

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

Tóth M., László É.: Adatok a komló-keserűanyagok meghatározási módszereihez. II. Gravimetriás és konduktometriás módszerek. Söripar, 26, 161, 1977.

B.-né Krasznér É., Szentgyörgyi M., Sz.-né Németh É.: Sertésmáj és sertésmájkrémkészítmények A- és E-vitamin tartalmának alakulása a gyorsfagyasztás és a tárolás során. Hűtőipar, 24, 116, 1977.

Laki I.: Pezsgőalaporok és pezsgők savösszetételének vizsgálata. Borgazdaság, 25, 113, 1977.

Stefler J.: Néhány adat az előhasznált üszők vágási eredményeiről és húsmi-
nőségéről. Húsipar, 26, 266, 1977.

Kelényi Gy.-né, Körmendy L.: A hús-
készítmények sós ízét befolyásoló né-
hány tényező vizsgálata. Húsipar, 26,
269, 1977.

Németh K., Eppeldauer Gy., Harkay T.: Ipari színhányadosmérő készülék
paradicsomminősítő alkalmazása. Konzerv
és Paprikaipar, 25, 214, 1977.

Gosztola F.: Gyors peszticid vizsgálato-
k a Gyümölcs- és Főzelékkonzerv-
gyárban. Konzerv és Paprikaipar, 25,
182, 1977.

*M.-né Fekete Sziics E., Nagy J., Kör-
mendy I.*: Különböző csomagolású fű-
szerpaprika őrlmények etilénoxidos
csíraszegényítésének eredményei. Konzerv
és Paprikaipar, 25, 186, 1977.

Kovács M.: A gyártástechnológia és a
tárolási körülmények hatása a gyorsfa-
gasztott parajkrém C-vitamin tartal-
mának alakulására. Konzerv és Papri-
kaipar, 25, 217, 1977.

Siska E.: Borászati termékek kénes-
savtartalmának meghatározása. Bor-
gazdaság, 25, 107, 1977.

Sugár J.: Botrytis elleni védekező-
szerek maradványainak erjedésgátló
hatása és a hatás kiküszöbölése. Bor-
gazdaság, 25, 111, 1977.

Molnár I.-né, Zeke L.: Új fertőtlenítő-
szer vizsgálatának tapasztalatai. Konzerv
és Paprikaipar, 25, 228, 1977.

*Szabad J.-né, Halász L., Lendvai I.,
Fábi I.*: A fűszerpaprikagyártás mikro-
biológiai szintjének elemzése. Konzerv
és Paprikaipar, 25, 187, 1977.

Holló K.-né, Tóth M.-né, Nagy J.:
A csemege kukorica gyártás mikro-
biológiai vizsgálatának tapasztalatai.
Konzerv és Paprikaipar, 25, 190, 1977.

Klein J.: Az 1977. évi kenyérgabona-
termés minőségéről. Gabonaipar, 24,
215, 1977.

*Kurucz É., Jeránek M., Prépostffy
M.*: A szójaolaj különböző telítettségű
zsírsavakat tartalmazó jellegzetes trig-
licerid csoportjainak alakulása a hidro-
génezés folyamán. Olaj, Szappan, Koz-
metika, 27, 6, 1978.

Kurucz É., Perédi J., Erdélyi A.:
Glükó- és foszfolipidek meghatározása
gélkromatográfiás-denzitometriás mód-
szerral. Olaj, Szappan, Kozmetika, 27,
11, 1978.

Szabó A., Huber M., Mezei I.: A to-
jás tárolás alatti súlyváltozásának vizs-
gálata. Baromfitenyésztés és feldolgo-
zás, 1, 14, 1978.

Szalka P.-né, Szergényi I.: A paraffi-
nok minősítési módszerei. Olaj, Szap-
pan, Kozmetika, 27, 14, 1978.

Tóth M., László É.: Adatok a komló-
keserűanyagok meghatározási módsze-
reihez. III. Gravimetriás és konduk-
tometriás módszerek. Söripar, 24, 201,
1977.

Török S.: A palackozott borok üle-
dékanyagainak vizsgálata. Borgazda-
ság, 25, 82, 1977.

Oláh L.-né, Török S.: Fehér borok za-
varosságának és színintenzitásának mé-
rése spektrofotométerrel. Borgazdaság,
25, 97, 1977.

Kanizsai J.: A bor érzékszervi vizs-
gálatának nemzetközi előírásai. Bor-
gazdaság, 25, 105, 1977.

Tóth M.: AutoAnalyzer alkalmazása a söripari analitikában. Söripar, 24, 222, 1977.

Vásárhelyi G.: Söranalízisek számítási képleteinek gyakorlati alkalmazása. Söripar, 24, 233, 1977.

Gebri P., Márton Á.: A dohány ásványi táplálkozása, különböző makro-, mikrotápanyag-ellátás esetén. Dohányipar, 24, 205, 1978.

Dodok L., Studnicky J.: A tartós sütemények gyártásánál felhasznált liszt kémiai és fizikai-kémiai vizsgálata. Édesipar, 24, 8, 1978.

Csongrádi M.: A dohányvágat porés apróvágat tartalmának változása a nedvességtartalom függvényében. Dohányipar, 6, 236, 1977.

Deák É., Juhász E.: A pH-mérések egységesítése. Magyar Kémikusok Lapja, 31, 75, 1976.

Havas J., Kaszás M., Damokos T.: Savak és bázisok mennyiségének meghatározása puffer-addíciós módszerrel. Magyar Kémiai Folyóirat, 83, 426, 1977.

Szabó A., Mezei I.: Adatok a tej radiostroncium szennyezettsége és kalciumtartalma közötti összefüggésről. Tejipar, 27, 24, 1978.

Kolostori M.: A sütőlesztő minősítő módszerek fejlesztésének lehetőségei szintetikus táptalajokon. Élelmezési Ipar, 32, 107, 1978.

Boros L.: Korszerű minőségellenőrzési elvek, módszerek. Dohányipar, 25, 13, 1978.

Gebri P.: Levéltrágyázás hatása a dohány hozamára, minőségére, ásványi összetételére. Dohányipar, 25, 19, 1978

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

BECKER D. P. ÉS SOMOGYI J. C.

Összefüggés a szaharóztartalom és a foszforilázaktivitás növekedése között gammabesugárzás után

(Zusammenhang zwischen dem Anstieg des Saccharosegehaltes und der Phosphorylaseaktivität nach Gammabestrahlung)

Mitt. Lebensm. Hyg. 68, 409, 1977.

A besugárzott burgonya vizsgálatánál a szaharóztartalom növekedését tapasztalták a szerzők, ami a besugárzás után eltelt idő függvényében változott. Más szerzők a foszforilázenzim aktivitásának növekedését figyelték meg. A szerzők ezért célul tűzték ki a szaharóztartalom és foszforilázaktivitás-növekedés közti korreláció ill. a szaharóztartalomnövekedés hatásmechanizmusának vizsgálatát. A kísérlethez háromfajta burgonyát sugároztak be 10 krados Co⁶⁰ forrással. A vizsgálat-

hoz 10 burgonyából 8 mm átmérőjű csökéssel vágtak ki mintát az enzimvizsgálathoz, a maradékot pedig szaharózt vizsgálathoz használták fel. Az enzim meghatározáshoz meghatározott összetételű puffer jelenlétében homogenizálták a mintát, majd szűrőpréselés és centrifugálás után a 30–50% telítettségű frakciót használták fel a meghatározáshoz. Glukoz-1-foszfát hozzáadása mellett, 37 °C-on 10 percig hagyták folyni az enzimes reakciót, utána a foszfát, ill. a fehérjetartalmát mérték. A vizsgálati eredményeket grafikonon ábrázolták a szerzők és megállapították, hogy a besugárzás utáni ötödik és tizedik napok között érte el a szaharózkoncentráció a maximumot és 60–90 napon belül újra a besugárzás nélküli kontrollminta értékére csökkent. A minták többségénél a szaharóztartalom növekedésével párhuzamos az enzimaktivitás növekedése is.

Varga E. (Kaposvár)