

R., Lásztity:

THE CHEMISTRY OF CEREAL PROTEINS

2nd Edition, CRC PRESS INC. Boca Raton, New York, 1996.

(328 oldal, 105 táblázat, 76 ábra, irodalom fejezetenként, tárgymutató)

A nemzetközileg ismert szerző monográfiájának második kiadása (az első kiadás 1984-ben volt) 1996 elején jelent meg bővített, átdolgozott formában. Szerző figyelembe vette és a könyv tükrözi azt a fejlődést, ami a gabona-fehérjekémia és biokémia e területén az utóbbi évtizedben végbement. Az új nagyhatékonyságú elválasztási módszerek (HPLC, RPHPLC, kapilláris elektroforézis stb.), a molekuláris biológia és a genetic engineering technikájának alkalmazása nagymértékben bővítette ismereteinket.

A könyv nagy súlyt helyez a fehérjék szerkezetére és a gabonák technológiai, valamint táplálkozási értékének kapcsolatára, az új ismeretek felhasználási lehetőségeire a nemesítő munkában. Különösen nagy figyelmet fordít a könyv az egyes minor fehérjekomponensekre (enziminhibitorokra, egyéb antinutritív faktorokra, bioaktív speciális fehérjékre), amelyek biológiai aktivitására az utóbbi időben derült fény.

A könyv alapszerkezete nem változott, a gabonafehérjék általános jellemzését követően az egyes gabonafélék (búza, rozs, tritikále, árpa, zab, kukorica, cirok, köles) fehérjéinek tárgyalása kerül sorra egy-egy fejezetben, végül a gabonafehérjék nem élelmiszer célú felhasználásáról esik röviden szó.

Lényegesen bővültek a búzán kívüli gabonafélék (elsősorban kukorica, árpa, zab) fehérjéivel foglalkozó fejezetek. Minden egyes fejezetet irodalomjegyzék követ, a tájékozódást igen részletes tárgymutató segíti.

A könyv értékes információi jól segíthetik a gabonatermesztés, feldolgozás és felhasználás területén dolgozó szakembereket a nemesítőktől és termesztőktől kezdve a feldolgozókon (malom- és sütőiparon) át a táplálkozástannal foglalkozókig. Ugyancsak érdeklődésre tarthat számot a kiadvány ajánlott irodalomként az egyetemi és posztgraduális oktatásban (az első kiadáshoz hasonlóan, amely több amerikai egyetemen is szerepelt ajánlott irodalomként).

Kovács József

Euro Food Chem IX

„Konferencia az élelmiszerek eredetazonosságáról és hamisításáról — analitikus megközelítés”

1997. szeptember 24-26., Interlaken, Svájc

A hitelesség igazolása és a visszaélések megelőzése az élelmiszerek egész skálájára nézve az élelmiszerkémia egyik legfontosabb feladatát képezi. Számos élelmiszervegyész foglalkozik ezzel a témával az összetevők kutatásában, az élelmiszer-törvénykezés végrehajtásában, a megfelelőség tanúsításában, a minőségellenőrzésben, valamint az analitikai módszertan kutatásában és fejlesztésében.

A következő témákban meghívott előadók szerepelnek:

1. Jogi vonatkozások és az élelmiszer-analitika szerepe (M. Walsh, IRL)
2. Húsok eredetazonosítása és a hústermékek hamisítása (G. Wijngaards, NL)
3. A tej és a tejtermékek hamisítása (P. Resmini, I)
4. Növényi termékek: a fűszerek, az ízesítőszerke és az aromaanyagok hamisítása (A. Mosandl, D)
5. Az olivaolaj valódisága (M. Lees, F)
6. Gyümölcsle-hamisítás (S. Page, USA)
7. A szénhidrátok kromatográfiája a hamisítások kimutatásában (J. Prodolliet, CH)
8. A kemotaxonómia, mint az eredetazonosítás kulcsa (F. Lambein, B)

Amennyiben Ön szeretné megkapni az 1997 tavaszán megjelenő második körlevelet, ilyen irányú igényét kérjük jelezze a következő címen:

Dr. Reto Battaglia, Migros Laboratories,
P.O. Box 266, CH-8031 Zürich, Switzerland;
Phone: +41 1 277 3140, Fax: +41 1 277 3170,
E-Mail: Reto.Battaglia@mgb.migros.inet.ch

Szervezet: Swiss Society on Food and Environmental Chemistry (Svájci Élelmiszer- és Környezetvegyészeti Szövetség); Dr.R. Battaglia, Migros-Genossenschafts-Bund, P.O. Box 266, CH-8031 Zürich, Switzerland. Phone: +41 1 277 3140, Fax: +41 1 277 3170.

Igénybejelentést szívesen fogad az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” Szerkesztősége is és küldi meg a rendelkezésre bocsátott programot az érdeklődők számára.