
HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: *Boross Ferenc*

Fábri Ilona, Tabajdiné Pintér Veronika: A FAO/WHO Codex Alimentarius Bizottság HACCP rendszer irányelvei és alkalmazása
Élelmezési Ipar, **49** (1995) 5, 147-150

Biacs Péter Károly, Hidvégi Máté: Kékszőlő antocianin színanyagainak vizsgálata I.r.
Élelmezési Ipar, **49** (1995) 6, 184-187

Hadnagy András: A LEUKOMOM fehérségmérő mint lehetséges színmérő Olaj, Szappan, Kozmetika, **43** (1994) 4, 147-155

Deák Péter: Light üdítőitalok aszpartámtartalmának folyadékkromatográfiás meghatározása
Szeszipar, **43** (1995) 1, 14-22

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: *Tóth Tiborné*

J. PRIETA, M. A. MORENO, S. DÍAZ, G. SUÁREZ & L. DOMINGUEZ: **Patulin mérése almalében és bébi almapürében a kétfázisú dialízis membrános eljárással** (Survey of Patulin in Apple Juice and Children's Apple Food by the Diphasic Dialysis Membrane Procedure)

J. AGRIC.FOOD CHEM. **42**(1994) 8, 1701-1703.

1992-ben Madridban kereskedelmi forgalomban beszerzett 100 almalében és 12 bébi almapürében mérték a patulin-tartalmat. A patulin koncentrációját dialízis kétfázisú membrános minta-előkészítés után fordított fázisú folyadékkromatográfiás módszerrel határozták meg. Az almalevek esetében kapott eredmények a következők voltak: a minták 82 %-ában tudtak patulint kimutatni, koncentrációja a vizsgált minták 75 %-ában 10 µg/l alatt volt, a legnagyobb mért patulin-koncentráció pedig 170 µg/l. A bébipürék nem tartalmaztak patulint. Javasolják, hogy a patulint tekintsek a bébiétel és ital céljára felhasznált alma minőségi jellemzőjeként.

Tóth Tiborné (Budapest)

C.Y.W. ANG, F.LIU, W.E. TOWNSEND & D.Y.C. FUNG: **Érzékeny kataláz póba melegített csirkehús véghőmérsékletének meghatározására** (Sensitive catalase test for end-point temperature of heated chicken meat)

J.FOOD SCI., **59** (1994)3, 494-497.

A szerzők által tökéletesített módszer lehetővé teszi a kataláz aktivitás mint a főzési véghőmérséklet biokémiai jelzője kimutatását. A csirke izomszövet inaktiválási hőmérséklettartományát először 68°C-nál magasabbnak és 72°C-nál kisebbnek találták. Ezután fél fokos lépésként mintákat melegítettek 69-től 71,5 °C-ig. A kataláz aktivitást