

UN MODE OPÉRATOIRE MODIFIÉ DE PRÉPARATION D'ÉCHANTILLON POUR LE DOSAGE DE LA TENEUR EN MERCURE PAR LA SPECTROPHOTOMÉTRIE À ABSORPTION ATOMIQUE

B. Vida – Poroszlay et Simonffy

Un mode opératoire nouveau de préparation d'échantillon est élaboré par les auteurs à la base des références littéraires; l'exigence de temps et d'agent chimique de cette méthode est plus favorable que celle du mode opératoire classique (d'acide sulfurique et du permanganate de potassium). L'échantillon mesuré vient mélangé avec l'acide nitrique) acide sulfurique de proportion 1 : 1 et traité le pentoxyde de vanadium à 50 °C puis après une addition de l'eau oxigénée et l'eau distillée il vient analysé par la spectrophotométrie à absorption atomique sans flammes.

L'utilité de cette méthode est prouvée par des expériences de récupération et comparaison.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

Tóth A.-né.: Konzervipari termékek mikrobiológiai vizsgálatának tapasztalatai. Konzerv- és Paprikaipar. 32, 94, 1984.

Deli L.: Ultrahangos vizsgálati lehetőségek a konzerviparban. III. rész. Konzerv- és Paprikaipar. 32, 110, 1984.

Baneth P., Gábor M.-né.: Vérfeldolgozási kutatások az Élelmiszeripari Főiskolán. Húsipar. 33, 164, 1984.

Csaba G.-né.: Az üzemi sörélesztőkultúra mikroflórájának változásai az egymást követő felhasználások során. Söripar. 31, 136, 1984.

Elmarakby M. S., Komak I. Z., Singh K.: Néhány analitikai vizsgálat nigériai sörökről. Söripar. 31, 141, 1984.

Kiss Gy., Kiss J.-né.: A tehéntej sűrűsége és a zsírintes szárazanyag-tartalom összefüggésének vizsgálata a Tiszántúlon. Tejipar. 33, 73, 1984.

Jáky M.: Zsíradékok gliceridszerkezetének vizsgálata különös tekintettel a béta helyzetre. Olaj, Szappan, Kozmetika. 33, 97, 1984.

Lukács P., Kardos F., Pataki I.: Az 1983-as aszályos év hatása a köztermesztés napraforgófajtáinak olajtartalmára. Olaj, Szappan, Kozmetika. 33, 104, 1984.

Tóth M., Perédi J., Halmágyiné Valter T., Ludas T.-né.: Csökkentett erukasav-tartalmú peccedara (CSER) használhatósága húscsirke és tojóhibrid takarmányában. Olaj, Szappan, Kozmetika. 33, 109, 1984.

Nikodemusz I., Sujbert L., Fodor F., S. Jäger K., Bánkuti F.: Anioaktív detergens csiragátló hatása. Olaj, Szappan, Kozmetika. 33, 112, 1984.

Szarvas T.: Hiba-elemzés új módszerekkel. Korszerűbb vizsgálatok a cigaretta minősítésére. Szabványosítás. 36, 373, 1984.

DES ESSAIS INTERLABORATOIRES MICROBIOLOGIQUES. III.
LE DÉNOMBREMENT DES MICROBES ET SPORES MÉSOPHILES
AÉROBES DES FARINES

V. Tabajdi-Pintér, V. Nagel et I. Fábri

À la base de l'essai interlaboratoire on a été comparé deux méthodes pour le dénombrement des microbes et spores mésophiles aérobies des farines.

Il n'y a pas de différence de précision entre les deux méthodes dans le cas du dénombrement des microbes et spores mésophiles aérobies. La déviation entre les valeurs moyennes obtenues par ces deux méthodes n'est pas significative. Dans le cas du dénombrement des microbes mésophiles aérobies la précision (la répétabilité „r“ et la reproductibilité „R“) de la méthode à plaquer alors que dans le cas du dénombrement des spores mésophiles aérobies la précision de la méthode MNP est la meilleure. Les caractéristiques des méthodes sont:

au dénombrement des microbes mésophiles aérobies
 $r = 0,3$ $R = 0,6$

au dénombrement des spores mésophiles aérobies
 $r = 0,5$ $R = 0,7$

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

Szilágyiné Tóth E., Zetelakiné Horváth K.: A pektinliáz készítmények (PL) maceráló hatásának vizsgálata zöldsgéfélek kezelésénél. Élelmezési Ipar. 38, 408, 1984.

Sebők A., Pénzesné Mezős L.: A gyorsfagyasztott meggy mechanikai tulajdonságait befolyásoló tényezők. Hűtőipar. 30, 79, 1984.

Bontovits L.: A vízakaktivitás (a_w) jelentősége az élelmezési iparban. Élelmezési Ipar. 38, 441, 1984.

Rácz E.-né, Farkas I.: Tárolási hőmérséklet – időtartam – minőség változása gyorsfagyasztott málnakrémnél. Hűtőipar. 30, 86, 1984.

Szilágyi Zs.: Az objektív roncsolásmentes gyümölcsminősítés és gyümölcsosztályozás várható előnyei. Élelmezési Ipar. 38, 462, 1984.

Sebők A., Schlotter Gy.-né.: A mikroszerkezet és az állomány kapcsolata zöldsgéféleknél és gyümölcsökknél. Élelmezési Ipar. 38, 471, 1984.

Arany S.-né, Hamza J.-né, Kandra Gy.: A dohányfüst kátránytartalmának csökkentési és meghatározási lehetőségei. Dohányipar. 31, 82, 1984.

Szarvas T.: Vizsgálati adatok értékelése korszerű cigarettaminősítés kidolgozásához. Dohányipar. 31, 88, 1984.

Vargáné Gerencsár E., Csendes E.: A vágóféliagyártás minőségfejlesztési eredményei a Debreceni Dohánygyárban. Dohányipar. 31, 93, 1984.

Mohos F.: A biotechnológiai rendszerek elméletének néhány kérdése II/A rész. A biomassza szerkezetének modellezése. Édesipar, 35, 100, 1984.

Bontovits L.: Tapasztalatok a paradicsomsűrítvény-készítés üzemi körülményeinek a termék minőségére gyakorolt hatásáról. Konzerv- és Paprikaipar. 32, 89, 1984.