

Wagner A., Szelepcsényi G.: A hőkezeltség megállapításának módszerei tejtermékekben. Szabványosítás. 33, 182, 1981.

Verzárné Petri G.: Az illóolaj szabványok korszerűsítése a minőségfejlesztés érdekében. Szabványosítás. 33, 184, 1981.

Brazsák J.: A pörköltkáv minőségére ható külső tényezők. Édesipar. 32, 79, 1981.

Válas Gy.-né: Élelmiszeranyagok vizsgálata cukorbetegség diétája szempontjából. Édesipar. 32, 81, 1981.

Arany S.-né: A fontosabb hazai dohányfajták izzási tulajdonságai és az azokból készített cigaretták égése közötti összefüggések. Dohányipar. 28, 53, 1981.

Vágner E.: A paradicsom műszeres objektív átvétele. Konzerv- és Paprikaipar. 28, 54, 1981.

Botár L.-né, Sebők A., Bohus E.: Gyorsfagyasztott paradicsompaprika csíraszámának csökkenésére szolgáló eljárás üzemi tapasztalatai. Hűtőipar. 28, 61, 1981.

Perédi J., Kovács A.: A mágneses magrezonanciás módszer alkalmazásának vizsgálata olajmagok olajtartalmának meghatározásához. Olaj, Szappan, Kozmetika, 30, 82, 1981.

Gere A.: Étkezési zsiradékok trigliceridjeinek változásai hevítés és sütés közben. Olaj, Szappan, Kozmetika, 30, 86, 1981.

Aczél A., Selmeci Gy., Juhász J.: Fűszerpaprika-őrlemények összes szín- és szagtartalmának meghatározása automatikus elemzővel. Konzerv- és Paprikaipar. 29, 70, 1981.

Sós J.-né, Andáné Odrí É.: Alumínium dobozban tárolt konzervkészítmények alumínium tartalmának meghatározása. Konzerv- és Paprikaipar. 29, 3, 1981.

Hadnagy A.: Dinamikus színmérési módszer II. A termokromizmus első közelítő bírálata. Olaj, Szappan, Kozmetika, 30, 91, 1981.

Balla F.: Élelmiszerek rosttartalmának korszerű megítélése a konzervipar szempontjából. Konzerv- és Paprikaipar. 29, 75, 1981.

Baneth P., Soós J.: A mikroszűrő elmélete, számítása és gyakorlata. Élelmiszeripar. 35, 281, 1981.

Somos Gy.: Adalékok a növényolajgyártás biztonságtechnikájához I. A levegő benzintartalma, mint robbanási veszélyforrás. Olaj, Szappan, Kozmetika, 30, 79, 1981.

Körmendy L., Mihályi Gy.-né, Zuko E.: Az analitikai megbízhatóság megítélése. Élelmiszeripar. 35, 285, 1981. Kozmetika, 30, 82, 1981.

Szabó I., Kota M., Juhász I.: Zeolit felhasználása árutóajtás termelő tyúkok takarmányozására, különös tekintettel a tojás minőségi paramétereire. Baromfitenyésztés és feldolgozás. 28, 97, 1981.

Borsódy M.: A termőtáj és a fajta bor minőségében. Élelmiszeripar. 30, 288, 1981.

Hangyál K., Vukov K.: A cukorrép tárolás alatti változásának vizsgálata VIII. Öntözött és műtrágyázott cukorrépa tárolás alatti változásai. Cukoripar. 34, 92, 1971.

Szabó S. A.: Fehérjemeghatározás aktivációs analízissel. Húsipar. 30, 106, 1981.

Rékasi K.-né, Körmendy L., Mihályi Gy.-né, Herrera H.: Fehérje alapú emulgeátorok összehasonlító vizsgálata. Húsipar. 30, 111, 1981.

Papp L.: A húskészítmények élelmiszer-egészségügyi vizsgálatának tapasztalatai. 30, 122, 1981.

Halász A., Lauday J., Vály A.-né: Termőhely és évszám hatása különböző dohányváltozatok terméseredményeire. Dohányipar. 28, 114, 1981.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

Gonda B.: A tápanyagok hatása az élelmiszer-nyersanyag minőségére. Élelmezési Ipar. 35, 323, 1981.

Molnár I.: Az 1 literes pasztörözött tej tömegszórásának vizsgálata. Szabványosítás. 33, 237, 1981.

Deák T., Ormay L.: Az élelmszerek technológiai és egészségügyi mikrobiológiai vizsgálata. Élelmezési Ipar. 35, 329, 1981.

Szarvas T.: Az étolaj és a margarin mintavételi terveinek korszerűsítése. Szabványosítás. 33, 245, 1981.

Farkas J.: Baktériumspórák dormanciája és rezisztenciája. Élelmezési Ipar. 35, 351, 1981.

Saska S.-né: A nyers almalé mikrobiológiai stabilitásának feltételei. Pécsi Műszaki Szemle. 26, 7, 1981.