

2013. évi tartalomjegyzék

Ambrus Árpád, Zentai Andrea és Gál Veronika: Ötven éve alapították a Codex Alimentarius Bizottságot	(1-2) 5
Andrási Dávid, Mátyás Berény András és Kovács Béla: Konyhasók káliumtartalmának vizsgálata	(4) 163
Antal Tamás és Kerekes Benedek: Szárított alma összehasonlító érzékszervi vizsgálata	(1-2) 28
Biró György: Nemzetközi tanulmány a sófogyasztás jellemzőiről és csökkentésének gátjairól	(4) 184
Csóka Mariann, Tolnay Pál és Szabó S. András: Hármémz HMF tartalmának változása hőkezelés hatására és a tárolás során	(4) 157
Dorogházi Enikő: Beszámoló: „A termék megfelelőség ellenőrzése – A mintavétel és az analitikai vizsgálati eredmények megbízhatósága” szakmai megbeszélésről.....	(1-2) 75
Farkas József: Bél mikrobiotánk táplálkozás-tudományi és élelmiszervizsgálati jelentősége	(3) 89
Farkas Valér és Dalmadi István: Elektronikus orr – az élelmiszervizsgálat sok célra használható új eszköze	(4) 171
Gere Attila, Losó Viktor, Radványi Dalma, Juhász Réka, Kókai Zoltán és Sipos László: Csemegekukorica-fajták komplex értékelése	(3) 120
Gere Attila, Szabó Dániel, Franku Tamás, Györey Annamária, Kókai Zoltán, Sipos László: Panelcheck szoftver statisztikai lehetőségei az érzékszervi bírálócsoport teljesítményének monitorozásában ..	(1-2) 15
Pallóné Kísérdi Imola és Várkonyi Gábor: Beszámoló „Az új jelölési rendelet és a gyártmánylapok gyakorlati alkalmazása” témájú továbbképző rendezvényről	(1-2) 63
Rácz Georgina és Gyenge Balázs: Az észlelt egészségügyi kockázatok és hasznosság változása az idő és a fenntarthatóság trendjének függvényében	(1-2) 49
Soós Áron, Andrási Dávid, Kovács Béla: Belső sztenderdek alkalmazhatósága élelmiszerek induktív csatolású plazma tömegspektrometriás mikroelem-tartalmának vizsgálatában	(3) 106
Szabó S. András: Mikroelemek esszencialitása és az élelmiszervizsgálat	(3) 95
Tolnay Pál, Szabó S. András és Ágyai Szabó Gábor: CHIO CHIPS termékek vizsgálata	(1-2) 43
Várkonyi Gábor: Stratégiai partnerségi találkozó a VM-ben	(4) 191