

hogy azok kiértékeléséig – meghatározatlan időtartamra – kiterjeszti a türelmi időt, ami alatt az élelmiszer-előállítók még a régi jelölési módot használhatják. (World Food Regulation Review, 1994 szeptember, 8-9. oldal)

A hírekben közöltek háttéranyagai a megadott számok alapján a KÉKI-ÉLMINFO-nál megrendelhetők.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: *Boross Ferenc*

Cserhalmi Zsuzsanna és Konstantin Katsaras: Szójafehérje-készítmények funkciós tulajdonságainak és mikroszerkezetének összehasonlító vizsgálata

Élelmezési Ipar **48** (1994) 10, 300-305

Lásztity Radomir, Örsi Ferenc, Kárpáti Mária, Tömösközi Sándor és Bajkai Tibor: Merre tart a gabonatermelés és -feldolgozás

Élelmezési Ipar **48** (1994) 10, 306-310

Biacs Péter: Változás az élelmiszer-lánc és a környezet kapcsolatában: az agrár felsőoktatás szerepe

Élelmezési Ipar **48** (1994) 10, 311

Cserhalmi Zsuzsanna és Czukor Bálint: Az extrudálás hatása a rizs egyes technofunkciós tulajdonságaira

Élelmezési Ipar **48** (1994) 11, 325-328

Aubrecht Erzsébet és Molnár Mihályné: A hajdina liszt prolamin tartalmának vizsgálata ELISA módszerrel

Élelmezési Ipar **48** (1994) 11, 332-334

Juhászné Román Mariann: *Lactobacillus brevis* hőpusztulása sörben, borban, gyümölcsleiben

Élelmezési Ipar **48** (1994) 11, 335-338

Várkonyi Gábor: A WHO arany szabályai az élelmiszerek biztonságos elkészítéséhez

Élelmezési Ipar **48** (1994) 11, 339-340

Erdész Sándor és Sós Józsefné: A minőségbiztosítás sajátosságai az élelmiszeriparban

Konzervújság (1994) 3, 81-83

Sohár Pálné: A „bioélelmiszerek” élelmezés-egészségügyi vonatkozásai

Konzervújság (1994) 3, 103-105