

Results of investigations indicate that the applied method can be carried out in case of triplicate measurements with a relative scattering of 4.48 – 10.1%.

On the basis of their experience the presented method is recommended to the Hungarian food control institutes for introduction as standardizable method, in order to carry out the evaluation in a uniform way, at the determination of the content of active trypsin-inhibitor in products containing soybeans.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

Harkay T., Bontovits L.: A TOMACOLOR paradicsom színminősítő műszer alkalmazási tapasztalatai. Konzerv- és Paprikaipar. 29, 10, 1981.

Bócz E., Gaáz F.: Gyümölcsvelő készítés során keletkező technológiai szennyvíz mennyisége és minősége. Konzerv- és Paprikaipar. 29, 20, 1981.

Mohos F., Örsi F. és munkatársai: Karamellizációval kapcsolatos vizsgálatok és édesiparban. Édesipar. 32, 44, 1981.

Perédi J., Balogh A.: Az ureázaktivitás és a fehérjecsoport-összetétel változása a szójabab növényolajipari feldolgozásakor. Olaj, Szappan, Kozmetika. 30, 53, 1981.

Hadnagy A.: Dinamikus színmérési módszer I. Észrevételek a termokromizmusról. Olaj, Szappan, Kozmetika. 30, 56, 1981.

Gelencsér É., Kárpáti Gy., Biró G., Soós T.: Táplálkozásunk szerkezetének vizsgálata II. A táplálkozási érték becslése számítógép segítségével. Élelmezési Ipar. 35, 165, 1981.

Gyenes J.-né, Simonffy Z.: A dobozott sonka mikrobiológiai vizsgálata a mikroökológiai tényezőkkel összefüggésben. Élelmezési Ipar. 35, 176, 1981.

Uzonyi Gy.-né, Gyetvai J.: Az 1980. évi minőségi versenyben résztvevő sajt, és túró minták összetétele és fehérjetartalma. Tejipar. 30, 35, 1981.

Uzonyi Gy.-né, Gyetvai J.: Savanyú tejtermékek fehérjetartalmának vizsgálata. Tejipar. 30, 38, 1981.

Wagner A.: A lúgos foszfatáz enzim tejből történő izolálásának és dúsításának egyszerűsített változata. 30, 40, 1981.

Kovács G.: Terjtermékek meghatározása lisztes árukban. Sütőipar. 27, 26, 1981.

Gáborné Klatmányi P., Berndorfné Kraszner É., Szigethi Á.-né: Egyes állati szövetek glutationtartalmának meghatározása. Húsipar. 30, 74, 1981.

Takó É.: Az élelmiszerek érzékszervi vizsgálatának jelentősége és módszerfejlesztési feladatai. Élelmezési Ipar. 35, 201, 1981.

Nagy M.: A hígrágya hatása a cukorrépa minőségére külföldi kísérleti adatok alapján. Cukoripar. 34, 41, 1981.

Kovács B., Hegedüs K., Bikfalvi I.-né, Wieland A.: Aceton hatása alkoholok azeotrop desztillációjára – II. Szeszipar, 29, 55, 1981.

Lénártné Dévényi M., Illyés E.-né Ötvös M.: A gyorsfagyasztással tartósított csiperke- és laskagomba fizikai és kémiai tulajdonságai II., III. Élelmezési Ipar. 35, 223, 1981.

Hangyál K., Vukov K., Balla Cs.: A cukorrépa tárolás alatti változásainak vizsgálata. VII. A cukorrépa légzési veszteségeinek vizsgálata. Cukoripar. 34, 52, 1981.

Dömölki F.-né: Az élelmiszervizsgálatok szabványosítása. Szabványosítás. 33, 142, 1981.

Molnár P., Noske O.: A hűkésztmények érzékszervi pontozásos bírálatának problémái. Szabványosítás. 33, 143. 1981.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovács Miklós

Kovács B., Ács P.: A zöldség és gyümölcs mintavételi és termékszabványok érvényesülése az élelmiszer-ellenőrzési tapasztalatok alapján. Szabványosítás. 38 7, 1981.

Szladecskó Gy.-né, Szép I.-né, Szabó J.-n A sütőélesztő koliform baktériumos fertőzésről II. Szeszipar, 29, 28, 1981.

Sólyom L., Újszászi J., Vértesi J.-né: Szesz italok természetes érlelésénél végbemenő folyamatok tanulmányozása. II. Szeszipar, 29, 31, 1981.

Takács I., Szilágyi M., B. Kovács A., Takács J.: A tartási technológia és a vágás előtti pihentetés hatása a sertéshús minőségére. Húsipar, 30, 37, 1981.

Pollhamer E.-né: Adalékanyagok hatása a búzaliszt minőségére. Élelmezési Ipar, 35, 56, 1981.

Lénártné Dévényi M., Illyés Endréné Ötvös M.: Gyorsfagyasztással tartósított csiperke- és laskagomba fizikai és kémiai tulajdonságai I. Élelmezési Ipar, 35, 71, 1981.

Lásztity R.: A tejfehérje kémia újabb eredményei. Tejipar. 30, 2, 1981.

Uzonyi Gy.-né: Modellkísérlet a tejfehérje finomabb összetétele és a fehérjetermelés közötti összefüggés vizsgálatára. Tejipar. 30, 2, 1981.

Szabó S. A., Sebestyén R.: Vizsgálati adatok a tej ¹³⁷Cs tartalmáról, valamint a szarvasmarha szervezetének céziumra

vonatkozó diszkrimináló képességéről. Tejipar. 30, 20, 1981.

Hangyál K., Ungár E., Lásztity R.: A cukorrépa tárolás alatti változásainak vizsgálata VI. A nitrogéntartalmú anyagok tárolás alatti változásainak tanulmányozása. Cukoripar. 10, 34, 1981.

Borszékai B., Soós K.: Az élelmiszerekben előforduló növényvédőszer maradékok vizsgálatának szabványosítása. Élelmezési Ipar. 35, 140, 1981.

Tóth I.-né, Fal I.: A kémiai analízisek tapasztalatai és eredményei a ZALAHUS-nál. Szabványosítás. 33, 53, 1981.

Fügediné Némeli M., Nagy S.-né, Nemes S.: A füstkondezátum nedveségtartalmának meghatározása a dielektromos állandó mérése alapján. Dohányipar. 28, 27, 1981.

Módos P.: A szőlő érése folyamán bekövetkezett savváltozások, 1980-ban. Borgazdaság. 29, 3, 1981.

Janky F., Tomsits Gy.: A borok homogenizálása és tárolása során ható oxidációs-redukciós tényezők vizsgálata. Borgazdaság. 29, 25, 1981.

Lukacsovics F., Hajnal L.-né, Deák T.: Alacsonyabb alkoholtartalmú borok mikrobiológiai stabilitásának vizsgálata. 29, 31, 1981.

Bujdosó F.-né: Higiéniiai intézkedések hatása a borok mikrobiológiai állapotára. Borgazdaság. 29, 33, 1981.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

Jancsó J., Babella Gy.: A laktóz enzim hidrolizisének vizsgálata permeátumban. *Tejipar.* 29, 73, 1980.

Brazsák J., Szabó M.: Kekszgyártás és minőség. *Édesipar.* 31, 105, 1980.

Dömölki F.-né, Halmi Gy.-né: Nyers- és pörköltkávé koffeintartalmának meghatározása spektrofotometriás módszerrel. *Édesipar.* 31, 113, 1980.

Uzonyi Gy.-né, Gyetvai J.: A tejfehérje finomabb összetétele, kitermelési hatása, az árfizetési alapnak tekinthető frakció kiválasztása. *Tejipar.* 29, 86, 1980.

Várkonyi J.: A gyorsfagyasztott bél-színroló mikrobiológiai minősége. *Hűtőipar.* 27, 105, 1980.

Wimmer J.-né: Az élelmiszerellenőrző intézetek mikrobiológiai vizsgálatának szempontjai hűtőipari termékek vonatkozásában. *Hűtőipari mikrobiológiai tanácskozás.* *Hűtőipar.* 27, 112, 1980.

Vasas Gy.-né: Gyorsfagyasztott termékek felengedtetése. *Hűtőipari mikrobiológiai tanácskozás.* *Hűtőipar.* 27, 113, 1980.

Kővári I.-né: Gyorsfagyasztott paradicsompaprika mikrobiológiai vizsgálata. *Hűtőipari mikrobiológiai tanácskozás.* *Hűtőipar.* 27, 115, 1980.

Kovácsné Domján H.: Konzervek mikrobiológiai vizsgálatának szempontjai, különös tekintettel a speciális rendeltetésű konzervekre. *Konzerv- és Paprikaipar.* 28, 113, 1980.

Kóta B., Szalánczy É.: INFRAPID 31-gyel végzett takarmányalapanyagvizsgálatok. *Gabonaipar.* 27, 149, 1980.

Tóth M.: Auto Analyzer néhány alkalmazási lehetősége a söripari analitikában. *Söripar.* 27, 135, 1980.

Felföldi K.-né, Erdész J.: Adatok a FARIN komplex hatású sütőszer alkalmazásához II. *Sütőipar.* 27, 141, 1980.

Keskeny Gy.: Elasztimeter. *Sütőipar.* 27, 145, 1980.

Nagel V.: Módszerösszehasonlító vizsgálatok a bor élesztőtartalmának meghatározására. *Borgazdaság.* 28, 139, 1980.

Tabajdiné Pintér V.: Borok mikrobiológiai szintfelmérő vizsgálatának eredménye 1979-ben. *Borgazdaság.* 28, 143, 1980.

Perédi J., Balogh A.: Vizsgálati adatok a hazai növényolajok tokoferol tartalmáról. *Olaj, Szappan, Kozmetika.* 30, 1, 1981.

Merényi I., Wágner A.: A nyerstej mint ipari alapanyag higiénés követelményei. *Élelmészeti Ipar.* 35, 2, 1981.

Gönczy Á.: A minőségcsökkenés mértékének a meghatározása. *Élelmészeti Ipar.* 35, 15, 1981.

Gartai K.: Húsipari termékek érzékszervi bírálatának kritikai elemzése. *Élelmészeti Ipar.* 35, 27, 1981.

Jeránek M., Prépósfy M.: Dinamikus mikrokcaloriméter alkalmazási lehetőségei a növényolajiparban. *Olaj, Szappan, Kozmetika.* 30, 10, 1981.

Főzy I.-né, Horváth É.: Extrahált kakaóvaj meghatározása kakaómasz-szában. *Édesipar.* 32, 8, 1981.