

## Nemzeti szabványosítási hírek

2014. év január-március hónapban bevezetett szabványok:

### ICS 07.080.30 Élelmiszer-mikrobiológia

MSZ EN ISO 4833-1:2014 Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. Horizontális módszer a mikroorganizmusok számlálására. Telepszámlálás 30 °C-on lemezöntéses módszerrel (ISO 4833-1:2013), amely visszavonta az MSZ EN ISO 4833:2003-at

MSZ EN ISO 4833-2:2014 Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. Horizontális módszer a mikroorganizmusok számlálására. Telepszámlálás 30 °C-on felületi szélesztéses módszerrel (ISO 4833-2:2013), amely visszavonta az MSZ EN ISO 4833:2003-at

### ICS 67 Élelmiszeripar

67.050

MSZ EN 12393-1:2014 Növényi eredetű élelmiszerek. A peszticid szermaradékok GC vagy LC-MS/MS meghatározásának módszerei. 1. rész: Általános megfontolások, amely visszavonta az MSZ EN ISO 12393-1:2009-et

MSZ EN 12393-2:2014 Növényi eredetű élelmiszerek. A peszticid szermaradékok GC vagy LC-MS/MS meghatározásának módszerei. 2. rész: Extrakciós és tisztítási módszerek, amely visszavonta az MSZ EN ISO 12393-2:2009-et

MSZ EN 12393-3:2014 Növényi eredetű élelmiszerek. A peszticid szermaradékok GC vagy LC-MS/MS meghatározásának módszerei. 3. rész: Meghatározás és megerősítő vizsgálatok, amely visszavonta az MSZ EN ISO 12393-3:2009-et

MSZ EN 15662:2009 Növényi eredetű élelmiszerek. Peszticid szermaradékok acetonitriles extrakciót/szétválasztást és diszperziós SPE tisztítást követő meghatározása GC-MS-sel és/vagy LC-MS/MS-sel. QuEChERS-módszer (magyar nyelven megjelent)

67.060

MSZ EN ISO 20483:2014 Gabonafélék és hüvelyesek. A nitrogéntartalom meghatározása és a nyersfehérje-tartalom kiszámítása. Kjeldahl-módszer (ISO 20483:2013), amely visszavonta az MSZ EN ISO 20483:2007-et

67.200.10

MSZ EN 14105:2012 Zsír- és olajszármazékok. Zsír-sav-metil-észterek (FAME). A szabad és az összes glicerintartalom, valamint a mono-, di- és a trigliceridtartalom meghatározása (magyar nyelven megjelent)

MSZ EN 12966-2:2011 Állati és növényi zsírok és olajok. Zsír-sav-metil-észterek gázkromatográfiás meghatározása. 2. rész: A zsír-sav-metil-észterek előállítása (ISO 12966-2:2011) (magyar nyelven megjelent)

További információk: Kurucz Csilla szabványosítási menedzser, e-mail cs.kurucz@mszt.hu

## Review of national standardization

Csilla Kurucz

Implemented national standards from January to March, 2014

### ICS 07.080.30 Food microbiology Including microbiology of animal feeding stuffs

MSZ EN ISO 4833-1:2014 Microbiology of the food chain. Horizontal method for the enumeration of microorganisms. Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique (ISO 4833-1:2013), which has withdrawn the MSZ EN ISO 4833:2003

MSZ EN ISO 4833-2:2014 Microbiology of the food chain. Horizontal method for the enumeration of microorganisms. Part 2: Colony count at 30 degrees C by the surface plating technique (ISO 4833-2:2013), which has withdrawn the MSZ EN ISO 4833:2003

### ICS 67 Food technology

67.050

MSZ EN 12393-1:2014 Foods of plant origin. Multiresidue methods for the determination of pesticide residues by GC or LC-MS/MS. Part 1: General considerations, which has withdrawn the MSZ EN ISO 12393-1:2009

MSZ EN 12393-2:2014 Foods of plant origin. Multiresidue methods for the determination of pesticide residues by GC or LC-MS/MS. Part 2: Methods for extraction and clean-up, which has withdrawn the MSZ EN ISO 12393-2:2009

MSZ EN 12393-3:2014 Foods of plant origin. Multiresidue methods for the determination of pesticide residues by GC or LC-MS/MS. Part 3: Determination and confirmatory tests, which has withdrawn the MSZ EN ISO 12393-3:2009

MSZ EN 15662:2009 Foods of plant origin. Determination of pesticide residues using GC-MS and/or LC-MS/MS following acetonitrile extraction/partitioning and clean-up by dispersive SPE. QuEChERS-method (published in Hungarian)

67.060

MSZ EN ISO 20483:2014 Cereals and pulses. Determination of the nitrogen content and calculation of the crude protein content. Kjeldahl method (ISO 20483:2013), which has withdrawn the MSZ EN ISO 20483:2007

67.200.10

MSZ EN 14105:2012 Fat and oil derivatives. Fatty Acid Methyl Esters (FAME). Determination of free and total glycerol and mono-, di-, triglyceride contents (published in Hungarian)

MSZ EN 12966-2:2011 Animal and vegetable fats and oils. Gas chromatography of fatty acid methyl esters. Part 2: Preparation of methyl esters of fatty acids (ISO 12966-2:2011) (published in Hungarian)

Additional information: Mrs. Csilla Kurucz, standardization manager, e-mail: cs.kurucz@mszt.hu

<sup>1</sup> Magyar Szabványügyi Testület (MSZT)

<sup>1</sup> Hungarian Standards Institution

**Szerzőink/Authors:**

**Andrási Dávid**, Debreceni Egyetem Agrár- és Gazdálkodástudományok Centruma, Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar Élelmiszertudományi, Minőségbiztosítási és Mikrobiológiai Intéze (H-4032 Debrecen Bősziroményi u. 138.), Analitikus vegyész, PhD hallgató, Műszeres elemanalitika (ICP-OES, ICP-MS)

**Burján Zita Kata**, Debreceni Egyetem Agrár- és Gazdálkodástudományok Centruma, Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar Élelmiszertudományi, Minőségbiztosítási és Mikrobiológiai Intéze (H-4032 Debrecen Bősziroményi u. 138.), Analitikus vegyész, PhD hallgató

**Csajbók Éva**, Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Kar, Alkalmazott Egészségtudományi Intézet, Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék (H-1088 Budapest, Vas Utca 17.), tanársegéd, oktatás

**Csóka Mariann**, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék (H-1118 Budapest, Somlói u. 14-16), Egyetemi tanársegéd, PhD hallgató, Élelmiszerek aroma komponenseinek vizsgálata (GC-MS)

**Dobronzski Andrea**, Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Kar, Alkalmazott Egészségtudományi Intézet, Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék (H-1088 Budapest, Vas Utca 17.), hallgató, kutatás

**Dr. Farkas József**, D.Sc., az MTA rendes tagja, Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kara, (1118 Budapest, Ménesi út 45.), Professor Emeritus, élelmiszer-tudomány, új élelmiszertartósítási technológiák, élelmiszermikrobiológia

**Dr. Freckáné Csáki Katalin**, PhD., Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság, (H-1143 Budapest, Tábormok u. 2.), Adalékanyagok bevitelének becslése

**Prof. Dr. Hc. Győri Zoltán**, MTA doktora, Szent István Egyetem Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar, Regionális Gazdaságtani és Vidékfejlesztési Intézet (H-2100 Gödöllő Péter Károly u. 1.), Egyetemi tanár, Növényi élelmiszeralapanyagok és élelmiszerek vizsgálata, minőségbiztosítás

**Kárnyáczki Zsuzsanna**, Munkácsy-Tej Kft., PhD hallgató, Debreceni Egyetem (5711 Gyula, Pejrért 2), Kutató mérnök, Takarmányozás, élelmiszergyártás, termékfejlesztés

**Dr. Kovács Ágnes**, PhD vegyész-mérnök, Wessling Hungary Kft. (H-1047 Budapest, Fóti út 56.), termékvizsgáló laboratóriumi részlegvezető, élelmiszerekkel érintkező anyagok, kozmetikumok és egyéb fogyasztási cikkek vizsgálata

**Dr. Kurucz Csilla**, Magyar Szabványügyi Testület, Szabványosító menedzser

**Dr. Martin Andrea**, A biológiai tudományok kandidátusa, WESSLING Hungary Kft. (1047 Budapest Fóti út 56.), Vezető tanácsadó és szakértő, Élelmiszerbiztonsági szaktanácsadás, felnőttképzés, irányítási rendszer audit

**Dr. Mohácsiné Farkas Csilla**, A biológiai tudományok kandidátusa, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék (1118 Budapest, Ménesi út 45.)

**Prof. Dr. Molnár Pál**, az MTA doktora, Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottsága (H-1026 Budapest, Nagyajtai u. 2/B), elnök-főigazgató, oktatás a minőségügy területén, az "Élelmiszervizsgáló Közlemények" szerkesztője, főszerkesztője 1983-2013 között és szerkesztőbizottsági tagja 2014-től.

**Orbán Csaba**, Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Kar, Alkalmazott Egészségtudományi Intézet, Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék (H-1088 Budapest, Vas Utca 17.), tanársegéd, PhD hallgató, kutatás, oktatás

**Óré-Sütő Berta Vanda**, Food Analytica Kft., PhD hallgató, Debreceni Egyetem (H-5600 Békéscsaba, Szerdahelyi u. 2.), Mikrobiológus mérnök, Élelmiszer mikrobiológia

**Prof. Dr. Szabó S. András**, az MTA doktora, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Élelmiszer Fizika Közhasznú Alapítvány (H-1118 Budapest, Somlói u. 14-16), illetve Ward Mária Gimnázium (1056 Budapest, Molnár u. 4.), fizikai módszerek alkalmazása az élelmiszer-analitikában

**Dr. Szeitzné Szabó Mária**, PhD, címzetes egyetemi docens, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság (H-1143 Budapest, Tábormok u. 2.), igazgatóhelyettes, élelmiszerbiztonság, kockázatbecslés

**Dr. Szekeres Zoltán**, PhD vegyész, Wessling Közhasznú Nonprofit Kft., (H-1047 Budapest, Fóti út 56.), kiemelt mérnök, műszeres analitika, módszerfejlesztés

**Dr. Szerleticsné Türi Mária**, PhD., Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság (H-1143 Budapest, Tábormok u. 2.), Kockázatbecslési Osztályvezető, Kémiai szennyezőanyagok bevitelének és kockázatának becslése

**Dr. Szigeti Tamás János**, egyetemi doktor, címzetes főiskolai docens, Wessling Hungary Kft. (H-1047 Budapest, Fóti út 56.), értékesítési és üzletfejlesztési igazgató, műszeres analitika, szakmai kommunikáció

**Tolnay Pál**, Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék (H-1118 Budapest, Somlói u. 14-16), Tanszéki mérnök, Táplálkozás optimalálás matematikai modellezése (2013-ban az Év Oktatója a BCE-en), 2013. év oktatója a Corvinus Egyetemen

**Kiadó/Publisher:** WESSLING Nemzetközi Kutató és Oktató Központ Közhasznú Nonprofit Kft.

**Felelős kiadó/Director:** Dr. Zsanthy László ügyvezető igazgató

**Főszerkesztő/Editor in chief:** Dr. Szigeti Tamás János

**Szerkesztő/Editor:** Szunyogh Gábor

**Jogi kérdések/Legal topics:** Dr. Martin Andrea

**Szerkesztőbizottság/Editorial Board:** Ambrus Árpád Dr. (ny. egy. tanár, NÉBIH főtanácsadó) • Biacs Péter Dr. (ny. egy. tanár, BCE) • Biró György Dr. (ny. egy. tanár, SOTE Egészségtudományi Kar) • Boross Ferenc Dr. (EOQ MNB, üv. elnök) • Csapó János prof. Dr. (egy. tanár, Kaposvári Egyetem) • Farkas József Dr. (ny. egy. tanár, akadémikus) • Gimes Ernő Dr. (egy. docens, Szegedi Egyetem Mérnöki Kar) • Gyaraky Zoltán (VM Élelmiszerfeldolgozási Fő., főosztály vez.) • Győri Zoltán Dr. (egy. tanár, SZIE Gödöllő) • Kovács Béla Dr. (egy. tanár, Debreceni Egyetem) • Kurucz Csilla (szabványosítási menedzser, MSZT) • Maráz Anna Dr. (egy. tanár, BCE) • Molnár Pál Dr. (EOQ MNB elnök, c. egyetemi tanár) • Nagy Edit (főtitkár, MAVÍZ) • Salgó András Dr. (egy. tanár, BME) • Sárosi László Dr. (egy. adj., BCE) • Sohár Pálné Dr. (ny. fő. vez., NÉBIH) • Szabó S. András Dr. (egy. tanár, BCE) • Szeitzné Szabó Mária Dr. (ígh., NÉBIH KÉI) • Szigeti Tamás János Dr. (WESSLING Közhasznú Nonprofit Kft., főszerkesztő) • Szunyogh Gábor (WESSLING Közhasznú Nonprofit Kft., szerkesztő) • Tömösközi Sándor Dr. (egy. docens, BME) • Varga László Dr. (egy. Tanár, Ny-Mo Egy. Élelmiszer-tud. Intézet) • Zsanthy László Dr. (felelős kiadó, ügyvezető íg., Wessling Közhasznú Nonprofit Kft.)

**Elérhetőségeink:** Cím: 1047. Budapest, Fóti út 56.; Telefon: +36 1 872-36-00, +36 1 872 36 21; Fax: +36 1 435 01 00; E-mail: eviko@wirec.eu; Weboldal: www.eviko.hu

**Előfizetés, hirdetés:** Bácsy Rita, Tel. +36 1 872-3633, E-mail: eviko@wirec.eu

**Nyomdai előkészítés:** Adworks Kft., E-mail: info@adworks.hu

A lap 1000 példányban jelenik meg, negyedévente. Előfizetési díj egy évre: bruttó 4000 Ft. Digitális előfizetés: bruttó 3600 Ft.

Minden jog fenntartva!

A kiadó írásbeli hozzájárulása nélkül tilos a kiadvány bármilyen eljárással történő sokszorosítása, másolása, illetve az így előállított másolások terjesztése.

Az Élelmiszervizsgáló Közleményeket a WESSLING Nemzetközi Kutató és Oktató Központ Közhasznú Nonprofit Kft. adja ki az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottsága (EOQ MNB) és a Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Hivatal (NÉBIH) támogatásával.



WESSLING Nemzetközi Kutató és Oktató  
Központ Közhasznú Nonprofit Kft. (WIREC)



EOQ MNB  
Európai Minőségügyi Szervezet  
Magyar Nemzeti Bizottság



nébih  
Termőföldtől az asztalig

## KOMPLETT MIKROBIOLÓGIAI MEGOLDÁSOK A CHEMIUM Kft-től

### Táptalajok és alapanyagok

**AGAROK:** Bakteriológiai agarok, Ipari agarok, Fermentációs agarok, Plant agarok

**PEPTONOK, KIVONATOK:** Húspepton, Kazein pepton, Tripton, Szója pepton, Húskivonat, Élesztő kivonat

**PORTÁPTALAJOK:** Élelmiszer-, gyógyszeripari, kozmetikai, vízvizsgáló, kutató mikrobiológiai laborokban használatos táptalajok, Salmonella, Listeria, Campylobacter, Pseudomonas, Bacillus, stb. baktériumok kimutatása.

**KÉSZ TÁPTALAJOK:** Üveges, csöves, lemezes, dipslide, contact slide.

### PCR TESZTEK

**DuPONT BAX QUALICON RENDSZER:**

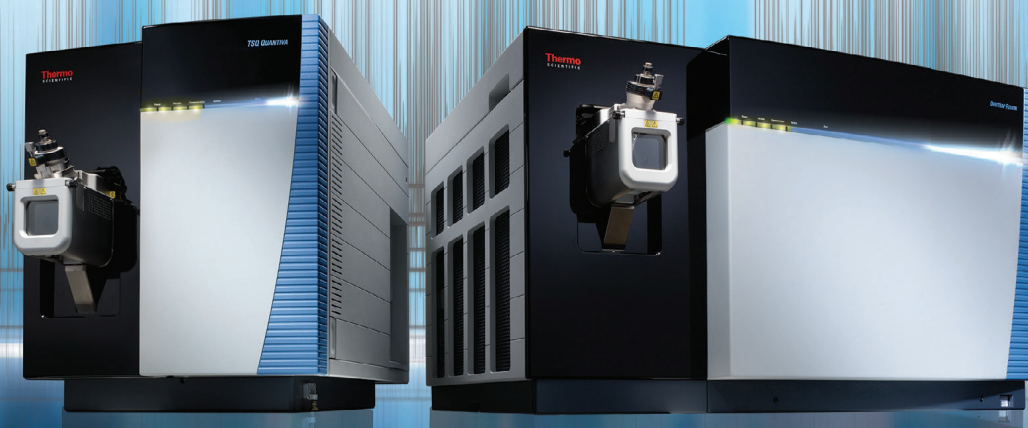
Salmonella, Listeria, Campylobacter, E. coli O157, Chronobacter, Shigella, Staphylococcus, Vibrio, Yeast&Mould kimutatás gyorsmódszerrel.

# Tömegspektrometria emelt szinten.

A Thermo Scientific™ egyedülálló technológiákat alkalmazó új tömegspektrométerei – az Orbitrap Fusion™ Tribrid™ HR-AM MS, valamint a TSQ Endura™ és TSQ Quantiva™ hármaskvadrupol MS-ek – kompromisszumok nélküli teljesítményt és használhatóságot kínálnak az igényes rutin analitikától a legmagasabb szintű kutatásig. Ezek a berendezések a Thermo Scientific nano RSLC, UHPLC és akár multiplexelt online SPLC rendszereivel együtt a mérésekben elérhető információmennyiségben, a kimutatási határookban és a mérési hatékonyságban is a tömegspektrometria teljesen új szintjét képviselik.

## Miért lenne a kevesebb is elég?

[thermoscientific.com/mstransformed](http://thermoscientific.com/mstransformed)



Orbitrap Fusion™ LC/MS  
rendszer  
Egyedülálló analitikai teljesítmény



A TSQ Endura™ hármaskvadrupol LC/MS rendszer  
Egyedülálló ár/érték arány



A TSQ Quantiva™ hármaskvadrupol LC/MS rendszer  
Extrém kvantitatív teljesítmény



Innovatív szoftverek  
Gyors módszerfejlesztés a legkorszerűbb kezelői felületen

Kizárólagos képviselet:

**UNICAM Magyarország Kft.**, 1144 Budapest, Kőszeg utca 27.

Telefon: +36 1 221 5536 • Fax: +36 1 221 5543

E-mail: [unicam@unicam.hu](mailto:unicam@unicam.hu) • Web: [www.unicam.hu](http://www.unicam.hu)

20 éves

**UNICAM**

Magyarország Kft.