

A szakigazgatási intézmények jogi személyek és költségvetésük keretei között önállóan gazdálkodnak.

Az új jogszabálynak igen nagy jelentősége van az egységes irányítás, a helyi koncepciók hathatósabb, gyorsabb érvényesítése érdekében: az élelmiszergazdasági szakfeladatok megoldása vonatkozásában a közvetlenség és az együttműködés elvei jobban érvényesülhetnek.

KÖNYVSZEMLE

NIINIVAARA, F. P. és ANTILA, P.:

A hús tápértéke

(Der Nährwert des Fleisches)

Fleischforschung und Praxis, Schriftenreihe Heft 8; Verlag der Rheinheissen Druckwerkstätte, Alzey, 1973 181 oldal, 81 táblázat, 7 ábra.

A könyv két nagy részre tagozódik. Az első rész (37 oldal) általános tápanyag-ismertető, röviden tárgyalja az élelmi anyagokban előforduló vegyületeket, kémiai tulajdonságaik és biológiai hatásuk szerint, ismerteti a szénhidrátok, zsírok, fehérjék, vitaminok, ásványi anyagok, nyomelemek élettani szerepét.

A második rész a hús és húskészítmények tápanyagtartalmát taglalja, 6 kisebb fejezetben.

Áttekinthető, logikus táblázatok tartalmazzák az egyes fejezetekben ismertetésre került összetevők szám szerű értékeit, különböző szempontok szerint összeállítva.

A szerzők a szakma területén szerzett tapasztalatára utal az a logikus szerkesztésmód, amely úgy a kutató munkával, mint a gyakorlati problémákkal foglalkozó szakember számára hasznossá teszi a könyvet.

A szerzők a legújabb irodalmi adatokkal alátámasztva ismertetik a különböző tápanyag-alkotórészek kapcsolatát az állatok fajtájával, korával, nemével és táplálkozási módjával.

A legmodernebb ismereteknek megfelelően tárgyalják a szerzők az egyes technológiai műveleteknek (hűtés, tárolás, szárítás, hőkezelés stb.) a tápértékre (elsősorban proteinekre és vitaminokra) gyakorolt hatását.

Lendvai I. (Budapest)

GAYON, J. R., PEYNAUD, E.
SUDRAUD, P. és GAYON, P. R.:

A bor technológiája és tudománya. I. kötet

Borellenőrzés és analitika

(Wissenschaft und Technik des Weines)
Paris, Dunod 1972.

671 oldal.

Az 1958. évi kiadvány óta a bor kémiaja jelentősen változott. Nem csak sok új vizsgálati módszer fejlődött ki, hanem sok eljárás szabványosítva lett.

A könyv 19 fejezetben tárgyalja a bor kémiai analízisének vizsgálati módszereit. Minden fejezet végén széles körű irodalmi gyűjtemény is van, természetesen főleg a francia közlemények részletes áttekintése.

A hivatalos, többnyire „klasszikus” módszerek mellett a modern analitikai eljárások – mint például a papír-, vékonyréteg- és gázkromatográfia, atomabszorpciós spektrofotometria és enzimetikus analitikai módszerek is szerepelnek.

Kiss Gy. (Debrecen)

ROGACSEV V. I. és munkatársai

A legkevésbé felmelegedő pont elhelyezése a termékkel töltött konzervdobozban

(Mesztapolozsenyje naimenyeeprogrevaemoj tocski v banke sz produktom)

Konzervnaja i Ovoscsezusilnaja Promislennoosztjy 1973., (9), 36.

Közlük egy javított kivitelű króm – kopál termoelem leírását és sémáját, mely bevezethető a vizsgálandó termékkel töltött konzervdobozba vagy autoklávba.

Az elvégzett kísérletek alapján meghatározták a legkevésbé felmelegedő pont helyzetét üveg és fehér bádoggal kiszerezésű termékeknél.

Varga Zs. (Kalocsa)

DÜRR, P.:

Tejfehérjék alkalmassága fehérjedús tésztakékszítmények előállítására

(Die Eignung von Milchproteinen zur Herstellung proteinreicher Teigwaren)

Mitt. Lebensmitt. Hyg. 63, 93, 1972.

A közlemény az oltókazein, savkazein, nátriumkazeinát és savófehérjék tésztakékszítmények fehérje dúsításra történő felhasználásának lehetőségével, technológiai alkalmasságának vizsgálatával foglalkozik, és meghatározza azokat a követelményeket, amelyekkel a fehérje preparátumoknak rendelkezniük kell.

Ezek: laktózzmentesség, vízdoldhatóság, illetve duzzadóképeség, főzés hatására koaguláció, neutrális szag és íz, fehér, esetleg halványárga szín.

A vizsgált tejfehérjék ezeket a követelményeket nem elégítik ki teljes mértékben, azonban kiméletesen szárított, vagy fagyasztott és finomra őrlt formában adagolva felhasználhatónak bizonyultak.

A legkedvezőbb tésztakonzisztencia és vázszerkezet savkazein adagolása-kor alakult ki.

A készítmény összes fehérjetartalma: 22–24%.

Csont M. (Miskolc)

ZIMMERLI B. és MAREK, B.:

Hexaklorbenzol maradék azonosítására és meghatározására kifejlesztett gázkromatográfiás eljárás zsírokban és olajokban

(Entwicklung gaschromatographischer Bestimmungen und Bestätigungsmethode für Hexachlorbenzolverrückstände in Fetten und Ölen)

Mitt. Lebensmitt. Hyg. 63, 273, 1972.

Szerzők a hexaklorbenzol (HCB) azonosítására és meghatározására közölnék módszert zsirtartalmú élelmiszerekben.

Az izolált zsirt alkoholos káliumhidroxiddal elszappanosítják, a HCB-t petroléteres fázisba viszik át, florisil töltetű oszlopon tisztítják, majd a petroléteres elúátumot metanol-nátriumhidroxid-piridin elegyével 20 percig 50 °C-on tartják.

Ennek hatására a HCB 90%-os hozammal pentakloranizollá alakul, amelyet gázkromatográfiásan – elektrombefogásos detektorral – mérnek.

Kimutatási határ 1 ppb.

Csont M. (Miskolc)