

Az ÉVIKE 1990. évi 3. számában elindítottunk egy sorozatot, a Német Élelmiszeranalitikai Módszerkönyvben leírt eljárások magyar fordításának közlését. A megjelent néhány módszerleírást úgy választottuk ki, hogy a szakember képet kapjon a hazai laboratóriumokban alkalmazott és exportra gyártott élelmiszereink vizsgálatára használt eljárások, valamint az Európában elfogadott módszerek között fellelhető azonosságokról vagy különbségekről.

A következő két számban közzétesszük a Német Módszerkönyv jelenlegi teljes tartalomjegyzékét, melyből kitűnik egyrészt a könyv szerkezete (általános módszerek, illetve termékcsoportonkénti speciális módszerekre való felosztás), másrészt a kereszthivatkozások, valamint hogy egyáltalán mely vizsgálatokra fogadtak el eddig hivatalos német módszert. Valamennyi módszerleírás szerkezete, kidolgozottsága megegyezik az eddigi fordításban közöltekkel.

Mint a tartalomjegyzék terjedelméből is kitűnik, lehetetlen és nem is állt szándékunkban egy folyóirat szűkre szabott keretei között a teljes Módszerkönyv fordításának megjelentetése. A szakemberek érdeklődésére számot tartó bármely módszerleírás másolata vagy magyar fordítása azonban megrendelhető a Szerkesztőség címén, amit rövid időn belül 30, illetve 500 Ft-os oldalankénti áron a megrendelő rendelkezésére bocsájtnak.

### L 00.00 Élelmiszerek (általános)

- |               |  |
|---------------|--|
| L 00.00-1     | Higany meghatározás élelmiszerekben<br>1. rész: Feltáró eljárás<br>2. rész: A higany meghatározása                               |
| L 00.00-2     | B1, B2, G1, G2 aflatoxinok kimutatása és meghatározása élelmiszerekben   |
| L 00.00-3(EK) | A használati tárgyakkól élelmiszerbe átkerülő vinilklorid meghatározása  |
| L 00.00-4     | Monomer akrilnitril meghatározása élelmiszermintákban  |
| L 00.00-5     | Hűtött és mélyhűtött élelmiszerek hőmérsékletmérése hordozható műszerrel   |
| L 00.00-6     | Primer aromás aminok meghatározása élelmiszermintákban   |
| L 00.00-7     | Fehérjék immunkémiai kimutatása élelmiszerekben kicsapatásos technikával; Általános útmutatások antiszérumos minőségellenőrzésre |
| L 00.00-9     | Tartósítószer meghatározása zsírszegény élelmiszerekben  |
| L 00.00-10    | Tartósítószer meghatározása zsírban dús élelmiszerekben  |
| L 00.00-11    | Antioxidánsok kimutatása élelmiszerekben   |
| L 00.00-12    | Poliklórozott bifenilén (PCB) meghatározása élelmiszerekben  |
| L 00.00-13    | Természetes dúsítóanyagok kimutatása élelmiszerekben   |
| L 00.00-14    | Élelmiszerek radioaktivitásának mérése   |

- L 00.00-15 Növényvédőszer-maradékok kimutatása és meghatározása élelmiszerekben  
 L 00.00-16 Növényvédőszer-maradékok meghatározása élelmiszerekben  
 L 00.00-17 Nitrózaminok meghatározása élelmiszerekben

### L 00.90 Érzékszervi vizsgálatok (általános)

- L 00.90-1 Az érzékszervi vizsgálat általános alapjai (DIN 10950 szerint)  
 L 00.90-2 Az érzékszervi vizsgálatok helyisége; (vizsgáló helyiség), Követelmények (DIN 10962 szerint)  
 L 00.90-3 Érzékszervi vizsgálati eljárás; Értékelő vizsgálat számsorral; Vizsgálati eljárás (DIN 10952 1. része szerint)  
 L 00.90-4 Érzékszervi vizsgálati eljárás; Rangsorolás (DIN 10963 szerint)  
 L 00.90-5 Érzékszervi vizsgálati eljárás; Értékelő vizsgálat számsorral; A vizsgálati számsor és értékelő minta elkészítése (DIN 10950 1. része szerint)  
 L 00.90-6 Érzékszervi vizsgálati eljárás; Egyszerű leíró módszer (DIN 10964 szerint)  
 L 00.90-7 Érzékszervi vizsgálati eljárás; Háromszögpróba (DIN 10951 szerint)  
 L 00.90-8 Érzékszervi vizsgálati eljárás; Páros különbségvizsgálat (DIN 10954 szerint)

### L 01.00 Tej

- L 01.00-1 Minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálatokra; Eljárás tejre és folyékony tejtermékekre  
 L 01.00-2 Coliform mikrobák meghatározása tejben, tejtermékekben, vajban, sajtban és fagylaltban; Eljárás folyékony táptalajjal  
 L 01.00-3 Coliform mikrobák meghatározása tejben, tejtermékekben, vajban, sajtban és fagylaltban; Eljárás szilárd táptalajjal  
 L 01.00-5 Mikrobaszám meghatározása tejben és tejtermékekben; Referencia eljárás  
 L 01.00-6 Gátló anyagok kimutatása tejből; Referencia eljárás  
 L 01.00-7 Savfok meghatározása tejben és tejtermékekben Soxhlet-Henkel szerint (DIN 10316 szerint)  
 L 01.00-8 Zsírtartalom meghatározása tejben Gerber eljárással (DIN 10310 szerint)  
 L 01.00-9 Zsírtartalom meghatározása tejben és tejtermékekben Röse-Gottlieb szerint (DIN 10312 szerint)  
 L 01.00-10 Nitrogéntartalom meghatározása tejben Kjeldahl szerint; Referencia eljárás (DIN 10334 1. része szerint)  
 L 01.00-11 Gátló anyagok kimutatása tejből; Rutineljárás brillantfekete - redukciós vizsgálat  
 L 01.00-12 Foszfátaktivitás meghatározása tejben (Végrehajtása az L 02.06-7(EK) szerint)  
 L 01.00-13 Szalmonellák kimutatása tejben; Referencia eljárás

- L 01.00-14 M1 aflatoxin kimutatása és meghatározása tejben és tejtermékekben; Schuller-eljárás
- L 01.00-15 M1 aflatoxin kimutatása és meghatározása tejben és tejpóban
- L 01.00-16 Nitrogéntartalom meghatározása tejben Kjeldahl szerint; Félmikro-eljárás (DIN 10334 2. része szerint)
- L 01.00-17 Tej és tejtermékek laktóz- és galaktóz-tartalmának meghatározása; Enzimes eljárás (DIN 10344 szerint)
- L 01.00-18 Gátló anyagok kimutatása tejből; Rutineljárás agardiffúziós vizsgálat (DIN 10182 3. része szerint)
- L 01.00-19 Tej piruvát-tartalmának meghatározása; Referencia eljárás (DIN 10193 szerint)
- L 01.00-20 Tej és tejtermékek zsírtartalmának meghatározása; Weibull-eljárás (DIN 10342 szerint)
- L 01.00-21 Tej piruvát-tartalmának meghatározása; Elektronikus mikrotelepszámlálás (Rutineljárás) (DIN 10195 2. része szerint)
- L 01.00-22 Tej mikrotelepszám-meghatározása; Optikai mikrotelepszámlálás (DIN 10195 1. része szerint)
- L 01.00-23 Koaguláz-pozitív sztafilokokuszok meghatározása tejben és tejtermékekben; Titerértéket megállapító eljárás
- L 01.00-24 Koaguláz-pozitív sztafilokokuszok meghatározása tejben és tejtermékekben; Telepszámláló eljárás
- L 01.00-25 *Escherichia coli* meghatározása tejben, tejtermékekben, vajban, sajtban és fagylaltban; Eljárás folyékony táptalajjal
- L 01.00-26 L-és D-tejsav (L-és D-laktát)-tartalom meghatározása tejben és tejtermékekben; Enzimes eljárás (DIN 10335 szerint)

#### 01.01 Nyers tej

- L 01.01-1 Szomatikus sejt szám nyers tejben; A szomatikus sejtek fluoreszcenciás számlálása
- L 01.01-2 *Streptococcus agalactiae* kimutatása nyers tejben

#### 02.00 Tejtermékek kivéve sajt (03.00) és vaj (04.00)

- L 02.00-1 Minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz; Eljárás folyékony tejtermékekre (Végrehajtva az L 01.00-1 szerint)
- L 02.00-2 Koliform mikrobák meghatározása tejtermékekben; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-2 szerint)
- L 02.00-3 Koliform mikrobák meghatározása tejtermékekben; Eljárás szilárd táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-3 szerint)
- L 02.00-5 Mikrobaszám meghatározása tejtermékekben; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-5 szerint)
- L 02.00-6 Folyékony tejtermékek savfokának meghatározása Soxhlet-Henkel szerint (Végrehajtása az L 01.00-7 szerint)
- L 02.00-7 Tejtermékek zsírtartalmának meghatározása Rőse-Gottlieb szerint (Végrehajtása az L 01.00-9 szerint)

L 02.00-8	Szalmonellák kimutatása tejtermékekben; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-13 szerint)
L 02.00-9	Tejtermékek laktóz- és galaktóz-tartalmának meghatározása; Enzimes eljárás (Végrehajtása az L 01.00-17 szerint)
L 02.00-10	Tejtermékek élesztő- és penészgomba-számának meghatározása; Referencia eljárás
L 02.00-11	Tejtermékek zsírtartalmának meghatározása; Weibull eljárás (Végrehajtása az L 01.00-20 szerint)
L 02.00-12	Tejtermékek és fagylalt szacharóz és glükóz tartalmának meghatározása; Enzimes eljárás (DIN 10.326 szerint)
L 02.00-13	Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása folyékony tejtermékekben. Titerértéket megállapító eljárás (Végrehajtása az L 01.0023 szerint)
L 02.00-14	Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása folyékony tejtermékekben. Telepszámláló eljárás (Végrehajtása az L 01.00-24 szerint)
L 02.00-15	Escherichia coli meghatározása tejtermékekben; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-25 szerint)
L 02.00-16	L- és D-tejsav (L-és D-laktát)-tartalom meghatározása tejtermékekben; Enzimes eljárás (Végrehajtása az L 01.00-26 szerint)

#### 02.04 Irótermékek

L 02.04-1	Hőkezelt írószérum sűrűségének meghatározása (DIN 10.318 szerint)
L 02.04-2	Író foszfatázaktivitásának meghatározása (Végrehajtása az L 02-06-7(EK) szerint)

#### L 02.06 Sűrített tejtermékek

L 02.06-E.(EK)	Meghatározott részben vagy teljesen besűrített tartósított tejtermékek
1. - 8 (EK)	összetételére vonatkozó analitikai eljárások; a következőket tartalmazzák: Bevezetés (többek között a vizsgálati minta előkészítése)
	1. eljárás: A szárazanyag-tartalom meghatározása (sűrített tej)
	2. eljárás: A vıztartalom meghatározása (tejpor)
	3. eljárás: A zsírtartalom meghatározása (Röse-Gottlieb) eljárás (sűrített tej)
	4. eljárás: A zsírtartalom meghatározása (Röse-Gottlieb) eljárás (tejpor)
	5. eljárás: Szacharóz-tartalom meghatározása (polarimetriás eljárás) (sűrített tej)
	6. eljárás: Tejsav- és laktát-tartalom meghatározása (tejpor)
	7. eljárás: A foszfatázaktivitás meghatározása (módosított Sanders- és Sagar-eljárás) (tejpor)
	8. eljárás: Foszfatázaktivitás-meghatározása (Aschaffenburg és Mullen-eljárás) (tejpor)

L 02.06-9 (EK) Mintavétel tartós tejtermékekből:

-11 (EK) Általános meghatározások

1. eljárás: Sűrített tej kivétele

2. eljárás: Mintavétel tejporból

## 02.07 Tejpor termékek

---

- L 02.07-1 Minták előkészítése mikrobiológiai vizsálatokra; Eljárások tejporkészítményekre
- L 02.07-2 Koaguláz-pozitív sztafilokokkusok meghatározása tejporkészítményekben és ömlesztett sajtokban; Szelektív dúsítt eljárás
- L 02.07-3 Irópor foszfátázaktivitásának meghatározása (Végrehajtása az L 02.06-7 (EK) szerint)
- L 02.07-4 Tejsavópor foszfátázaktivitásának meghatározása (Végrehajtása az L 02.06-7 (EK) szerint)
- L 02.07-5 M1 aflatoxin kimutatása és meghatározása tejtermékekben (tejpor) Schuller-eljárás (Végrehajtása az L 01-00-14 szerint)
- L 02.07-6 M1 aftatoxin kimutatása és meghatározása tejpóban (Végrehajtása az L 01-00-15 szerint)
- L 02-07-7 Tejpor-készítmények élesztő- és penészgomba számának meghatározása; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 02.00-10 szerint)
- L 02-06-E (EK) és az 1(EG)-8(EK)-ban az analitikai eljárások meghatározott részben vagy teljesen szárított, tartósított tejtermékek összetételére vonatkozóan tartalmazzák a következő adatokat és eljárásokat tejpor vizsálatával kapcsolatban:  
Bevezetés (többek között a vizsálati minta előkészítése)  
Víz-tartalom meghatározása (2. eljárás)  
Zsírtartalom meghatározása (Röse-Gottlieb-eljárás; 4. eljárás)  
Tejsav- és laktáz-tartalom meghatározása (6. eljárás)  
Foszfátázaktivitás meghatározása (módosítás Sanders- és Sagar-eljárás; 7. eljárás)  
Foszfátázaktivitás meghatározása (Aschaffenburg- és Mullen-eljárás; 8. eljárás)
- L 02-06-9(EK)-11(EK)-ban a tartós tejtermékek mintavételi eljárásai a következő adatokat és eljárásokat tartalmazzák tejpor vizsálatával kapcsolatban:  
Általános meghatározások; Mintavétel tejporból (2. eljárás)

## 02-08 Tejsavók

---

- L 02-08-1 Foszfátázaktivitás meghatározása tejsavóban (Végrehajtása az L 02-06-7 (EK) szerint)

## 02-09 Tejfehérje készítmények

L 02.09-1	Kazeinek szabad savtartalmának meghatározása; Referencia eljárás (DIN 10450 szerint)
L 02.09-2	Kazeinek kötött hamutartalmának meghatározása; Referencia eljárás (DIN 10451 szerint)
L 02.09-3	Oltókazeinek és kazeinátok hamutartalmának meghatározása; Referencia eljárás (DIN 10452 szerint)
L 02.09-4	Kazeinek és kazeinátok víztartalmának meghatározása; Referencia eljárás (DIN 10453 szerint)
L 02.09-5	Kazeinek és kazeinátok fehérjetartalmának meghatározása; Referencia eljárás (DIN 10453 szerint)
L 02.09-6	Kazeinek és kazeinátok pH-értékének meghatározása; Referencia eljárás (DIN 10456 szerint)
L 02.09-7	Előírások kazeinek és kazeinátok mintavételére

## 03.00 Sajtok

L 03.00-1	A minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz; Eljárás sajtokra
L 03.00-2	Koliform mikrobák meghatározása sajtokban; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-2 szerint)
L 03.00-3	Koliform mikrobák meghatározása sajtokban; Eljárás szilárd táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-3 szerint)
L 03.00-5	M1 aflatoxin kimutatása és meghatározása sajtokban; Schuller-eljárás (Végrehajtása az L 01.00-14 szerint)
L 03.00-7	Szalmonellák kimutatása sajtokban; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-13 szerint)
L 03.00-8	Sajtok és ömlesztett sajtok zsírtartalmának meghatározása Schmid-Bondzynski-Ratzlaff szerint; Referencia eljárás (DIN 10314 szerint)
L 03.00-9	Sajtok és ömlesztett sajtok szárazanyag-tartalmának meghatározása; Referencia eljárás (DIN 10314 szerint)
L 03.00-10	Sajtok zsírtartalmának meghatározása; Weibull-eljárás (Végrehajtása L 01.00-20 szerint)
L 03.00-11	Sajtok és ömlesztett sajtok kloridtartalmának meghatározása; Potenciometriás eljárás (DIN 10328 szerint)
L 03.00-12	Szacharóz- és glükóz-tartalom meghatározása sajtokban; Enzimes eljárás (Végrehajtása az L 02.00-12 szerint)
L 03.00-13	Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása; Titer-értéket megállapító eljárás (Végrehajtása az L 01.00-23 szerint)
L 03.00-14	Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása sajtokban; Telepszámláló eljárás (Végrehajtása az L 01.00-24 szerint)
L 03.00-15	Escherichia coli meghatározása sajtokban; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-25 szerint)

### 03.23. Friss sajtok

- L 03.23-1 Élesztő- és penészgomba-szám meghatározása friss sajtokban;  
Referencia eljárás (Végrehajtása az L 02.00-10 szerint)

### 03.34 Sajt félgyártmányok

- L 03.34-1 Élesztő- és penészgomba-szám meghatározása sajt félgyártmányokban;  
Referencia eljárás (Végrehajtása az L 02.00-10 szerint)

### 03.42 Ömlesztett sajtok és azok félgyártmányai

- L 03.42-1 Mikrobaszám meghatározása ömlesztett sajtok és azok félgyártmányai  
esetén; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-5 szerint)
- L 03.42-2 Ömlesztett sajtok zsírtartalmának meghatározása Schmid-Bondzynski-  
Ratzlaff szerint; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 03.00-8 szerint)
- L 03.42-3 Ömlesztett sajtok és tejcukortartalmú ömlesztett sajt félgyártmányok  
szárazanyag-tartalmának meghatározása; Referencia eljárás  
(Végrehajtása az L 03.00-9 szerint)
- L 03.42-4 Ömlesztett sajtok kloridtartalmának meghatározása; Potenciometriás  
eljárás (Végrehajtása az L 03.00-11 szerint)
- L 03.42-5 Koaguláz-pozitív sztafilokokuszok meghatározása ömlesztett  
sajtokban; Szelektív dúsító eljárás (Végrehajtása az L 02.07-2 szerint)

### 04.00 Vaj

- L 04.00-1 A minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz; Eljárás vajra
- L 04.00-2 Koliform mikrobák meghatározása vajban; Eljárás folyékony  
táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-2 szerint)
- L 04.00-3 Koliform mikrobák meghatározása vajban; Eljárás szilárd táptalajjal  
(Végrehajtása az L 01.00-3 szerint)
- L 04.00-5 Víztartalom, zsírtmentes szárazanyag- és zsírtartalom meghatározása  
vajban; Referencia eljárás (DIN 10322 szerint)
- L 04.00-8 Víztartalom meghatározása vajban; Gyors eljárás (DIN 10317 szerint)
- L 04.00-9 Vaj vízeloszlásának meghatározása; Indikátorpapír eljárás (DIN 10311  
szerint)
- L 04.00-10 Sótartalom meghatározása vajban (DIN 10323 szerint)
- L 04.00-11 Szalmonellák kimutatása vajban; Referencia eljárás (Végrehajtása az  
L 01.00-13 szerint)
- L 04.00-12 Vaj érzékszervi vizsgálata (DIN 10455 szerint)
- L 04.00-13 Vajszérum pH-értékének meghatározása (DIN 10331 szerint)
- L 04.00-14 Vaj keménységének meghatározása (DIN 10331 szerint)
- L 04.00-15 Escherichia coli meghatározása vajban; Eljárás folyékony táptalajjal  
(Végrehajtása az L 01.00-25 szerint)

## 05.00 Tojás, tojáskészítmények

- L 05.00-1 Tejsav, borostyánkősav és 3-hidroxi-vajsav meghatározása tojásban és tojáskészítményekben; Gázkromatográfiás eljárás
- L 05.00-2 L-tejsav, borostyánkősav és D-3-hidroxi-vajsav meghatározása tojásban és tojáskészítményekben; Enzimes eljárás

## 05.02 Tojáskészítmények

- L 05.02-1 Konyhasó-tartalom meghatározása sózott tojássárgájában
- L 05.02-2 Koleszterin-tartalom meghatározása tojásporban; Gázkromatográfiás eljárás (Végrehajtása az L 18.00-10 szerint)

## 06.00 Melegvérű állatok husa

- L 06.00-1 Húsok és húskészítmények előkészítése kémiai vizsgálatokhoz
- L 06.00-2 Húsok és húskészítmények pH-értékének mérése
- L 06.00-3 Húsok és húskészítmények szárazanyag-tartalmának meghatározása
- L 06.00-4 Húsok és húskészítmények hamutartalmának meghatározása
- L 06.00-5 Húsok és húskészítmények konyhasótartalmának meghatározása
- L 06.00-6 Húsok és húskészítmények összes zsírtartalmának meghatározása
- L 06.00-7 Húsok és húskészítmények összes fehérjétartalmának meghatározása
- L 06.00-8 Húsok és húskészítmények hidroxiprolin-tartalmának meghatározása
- L 06.00-9 Húsok és húskészítmények összes foszfor-tartalmának meghatározása
- L 06.00-10 Élelmiszerszínezékek kimutatása húsokban, nyers kolbászokban, főtt és főző kolbászokban és pástétomokban
- L 06.00-11 Szalmonellák kimutatása húsokban és húskészítményekben; Referencia eljárás
- L 06.00-12 Nitrit- és nitrát-tartalom meghatározása húsokban és húskészítményekben
- L 06.00-13 Húsok, húskészítmények és kolbászok szövettani összetételének meghatározása; Rutineljárás minőségi és mennyiségi hisztológiai vizsgálatokra
- L 06.00-14 Húsok és húskészítmények karbamid-tartalmának meghatározása
- L 06.00-15 Húsok és húskészítmények kondenzált foszfátjainak kimutatása
- L 06.00-16 Húsok és húskészítmények mikrobiológiai vizsgálata; A minták előkészítése (DIN 10162 szerint)
- L 06.00-17 Az állatfaj kimutatása natív izomzatból izoelektromos fókuszálással (PAGIF)
- L 06.00-18 Húsok és húskészítmények aerob mikrobaszámának meghatározása 30 °C-on; Lemez-szélesztéses és lemezöntéses eljárás; Referencia eljárás (DIN 10161 1. része szerint)
- L 06.00-19 Húsok és húskészítmények aerob mikrobaszámának meghatározása 30 °C-on; Cseppentéses eljárás (DIN 10161 2. része szerint)
- L 06.00-20 Clostridium perfringens meghatározása húsokban és húskészítményekben; Lemezöntéses eljárás; Referencia eljárás (DIN 10165 szerint)

- L 06.00-21 Koaguláz-pozitív sztafilokokuszok meghatározása húsookban és húskészítményekben; Lemezszélesztéses eljárás; Referencia eljárás (DIN 10163 1. része szerint)
- L 06.00-22 Koaguláz-pozitív sztafilokokuszok meghatározása húsookban és húskészítményekben; Cseppentéses eljárás (DIN 10163 2. része szerint)
- L 06.00-23 Húsok és húskészítmények fehérjetartalmának meghatározása biuret-eljárással, oldatban immunológiai vizsgálathoz
- L 06.00-24 Enterobacteraceae meghatározása húsban; Lemezszélesztéses eljárás; Referencia eljárás (DIN 10164 1. része szerint)
- L 06.00-25 Enterobacteraceae meghatározása húsban; Cseppentéses eljárás; Referencia eljárás (DIN 10164 2. része szerint)

### 06.15 Sertés

- L 06.15-1(EK) Friss sertéshús vizsgálati módszerei trichinellára  
-3(EK) I. Trichinoszkópos vizsgálat  
II. Mesterséges emésztéses eljárás  
III. Mesterséges emésztéses eljárás összetett mintákkal

### 06.35 Baromfi

- L 06.35-1(EK) Hűtött és mélyhűtött kakasok, tyúkok és csirkék  
-4(EK) víztartalom előírásai  
I. Vízfelvétel ellenőrzése termelőüzemben  
II. Drip-eljárás  
III. Összes víztartalom megállapítása (Idegen víztartalom meghatározása a módszerleírás 1. szakasza szerint)

### 07.00 Melegvérű állatok húskészítményei a kolbászok (08.00) kivételével

- L 07.00-1 Húskészítmények előkészítése kémiai vizsgálatokhoz (Végrehajtása L 06.00-1 szerint)
- L 07.00-2 Húskészítmények pH-értékének mérése (Végrehajtása L 06.00-2 szerint)
- L 07.00-3 Húskészítmények szárazanyag-tartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-3 szerint)
- L 07.00-4 Húskészítmények hamutartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-4 szerint)
- L 07.00-5 Húskészítmények konyhasótartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-5 szerint)
- L 07.00-6 Húskészítmények összes zsírtartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-6 szerint)
- L 07.00-7 Húskészítmények összes fehérjetartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-7 szerint)
- L 07.00-8 Húskészítmények hidroxiprolin-tartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-8 szerint)

- L 07.00-9 Húskészítmények összes foszfortartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-9 szerint)
- L 07.00-10 Élelmiszerszinezékek kimutatása felületén kezelt füstölt árukban (Végrehajtása L 06.0010 szerint)
- L 07.00-11 Szalmonellák kimutatása húskészítményekben (Végrehajtása az L 06.00-11 szerint)
- L 07.00-12 Nitrit- és nitrát-tartalom meghatározása húskészítményekben (Végrehajtása az L 06.00-12 szerint)
- L 07.00-13 Citromsav (citrát) meghatározása húskészítményekben
- L 07.00-14 Ecetsav (acetát) meghatározása húskészítményekben
- L 07.00-15 L- és D-tejsav (L-és D-laktát) meghatározása húskészítményekben
- L 07.00-16 D-glükonsav (D-glükonát) meghatározása húskészítményekben
- L 07.00-17 L-glutaminsav (L-glutamát) meghatározása húskészítményekben
- L 07.00-18 Húskészítmények szövettani összetételének meghatározása; Rutineljárás minőségi és mennyiségi hisztológiai vizsgálatokra (Végrehajtása az L 06.00-13 szerint)
- L 07.00-19 Húskészítmények karbamid-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 06.00-14 szerint)
- L 07.00-20 Húskészítmények kondenzált-foszfátjának meghatározása (Végrehajtása az L 06.00-15 szerint)
- L 07.00-21 Húskészítmények összes szénhidrátja (keményítő) redukometriás meghatározása
- L 07.00-22 Húskészítmények glükóztartalmának meghatározása
- L 07.00-23 Húskészítmények laktóztartalmának meghatározása
- L 07.00-24 Húskészítmények szacharóztartalmának meghatározása
- L 07.00-25 Húskészítmények keményítőtartalmának meghatározása
- L 07.00-26 (Füstölt) húskészítmények benzo(a)pirén-tartalmának meghatározása; Szűrővizsgálat, I. módszer
- L 07.00-27 (Füstölt) húskészítmények benzo(a) pirén-tartalmának meghatározása; Szűrővizsgálat, II. módszer
- L 07.00-28 Húskészítmények mikrobiológiai vizsgálata; A minták előkészítése (Végrehajtása az L 06.0016 szerint)
- L 07.00-29 Húskészítmények aerob mikrobaszámának meghatározása; Lemezszélesztéses és lemezöntéses eljárás; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 06.00-18 szerint)
- L 07.00-30 Húskészítmények aerob mikrobaszámának meghatározása; Cseppentéses eljárás (Végrehajtása az L 06.00-19 szerint)
- L 07.00-31 Clostridium perfringens meghatározása húskészítményekben Lemezszélesztéses eljárás; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 06.00-20 szerint)
- L 07.00-32 Koaguláz-pozitív sztafilokokkusok meghatározása húskészítményekben; Lemez-szélesztéses eljárás; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 06.00-21 szerint)
- L 07.00-33 Húskészítmények összes glükóz (keményítő)tartalmának meghatározása

- L 07.00-34 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása húskészítményekben; Cseppentéssel eljárás (Végrehajtása L 06.00-22 szerint)
- L 07.00-35 Fehérjék kimutatása húskészítményekből; Kettős géldiffúzió Ouchterlony szerint
- L 07.00-36 Húskészítmények fehérjetartalmának meghatározása biuret-eljárással oldatban az immunológiai vizsgálathoz (Végrehajtása az L 06.00-23 szerint)
- L 07.00-37 Enterobacteriaceae meghatározása húskészítményekben; Lemezszélesztéses eljárás; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 06.00-24 szerint)
- L 07.00-38 Enterobacteriaceae meghatározása húskészítményekben; Cseppentéssel eljárás; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 06.00-25 szerint)

### 08.00 Kolbászok

- L 08.00-1 Kolbászárú előkészítése kémiai vizsgálatokhoz (Végrehajtása L 06.00-1 szerint)
- L 08.00-2 Kolbászárú pH-értékének mérése (Végrehajtása L 06.00-2 szerint)
- L 08.00-3 Kolbászárú szárazanyag-tartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-3 szerint)
- L 08.00-4 Kolbászárú hamutartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-4 szerint)
- L 08.00-5 Kolbászárú konyhasótartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-5 szerint)
- L 08.00-6 Kolbászárú összes zsírtartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-6 szerint)
- L 08.00-7 Kolbászárú összes fehérjetartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-7 szerint)
- L 08.00-8 Kolbászárú hidroxiprolin-tartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-8 szerint)
- L 08.00-9 Kolbászárú összes foszfortartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-9 szerint)
- L 08.00-10 Feltárt-tejfehérje-tartalom meghatározása főtt kolbászokban és füstölt kolbász jellegű húskészítményekben, valamint máj hozzáadása nélkül készült főzőkolbászokban
- L 08.00-11 Élelmiszerszínezékek kimutatása nyers, főtt, főző kolbászokban és pástétomokban (Végrehajtása L 06.00-10 szerint)
- L 08.00-12 Élelmiszerszínezékek kimutatása felületén kezelt főtt kolbászokban és füstölt árukban
- L 08.00-13 Szalmonellák kimutatása kolbászárúban (Végrehajtása az L 06.00-11 szerint)
- L 08.00-14 Nitrit- és nitrát-tartalom meghatározása kolbászárúban (Végrehajtása az L 06.00-12 szerint)

- L 08.00-15 Kolbászárúk citromsav (citrát)-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-13 szerint)
- L 08.00-16 Kolbászárúk ecetsav (acetát)-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-14 szerint)
- L 08.00-17 Kolbászárúk L- és D-tejsav (L-és D-laktát)-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-15 szerint)
- L 08.00-18 Kolbászárúk D-glükonsav (D-glükonát)-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-16 szerint)
- L 08.00-19 Kolbászárúk L-glutaminsav (L-glutamát)-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-17 szerint)
- L 08.00-20 Kolbászárúk szövettani összetételének meghatározása; Rutineljárás minőségi és mennyiségi hisztológiai vizsgálatokra (Végrehajtása az L 06.00-13 szerint)
- L 08.00-21 Kolbászárúk karbamid-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 06.00-14 szerint)
- L 08.00-22 Kondenzált-foszfatok meghatározása kolbászárúkban (Végrehajtása az L 06.00-15 szerint)
- L 08.00-23 Kolbászárúk glükóztartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-22 szerint)
- L 08.00-24 Kolbászárúk laktóztartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-23 szerint)
- L 08.00-25 Kolbászárúk szacharóztartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07-24 szerint)
- L 08.00-26 Kolbászárúk keményítőtartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-21 vagy L 07.00-25 vagy L 07.00-33 vagy L 07.00-33a szerint)
- L 08.00-27 Fehérjéinek kimutatása kolbászárúkban kettős géldiffúzióval Ouchterlany szerint (Végrehajtása az L 07.00-35 szerint)
- L 08.00-28 Kolbászárúk fehérjetartalmának meghatározása biuret-eljárással oldatban az immunológiai vizsgálathoz (Végrehajtása az L 06.00-23 szerint)
- L 08.00-29 Enterobacteriaceae meghatározása kolbászárúkban; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 06.00-24 szerint)
- L 08.00-30 Enterobacteriaceae meghatározása kolbászárúkban; Cseppentéses eljárás; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 06.00-25 szerint)

### 10.00 Halak

- L 10.00-1 Halak és halkészítmények hisztamin-tartalmának meghatározása - fluorimetriás módszer; Referencia eljárás

## 11.00 Halkészítmények

- L 11.00-1 Halkészítmények hisztamin-tartalmának meghatározása - fluorimetriás módszer; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 10.00-1 szerint)

## 12.00 Rákok, kagylós rákok és puhatestűek, egyéb állatok és ezek készítményei

- L 12.00-1 Rákok, kagylós rákok és puhatestűek hisztamintartalmának meghatározása - fluorimetriás módszer; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 10.00-1 szerint)

## 13.00 Zsírok, olajok, kivéve a vaj (04.00)

- L 13.00-1(EK) Erukasav-tartalom meghatározása étolajban és ételzsírokban, valamint olaj- és zsíradaléktartalmú élelmiszerekben
- L 13.00-2 Petroléterben oldhatatlan oxidált zsírsavak meghatározása; Oldhatatlan szennyezők meghatározása zsírokban és olajokban (petroléteres eljárás)
- L 13.00-4 Zsírok és olajok oldhatatlan szennyeződései szervesetlen alkotórészeinek meghatározása
- L 13.00-5 Savtartalom meghatározása zsírokban és olajokban
- L 13.00-6 Peroxidszám meghatározása zsírokban és olajokban (Wheeler-módszer; Sully-módszer)

## 13.03/04 Növényi zsírok és olajok

- L 13.03/04-1 Szabad és különböző tokoferolok (tokoferolok és tokotrienolok) meghatározása étkezési zsírokban és étolajokban

## 13.05 Margarinok

- L 13.05-1 Víztartalom meghatározása margarinokban
- L 13.05-2 Zsírmentes szárazanyag-tartalom meghatározása
- L 13.05-3 Zsírmentes tartalom meghatározása margarinokban
- L 13.05-4 Konyhasótartalom meghatározása margarinokban; Potenciometriás eljárás
- L 13.05-5 pH-érték meghatározása margarinokban
- L 13.05-6 Összes fehérjetartalom meghatározása margarinokban

## 13.06. Félzsíros margarinok

- L 13.06-1 Víztartalom meghatározása félzsíros margarinokban
- L 13.06-2 Zsírmentes szárazanyag-tartalom meghatározása félzsíros margarinokban
- L 13.06-3 Zsírmentes tartalom meghatározása félzsíros margarinokban
- L 13.06-4 Konyhasótartalom meghatározása félzsíros margarinokban (Végrehajtása az L 13.05-3 szerint)

- L 13.06-5 pH-érték meghatározása félzsíros margarinokban (Végrehajtása az L 13.05-5 szerint)
- L 13.06-6 Összes fehérjetartalom meghatározása félzsíros margarinokban (Végrehajtása az L 13.05-6 szerint)

### 13.07 Zsírkeverékek, zsírkészítmények

#### 13.07.12 Sütésre használt zsír (olaj)

- 
- L 13.07.12-1 A poláros összetevők meghatározása
- L 13.07.12-2 A füstölési hőfok meghatározása

### 14.00 Levesek, mártások kivéve a majonéz (20.00) és emulgeált mártások

#### 14.02 Száraz, nem édes levesek, húsbetéttel is

- 
- L 14.02-1 Antioxidánsok kimutatása száraz leveskészítményekben (Végrehajtása az L 00.00-11 szerint)

### 16.00 Gabonatermékek, sütésre előkészített lisztkeverékek

- 
- L 16.00-1 Oldhatatlan, szerves ballasztanyagok meghatározása gabonaalapú élelmiszerekben; Módosított semleges-detergens-eljárás kiegészítő alfa-amiláz kezeléssel Robertson és van Soest szerint

#### 16.01 Gabonalisztek

- 
- L 16.01-1 Gabonaliszt nedvességtartalmának meghatározása
- L 16.01-2 Gabonaliszt hamutartalmának meghatározása

#### 16.03 Gabonadarák

- 
- L 16.03-1 Gabonadara nedvességtartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 16.01-1 szerint)
- L 16.03-2 Gabonadara hamutartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 16.01-2 szerint)

### 17.00 Kenyerek, péksütemények

- 
- L 17.00-1 Szárítási veszteség meghatározása kenyérben, beleértve a kenyértésztából készített süteményeket
- L 17.00-2 Savfok meghatározása kenyérben, beleértve a kenyértésztából készített süteményeket
- L 17.00-3 Hamutartalom meghatározása kenyérben, beleértve a kenyértésztából készített süteményeket
- L 17.00-4 Összes zsírtartalom meghatározása kenyérben, beleértve a kenyértésztából készített süteményeket
- L 17.00-5 Keményítőtartalom meghatározása kenyérben, beleértve a kenyértésztából készített süteményeket

- L 17.00-6 Kloridtartalom meghatározása kenyérben, beleértve a kenyértésztából készített süteményeket
- L 17.00-7 Laktóztartalom meghatározása kenyérben, beleértve a kenyértésztából készített süteményeket
- L 17.00-8 A zsírban levő félmikro vajsavszám meghatározása kenyérben, beleértve a kenyértésztából készített süteményeket
- L 17.00-9 Fehérjék immunológiai kimutatása kenyérben; Rutineljárás (Végrehajtása az L 18.00-9 szerint)
- L 17.00-10 Kenyér szorbinsav-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 00.00-9 szerint)
- L 17.00-11 Kenyér orotsav-tartalmának meghatározása kenyérben, beleértve a kenyértésztából készített süteményeket (Végrehajtása az L 18.00-3 szerint)
- L 17.00-12 A zsírban levő vajsavtartalom meghatározása kenyérben, beleértve a kenyértésztából készített süteményeket
- L 17.00-13 Oldhatatlan, szerves ballasztanyagok meghatározása kenyérben, beleértve a kenyértésztából készített süteményeket (Végrehajtása az L 16.00-1 szerint)
- L 17.00-14 Propionsav meghatározása kenyérben

#### 18.00 Finom péksütemények

- L 18.00-1 Fehérjék immunológiai kimutatása süteményekben (beleértve a kenyeret és a gluténmentes süteményeket), valamint az édesipari termékeket
- kettős géldiffúzióval Dochterlony szerint
  - immunelektroforézissel Grabar és Williams szerint (mindkettő Scheidegger módosításával)
  - ellenáramú elektroforézissel Gocke és Howe szerint

#### Rutineljárások

- L 18.00-3 Finom sütemények orotsav-tartalmának meghatározása
- L 18.00-4 Finom sütemények hamutartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 17.00-3 szerint)
- L 18.00-5 Finom sütemények összes zsírtartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 17.00-4 szerint)
- L 18.00-6 Finom sütemények keményítő-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 17.00-5 szerint)
- L 18.00-7 Finom sütemények kloridtartalmának meghatározása a konyhasó-tartalmának kiszámításához (Végrehajtása az L 17.00-6 szerint)
- L 18.00-8 Finom sütemények laktóztartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 17.00-7 szerint)
- L 18.00-9 Vajsavtartalom meghatározása finom sütemények zsírjában (Végrehajtása az L 17.00-12 szerint)

- L 18.00-10 Finom sütemények koleszterin-tartalmának meghatározása;  
Gázkromatográfiás eljárás
- L 18.00-11 Propionsav meghatározása finom süteményekben

## 20.00 Majonéz, emulgeált mártások, hideg mártáskészítmények, csemege saláták

### 20.01-1 Majonéz és majonézkészítmények

- 
- L 20.01-1 Tartósítószer meghatározása majonézben és  
majonézkészítményekben (Végrehajtása az L 00.00-10 szerint)

### 20.01/02 Majonéz és emulgeált mártások

- 
- L 20.01/02-1 pH-érték mérése majonézben és emulgeált mártásokban
- L 20.01/02-2 Az összes savtartalom meghatározása majonézben és emulgeált mártásokban
- L 20.01/02-3 Szárazanyag-tartalom meghatározása majonézben és emulgeált mártásokban
- L 20.01/02-4 Konyhasó-tartalom meghatározása majonézben és emulgeált mártásokban
- L 20.01/02-5 Az összes zsírtartalom meghatározása majonézben és emulgeált mártásokban
- L 20.01/02-6 A tojássárgája-tartalom meghatározása majonézben és emulgeált mártásokban (kinolin-molibdát-eljárás)

### 20.04 Húsos saláták

- 
- L 20.04-1 Hústartalmú saláták szövettani összetételének meghatározása;  
Rutineljárás minőségi és mennyiségi hisztológiai vizsgálatokhoz  
(Végrehajtása az L 06.00-13 szerint)

## 22.00 Szárzészta

### 22.02 Szárzészta szokásos, nagy és különösen nagy tojástartalommal

- 
- L 22.02/04-1 Koleszterin-tartalom meghatározása (tojástartalmú) szárzésztaiban;  
Gázkromatográfiás eljárás

## 23.00 Hüvelyesek, olajos magvak, csonthéjas gyümölcsök

### 23.04 Olajos magvak

- 
- L 23.04-1(EK) Olajos magvak erukasav-tartalmának meghatározása átvételkor

## 24.00 Burgonyák, keményítőben gazdag növényi részek

### 24.07 Burgonyaropogós készítmények

#### 24.07.01 Burgonyaszemek, zsírban kisütve (Chips)

- 
- L 24.07.01-1 Antioxidánsok kimutatása chipsben (Végrehajtása az L 00.00-11 szerint)

## 25.00 Friss zöldségfélék kivéve a rebarbara

- L 25.00-1(EK) Mintavételi eljárás zöldségféléken és zöldségfélékben levő kártevők elleni növényvédőszer maradványok hatósági ellenőrzésére (Végrehajtása az L 29.00-1(EK) szerint)

## 26.00 Zöldségtermékek, zöldségkészítmények kivéve a rebarbara és saláták (20.00)

### 26.04 Leveles zöldségfélék, savanyított és/vagy savanyútartósított zöldségek (főzelékkonzervek)

- L 26.04-1 Klorid meghatározása a felöntőlében, illetve a kipréselt sóslében a savanyúkáposzta konyhasótartalmának kiszámításához
- L 26.04-2 Aszkorbinsav meghatározása a felöntőlében, illetve kipréselt sóslében a savanyúkáposzta sós préslevében (térfogatos eljárás)
- L 26.04-3 A pH-érték mérése a felöntőlében, illetve kipréselt sóslében a savanyúkáposzta sós préslevében
- L 26.04-4 Titrálható savak (összes sav) meghatározása a felöntőlében, illetve a savanyúkáposzta sós préslevében
- L 26.04-5 Az illó savak meghatározása a felöntőlében, illetve a savanyúkáposzta sós préslevében

## 26.11 Termés főzelékkonzervek

### 26.11.03 Paradicsomvelő-konzervek, kétszer sűrítve

- L 26.11-03-1 Sűrített paradicsomkonzervek szárazanyag-tartalmának meghatározása (Gravimetriás eljárás)
- L 26.11-03-1a Sűrített paradicsomkonzervek szárazanyag-tartalmának meghatározása (potenciometriás eljárás)
- L 26.11-03-2 Kloridtartalom meghatározása sűrített paradicsom konzervekben (potenciometriás eljárás)
- L 26.11-03-3 Sűrített paradicsomkonzervek pH-értékének meghatározása
- L 26.11-03-4 Sűrített paradicsomkonzervek összes savtartalmának meghatározása (potenciometriás eljárás)
- L 26.11-03-5 Citromsav-meghatározás (enzimes eljárás)
- L 26.11-03-6 Sűrített paradicsomkonzervek sósavban oldhatatlan (homok)-tartalmának meghatározása
- L 26.11-03-7 Sűrített paradicsomkonzervek cukortartalmának meghatározása inverzió előtt és után (Luff-Schoorl-eljárás)
- L 26.11-03-8 Sűrített paradicsomkonzervek cukortartalom meghatározása (enzimes eljárás)
- L 26.11-03-9 L-glutaminsav meghatározása sűrített paradicsomkonzervekben (enzimes eljárás)
- L 26.11-03-10 Sűrített paradicsomkonzervek káliumtartalmának meghatározása (gravimetriás eljárás)

L 26.11-03-11	Sűrített paradicsomkonzervek összes nitrogénjének meghatározása
L 26.11-03-12	Sűrített paradicsomkonzervek formolszámának meghatározása
L 26.11-03-13	Sűrített paradicsomkonzervek lipopintartalmának meghatározása
L 26.11-03-14	Sűrített paradicsomkonzervek, fűszeres paradicsommártások (ketchup) és hasonló termékek vízdoldható színanyagainak kimutatása
L 26.11-03-15	Hangyasav meghatározása sűrített paradicsomkonzervekben, fűszeres paradicsommártás (ketchup)-ban és hasonló termékekben (enzimes eljárás)
L 26.11-04	Háromszor besűrített paradicsomkonzervek vizsgálata (Végrehajtása az L 26.11-03-1-től 15-ig szerint)

#### 26.14 Savanyúság konzervek

L 26-14	Savanyúság konzervek vizsgálata (Végrehajtása az L 26.04-3-től 5-ig szerint)
---------	--

#### 26.26 Zöldséglevék

L 26.26-1	Zöldséglevék oldható szilárd maradékainak mérése; Refraktometriás-eljárás (Végrehajtása az L 30.000-2(EK) szerint)
L 26.26-2	Nitrát-meghatározás zöldséglevékben (Végrehajtása az L 48.03.05-1 szerint)

#### 26.26-01 Paradicsomlé

L 26.26-01-1(EK)	Paradicsomlé szárazanyag-tartalmának meghatározása
------------------	--

#### 29.00 Friss gyümölcsök beleértve rebarbara

L 29.00-1(EK)	Mintavételi eljárás kártevők ellen használt gyümölcsben és zöldségben, illetve felületükön levő növényvédőszer-maradványok hatósági ellenőrzésére
L 29.00-2	Szulfid (kénessav) meghatározása friss gyümölcsben (Végrehajtása az L 30.00-1 szerint)

#### 30.00 Gyümölcsstermékek kivéve gyümölcslevék (31.00) és gyümölcsnektárok, valamint befőttek (41.00), zselék, lekvárok, gyümölcskészítmények beleértve rebarbara

L 30.00-1	Szulfid (kénessav) meghatározása friss gyümölcsben
L 30.00-2(EK)	Refraktometriás eljárás az oldható száraz maradékok mérésére gyümölcsből és zöldségből készített termékekben