

- Harkayné Winkler M. és munkatársai: Új természetes, natúr (bio) élelmiszerek előállítása
Élelmezési Ipar, **47** (1993) 1, 2-5.
- Pollák L-né és Gönczy A.: A Fővárosi hatósági élelmiszer-ellenőrzés kialakulása és rövid története (1874-1991)
Élelmezési Ipar, **47** (1993) 1, 12-15.
- Hoschke Á. és munkatársai: Glükoamiláz termékképződés fermentációs körülményeinek tanulmányozása
Élelmezési Ipar, **47** (1993) 2, 35-39.
- Czukur B. és munkatársai: Szójabab nagyfrekvenciás hőkezelése
Élelmezési Ipar, **47** (1993) 2, 40-44.
- Hámory B.: Ár - Költség - Fedezet - Nyereség számítás számítógéppel
Élelmezési Ipar, **47** (1993) 2, 50-53.
- Szeitzné Szabó M. és munkatársai: Hazai szikvizek magas alumínium tartalma és annak kiküszöbölése
Élelmezési Ipar, **47** (1993) 2, 54-58.
- Gryllus V-né és Anyos É.: A répa N-vegyületeinek hatása a gyártástechnológiára és a környezetre
Cukoripar, **44** (1993) 1, 3-11.
- Kora M. és Csépany Á-né: A sertés bőrke tulajdonságai és feldolgozási lehetőségei
I. A sertésbőrke kémiai összetétele és funkcionális tulajdonságai a sertéstípus és a testtáj függvényében
A Hús, (1992) 4, 214-219.
- Sas B. A hús és egyéb állati eredetű élelmiszerek kémiai szennyező anyagainak hazai és nemzetközi szabályozása II.
A Hús, (1992) 4, 223-228.
- Klosz T.: A vágósertések húsipari értékének vizsgálata a színhústartalom alapján I.
A Hús, (1992) 4, 229-231.
- Zackel E.: Fagyasztás hatása a sárgarépa mikroszerkezetére és biológiai változásaira a tárolási idő függvényében
Hűtőipar, **38** (1992) 4, 3-11.
- Borbély Zs. és Tóth: Új műszer, nagyobb pontosság a dohány fajtérfogat mérésében
Magyar Dohányújság, **100** (1992) 4, 11-13.

- Palmer, S.: Az étrendi zsírok szerepe az egészségjavításban és a betegségek megelőzésében
Olaj, Szappan, Kozmetika, **41** (1992) 4, 97-110.
- Kemény T. és munkatársai: Geometriai zsírsav izomerek kapillárkolonnás gázkromatográfiás analízise
Olaj, Szappan, Kozmetika, **41** (1992) 4, 111-115.
- Daradics L. és Pálinkás J.: Zsírsav-szarkozid-sók kémiai összetételének meghatározása vékonyréteg kromatográfiával
Olaj, Szappan. Kozmetika, **41** (1992) 4, 115-117.
- Mlellgaard, M, C.: A sör íze
Söripar, **39** (1992) 4, 105-117.
- Müller, R.: Az immuneszt és felhasználása a söripari analitikában
Söripar, **39** (1992) 4, 118-123.
- Piendl, A.: A német alkoholmentes alsóerjesztésű csapolt sör összetétele
Söripar, **39** (1992) 4, 124-127.
- Schmidt, J.H.: Mikrobiológiai gyorsmeghatározási módszerek kritikai elemzése
Söripar, **39** (1992) 4. 128-132.
- Katona L. és Lengyel A.: A sütőipari termékek minősége a hatósági ellenőrzés tükrében
Sütőipar, **40** (1993) 1, 13-17.
- Szenes E-né : A hazai üdítőital-ipar kialakulása, fejlődése, jelenlegi helyzete-különös tekintettel a csomagolásra
Szeszipar, **40** (1992) 4, 115-122.
- Ludvig L. és Ledniczky F-né : Maltodextrin előállítás
Szeszipar, **40**(1992)4. 123-128.
- Gál F. és Balogh I.: Lizin előállítás ipari méretekben
Szeszipar, **40** (1992) 4, 129-131.
- Lakner Z. és Bálint T-né . A korszerű marketing-management alkalmazása a szeszipari vállalatok stratégiai tervező munkájában
Szeszipar, **40** (1992) 4, 131-135.
- Szenes E-né . Az italcsomagolások szabályozása Európában
Szeszipar, **40** (1992) 4, 136-140.
- Kiss I.: Ionizáló sugárzás alkalmazása élelmiszerek tartósítására, a mikrobiológiai szennyeződés csökkentésére
Szeszipar, **40** (1992) 4, 148-152.
- Fenyvessy J.: A juhtej analízise és ipari feldolgozásának lehetősége
Tejipar, 42 (1992) 4, 73-77.

Mikrohullámú mintaelőkészítés

A mikrohullámú roncsoló a nedves laborokban elvégzendő roncsolási feladatok új, dinamikus terjedő eszköze. Segítségével jól definiált körülmények között történik a roncsolás.

Felhasználási területei: AAS, ICP, GC, HPLC, TLC, aminosav analízátor mintáinak előkészítése, bepárlása, szárítása, nedvességtartalom meghatározása.

Előnyei: Zárt rendszerű edényzet max. 140 bar-ig gyors; igen nehezen feltárható minták pl. olaj, szén, csokoládé, tej (25g), máj (5g), margarin (0,5g), gumi, műanyagok, bauxit, bazalt feltárása max. 24' alatt akár egyidejűleg is! Egyszerűbb minták feltárása néhány percig tart. Energia és vegyszertakarékos módszer. Lehetőség van adott hőmérsékleten való feltárásra.

A **MILESTONE** új generációjú edényzettel jelent meg a piacon 1991-ben, a **ROTOR**-ral.

A ROTOR-ban a feladattól függően 3, 6 vagy 10 minta helyezhető el. Az edényzetből – db/űrtartalom/nyomás szerint – az alábbi változatok léteznek: 3 db/400 ml/15 bar, 10/100/30, 6/160/60, 6/100/110 és 6/75/125, ez az utolsó magas hőmérsékletekhez. Az edények mind TFM-ből készülnek, ez az anyag nem "emlékszik" (nincs memória-effektus mint a teflonnál), és 330 °C körüli hőmérsékleten is használható. Az edényzet ellátható kvarc, hidrolízis betétekkel vagy vákuumos/inertgázos fejjel (szárítás gyorsítása, oxidálódás megelőzésére).

Felhívjuk szíves figyelmét az általunk fogalmazott, a **RETSCH** által gyártott készülékekre és a kedvező árú, de kiváló minőségű **üregkatódos lámpákra** is.

Gyártó: **MILESTONE**
ITALY

Forgalmazó: MWD Labssystem Kft.
2095 Pilisszántó, Vörösmarty u. 22.
Tel/Fax: (26)27-549