

- (15) *Örsi F. és Székely M.*: ÉVIKE 34 (1988) 4.
(16) *Pápa Á., Sós K. és Domoki J.*: ÉVIKE 34 (1988) 1, 15–22.
(17) *Pleskonics L.-né*: ÉVIKE 34 (1988) 3, 143–154.
(18) *Nagyné Gál E.*: ÉVIKE 34 (1988) 3, 163–168.
(19) *Kádas L. és Kiss F.*: ÉVIKE 34 (1988) 1, 44, 48.
(20) *Molnár P. és Máté M.*: ÉVIKE 34 (1988) 1, 49–58.
(21) *Biacs P. és Váradi M.*: ÉVIKE 34 (1988) 4.

HAZAI LAPSZEMLE

összeállította: Molnár Pál

- Ifj. Pungor E. Náray Zs.*: Kémiailag és fizikailag oldott szén-dioxid tömegspektrometriás mérése. Magyar Kémikusok Lapja 43 (1988) 6, 230–234.
- Neumann R.*: Az érzékszervi élelmiszeranalitika szabványosításának tendenciái. Élelmezési Ipar 42 (1988) 7, 258–261.
- Alvincz J. és mtsai*: A hústermékek minőségének és előállításuk költségeinek vizsgálata. Élelmezési Ipar 42 (1988) 7, 267–272.
- Bordás Á., Józsa L.*: A REND–64 és a RANG–64 számítógépes termékminősítő program működésének bemutatása. Minőség és Megbízhatóság 22 (1988) 4, 34–41.
- Katona F., Szita G.*: A tej szomatikus sejtszám-meghatározás pontosságának ellenőrzése nemzetközi együttműködéssel. Tejipar 37 (1988) 2–3, 26–28.
- Krász Á.*: A tej mikrobiológiai jellemzőinek vizsgálata a termelőhelyen és a feldolgozó üzemben. Tejipar 37 (1988) 2–3, 28–33.
- D. Szekeres Á.*: Változó minőség. Szabvány és Világ 40 (1988) 7, 3–5.
- Pintér J.*: Műszeres mérésen alapuló gyártásközi ellenőrzés. Élelmezési Ipar 42 (1988) 8, 294–299.
- Erdős Z., Csiba A. és Tóbiás Zs.*: Húsipari nyersanyagok összetételét és technológiai használhatóságát tükröző értékskálák kialakítása. Élelmezési Ipar 42 (1988) 8, 305–308.
- Mohos F., Kovács S. és Tabajdiné Pintér V.*: Az édesipari mikrobiológia rövid áttekintése III. rész. Édesipar 39 (1988) 2, 65–70.
- Scbestyenné Murasiewicz M.*: Mikrobiológiai vizsgálatok a lengyel cukoriparban. Cukoripar 41 (1988) 3, 98–103.
- Tömördi M. és Németh L.-né*: Hazai előállítású habgátlóanyagok összehasonlítása laboratóriumi és üzemi körülmények között. Cukoripar 41 (1988) 3, 103–106.
- Koós Sz. és Szegeő Cs.*: Számítógépes cigarettaégés-sebességmérő. Dohányipar (1988) 3, 91–93.
- Göri I.*: A teljes körű minőségszabályozás néhány problémája a dohányvertikumban, különös tekintettel a fogyasztó egészségének védelmére. Dohányipar (1988) 3, 94–96.

Az Amilum Gazdasági Társaság termelési és fejlesztési tevékenysége.

Az Amilum GT a stabilizálószer alapanyagok és késztermék gyártó és fejlesztő vállalatok gazdasági társasága, amelynek célja első lépésben az élelmiszeripar ellátása a tagok által termelt stabilizálószerekkel. Ezzel összefüggésben a szervezet folyamatosan felméri az élelmiszeripar igényeit, szükség szerint új készítményeket, ill. technológiákat dolgoz ki, a szereket a gyakorlattal bevezeti, biztosítja a folyamatos ellátást, ill. a velük alkalmazott technológiákat karbantartja. Mindeme tevékenységet az Amilum GT Fejlesztési és Alkalmazástechnológiai Irodája végzi, amely a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet (MTKI) pécsi székházában működik. A stabilizálószerek biztonságos felhasználásának meghatározó feltétele az alapanyagok és késztermékek minőség-ellenőrzése kémiai (összetétel, fémszennyező), mikrobiológiai és alkalmazástechnológiai szempontból.

(*Sebők András*)

HAZAI LAPSZEMLE

összeállította: Molnár Pál

- Boldoczki M.*: A Picoscale – 4 részecskeszámláló alkalmazása a borászatban élesztőszám meghatározására. *Borgazdaság* 36 (1988) 3, 103–105.
- Molnár P.*: Élelmiszeripari kerekasztal Moszkvában. *Szabvány és Világ* 40 (1988) 10, 4–6.
- Ferber I.*: Vállalatminősítés – termékminősítés. *Szabvány és Világ* 40 (1988) 10, 16–19.
- Kovács M.*: A bizalom háromszöge – a büszkeség fóruma. *Szabvány és Világ* 40 (1988) 10, 24–25.
- Mérainé Ivánkovic G.*: Glükóz meghatározása gyors módszerrel diabetikus befőttekben. *Konzerv- és Paprikaipar* (1988) 2, 58–59.
- Varsányi I.*: Az élelmiszer-termelés fejlesztését megalapozó G–8 program. „Az élelmiszeripar fejlesztését és nemzetközi versenyképességét fokozó fontosabb K+F feladatok” tudományos kutatási eredményei. *Konzerv- és Paprikaipar* (1988) 3, 81–85.
- Ott J.*: Különböző zárasmóddal zárt üvegek, valamint dobozok légmentességének vizsgálata sterilizálás folyamán. *Konzerv- és Paprikaipar* (1988) 3, 100–104.
- Adamát J. és Szekeres L-né*: Az egészségesebb táplálkozás sütőipari vonatkozásai. *Sütőipar* 35 (1988) 4, 184–194.
- Halmos A-né és Szili M.*: A sütőiparban alkalmazott csomagolóanyagok vizsgálata és csomagolóanyagok műszaki-technológiai követelményrendszerének kidolgozása. *Sütőipar* 35 (1988) 4, 200–209.
- Sánta I.-né*: A minőségügy helyzete és problémái az élelmiszeriparban. *Élelmezési Ipar* 42 (1988) 10, 361–365.
- Debreczeni S.*: Kutatás és gyártmányfejlesztés a húsiparban. *Élelmezési Ipar* 42 (1988) 10, 394–397.
- Parányi Gy.*: Vállalati minőségpolitika. Minőség és Megbízhatóság 22 (1988) 5, 11–13.
- Aschner G. és Pataki L.*: Információ a minőségirányításban. *Minőség és Megbízhatóság* 22 (1988) 5, 40–52.