

- Farkas J.: A preventív mikrobiológiai minőségbiztosítás HACCP rendszerének alkalmazása a baromfiipari elsődleges feldolgozás folyamatában
Élelmezési Ipar, **47** (1993) 3, 65 - 68.
- Berndorferné Kraszner É. és Lásztity N.: Az élelmiszerek oxálsav tartalma és táplálkozási szerepe
Élelmezési Ipar, **47** (1993) 4, 104 - 105.
- Biacs P. és munkatársai : Analitikai és mintavételes Codex bizottság 18. ülészsaka
Élelmezési Ipar, **47** (1993) 4, 115 - 118.
- Tömösközi S. és munkatársai : Nem konvencionális fehérjeforrások az emberi táplálkozásban II. Napraforgómag fehérjevizsgálata
Élelmezési Ipar, **47** (1993) 5, 137 - 141.
- Tömösközi S. és munkatársai : Nem konvencionális fehérjeforrások az emberi táplálkozásban III. Tökmag fehérjék vizsgálata
Élelmezési Ipar, **47** (1993) 7, 200 - 203.
- Biacs P. és munkatársai : Innováció és élelmiszeripari feldolgozás európai szinten
Élelmezési Ipar, **47** (1993) 5, 142 - 145.
- Budai T.: ETK jelölés és vonalkód a gyakorlatban
Élelmezési Ipar, **47** (1993) 5, 146 - 151.
- Schotter K-né : A cukortechnológia kémiai segédanyagai
Cukoripar, **44** (1993) 2, 56 - 67.
- Zsarnóca G. és Körmeny L.: Dobozolt sonkák elégséges hőkezelésének meghatározása
A Hús, (1993) 2, 84 - 89.
- Incze K.: A fermentálás, a pácolás és a hőkezelés fejlődése a húsiparban
A Hús, (1993) 2, 90 - 97.
- Tósiné Lak B.: ISO 9000 - a bizalom záloga
A Hús, (1993) 2, 98 - 99.
- Kjeld, P.P.: A zöldség-blansírozás optimalizálása
Hűtőipar, **39** (1993) 1, 3 - 9.
- Bíró Gy.: Növényi élelmiszerek a táplálkozásban: előnyök és aggályok
Hűtőipar, **39** (1993) 1, 20 - 17.

- Ébner Gy. és munkatársai: Az albertirsai hűtőház számítógépes folyamatirányító rendszere
Hűtőipar, **39** (1993) 1, 18 - 20.
- Urbányi Gy. és Horti K.: Fagyasztva-szárított málnapor színének alakulása az előállítás és a tárolás során
Hűtőipar, **39** (1993) 1, 21 - 27.
- Zackel E.: Zellerfajták gyorsfagyaszthatóságának és tárolhatóságának vizsgálata
Hűtőipar, **39** (1993) 1, 28 - 34.
- Zackel E.: Termesztéstechnológiák és az előfőzési módok hatása a sárgarépa minőségére
Hűtőipar, **39** (1993) 2, 3 - 18.
- Somos Gy.: A többszörösen telítetlen zsírsavak kémiája és élettani hatása
Olaj, Szappan, Kozmetika, **42** (1993) 1, 7 - 12.
- Chanter, J.: Harmadik generációs folyékony pótanyagok a sör- iparban a jövőbeni fejlődés
Söripar, **40** (1993) 1, 9 - 14.
- Bonabot, J.C.: Vállalatcentrikus marketing stratégia
Sütőipar, **40** (1993) 2, 46 - 51.
- Werli J.: Mindennapi kenyereink (biotechnológia és a természetes adalékanyagok szerepe az egészséges táplálkozást biztosító sütőipari termékeknél)
Sütőipar, **40** (1993) 2, 52 - 56.
- Léder F-né : Gabonapelyhek a sütőiparban
Sütőipar, **40** (1993) 2, 58 - 61.
- Hajdú Gy-né : A melaszbazison szaporított sörélesztő minősítő kísérleteiről
Szeszipar, **41** (1993) 1, 5 - 6.
- Sági L.: Csomagolóanyagok újrafelhasználásának lehetőségei
Szeszipar, **41** (1993) 1, 7 - 8.
- Ravasz K. és Hajdú Gy-né : A vas szerepe az anyagcserefolyamatokban, vassal dúsított élelmiszerek
Szeszipar, **41** (1993) 1, 22 - 25.
- Csomárné Bognár K.: Szabványosítás helyzete az élelmiszeriparban 1993.
Szeszipar, **41** (1993) 2, 48 - 56.
- Tar J.: Az ISO 9000 és a menedzsment I.
Szabvány és Világ, 45 (1993) 3, 19 - 22.
- Tar J.: Az ISO 9000 és a menedzsment II.
Szabvány és Világ, 45 (1993) 4, 21 - 24.

Élelmiszeripari alap- és adalék- anyagok adatbázisa

Az élelmiszeripari alap- és adalékanyagok legnagyobb európai adatbázisa a Hollandiában működő:

Food Ingredients Data Services.

A **KÉKI Élelmiszer Minőségügyi Információs Centruma** felvette a kapcsolatot az adatbázissal és tagsági jogosultságot szerzett. Ennek értelmében megkérheti a FI Data Services - több, mint 5000 élelmiszeripari alap- és adalékanyagot tartalmazó - adatbankjából ezen anyagok, valamint a gyártóik, forgalmazóik és a szállítóik részletes adatait.

Az adatbázis - többek között - az anyagok alábbi fő csoportjait tartalmazza:

Adalékanyagok - Aminosavak - Antioxidánsok - Aromaanyagok - Borok és szeszes italok - Csonthéjasok - Cukrászat - Cukrok - Ecet - Édesítőszeres - Élesztő - Emulgeálószeres - Enzimes - Feldolgozási segédanyagok - Félkész-termékek - Fűszerek - Gabonafélék - Gélesített rendszerek - Gyógynövények - Gyümölcs-termékek - Haltermékek - Hidrokolloidok - Hús-termékek - Illóolajok - Ízesítők - Kakaófélék - Keményítők és keményítő-származékok - Magok - Méztermékek - Növényi extraktumok - Oleorezinek - Rostok - Sajtok - Stabilizálók - Színezékek - Szirupok - Szója-termékek - Tartósítószeres - Tartósított termékek - Tejtermékek - Tojás termékek - Vegyszerek - Vér-termékek - Zöldség-termékek - Zsírok és olajok - Zsír-pótlók.

A KÉKI-ÉLMINFO várja az érdeklődők megrendeléseit, kérdéseit, melyeket a FI Data Services adatbázisa alapján megválaszolhat.

1536 Budapest, Pf.: 393. **KÉKI-ÉLMINFO** Tel/Fax: 156 5082

A funkcionalitás szem előtt tartásával kifejlesztett új CO₂ inkubátor

A HERAEUS INSTRUMENTS jelenleg vezet be a piacra egy új CO₂ inkubátort, amely előfutára a laboratóriumi berendezések teljesen új, Funkcionális Vonal elnevezésű generációjának. A Funkcionális Vonal a nagyfokú funkcionális készséget kombinálja az egyszerű kezelhetőséggel.

A mai laboratóriumokban a rutin vizsgálatoknál egyre növekszik a sejtkultúrák, mint tesztelési rendszerek jelentősége. Szem előtt tartva az ilyen irányú fejlődést, a HERAEUS INSTRUMENTS kialakította a BB 16 CO₂ inkubátort, amely a fenti célra kielégítő funkcionalitással rendelkezik, amellet könnyen és olcsón üzemeltethető.

Az "autostart" funkció révén a rendszer beindítása és szabályozása automatikusan történik, ami lehetővé teszi, hogy az üzemeltető minden figyelmét a munkafeladatra összpontosíthassa. Az új, a hővezető képesség változásán alapuló CO₂-mérő rendszer még alacsony CO₂-tartalom mellett is biztosítja a pH-értékek hosszútávú stabilitását, s ezáltal a BB 16 jól használható az érzékeny primer kultúrák kezelésére. A mikroprocesszoros ellenőrző rendszer magában foglalja a hőmérséklet és a CO₂ szint PID kontrollját is.

A BB 16 98% relatív páratartalom mellett dolgozik, ami megóvjja a mintákat a kiszáradástól, és fenntartja a sejteken belül a megfelelő ozmotikus nyomást, még a hosszú életű kultúrák esetében is.

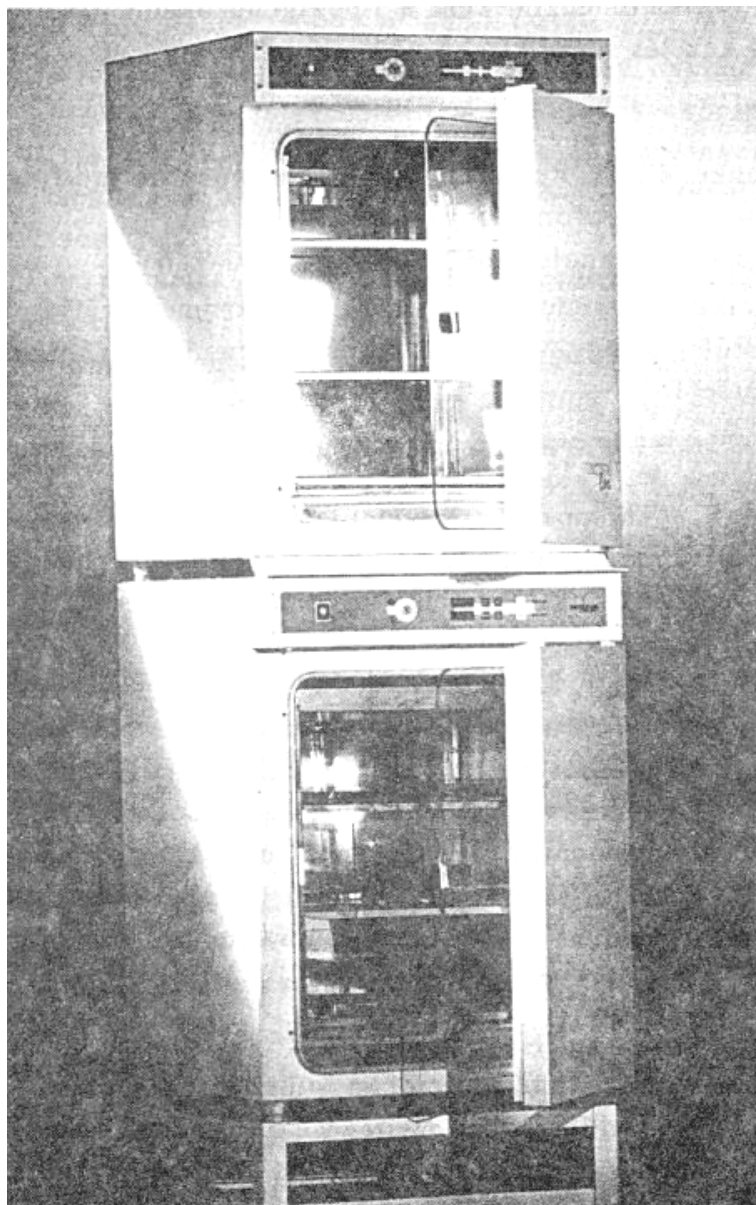
A rövid kiegyenlítési idő biztosítja, hogy a rövid élettartamú kultúrák számára, illetve, amikor gyakran kell nyitni és csukni az ajtót, a munkakamra atmoszférája gyorsan helyreállítható legyen. Hogy a belső atmoszféra stabilitásával kapcsolatos igen magas követelmények is kielégíthetőek legyenek, a BB 16 olyan, gázt át nem eresztő rekesszel is felszerelhető, amely három részre osztja a munkakamrát.

A szennyeződés elleni fokozott védelem érdekében az inkubátor teljesen rézből készült változata is rendelkezésre áll.

Mivel a BB 16 keskeny, rendkívül kis helyre van szüksége, sőt két BB 16 egymásra is rakható. A laboratórium padlójáról esetlegesen felszálló mikrobák ellen megfelelő védelmet nyújt, ha a készüléket egy talapzatra állítjuk.

A GS címkét viselő BB 16 a biztonság tekintetében minden szükséges felszereléssel rendelkezik.

Gyártó: HERAEUS Instruments GmbH
Laboratory Division
Postfach 1563
D-6450 Hanau 1, Németország
Tel.: (0049 6181) 35465, Fax: ()35749



BB 16 CO₂ inkubátor a Funkcionális Vonal sorozatból

Az új CO₂ inkubátor fő jellemzője a funkcionális tervezés és a könnyű üzemeltetés - magas minőségi követelmények és alacsony ár mellett.