

WHEELER, W. B., THOMPSON, N. P.

Peszticidek extrakciós hatásfoka különböző minták esetén: jelzett benomil extrakciója mustár növényből és retekéből
(*Extraction Efficiencies for Pesticides in Crops C₁₄ Benomyl Extraction from Mustard Greens and Radishes*)

J. Assoc. Off. Anal. Chem. 63. (6), 1286, 1980.

C₁₄-el jelzett benomilt (metil-1-butilkarbomil)-2-benzimidazol-karbamát) permetezték a mustár növényre és a retek levélrészeire. A bepermetezéstől számítva három különböző időpontban vettek mintát, melyet metanollal, acetontrillel, vagy acetonnal extraháltak.

A mintát keverés közben kilúgozták az extrahálószerrel, vagy keverés után Soxhlet készülékben extrahálták. Keveréssel lényegében az összes extrahálható radioaktív vegyület kivonható volt. A szükséges kivonási idő megnövekedése alapján a jelzett vegyület extrakciója retek mintánál nehezebb, mint mustár esetén. Az egy, hét és tizennégy nap után történő extrakció során a kivont jelzett vegyület mennyisége 99, 98, és 97 rel.% volt mustár, illetve 96, 88 és 79 rel.% volt retek esetén.

Metanollal érték el a legnagyobb extrakciós hatásfokot, és a keveréssel-Soxhlet extrakciós eljárás jobbnak bizonyult a keveréses-kilúgozásos módszernél. Az extraktum VRK-s vizsgálata alapján megállapítható, hogy a C₁₄ nagy részét metil-2-benzimidazol-karbamát (MBC) alakjában nyerték vissza, mely a benomil bomlásterméke.

Fekete Z. (Budapest)

CHIBA, M., VERES D. P.

Benomil és metil-2-benzimidazol-karbamát (MBC) szermaradékok egymás melletti meghatározása alma levélből, nagy teljesítményű folyadék kromatográfiás (HPLC) módszerrel,

(*High Performance Liquid Chromatographic Method of Simultaneous Determination of Residual Benomyl and Methyl-2-Benzimidazole Carbamate on Apple Tissue Without Cleanup*)

J. Assoc. Off. Anal. Chem. 63, (6), 129, 1980.

Egyszerű HPLC-módszert dolgoztak ki benomil és MBC maradékok meghatározására alma levélből. A levélmintát fagyasztvá szárították, majd 1 C°-on 5000 µg n-propil-izocianát/cm³ koncentrációjú kloroformos oldattal extrahálták. n-Butil-izocianátot adtak az extraktumhoz; annyit, hogy koncentrációja 5000 µg/cm³ legyen, és ebből az oldatból 20 µl-t injektáltak a kromatográfba. Brownlee LiChromisorb szilikagél oszloppal és előtét v. védőkolonnával (guard column) dolgoztak, vízzel telített kloroformhexán 4+1/kevert mozgófázist használva. Az MBC-t, – mely a benomil bomlásterméke – metil-1-(n-propilkarbamoil)-2-benzimidazol-karbamát (MBC-n-PIC származék) alakjában azonosították. 280 nm hullámhosszon mindkét vegyület – benomil és MBC-n-PIC – UV detektorral detektálható alma levél esetén 0,2 ppm nagyságrendben.

Fekete Z. (Budapest)

MEILGAARD, M. C. és TSAI

A sör érzékszervi terminológiája

(*Beer Flavour Terminology*)

J. Inst. Brew. 35, 38, 1979.

Szerzők nagy fontosságot tulajdonítanak a sör érzékszervi vizsgálatánál olyan precíz, objektív fogalomleírásnak, amely mindenki számára félreérthetetlenül ugyanazt jelenti az előállító, az érzékszervi bírálóbizottság, a kémikus, a malátakészítő, a komlószállító, művezető stb. számára.

Nemzetközi méretű munkát indítottak, amely jelenleg is folyamatban van, az egységes rendszer kifejlesztése érdekében.

Eddigi legfőbb eredményeiket adják közre a dolgozatban. 44 főfogalom és 78 kiegészítő, körülíró fogalom, 11 már elfogadott standard-vegyület és több mint 20, további javasolt, összehasonlító-izanyag segítségével kívánják elérni fő célként, hogy a sörkészítéssel, minősítéssel foglalkozó szakemberek egységes nyelvezettel, hatékonyan tudják megukat kifejezni, megnevezni, meghatározni az egyes, elkülönítve azonosítható érzékszervi jellemzőket, íz, illat-paramétereket a sörnél.

Szubjektív fogalmakat, mint jó (rossz, éretlen) érett, kiegyensúlyozott (kiegyensúlyozatlan) nem kívánják a rendszerbe szerepeltetni, mert nemzetközileg nem lehet szabványosítani.

Wittmann J. (Debrecen)

REIMERDES, E. H., MACHT, S

Sokkomponensű rendszerek fehérjemeghatározása különös tekintettel a kazeinre.

(*Protein determination in multicomponent system with special regard to casein*)

Kieler Milchwirtschaftliche Forschungsberichte 32, (2), 140, 1980.

Átfogó vizsgálat sorozat keretében a hagyományos és szabványos módsze-

reken kívül az elektroforézis adta lehetőségeket elemezték. A mennyiségi kazein-meghatározások közül az immunoelektroforézist és Resmini-módszerét mutatják be és ezek eredményeit taglalják. Az új módszerek lehetőségeit vizsgálva sorozatelemzésnél a fregmentálást és a nagynyomású folyadékromatográfiás aminosavanalízist vezetik be. A kapott eredmények alapján a vizsgálatot még gyakorlati célokra alkalmassá kell tenni.

Kacs Kovics M. (Pécs)

BAJAJ, K. L.

Csöves paprika kapszaicin tartalmának kolorimetriás meghatározása

(*Colorimetric Determination of Capsicum Fruits*)

J. Assoc. Off. Anal. Chem. 63, (6), 13, 1980.

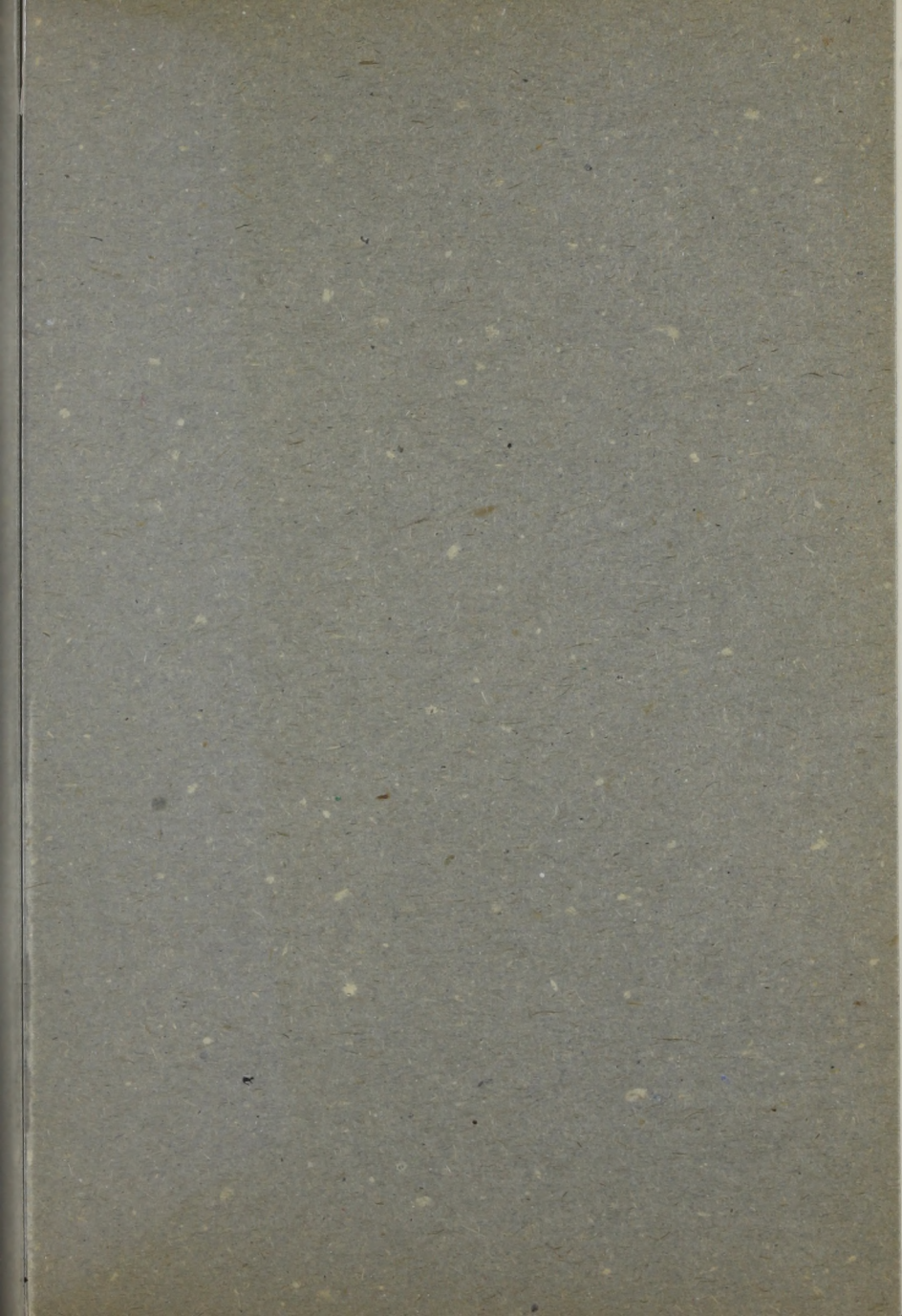
A szerző egy pontos és egyszerű módszert dolgozott ki kapszaicinnak csöves paprikából történő meghatározására. A módszer zöldpaprika esetében nem tartalmaz tisztítási lépést; a zavaró koextraktumok hatását vakminta készítésével küszöbölik ki.

Pirospaprika esetén a zavaró anyagokat oszlopkromatográfiás úton, bázikus alumínium-oxid tölteten választják el.

A szárított paprika etilacetátos extraktumában levő kapszaicin a NaNO_2 -Na-molibdenát reagenssel komplexet képez, melynek abszorpciós maximuma 430 nm hullámhossznál van. A kalibrációs egyenes 1,5–33,5 ug kapszaicin) cm^3 tartományban követi a Lambert-Beer törvényt.

A módszer jól reprodukálható és a kapszaicin-tartalom gyors meghatározására alkalmas.

Fekete Z. (Budapest)



Tájékoztató Olvasóinkhoz és Munkatársainkhoz !

Az Élelmiszervizsgálati Közlemények hat füzetben jelenik meg évenként egy kötetben.

A folyóirat az alábbi tárgykörökbe tartozó cikkeket közli:

I. Általános, közérdeklődésre számot tartó cikkek (élelmiszerek minőségére – higiéniájára – szabványosítására vonatkozó dolgozatok, összefoglaló vagy beszámoló ismertetések stb.).

II. *Eredeti dolgozatok.*

A szerzők önálló vizsgálatain, kutatásain 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 gépírással 1,5-es sorközszel, 4–5 cm margóval, a lapnak csak egyik oldalára írva kell beküldeni. A szakkifejezéseket, vegyületneveket fonetikusán kell írni. Az irodalmi utalásoknál a szerzők vezetéknévét és keresztnévének kezdőbetűit, továbbá a mű címét, kiadásának helyét és idejét, illetve a folyóirat kötet-, oldal- és évszámát kell feltüntetni a dolgozatok végén. A kéziratához csatolni kell a munka magyar nyelvű rövid összefoglalását 3 példányban.

Kéziratokat a szerkesztőség nem ad vissza. A kefelevonatokat a margón javítva 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 Szerkesztő bizottság

Szerkesztő: dr. Kottász József
Szerkesztőség: 1052 Budapest V., Városház u. 9–11.
Felelős kiadó: Siklósi Norbert – Kiadója: a Lapkiadó Vállalat
Budapest VII., Lenin körút 9–11.
MÉM Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Központ, bev. szla. Budapest
232–90105–9728. sz. csekkszámára,
Előfizetési díj: 1 évre 300.– Ft
Külföldön terjeszti a Kultúra
Külkereskedelmi Vállalat, H–1389 Budapest, Postafiók 141
81 546. Állami Nyomda, Budapest
Felelős vezető: Bresztovszky Péter igazgató
