

COOMANS, D., SILBERKLANG, J., MICHOTTE, Y., DRYON, L., MAS, SART, D.

Tea cersavtartalmának meghatározása potenciometriás és atomabszorpciós módszerrel

(*Determination of Tannins in Tea by Potentiometry and Atomic Absorption Spectrometry.*)

Z. Anal. Chem., 294, 140, 1979.

A szerzők a tea cersavtartalmának meghatározására, rézszelektív-elektrodával valamint atomabszorpcióval történő módszereket írnak le. A módszereknél a cersav lecsapására rézacetát oldatot használnak. A vizsgálat a következő fázisokból áll: réz meghatározás a vizes oldatban, cersav meghatározás a tea-ban. A lecsapás után a réz felesleg meghatározására mind a potenciometriás, mind az AAS meghatározás alkalmaznak bizonyult. Ezek közül az egyszerűbb és gyorsabb potenciometriás módszert ajánlják.

SEEGERER, R., BECKERT, M.

Magnézium magasabb rendű gombákban

(*Magnesium in höheren Pilzen*)

Z. Lebensmittel-Untersuchung- und Forschung 168, 265, 1979.

A szerzők 402 fajta (1047 minta) vadon termő magasabb rendű gombát vizsgáltak 1967–1977 között, amelyeket túlnyomó részben Németország déli részén gyűjtöttek. A vizsgálatokat atomabszorpciós spektrofotométerrel, levegő-acetilén lángban végezték. A vizsgálatok során 390–4640 mg/kg magnéziu-

mot találtak szárazanyagra számítva, ami megfelel 60–18 mg/kg friss gombára számított értéknek. A minták 75%-a 800–1800 mg/kg sz.a.-ra, illetve 80/180 mg/kg friss gombára számított magnéziumot tartalmazott. Változott fajok és csoportok szerint, legmagasabb volt a Coprinaceae-nál, legalacsonyabb a Boletaceae-nál. Nem változott a mennyiség a talajtól levő távolságok szerint.

Egyes részekben vizsgálva: több volt a lemezekben és a csőrészekben, egyenlő mennyiség volt a szár, a bőr és a spórásrészekben. A lemezek általában kétszer annyit tartalmaztak, mint más szövetek.

A gomba korával nem található szignifikáns összefüggés. A gombában található magnézium mennyiség nagyságrendileg megegyezik más növényekben levő növényekkel.

BANDION, F.

A klosterneuburgi mustfok fogalma és meghatározása szőlőmustban, szőlőcseférében, valamint a mustfok visszaszámolása a bor alkotórészeiből.

(*Zur Definition der Grade Klosterneuburger Mostwaage, ihrer Bestimmung in Traubenmost und Traubenmaische sowie ihre Berechnung aus Weininhaltsstoffen.*)

Mitt. Klosterneuburg 29. 2/3, 74, 1979.

Az osztrák bortörvény számos esetben alkalmazza a klosterneuburgi mustfokot mustok minősítésére. Emiatt is szükségessé vált a mustfok fogalmának újbóli felülvizsgálata, meghatározása.

Az eredeti mustfokoló készítésénél a Balling-féle cukorfokmérőből indultak ki, figyelembe véve, hogy a mustban, mérési tapasztalatok szerint 15 relatív százalék nem-cukor anyag van. A 20 Balling-féle cukoroldatot ezért 15 relatív százalékkal csökkentve 17 klosterneuburgi mustfokúnak fogadták el.

Felülvizsgálat után, az új megfogalmazásban 20 százalékos vizes cukoroldat a kiindulási alap, az a töménység tekintendő 17 klosterneuburgi mustfoknak.

A szerző táblázatot is közöl, amely a vizes szaharóz oldat súlyszázalékát hasonlítja össze az új klosterneuburgi mustfokkal, illetve az Öchsle fokokkal.

Az eredeti mustfok kiszámítására a leerjedt borból az alábbi képleteket ajánlja:

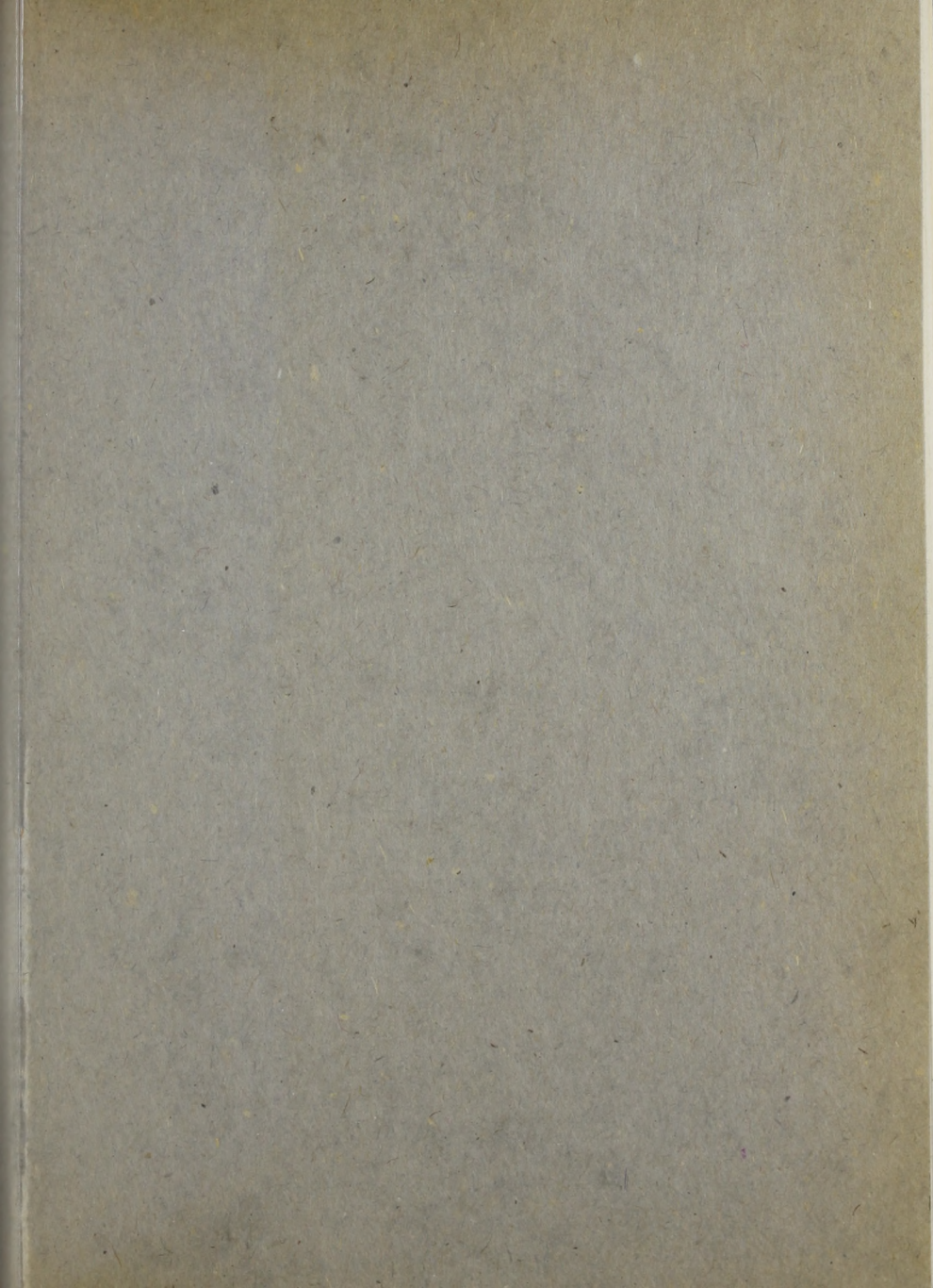
$$\text{Klosterneuburgi mustfok} = A \times 1,2 + E \times 0,07 \times 2,5$$

A = a bor alkoholtartalma tf %-ban.

E = a bor összes extrakttartalma g/l-ben.

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.
MÉM Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Központ, bev. szla. Budapest
232–90105–9728. sz. csekkszámára
Külföldön terjeszti a Kultúra
Külkereskedelmi Vállalat, H–1389 Budapest, Postafiók 141
80.253. Állami Nyomda, Budapest
Felelős vezető: Bresztovszky Péter igazgató

Index: 26212



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 — higiéniájára — szabványosítására vonatkozó dolgozatok, összefoglaló vagy beszámoló ismertetések stb.).

II. *Eredeti dolgozatok.*

A szerzők önálló vizsgálatainak, kutatásainak 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 szakki-fejezéseket, 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 dolgozatok végén. A kézírathoz csatolni kell a munka magyar nyelvű rövid összefoglalását 3 példányban.

Kéziratokat a szerkesztőség nem ad vissza. A kefelevonatokat a margón kijavítva 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