartalmú lisztből készült termékek hamu meghatározása alkoholos Mg-acetátos módszerrel. *3*, 73, 1957.
- Lisztek precukortartalmának felmérése. *15*, 103, 1969.
- Liszt és lisztes alapanyagú termékek savfokának műszeres meghatározása. *9*, 13, 1963.
- Lupinusz tápláló értékéről. *4*, 153, 1958.

- Maceráz aktivitás mérése (gravimetriás). 24, 85, 1978.
- Maceráz aktivitás mérése (műszeres). 24, 94, 1978.
- Májás készítmények keményítő és glikogén tartalmának meghatározása. 12, 323, 1966.
- Málnaszörpalapú üdítőitalok tartósságának vizsgálata a tartósítószer (káliumszorbát), a hőmérséklet és a pH függvényében. 12, 90, 1966.
- Magnéziumtartalom közelítő meghatározása „Viróma” szörpben. 12, 35, 1966.
- Mangómag olajának glicerid szerkezete. 21, 53, 1975 (A)
- Monometriás módszerek jelentősége az élelmiszeranalitikában. 3, 121, 1957.
- Maradék anyagok egy arzéndefoliáns alkalmazása után. 6, 319, 1960. (N)
- Marhahús (friss és elkészített) szenzorikus és műszeres puhaságmérési eredményei közötti összefüggés. 21, 313, 1975.
- Mérgezési vizsgálatokról. 9, 47, 1963.
- Metilalkoholtartalom meghatározási módszerek összehasonlítása finomszeszben és szeszesitalokban. 4, 292, 1958.
- Metilbromidos terménygázosítással kapcsolatos élelmézőegészségügyi vizsgálatok. 11, 116, 1965.
- Metilbromidos terménygázosítással kapcsolatos élelmézőegészségügyi vizsgálatok. 11, 247, 1965.
- Metionin és glukóz közötti Maillard-reakció vizsgálata. 20, 23, 1974.
- Mesterséges érlelési kísérletek etilénnel. 6, 101, 1960.
- Méz pollenanalitikai vizsgálatának és a pollenspektrumok kiértékelésének kérdéséhez. 1, 3, 1955.
- Mézek színének meghatározása. 4, 87, 1958.
- Méz tárolás, ill. szállítás közbeni súlyvesztés. 7, 118, 1961.
- Mézek (akác) ásványi összetétele és ennek összefüggései a növényvel és a talajjal. 16, 253, 1970.
- Mézek inhibin vizsgálata. 6, 81, 1960.
- Mézek diasztáz és invertáz tartalmának vizsgálata. 7, 244, 1961.
- Mezőgazdasági eredetű élelmiszeripari nyersanyagok objektív minősítésére vonatkozó hazai kutatások. 21, 7, 1975.
- Mezőgazdasági eredetű élelmiszeripari nyersanyagok objektív minősítése. 21, 180, 1975.
- Mikroelemek főzési vesztesége. 22, 212, 1976.
- Mikroelemek meghatározása néhány hazai élelmiszerben atomabszorpciós eljárással. 20, 327, 1974.
- Mikróbák zsírbontásának vizsgálata szilárd táptalajon. 10, 132, 1964.
- Mikrobiológia szerepe élelmiszerek minőségvizsgálatában. 15, 365, 1969.
- Mikrobiológiai módszerek, élelmiszerek minősítésére. 8, 269, 1962.
- Mikroorganizmusok sugárérzékenységeinek meghatározása. 17, 237, 1971.
- Mikroszkópiai közlemények. III. 4, 186, 1958.
- Mikroszkópiai közlemények IV. 6, 23, 1960.
- Mintavétel célszerű megválasztása élelmiszerek kereskedelmi minőségi átvételénél. 13, 230, 1967.
- Minőségvizsgálatok statisztikai feldolgozása. 8, 298, 1962.
- Mustok és borok hamisításának kimutatása. 22, 168, 1976.
- Mustok és borok nitráttartalmának fotometriás meghatározása. 16, 27, 1970.
- Must és bor szaharóz-tartalmának kimutatása. 4, 279, 1958.
- Mustok és borok szaharóztartalmának kimutatására szolgáló módszer kérdéséhez. 6, 41, 1960.
- Műszeres és szenzorikus reológia. 21, 289, 1975.

N.

- Nagyfrekvenciás titrálás alkalmazási lehetőségei az élelmiszeranalitikában. I. 6, 110, 1960.
- Nagyfrekvenciás titrálás alkalmazási lehetőségei az élelmiszeranalitikában. II. 6, 233, 1960.
- Nagy pektinbontó képességű penészgomba-törzsek kiválasztása. 77, 49, 1971.
- Napraforgómagok olajainak foszfátid és fitoszterin tartalma. 5, 42, 1959.
- Narancs- és sárgabaracklé egyes fizikai és kémiai tulajdonságainak változása a tárolás során. 22, 64, 1976.
- Nikotinmeghatározási módszerek összehasonlító vizsgálata. 8, 323, 1962.
- Normál és a kóros juhtej klorid ion-tartalma. 77, 279, 1971.
- Növények egyes flavonoid vegyületeinek hatása a C-vitamin oxidatív átalakulására. 15, 17, 1969.
- Növényi anyagok inszekticid foszfátészterek kimutatása és meghatározása. 8, 17, 1962.
- Növényi olajok lecitin tartalmának meghatározása. 7, 63, 1961.
- Növényolajaink (hazai) jellemző színanyagai és letávolításuk lehetőségei. I. 22, 255, 1976.
- Nedvesség- (szárazanyag) tartalom meghatározás infravörös sugárzókkal. 7, 81, 1955.
- Nyomelem-ellátottság Magyarországon. 24, 179, 1978.
- „Nyújtott” papirkromatográfia egy alkalmazásáról. 4, 20, 1958.

O, Ő.

- Oldható fehérjében fellépő minőségi változások a fagyasztva tárolás következtében. 76, 243, 1970.
- Oldható szénhidrátok pörkölés közbeni változásának papirkromatográfiai vizsgálata. 7, 98, 1961.
- Oldószer- és reagens-szennyezők zavaró hatása szénhidrogén szermaradványok meghatározásánál. 23, 186, 1977.
- Oligoszaharidok komponenseinek meghatározása „rávarrásos” papirkromatográfiai eljárással. 6, 236, 1960.
- Organofoszfát peszticidmaradvány meghatározása liofilezett almában. 23, 178, 1977.
- Organofoszfát peszticidmaradványok meghatározása színezékanyagban gazdag élelmiszerekben. 24, 201, 1978.
- Oxalátos leválasztással kobinált komplexometriás módszer különböző eredetű minták kalcium-tartalmának meghatározására. 22, 93, 1976.
- Oxálsavtartalom súlyszerinti meghatározása növényi anyagokban, tóriumoxalát-módszerrel. 77, 321, 1965.
- Őszibarack érettségi fokának objektív mérése. 5, 234, 1959.

P.

- Páclevek nitrit és nitrát tartalmának meghatározása polarográfiai eljárással. 2, 113, 1956.
- Pajzstetűvel fertőzött almatermés ciánhidrogénes kezelésével kapcsolatos ételme-zéségségügyi vizsgálatok. 5, 195, 1959.
- Pálinkák diklórfenol tartalmának meghatározása. 8, 158, 1962.
- Pálinkák kezelése ioncserélő műnyantákkal. 4, 129, 1958.

- Pálinkák réztartalmának komplexometriás meghatározása. *12*, 283, 1966.
- Pangaminsav (B₁₅-vitamin) kimutatása, illetőleg meghatározása. *14*, 84, 1968.
- Pangaminsav (B₁₅-vitamin) természetes előfordulása. *15*, 339, 1969.
- Paprika-hamisítás bizonyítása keményítőtartalom meghatározással. *3*, 260, 1957.
- Paprikában biológiailag aktív kapszicidin kimutatása és meghatározása agardiffúziós módszerrel. *14*, 219, 1968.
- Paprika új, szteránvázis alkotórésze a kapszicidin. *12*, 229, 1966.
- Paprikaszínezék vizsgálata ASTA módszer alkalmazásával. *10*, 200, 1964.
- Paradicsom és burgonya reológiai sajátságainak vizsgálata. *23*, 39, 1977. (A)
- Paradicsomban és paradicsomkészítményekben glükóz és fruktóz rétegekromatográfiás meghatározása. *20*, 105, 1974.
- Paradicsom és paradicsomkészítmények vízgőzzel illó aromaanyagainak gázkromatográfiás vizsgálata. *21*, 29, 1975.
- Paradicsom összetétele és minősége különböző termesztési módok hatására. *21*, 330, 1975.
- Paradicsompüré konzisztenciáját befolyásoló tényezők vizsgálata. *5*, 98, 1959.
- Paradicsom (ehető) pigmentjeinek rétegekromatográfiás vizsgálata. *15*, 35, 1969.
- Paradicsom (nyers) felületét és a paradicsomlevet szennyező DDT nyomok jelenlétének, illetőleg mennyiségének közelítő meghatározása. *5*, 13, 1958.
- Paradicsom szabad aminosavainak meghatározása. II. *11*, 334, 1965.
- Paradicsom színe. *6*, 12, 1960.
- Paradicsomsűrítmények íze és cukortartalma. *6*, 203, 1960.
- Paradicsompüré-készítmények előállítása Howard-vizsgálatokhoz. *3*, 66, 1957.
- Paradicsomsűrítmény (tárolt) színe. I. Hidroximetilfurfurol jelentősége a nem enzimzes barnulási reakcióban. *13*, 315, 1967.
- Paradicsomsűrítmény színének változása kémiai folyamatok hatására tárolás alatt II. Karotinoidok változása tárolás folyamán. *15*, 246, 1969.
- Paradicsomsűrítmények konzisztenciájának és kiadósságának mérése. *4*, 49, 1958.
- Paratontartalmú növényvédőszer szennyezések (permetmaradékok) meghatározása. *3*, 245, 1957.
- Patulin előfordulása és hatástalanítása az élelmiszerekben. I. *23*, 26, 1977.
- Patulin előfordulása és hatástalanítása élelmiszerekben II. *24*, 35, 1978.
- Pektinbontás vizsgálata penészekből előállított enzimmészítményekkel és azok keverékeivel. *3*, 255, 1957.
- Pektinbontó enzimek hatása és aktivitásuk meghatározása. *18*, 93, 1972.
- Pektinből készült hártályak felhasználása élelmiszerek felületének bevonására. *4*, 248, 1958.
- Penészek zsírbontásának vizsgálata. *7*, 58, 1961.
- Pezsgő-porok vizsgálata. *10*, 86, 1964.
- Pezsgővizsgálatok. *6*, 215, 1960.
- Piroszénsavdiétilészter spektrofotometriás meghatározása. *7*, 291, 1961.
- Poliaromás szénhidrogének meghatározása ásványolajtermékekben és élelmiszerekben. *18*, 45, 1972.
- Poli (vinil-klorid) (PVC) féleségekkel szemben támasztott élelmézőegészségügyi követelmények és gyors vizsgáló módszerek. *19*, 103, 1973.
- Pommes-frites zsírfelvételének és a zsíradék kémiai tulajdonságainak vizsgálata. *22*, 248, 1976.
- Porszerű élelmiszerek és élvezeti szerek abszolút sűrűségének meghatározása. *4*, 230, 1958.
- Pörkölt árpák szabad aminosavainak papírkromatográfiás vizsgálata különböző hőmérsékleten. *6*, 238, 1960.
- Pörköltkávé koffein tartalmának tájékoztató meghatározása. *18*, 115, 1972.
- Pörköltkávé minőségének számszerű értékelése kombinált szenzorikus próbával. *21*, 25, 1975.

- Pörköltkávé vizes kivonatának meghatározására szolgáló néhány módszer kritikai összehasonlítása. *12*, 177, 1966.
- Premixek oxytetracylin tartalmának meghatározása gyors módszerrel. *23*, 117, 1977.
- Presszó-kávéitalok tartalmasságának ellenőrzése a fajlagos vezetőképesség mérése alapján. *14*, 260, 1968.
- Programozott feszültség alkalmazása a hús és más szilárd élelmiszerek reológiai vizsgálatában. *22*, 322, 1976. (A)

R.

- Radioaktív sugárzás és élelmiszerek I. *4*, 122, 1958.
- Radioaktív sugárzás és élelmiszerek II. *4*, 160, 1958.
- Rang-korreláció alkalmazása élelmiszerek érzékszervi bírálatánál. *7*, 159, 1961.
- Redukáló cukrok, szerves savak és színezékek tanulmányozása egyes ribizkefajtáknál. *22*, 48, 1976.
- Redukáló szénhidrátok potenciometriás titrálása. IV. Szulfidszelektív elektród alkalmazása a cukorelemzésben. *20*, 313, 1974. (A)
- Reduktáz-enzimpróba alkalmazása édesvízi halhús és édesipari készítmények mikrobiológiai szennyezettségének vizsgálatára. *12*, 315, 1966.
- Refraktométeres nedvességtartalom meghatározás. *9*, 29, 1963.
- Repece és napraforgó magolajok „Lecitin”-összetételének kromatográfiai vizsgálata. *20*, 257, 1974.
- Repeceolaj biológiai hatásának vizsgálata. *18*, 275, 1972.
- Reológiai sajátságok jelentősége az élelmiszerek fogyasztói értéke szempontjából. *22*, 152, 1976. (A)
- Ribonukleinsavak meghatározásáról. *2*, 45, 1956.
- Rizsfajták főzési minősége vizsgálatának újabb eredményei. *8*, 337, 1962.
- ROE-féle aszkorbinsav meghatározási módszer alkalmazása növényi anyagokban. *6*, 121, 1960.
- Rost meghatározás pontosságánál a szűrő és a szűrés szerepe. *13*, 226, 1967.
- Rozslisztek mono- és oligoszaharidjainak papirkromatográfiai vizsgálata. *5*, 298, 1959.
- Rozslisztartalom meghatározása búzaliszt mellett Strohecker módszerével. *5*, 157, 1959.
- Rúzsok vizsgálata. *8*, 55, 1962.

S, Sz.

- Sajt fehérjertalmának spektrofotometriás meghatározása az ultraibolya tartományban. *24*, 122, 1978.
- Sajt (márvány) vízoldható illósav tartalmának alakulása érlelés és tárolás során. *12*, 330, 1966.
- Sajt reológiai tulajdonságai és szabad aminosavainak meghatározása Kubában. *14*, 190, 1968.
- Sajtok (ömlesztett) szabad és kötött víztartalmának meghatározása. *25*, 43, 1979.
- Salmonella okozta fertőzések. *13*, 170, 1967.
- Sertészsír (étkezési) butilhidroxitoluol (BHT) tartalmának kimutatása és meghatározása. *18*, 129, 1972.
- Sertészsír (étkezési) butilhidroxitoluol (BHT) tartalmának meghatározása. *21*, 298, 1975.
- Sertészsír derivatográfiai kimutatása más állati zsírokban. *22*, 59, 1976. (A)

- Sikérfehérje frakciók mennyiségének és reológiai tulajdonságainak vizsgálata. *11*, 50, 1965.
- Sikér minőségének és mennyiségének változása a kiörlési százalék függvényében különböző mosási metodika esetén. *9*, 220, 1963.
- Sikér mennyiségi és minőségi vizsgálatának kérdései. *11*, 108, 1965.
- Sikérfehérjék C-terminális aminosavainak vizsgálata I. *16*, 203, 1970.
- Sikérfehérjék C-terminális aminosavainak vizsgálata II. *16*, 211, 1970.
- Sikérfehérjék C-terminális aminosavainak vizsgálata III. A gliadin C-terminális aminosavainak meghatározása karboxipeptidázos eljárással. *16*, 281, 1970.
- Sonka (géppel szeletelt) mikrobás szennyezettségének alakulása különböző évszakokban. *18*, 287, 1972.
- Sonka (vákuumsomagolt, szeletelt) mikroflórájának alakulása. *6*, 323, 1960.
- Sörök és üdítőitalok széndioxid tartalmának meghatározása. *19*, 249, 1973.
- Sörök pasztörözött voltának kimutatása Carrez-féle derítéssel. *3*, 215, 1957.
- Sörök savfokának meghatározása kemilumineszcenciás indikátor segítségével. *10*, 302, 1965.
- Stroncium hordozó levélasztási határfokának meghatározása. *16*, 23, 1970.
- Sütemények zsirtartalmának meghatározása. *2*, 205, 1956.
- Sütőipari folyamatok vizsgálata a gáztermelés hatására. *13*, 92, 1967.
- Sütőipari termékek tárolási kísérletei polietilén fóliába csomagolva. *5*, 163, 1959.
- Sütőipari termékek súlyalakulásának vizsgálata matematikai-statisztikai módszerekkel. *12*, 357, 1966.
- Sütőipari termékek (műanyagfóliába csomagolt) tárolása során bekövetkező egyes fizikai és kémiai változások vizsgálata. *6*, 68, 1960.
- Sütőipari termékek tárolási kísérletei sajátos bevonatú papírburkolatba csomagolva. *7*, 110, 1961.
- Sütőporvizsgálati eljárások. *7*, 253, 1961.
- Sütőporok pirofoszfát tartalmának komplexometriás meghatározása. *13*, 174, 1967.
- Szaloncukor-szabvány (MSZ 9448) korszerűsítése. *20*, 63, 1974.
- Szaloncukrok víztartalmának meghatározása acetilkloridos módszerrel. *9*, 155, 1963.
- Szamóca és kajsziarack (különböző érettségi fokú) néhány fizikai és kémiai jellemzője. *20*, 53, 1974.
- Szappanok összes zsírsavtartalmának gyors meghatározása. *9*, 99, 1963.
- Száraztészta bakteriológiai vizsgálatok fontosabb tapasztalatai. *15*, 293, 1969.
- Száraztészta staphylococcus fertőzöttsége. *15*, 301, 1969.
- Száraztészta (nagyüzemileg gyártott) staphylococcus aureus fertőzöttségének kérdése. *15*, 305, 1969.
- Száraztészta-, gabonaőrlemények, péksütemények zsír- és lecitin-foszforsavtartalmának meghatározása. *7*, 61, 1955.
- Száraztészta („házi” készítésű) minősítési problémái. *17*, 217, 1971.
- Száritott ételfészek (leveskészítmények) vizsgálata. *9*, 91, 1963.
- Szerves foszfátészter tartalmú permetezőszerrel kezelt alma szermaradékának alakulása különböző tárolási körülmények között. *17*, 151, 1971.
- Szeszesital vizsgálati módszerek. *5*, 251, 1959.
- Szeszesitalok (égetett) Fe-, Cu-, Ca-, Mg-, Na-tartalmának meghatározása atomabszorpciós módszerrel. *18*, 207, 1972.
- Szész metanol szennyezésének kimutatása. I. *4*, 273, 1958.
- Szész metanol szennyezésének kimutatása II. *5*, 4, 1959.
- Szész metanol szennyezésének kimutatása. III. *5*, 33, 1959.
- Szész-víz elegyek vizsgálati hibaforrásai. *7*, 166, 1955.
- Szeszesitalok vitamintartalma. *5*, 16, 1959.
- Szesztartalom kiszámítására táblázatok a 10 °C-tól 40°C-ig terjedő hőmérséklet-intervallumban mért fajsúlyból. *10*, 295, 1964.

- Széndioxid tartalom meghatározása gyors módszerrel. *77*, 269, 1971.
- Széndioxid-tartalom meghatározási módszerek összehasonlítása. *78*, 293, 1972.
- Szénhidrát alapú mesterséges gélképzők összehasonlító reológiai vizsgálata. *6*, 271, 1970.
- Szénhidrátok és egyéb élelmiszerösszetevők elektroforézise. *74*, 161, 1968.
- Szénhidrátok papirkromatográfiája. *72*, 201, 1966.
- Szénsavas üdítőitalok szárazanyagtartalmának meghatározási táblázatai. *8*, 345, 1962.
- Szénsavas üdítőitalok széndioxid tartalmának meghatározása. *8*, 181, 1962.
- Szénsavtartalmú italok szénsavmentesítése centrifugálással. *7*, 24, 1955.
- Szénsavtartalom meghatározása patentáros üvegekben forgalomba hozott szénsavas üdítő italokban. *2*, 101, 1956.
- Szikvíz szabvány. *5*, 310, 1959.
- Szikvíz szabvány (MSZ 8808). *78*, 313, 1972.
- Szilárd élelmiszerek állományváltozásainak vizsgálata, különös tekintettel a besugárzott élelmiszerekre. *77*, 115, 1971.
- Szilárd és kvázi szilárd (plasztikus-elasztikus) élelmiszerek reológiai vizsgálata. *15*, 86, 1969.
- Szilvafajták gyümölcseszepari vizsgálata és minősítése laboratóriumban. I. *77*, 104, 1965.
- Szilvafajták gyümölcseszepari vizsgálata és minősítése laboratóriumban. II. *77*, 216, 1965.
- Szilvafajták gyümölcseszepari vizsgálata és minősítése laboratóriumban. III. *72*, 365, 1966.
- Szilvafajták gyümölcseszepari vizsgálata és minősítése laboratóriumban. IV. *75*, 171, 1969.
- Szintetikus élelmiszerszínezékek gyors, szemikvantitatív meghatározása élelmiszerekből. *23*, 89, 1977.
- Szintetikus élelmiszerszínezékek mellékszínezék tartalma. *73*, 193, 1967.
- Szintetikus szerves élelmiszer-színezékek vékonyréteggromatográfiás vizsgálata. *78*, 143, 1972.
- Szivarkagyártmányok nikotintartalmának alakulásáról. *5*, 27, 1959.
- Szódavíz szabad szénsavtartalmának meghatározása. *2*, 225, 1956.
- Szódavízzel autószfionban előállított kapcsolatos panaszok okairól. *6*, 129, 1960.
- Szója keserületlenítésének vizsgálata. *8*, 207, 1962.
- Szójaliszt kimutatása búza- és rozsliszt mellett. *2*, 83, 1956.
- Szorbinsav felhasználása konzerválószerként. *4*, 288, 1958.
- Szőlőlé fenolanyagai, tulajdonságai és meghatározási módja. *79*, 199, 1973.

T.

- Takarmányok F-2 toxin (zearalenone)tartalmának vizsgálata. *27*, 59, 1975.
- Takarmányok butilhidroxitoluol (BHT) tartalmának fotometriás meghatározása. *22*, 316, 1976.
- Takarmányok furazolidon és nitrofurazon tartalmának vizsgálata. *25*, 85, 1979.
- Takarmányanyagok hamutartalmának meghatározása vezetőképesség méréssel. *79*, 207, 1973.
- Takarmánykeverékek szintetikus antioxidáns tartalmának (BHT és EMQ) vizsgálata gázkromatográfiás módszerrel. I. *20*, 149, 1974.
- Takarmánykeverékek szintetikus antioxidáns tartalmának vizsgálata. II. „XAX” antioxidáns meghatározása. *21*, 127, 1975.
- Takarmányélesztők D-vitamin és ergoszterin tartalma I. *73*, 77, 1967.

- Takarmányélesztő D-vitamin és ergoszterin tartalma. II. Elkülönítés és meghatározás. *13*, 130, 1967.
- Takarmányélesztők D-vitamin és ergoszterin tartalma III. Egyes tényezők szerepe a D-vitamin keletkezésénél, besugárzás hatására takarmányélesztő-tejben. *14*, 94, 1968.
- Tank pezsgőgyártások előcsíraszám meghatározása 2, 3, 5-trifenil-tetrazólium-klorid (TTC) redukciója alapján. *14*, 292, 1968.
- Tárolt almákból felszabaduló etilén gázkromatográfiás meghatározása. *16*, 293, 1970.
- Tartós hőkezelés hatása zsíradékokra. Sütési kísérletek infravörös sütő-főzőkészülékkel. *9*, 275, 1963.
- Tartósítóiipari adalékanyagok mikrobiológiai szennyezettségének vizsgálata. *18*, 213, 1972.
- Tartósított élelmiszerek homoktartalmának gyors meghatározása. *7*, 115, 1961.
- Tartósított élelmiszerek összes-sav- és konyhasó tartalmának meghatározása közös oldatban. *25*, 35, 1979.
- Táplálék higanytartalma Ausztriában. *20*, 229, 1974. (A)
- Teák (*Thea sinensis*) ásványtartalma különös tekintettel a nehézfémekre. *1*, 45, 1955.
- Tehéntej hamisításának (vizezésének) vizsgálata. *22*, 289, 1976.
- Tehéntúró (félzsíros, étkezési) fehérjetartalmának vizsgálata amidofekete – 10 B színezékkötési módszerrel. *20*, 41, 1974.
- Tejalvasztó enzimek készítmények proteolitikus aktivitásának meghatározására szolgáló módszer. *18*, 31, 1972.
- Tej (termelői, nyers) kazintartalmának gyors meghatározása, különös tekintettel a kóros tejekre. *19*, 133, 1973.
- Tej fekális szennyeződésének megközelítő pontosságú kémiai meghatározása gyors módszerrel. *3*, 49, 1957.
- Tej és egyes tejtermékek lúgos foszfát próbájának változásai. *22*, 295, 1976.
- Tej előkészítése poliakrilamid-gél elektroforézises vizsgálatához. *24*, 73, 1978.
- Tej és juhtej termékek pasztőrözött eredetének vizsgálata. *19*, 213, 1973.
- Tej és más élelmiszerek kloridtartalmának meghatározása potenciometriás és a coulombmetriás módszerrel. *15*, 285, 1969.
- Tej és tejtermékek bakteriológiai vizsgálata Thiry f. Coli- és Eccotrop táptalajokkal. *21*, 133, 1975.
- Tej és tejtermékek DDT maradéktartalmának vizsgálata Szegeden és környékén. *13*, 39, 1967.
- Tej és tejtermékek klórozott szénhidrogén inszekticidek szintje. *22*, 274, 1976.
- Tej és tejtermékek mikrobiológiai minőségének néhány problémája. *17*, 40, 1971.
- Tej fehérje hőkezelés hatására. *24*, 78, 1978.
- Tejfehérje meghatározására alkalmas készülek. *22*, 235, 1976.
- Tej (pillanat sterilizett) fehérjéinek változása tárolás során. *24*, 146, 1978.
- Tej kalcium tartalmának komplexometriás meghatározása. *12*, 99, 1966.
- Tej kázin- és savófehérjetartalom meghatározási módszereinek összehasonlító vizsgálata. *20*, 165, 1974.
- Tej kálium és kalcium tartalmának közvetlen meghatározása lángfotométerrel. *19*, 77, 1973.
- Tej lúgos foszfát próbáinak összehasonlítása a színmérés tükrében II. *24*, 47, 1978.
- Tejfagylaltok zsirtartalmának gyors meghatározása Gerber cső felhasználásával. *7*, 67, 1961.
- Tejfehérje sorozatvizsgálata színezékkötési elven működő Pro Milk készülékkel. *17*, 143, 1971.
- Tejföl (homogenizált) gyártásának minőségi tapasztalatai. *21*, 202, 1975.
- Tejpor szabad zsirtartalmát és oldhatóságával befolyásoló tényezők vizsgálata. *21*, 306, 1975.

- Tejporok (hőkezelt) fehérje táplálkozási értékének változása. *18*, 105, 1972.
- Tejsav képződés kinetikájának vizsgálata glükóz és fruktóz bomlásánál lúgos közegben. *15*, 193, 1969.
- Tejsavas erjesztéssel tartósított zöldsparadicsom mikrobiológiai tulajdonságai. *19*, 91, 1973.
- Tejtermékek (előrecsomagolt) súlytűrésének megállapítása. *19*, 273, 1973.
- Tejtermékek merkurimetriás kloridmeghatározásáról. *13*, 304, 1967.
- Tejvizelés elbírálásának kiegészítése módosított Whiteside-próbával. *11*, 62, 1965
- Tejvizsgálatok segédeszköze a „számlálóléc”. *1*, 49, 1955.
- Tejvizsgálatoknál turbidimetria elvén működő Milko-tester zsírvizsgáló készülék használata. *17*, 151, 1971.
- Tejvizsgálatoknál az antibiotikumok élelmezésegészségügyi megítélése. *16*, 225, 1970.
- Természetes eredetű toxikus szennyezettségből eredő mérgezési esetek. *21*, 73, 1975.
- Termofil spórák hatása szaharóz-oldatokra. *11*, 23, 1965.
- Tetrametil-tiurom-diszulfid hatóanyagú csávázószerek maradékának szemikvantitatív meghatározása vékonyréteg kromatográfias módszerrel. *14*, 133, 1968.
- Tészta „házi” gyártásának vizsgálata. *19*, 225, 1973.
- Tésztakészítmények minősítése a szerkezeti keménység mérése alapján és ennek változásai tárolás közben. *5*, 52, 1959.
- Tészta kialakulásánál a disszociált ionok hatása. *2*, 125, 1956.
- Tészta relaxációjának vizsgálata laborográffal. I. *5*, 48, 1959.
- Tészta relaxációjának vizsgálata laborográffal, illetve neolaborográffal. II. *6*, 170, 1960.
- Tiobarbitursavas reakció alkalmazása gyorsfagyasztott félkészételek tárolhatósági időtartamának vizsgálatához. *9*, 21, 1963.
- Tiokarbamát herbicidek szermaradékmeghatározása növényi eredetű élelmiszerekben. *24*, 205, 1978.
- Tojáskrém tartalmú cukrászipari készítmények által okozott ételmérgezések megelőzése. *19*, 153, 1973.
- Tokoferolok és tokotrienolok (szabad, ill. kötött) meghatározásának korszerű lehetőségei. *16*, 193, 1970.
- Trappista sajt kémiai összetételének változása az érés folyamán I. Nedvességtartalom az összes és az oldható fehérjetartalmú, valamint a szabad aminosavak vizsgálata. *19*, 59, 1973.
- Trappista sajt kémiai összetételének változása az érés folyamán II. Zsír, összes illósav tartalom, pH és a cukorbomlás vizsgálata. *19*, 123, 1973.
- Trappista-sajt (bolthálózatból származó) minták kémiai vizsgálata. *18*, 257, 1972.
- Triptofán és glükóz közötti Maillard-reakció vizsgálata. *21*, 172, 1975.
- Túró nedvességtartalmának meghatározása konyhasó felhasználásával. *11*, 337, 1965.
- T-2 Fusarium toxin kimutatása és mennyiségi meghatározása mikrobiológiai eljárással. *20*, 267, 1974.

U, Ü.

- Új laboratóriumi eszközök és tökéletesítések Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetében I. *1*, 35, 1955.
- Új laboratóriumi eszközök és tökéletesítések Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetében II. *1*, 156, 1955.
- Új Laboratóriumi eszközök és tökéletesítések Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetében III. *2*, 34, 1956.

- Új laboratóriumi eszközök és tökéletesítések Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetében. *IV. 5, 168, 1959.*
- Uborka (kovászos) eltarthatóságának vizsgálata. *17, 83, 1971.*
- Üdítőitalok (alkoholmentes) készítése és vizsgálata. *5, 151, 1959.*
- Üdítőitalok (Cola-típusú) mikroflórája. *21, 152, 1975.*
- Üdítőitalok bakteriológiai vizsgálata a fővárosban. *12, 345, 1966.*
- Üdítőitalok bakteriológiai vizsgálata. *16, 37, 1970.*
- Üdítőitalok foszfátion és kinintartalmának meghatározása derivatográf felhasználásával. *20, 129, 1974.*
- Üdítőitalok refraktométeres szárazanyag-tartalom-meghatározási módszerei és azok hibái. *20, 47, 1974.*
- Üdítőitalok szénsav tartalmának meghatározására szolgáló egyes módszerek kritikai értékelése. *20, 177, 1974.*

V.

- Vagdalthús-gombócok üzlethálózatban való sütésének higiéniai kérdései. *13, 119, 1967.*
- Vaj eltarthatóságára az aciditás és a só-tartalom hatása. *20, 333, 1974. (A)*
- Vaj és margarin vízelosztásának meghatározása indikátorpapír segítségével. *12, 20, 1966.*
- Vaj vízelosztásának vizsgálata Budapesten. *12, 31, 1966.*
- Valorigráf az új magyar tésztavizsgáló és lisztminősítő műszer. *13, 5, 1967.*
- Valorigráf helye a gabona- és lisztvizsgáló laboratóriumban. *13, 46, 1967.*
- Valorigráffal kapcsolatos kutatások. *13, 107, 1967.*
- Valorigráf, lisztminősítő műszer megbízhatósági vizsgálatairól. *14, 312, 1968.*
- Vanília minőségváltozása. *7, 354, 1961.*
- Vanillin és bourbonal megkülönböztetése papiros kromatográfiás módszerrel. *4, 181, 1958.*
- Vanillin és bourbonal meghatározása cukorkákban spektrofotometriás módszerrel. *13, 32, 1967.*
- Vanillincukor elszíneződése. *8, 115, 1962.*
- Vanillintartalom kromatográfiás meghatározása. *22, 164, 1976.*
- Vendéglátóipari ellenőrzési tapasztalatok. *5, 215, 1959.*
- Vékonyrétegekromatográfia mint határérték módszer a peszticid analitikában. *23, 171, 1977.*
- Virsli (dobozolt) tartósítása kombinált módszerrel. *17, 255, 1971.*
- Vitaminmeghatározások (mikrobiológiai). *17, 30, 1971.*
- Víz- és alkoholtartalom meghatározási módszer acetilkloridos. *7, 77, 1961.*
- Vizből kitenyészített Streptococcus faecalis törzsek gyors differenciálása festékgátlós módszerrel. *18, 153, 1972.*
- Vizek összes keménységének komplexometriás meghatározásához keverékanalizátor alkalmazásával. *12, 375, 1966.*
- Vizsgálati módszerek jelentősége a korszerű élelmiszerminősítésben. *21, 3, 1975.*
- Vöröshagyma (*Allium cepa* L.) kémiai összetétele. *7, 54, 1961.*

Z, Zs.

- Zöldsgéfélek tápanyagai cellulózos kezelés hatására. *17, 199, 1971.*
- Zöldsgéfélek C-vitamin tartalmának alakulása nyersen és főzés után. *16, 87, 1970.*
- Zöldsgéfélek (gyorsfanyasztott és friss) C-vitamin tartalmának összehasonlító vizsgálata nyers- és főtt állapotokban). *15, 9, 1969.*

- Zöldség- és gyümölcsfélék (trópuson termett) szabad aminosavai. *75*, 349, 1969.
- Zöldségféléink kémiai fizikai tulajdonságai. I. A paraj fehérje típusú anyagainak vizsgálata. *23*, 197, 1977.
- Zöldségfélék és bébiételek nitrát és nitrit tartalmának vizsgálata. *22*, 335, 1976.
- Zöldségfélék nitráttartalma. *22*, 346, 1976.
- Zselatin (étkezési és gyógyászati célra) ionizációs sugárzásra bekövetkező változatai. *79*, 43, 1973.
- Zsír acetilkloridos víztartalom meghatározása, más vizsgálati módszerrel való összehasonlítása. *9*, 36, 1963.
- Zsír propilgalláttartalmának meghatározása. *3*, 218, 1957.
- Zsír bontó baktériumok kimutatására szolgáló táptalaj. *6*, 347, 1960.
- Zsír meghatározási eljárások összehasonlítása (Stoldt W. sósavas-éteres és Grossfeld J. triklór-etilén-sósavas). *2*, 3, 1956.
- Zsírpenetrométer adatainak fizikai értelmezése. *5*, 202, 1959.
- Zsírok és olajok kolorimetriás peroxidszám meghatározása. *6*, 281, 1960. (N)
- Zsírok (étkezési) reológiai vizsgálata. I. Bevezetés, elméleti megfontolások, vizsgálati módszerek. *9*, 265, 1963.
- Zsírok (étkezési) reológiai vizsgálata II. Konzisztencia vizsgálata különböző hőmérsékleteken. *70*, 182, 1964.
- Zsirtartalom meghatározására szolgáló egyszerű módszer. *5*, 302, 1959.
- Zsír savak vizsgálata I. Infravörös spektroszkópia alkalmazásával. *75*, 156, 1969.
- Zsír savmetilészterek képződésének reakciómechanizmus vizsgálata. *75*, 217, 1969.
- Zsír adékok (étkezési) analitikája. *4*, 222, 1958.
- Zsír adékok (keverék) minősítési problémái. *70*, 90, 1964.
- Zsír adékok papírkromatográfiai vizsgálata. I. *4*, 97, 1958.
- Zsír adékok papírkromatográfiai vizsgálata II. *4*, 139, 1958.
- Zsír adékok papírkromatográfiai elemzéséhez szükséges tiszta zsír savak előállítása. *7*, 171, 1961.
- Zsír adékpari termékek víztartalmának meghatározása acetilkloridos módszerrel. *7*, 194, 1961.