



A fehérjekoncentráció függvényében a színezékmegkötés jellegére vonatkozó kísérletekből a következtetéseket a 3. ábra alapján vontuk le. Ennek alapján megállapítható, hogy a higabb fehérjeoldatokban a színezékmegkötés intenzitása nagyobb, mint a töményebb fehérje-tartományban, vagyis a műszeren nagyobb fehérjekoncentráció olvasható le, mint a tényleges. Ez magyarázza a kisebb fehérjetartalmú minták esetében tapasztalt eltérést a Kjeldahl-módszerrel meghatározott értékhez viszonyítva:

A készülékre vonatkozó észrevételeink:

A Sasad Mgtsz által gyártott műszer a kereskedelmi értékesítésre kerülő tejminták fehérjetartalmának meghatározására alkalmas. A mérések kivitelezése egyszerű. 1 mintából a fehérjetartalom meghatározása 3 percet vesz igénybe. A műszerrel kapott eredmény a normál fehérjetartalmú tejeknél gyakorlatilag megegyezik a Kjeldahl-módszerrel kapott értékkel. A regressziós egyenes ismertetében átszámítható ez az érték más koncentráció-viszonyokra is.

A műszer megbízhatóan működik, az azonos tejmintákra vonatkozó bizonytalanság és a leolvasásnál fellépő eltérések nem különböznek lényegesen egymástól, a szórás értéke: 0,05–0,06%. A különböző eredetű tejmintáknál ez a bizonytalanság csekély mértékben növekszik és a számított regressziós egyenes körüli szórás 0,08%-nak adódott.

#### IRODALOM

- (1) *Pomeranz, Y., Meloan, C.*: Food Analysis: Theory and Practia, Westport, Conneitcal (1971).
- (2) *Nedelkovits J.*: Élelmezési Ipar 21, 131, 1967.
- (3) *Uzonyi Gy.*: ÉVIKE 18, 143, 1971.
- (4) *Kolakowski E.*: Nahrung 18, 371, 1974.
- (5) *Lakin, A. L.*: Comparison of the amounts of dyes band by milk proteins under the conditions employed in dyebinding procedures. XIX. International Dairy Congress 1. E. 277, 1974.
- (6) *Remer, E., Ardo S.*: Determination of the casein and Áhey protein contents of milk by amido black methods. XIX. International Dairy Congress 1. E. 459, 1974.
- (7) *Ketting F.*: Élelmiszeripari technikumi tankönyv Laboratóriumi gyakorlatok III. kötet. Műszaki Könyvkiadó, Budapest, 1964.
- (8) *Zukál E., Fényes T., Kőrmendy L.*: Analitikai módszerek felülbírlatának és összehasonlító értékelésének matematikai problémái. Kísérletügyi Közlemények 63, 41, 1970.

#### HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

*Szabó A.*: Adatok a baromficsont és a tojáshéj stroncium tartalmáról. Baromfiipar, 22, 407, 1975.

*Szabó A. és Bende E.*: Adatok a tej stroncium- és cézium-tartalmáról. Tejipar, 24, 58, 1975.,

*Edelényi M., Tóth Á. és Molnárné Szabó T.*: Pezsgők illat- és zamatanyagainak gázkromatográfiás vizsgálata. Borgazdaság, 23, 149, 1975.

*Dankó E.*: A mustok és borok glükóz-fruktóz arányának kolorimetrikus meghatározása. Borgazdaság, 23, 152, 1975.

*Kiss B. és Romvári A.*: A sörárpa fehérjetartalmának hatása a maláta és sör minőségére. Söripar, 22, 167 1975.

*Dobrádi É. és Csorba S.-né*: Üdítőitalok minőségellenőrző módszereinek összehasonlítása. Szeszipar, 23, 137 1975.

*Bezeczky Gy.*: A Borsodi Sörgyárban alkalmazott sörgyártási technológia és a sörminőség vizsgálata. Söripar, 22, 172, 1975.

*Kurucz É., Biacs P. és Erdélyi A.*: A szójalecitin poláris lipidjei. I. foszfo-

- lipidek. Olaj, Szappan, Kozmetika, 24, 100, 1975.
- Szabó A. és Bende E.: Adatok a tojás-héj kémiai összetételéről. Baromfiipar, 22, 492, 1975.
- Balla F.: Az élelmianyagok értékelésének újabb irányai. Konzerv- és Paprikaipar, 23, 183, 1975.
- Debreczeny I.: Haffmans-féle gyors CO<sub>2</sub> meghatározó műszer. Söripar, 22, 191, 1975.
- Kurucz É., Farkas É., Jerának M. és Jánoshetyi M.: Az analitikai jellemzők változása a szójaolaj üzemi hidrogénezésekor. Olaj, Szappan, Kozmetika, 24, 105, 1975.
- Szalka P.-né: A paraffinok kontrakció mérése. Olaj, Szappan, Kozmetika, 24, 111, 1975.
- Brazsák K.: Búzalisztek sikerjellemtzőinek módosítása. Édesipar, 26, 170, 1975.
- Szántó S. és Maczelka L.: Néhány hidrofíli molekula- és micellakolloid táplálkozási, műveletteni és gyakorlati technológiai szerepe az édesiparban. Édesipar, 26, 178, 1975.
- Szabocs L., Szabó A. és Bende E.: Felmérés az érzékszervi bírálók íz- és illatfelismerő képességéről. Élelméleti Ipar, 29, 360, 1975.
- Szabó A.: Adatok a baromfiipari termékek magnézium tartalmáról. Baromfiipar, 22, 556, 1975.
- Szigeti G.: A takarmányok gombák okozta minőségromlása. Gabonaipar, 22, 215, 1975.
- Kocsis P., Nemes S. és Szelei Sz.: Cigarettek szabadégési sebességének mérése. Dohányipar, 22, 211, 1975.
- Visy Gy. és Juhász Á.: A zsemle tér-fogatmérése. Sütőipar, 22, 207, 1975.
- Varsányi S.-né: Diacetil a sörben. Söripar, 22, 201, 1975.
- Zukál E. és Lendvai I.: Az élelmiszer-ellenőrzési adatok szórásértékeinek országos felmérése. I. rész. Élelméleti Ipar, 30, 7, 1976.
- Karadzsov, I. K.: Gyermekétel-konzervek optimális cellulóztartalmának és diszperzitás fokának meghatározása. Konzerv- és Paprikaipar, 23, 205, 1975.
- Murányiné-Fekete Szücs E. és Nagy J.: Különböző mikroorganizmusok rezisztenciájának vizsgálata etilén-oxid gáztérben I. rész. Konzerv- és Paprikaipar, 23, 218, 1975.
- Szabó A., Kovács V. és Bende E.: Adatok egyes növények stroncium- és cézium tartalmáról. Konzerv- és Paprikaipar, 24, 1, 1976.
- Diófási L.: A termésmennyiség növelésének hatása a must és bor minőségére. Borgazdaság, 24, 1, 1976.
- Szántó S.: Az édesipari céllisztek fizikai, kémiai leíró mennyiségei, a technológiai paraméterek befolyásolásának módszerei. Édesipar, 27, 2, 1976.
- Pusztai S., Kovács J. és Takács I.: A vágóállatok szállítási körülményei és hatásuk a húsmínőségre. Húsipar, 25, 23, 1976.
- Hamza J.-né és Nemes S.: Cigaretta-papírok porozításának mérése. Dohányipar, 23, 17, 1976.
- Platikanov J.: Egyes tényezők hatása a kisebb diacetil- és acetointartalmú sör gyártására. Söripar, 23, 46, 1976.
- Dolezalova A. és Vrtelova, H.: Módszer a fehérjék árpában való gyors meghatározására. Söripar, 23, 60, 1976.
- Ujszászi J.: Karamell oldatok fényabszorpciójának vizsgálata a látható

- tartományban. Szeszipar, 24, 15, 1976.
- Szabó A. és Bende E.: Édesipari nyersanyagok radiológiai jellegű vizsgálata. Édesipar, 27, 46, 1976.
- Róna J.-né: Mono- és diglicerid egymás melletti meghatározására alkalmas vizsgálati módszer. Édesipar, 27, 48, 1976.
- Klein J.: Szabvány, minőség összefüggése búzánál. Szabványosítás, 28, 68, 1976.
- Lászlity R., Órsi F. és Varga J.: Az automatikus analízis az élelmiszervizsgálatokban (I. rész). Élelmezési Ipar, 30, 75, 1976.
- Ferenczné Lévay M. és Bögre J.: A lúdtojás összetételének változása a tojás súlyától és a termelési időszaktól függően. Baromfiipar, 23, 117, 1976.
- Hoch R.-né, Ormai L.: Bébiételek bakteriológiai vizsgálatának tapasztalatai. Konzerv- és Paprikaipar, 23, 40, 1975.

