

GRINBERG, I. P.

Gyorsmódszer dohány klórtartalmának meghatározására

(Express-metod opregyelenyija hlora v tabake)

Tabak, 2, 19, 1979.

Szerzők a dohány klórtartalmának meghatározására olyan tökéletesített módszert javasolnak, amelynek az az alapja, hogy a dohányt „szárazon” adszorbens jelenlétében elhamvasztják és közvetlenül ezüstnitráttal titrálják.

Összehasonlítva a „nedves” hamvasztásos és visszatitrálásos módszerrel az analízis időigénye 1/6-od részére csökken, 5–6-szor kevesebb a felhasznált ezüstnitrát költsége, és javulnak az analízis elvégzésének körülményei.

Juhász E-né (Debrecen)

SEGNÉR, W. P.

A kis savtartalmú tartósított élelmiszerek romlást okozó mezofil aerob spóráképző baktériumai

(Mesophilic aerobic sporeforming bacteria in the spoilage of low-acid canned foods)

Food Technology 33, (1) 55, 1979.

A cikk áttekinti a kis savtartalmú tartósított élelmiszerek romlását okozó mezofil aerob spóráképző mikroorganizmusokat, a romlás okainak meghatározását a kis savtartalmú tartósított élelmiszerek esetében, és a mikrobális eredetű romlás okait a kereskedelmi minták vonatkozásában. Felülvizgálták a mezofil aerob spóráképző mikroorganizmusok szerepét. Két kataláz-negatív mezofil aerob spóráképző baktériumot határoztak meg, amely a kis savtartalmú tartósított termékek romlását okozza.

Nagel V., (Budapest)