

Máthé I.-né, Szekrényesi Gy.-né, Balogh P.-né: Narancs ídítő italok összetételének változása tárolás során I. Szeszipar. 27, 135, 1979.

Bontovits L.: Az előkészítési eljárás hatása a paradicsomlé minták színalakulására. Konzerv- és Paprika Ipar. 27, 125, 1979.

Lendvai I., Fábri I., Nagel V., Hegedűs D., Kiss S.-né: Paradicsomsűrítményt gyártó vonal mikrobiológiai higiéniai ellenőrzésének módszerei. Konzerv- és Paprika Ipar. 27, 129, 1979.

Reichart O., Deák T., Takács J.: Enterokokkusok hőpusztulásának vizsgálata. Konzerv- és Paprika Ipar. 27, 134, 1979.

Simonffy Z., Vidáné Poroszlav B., Horváthné Jancsó E., Tiliné Frigyes I.: Egészségre ártalmas vegyi anyag (peszticid) maradékok mennyiségének alakulása konzervfélésekben és alapanyagokban. Konzerv- és Paprika Ipar. 27, 144, 1979.

Koncz I., Kovácsné Molnár K.: Nehézfém-tartalom vizsgálata a paradicsomkonzervekben. Konzerv- és Paprika Ipar. 27, 148, 1979.

Krasznai I., Mező Á.: Matematikai statisztika alkalmazása a minőségellenőrzésben (Gyártásközi ellenőrzés) Magyar Kémikusok Lapja. 34, 381, 1979.

Sólyom L., Ujszászi J., Vértési J.-né: Szeszes italok természetes érlelésénél végbemenő folyamatok tanulmányozása. I. Tölgyfahordók szeszes kezelése. Szeszipar. 27, 103, 1979.

Lásztity R.: Az élelmiszerfehérje-kémiai és -biokémiai kutatások eredményei és helyzete. Élelmezési Ipar. 33, 444, 1979.

Boros L., Kocsis P.: Csomagolóanyagok átvételi minősítése. Élelmezési Ipar. 33, 465, 1979.

Babella Gy., Unger A.: A nyerstej minősítésének korszerű rendszere és módszerei. Tejipar. 28, 49, 1979.

Hemela J.: Spektrofotométerek torzításai és azok korrekciója, I. Monokromátoros spektrofotométerek optikai torzításának korrekciója. Magyar Kémiai Folyóirat. 84, 554, 1978.

Mohay J., Veress M., Szász Gy.: Nehézfém-szennyezés meghatározás atomabszorpciós spektrofotometriás módszerrel, I., Zsíros olajok vizsgálata. Magyar Kémiai Folyóirat. 84, 492, 1978.

Klug A.: Eljárás nagy tisztaságú vizek szervesanyag-tartalmának meghatározására. Magyar Kémiai Folyóirat. 85, 145, 1979.

Szívós K., Kiss L., Kántor T., Pungor E.: Szerves oldószerek hatása a lánggeometriájára és a lángspektrometriás meghatározás érzékenységére. Magyar Kémiai Folyóirat. 85, 356, 1979.

Sámsoni Z.: A réz spektrofotometriás meghatározása nátriumglutammattal. Magyar Kémiai Folyóirat. 85, 422, 1979.

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

Kolostori M., Boa A.: Vizsgáló módszerek a búzalisztek vízfellevőképességének 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 időtartamának 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 értekezéssel. Sütőipar. 26, 146, 1979.

DETERMINATION OF THE PYRUVATE AND LACTATE CONTENT OF MILK BY THE AUTOMATIC ANALYZER „CONTIFLO”

F. Örsi and É. Barna

The enzymatic determination of pyruvate and lactate developed for the automatic analyzer of Technikon type was adapted for the automatic analyzer system "Contiflo", on applying detection by fluorometry. The developed module is capable of determining pyruvate in the concentration range from 0 to 10 mg/dm³ with a scattering of 3.6% and L-lactate in the concentration range from 0 to 100 mg/dm³ with a scattering of 3.3%. Also the pyruvate and L-lactate contents of pasteurized and sterilized milks and domestic food preparations, furthermore the changes of these contents during storage at 4 °C, 20 °C and 40 °C.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

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

Cseh J.-né, Tokai G., Tóth M.: Foszfátészter-tartalmú növényvédőszerrek meghatározása automatikus analizátorral. Élelmezési Ipar. 33, 383, 1979.

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

Kámpis A., Ásvány 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. Diaszztatikus enzimkapacitás és proteázaktivitás meghatározás. Söripar. 26, 127, 1979. B. Proteolitikus aktivitásmérés automatizálása. 26, 130, 1979. C. Diaszztatikus kapacitás és proteáz-aktivitás kétszatornás meghatározása analizátor rendszerrel. 26, 133, 1979.

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

Szollár L., Jáky M., Pucsok J.: A trigliceridek sztereospecifikus szerkezetének közelítése pankreász-lipázos hidrolízis adataiból. Olaj – Szappan – Kosmetika. 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 – Kosmetika. 28, 102, 1979.

Kriszta E., Stopyra E.: Gyorsfagyasztott töltelékes sülttészta eltarthatóságának vizsgálata. Hűtőipar. 26, 83, 1979.

Ritter T.-né: Kosmetikumokkal szembeni elvárások, minőségi követelmények. Olaj – Szappan – Kosmetika. 28, 112, 1979.

Mohay J., Veress M., Szász Gy.: Nehézfémzennyezés meghatározás atomabszorpciós spektrofotometriás módszerrel, II. Gyógyszerkönyvi alapanyagok vizsgálata közvetlen oldás után. Magyar Kémiai Folyóirat, 85, 465, 1979.

Borusné Bösörményi N.: Kénsavas alapelektrolit alkalmazása élelmiszerekben réz, ólom, kadmium és cink egymás melletti polarográfiás meghatározására. Magyar Kémiai Folyóirat, 85, 542, 1979.

Horvai Gy., Tóth K., Pungor E.: Ion szelektív elektródok kalibrálása átfolyó cellás rendszerben. Magyar Kémiai Folyóirat, 85, 382, 1979.

basis of the measurement of activity prescribed by FIL – IDF 63:1971 and of the Hungarian standard MSZ 9619/2, of the objective colour measuring procedure suggested by CIE in 1976.

On the basis of comparison tests it was found that even under the conditions prescribed by FIL – IDF 63:1971 o-cresol phthalein alkali gives at the alkaline phosphatase test the reaction which can be best evaluated even by the naked eye. A further advantage of the test is that it represents an optimized method equivalent to that prescribed by FIL – IDF 63:1971 and that it can be used also under conditions prevailing in plants. Its time requirement is 13.5 minutes instead of 30 minutes (20, 21).

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

Csóka S., Nagy S.-né: Különböző ivarú sertések húsmínőségének vizsgálata. Húsipar. 29, 30, 1980.

Valyon M. Bancsik L.: Az érzékszervi bírálat jelentősége és helyzete az élelmiszerek minőségében. Szabványosítás. 32, 75, 1980.

Ferenczi S., Kállay M., Bárdi Gy.: Enzimes módszerek a boranalitikában. I. Az enzimes vizsgálatok elve és gyakorlati kivitele. Magyar pezsgők savösszetételének vizsgálata enzimes módszerek segítségével. Borgazdaság. 28, 12, 1980.

Diófási L.: A mennyiség és a minőség összefüggései az Oportó, Kékfrankos és a Cabernet franc szőlőfajtáknál. Borgazdaság. 28, 20, 1980.

Krieger Ö.: A cukortartalom szerinti répaátvétel. Élelmezési Ipar. 34, 49, 1980.

Zetelakiné Horváth K.: A pektinbontó enzimek szerepe a növényi szövetek bontásában. I. Élelmezési Ipar. 34, 72, 1980.

Nagy J., Musulin K.: A zöldborsó- és zöldbabfeldolgozás mikrobiológiai vizsgálatának értékelése. Konzerv- és Paprikaipar. 27, 178, 1979.

Bujna F.: Hökezelte karfiol gyártásánál jelentkező káros elváltozások kiküszöbölése citromsav alkalmazásával. Konzerv- és Paprikaipar. 27, 185, 1979.

Nagel V., Zalavári Gy.-né, Fekete T.-né, Fábri I.: Fűszerek termékspecifikus spóraszámának vizsgálata. Konzerv- és Paprikaipar. 27, 197, 1979.

Eleftheriades P., Perédi J., Jerenek M., Szungyi M.: A sertézsír átészterezése II. Olaj, Szappan, Kozmetika. 29, 11, 1980.

Szladecskó Gy.-né, Szép I.-né, Szabó J.-né: A sütőlesztő koliformbaktériumos fertőzéséről I. 28, 9, 1980.

Hangyál K., Lásztity R.: A cukorrépa tárolás alatti változásainak vizsgálata I. A cukorrépa szénhidrát anyagcseréjének általános kérdései. Cukoripar. 32, 207, 1979.

Fügediné Németh M.: 3,4-benzpirén meghatározása a cigarettafüstben spektrofotometriás módszerrel. Dohányipar. 27, 41, 1980.

Hangyál K., Lásztity R.: A cukorrépa tárolás alatti változásainak vizsgálata. II. A nitrogéntartalmú nemcukoranyagok anyagcseréje. Cukoripar. 33, 9, 1980.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacskovics Miklós

Komlóssy Z.: A cukorminőség javításának kérdései. *Cukoripar.* 33, 18, 1980.

Halmos A.-né: Az 1979. évi termelésű új gabonaőrlemények minősítése. *Sütőipar.* 26, 209, 1979.

Polacsek-né Rácz M., Pauli P.-né, Horváth Gy., Vámosné Vigyázó L.: Méz és mézes készítmények glükóztartalmának meghatározása enzimes analitikai módszerrel. *Édesipar.* 37, 5, 1980.

Moór J.: Keményítőbontó enzimekre ható tényezők vizsgálata – különös tekintettel a sütőiparban alkalmazott emulgeátorokra. *Sütőipar.* 26, 213, 1979.

Nikodémusz I.: Gyümölcslevek és üdítőitalok mikroflórája. *Élelmezési Ipar.* 34, 155, 1980.

Al-Khafaji K. M., Szakály S., Schrem J.: Egyszerű módszerek a habosított savanyú desszertek habtulajdonságainak mérésére. *Tejipar.* 28, 77, 1979.

Keskeny Gy.: Bifermentograf. *Sütőipar.* 26, 225, 1979.

Babella Gy., Farkas Á.: Újabb ismeretek a bakteriofágokról és az ellenük való védekezés módjai. *Tejipar.* 28, 80, 1979.

Posch K.: Az elgyomosodás hatása a cukorrépa termésének mennyiségére és minőségére. *Cukoripar.* 33, 48, 1980.

Hangyál K., Merész P.: A cukorrépa tárolás alatti változásainak vizsgálata III. Az invertáz enzimaktivitás meghatározásának módszertani kérdése. *Cukoripar.* 33, 53, 1980.

Ganöner Gy., Mihályi Gy.-né, Körmeny L.: Enzimes folyamatok vizsgálata a nyersen füstölt töltelékes áruk érésénél. *Húsipar.* 29, 76, 1980.

Vadáné Kovács M., Pusztai Á.-né, Rédey Z., Lengyel Á.: A minőségi tulajdonságok ingadozása fagyasztva tárolás és hűtőtárolás folyamán. *Húsipar.* 29, 81, 1980.

Babella Gy., Novák Á.: Üzemi vizsgálatok a sovány tejpor térfogatsúlyának növelése „levegőmentes” porlasztás alkalmazásával. *Tejipar.* 29, 15, 1980.

Pollhamer E.-né: A csiráztatási idő hatása a „bulátára” és a kenyér minőségére. *Élelmezési Ipar.* 34, 215, 1980.

Pallati A.-né: Nagy molekulásúlyú sükérfehérjék polipeptidlánc összetételének vizsgálata. *Élelmezési Ipar.* 34, 227, 1980.

Dömölki F.-né: Élelmiszerek fehérjetartalmának meghatározása Kjeltec II. készülékkel. *Édesipar.* 31, 50, 1980.