

HAZAI LAPSZEMLE  
Összeállította: Molnár Pál

- Szarvas T. és Nagel V.: Mintavételi és minősítési eljárások fejlesztésének lehetőségei. Élelmezési Ipar XL (1986) 4, 123–126
- Szántó Gy.-né és munkatársai: Diabetikus údítóitalok előállítása; érzékszervi, fizikai és kémiai tulajdonságai. Élelmezési Ipar XL (1986) 4, 146–148
- Pulai M.: Minőség és versenyképesség. Szabvány és Világ 38 (1986) 5, 6–10
- Kiss T.: A méh felvásárlása és minősítése. Méhészet XXXIV. (1986) 6, 8
- Horváth Z.-né: Méz minőség, minőségi átvétel. Méhészet XXXIV. (1986) 7, 5
- Sólyom L. és Farkas K.-né: A szeszipari termékek minőségének alakulása 1985-ben. Szeszipar 34 (1986) 2, 67–69
- Kanyó G.-né: Minőségfejlesztés- minőségpolitika az édesiparban. Édesipar XXXVI. (1986) 2, 33–37
- Főzy I.-né és Horváth É.: Gyors vizsgálati módszer ét- és tejcsokoládé szénhidrátösszetételének meghatározására. Édesipar XXXVII. (1986) 2, 38–42
- Teleky-Vámosy Gy.: Érzékszervi vizsgálati módszerek és alkalmazási területeik. Édesipar XXXVII. (1986) 2, 45–51
- Czabaffy A. és munkatársai: Közeli infravörös diffúz reflexiós és transzmissziós technika alkalmazása az élelmiszerminősítésben. Konzerv- és Paprikaipar (1986) 1, 28–30.
- Nyers G.: Minőségstatisztikai információk az iparban. Minőség és Megbízhatóság XX. (1986) 2, 79–91
- Kömöcsyné R. G.: Érdekeltség a minőség javításában. Minőség és Megbízhatóság XX. (1986) 2, 92–98
- Cséry L.: Műszaki szabályozás és minőségfejlesztés. Minőség és Megbízhatóság XX. (1986) 2, 102–106
- Donald H. Kropf: Víz- és zsírmeghatározó gyors módszerek. Húsipar XXXV. (1986) 3, 97–103
- Zackel E. és Jaros M.: Különböző fogyasztási és tárolási hőmérsékletek hatása a sertéshús minőségére. Hűtőipar XXXII. (1986) 3, 80–87
- Szalánczy É. és Pap S.-né: Búza lizin- és metionintartalmának vizsgálata INFRA-PID–61 készülékkel. Gabonaipar XXXIII. (1986) 2, 45–46
- Tóth Á.: A mintavétel és a mintaelőkészítés egyes kérdései a keveréktakarmánygyártásnál. Gabonaipar XXXIII. (1986) 2, 52–53
- Horváth E., Petres J. és Czukor B.: Szója eltarthatóságával kapcsolatos vizsgálatok II. Különböző ideig tárolt szójababból gyártott teljes olajtartalmú extrudált szójaliszit eltarthatóságának vizsgálata. Gabonaipar XXXIII. (1986) 2, 54–56
- Malya E.: Az oxidáció hatása a fehér borok összetételére és minőségére I. Borgazdaság XXXIV. (1986) 2, 48–54
- Kállay M., Bárdi Gy. és Timár A.: Acetaldehid-meghatározási módszerek összehasonlító vizsgálata. Borgazdaság XXXIV. (1986) 2, 58–59
- Oláh L. és Török S.: A titrálható savtartalom és a pH- viszonyáról. Borgazdaság XXXIV. (1986) 2, 59–65
- Balázs F. és Béndek Gy.: A „SCABA” automatikus sőranalizátor üzemeltetése során szerzett tapasztalatok. Sőripar XXXIII. (1986) 2, 41–45
- Deák T.: Az élesztőgombák jellemzése, rendszerezése és meghatározása V. rész. Sőripar XXXIII. (1986) 2, 51–58
- Duschanek V.: A húsminőség előrejelzése. Magyar Mezőgazdaság 41. (1986) 32, 14