

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

Varga J.: Glükóz és fruktóz automata elemzőben történő meghatározása az élelmiszeripari gyakorlatban. Édesipar, 33, 97, 1982

Békés F., László R., Hidvégi M.: Táplálékfehérjék minősítése a kémiai indexek alapján. Élelmiszeripar, 36, 402, 1982.

Wieland A.: Az 1981/1982. kampány melaszainak összetétele. Szeszipar, 30, 101, 1982.

Csapó J., Csapó J.-né: A magyartarka, a holstein-fríz és a magyartarka x holstein-fríz tehének teje ásványianyag-tartalmának vizsgálata a laktáció folyamán. Tejipar, 37, 55, 1982.

Nagy J., Vidács F.-né, Mérő Gy.-né: Hőkezelés hatására fellépő kémiai változások vizsgálatainak eredményei. Konzerv- és Paprikaipar, 30, 99, 1982.

Vukov K.: Hőkezelés hatása a gyümölcs és zöldség szövetekre a feldolgozás során. Konzerv- és Paprikaipar, 30, 102, 1982.

Pollhamer E.-né: A Buláta hatása a Martonvásári 8 őszi búzafajta minőségére. Élelmiszeripar, 36, 466, 1982.

Ducsay T., Urbán A.: Borok érzékszervi bírálata. Borgazdaság, 30, 150, 1982.

Rácz D., Örsi F.: Egyes baromfitermékek minőségváltozásának összehasonlító vizsgálata a fagyasztva tárolási idő függvényében. Baromfitenyésztés és feldolgozás, 29, 145, 1982.

Parádi L.: Szinképző anyagok keletkezése és a mennyiségüket befolyásoló tényezők vizsgálata. Cukoripar, 35, 135, 1982.

Rédei E.-né: Hazai dohányaink aminosav-tartalmának változása a szárítás során. Dohányipar, 29, 75, 1982.

Gönczy Á., Nagy T.-né: A tömegelőírás szabványosítása az élelmiszeriparban. Szabványosítás, 35, 26, 1983.

Miskolczi L.: A téli almák tárolhatósága és tárolás alatti minősítése. Szabványosítás, 35, 29, 1983.

Mikéné Zsínkó M., Babella Gy.: A mezofil tejsavbaktériumkultúrák bakteriográfiáival kapcsolatos ismeretek összefoglalása. Tejipar, 37, 84, 1982.

László R., Hangyál K.: Élelmiszeripari nyersanyagok, élelmiszerek biokémiai változásai tárolás alatt. Élelmiszeripar, 37, 2, 1983.

Válas Gy.-né: Idegen fehérjék kimutatásának problémái húsipari készítményekben. Élelmiszeripar, 37, 9, 1983.

Lindnerné Szotyori K., Gergely A.: Újfajta bébiételek értékelése néhány fontosabb mikroelem tartalom szempontjából. Élelmiszeripar, 37, 13, 1983.

Dömölki F.-né, Horvai Gy., Szentirmayné Nagy J., Törekiné Zákányi I.: Nedvességtartalom meghatározó módszerek összehasonlítása hús és húsipari termékekben. Élelmiszeripar, 37, 24, 1983.

Dénes V., Bartuczné Kovács O., Berndorferné Kraszner É., Szigethi A.-né: Néhány gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségtermék vitamintartalma és változásuk a tárolás függvényében. Hűtőipar, 29, 115, 1982.

Gasztonyi M., Zetelakiné Horváth K.: A hőmérséklet hatása a zeller és a cékla endo-PG-os bonthatóságára. Konzerv- és Paprikaipar. 30, 145, 1982.

Fábrí I., Kovács S.: Konzervek kereskedelmi sterilitásának ellenőrzése a nemzetközi előírások, ajánlások figyelembevételével. Konzerv- és Paprikaipar. 30, 152, 1982.

Kaffka K., Karl H. Norris, Perédi J., Balogh A.: Napraforgómag-, illetve termékek olaj-, fehérje-, rost- és nedvességtartalmának egyidejű, gyors meghatározása NIR-technikával. Olaj, Szappan, Kozmetika. 32, 1, 1983.

Ritter T.-né, Weber C.: Hazai és külföldi mosószerek összehasonlító vizsgálata. Olaj, Szappan, Kozmetika. 32, 8, 1983.

Örsi F., Emberné Kárpáti M., Lásztity R., Ábrahám Szabó Á.: Mesterséges édesítőszer analitikája. Élelmezési Ipar. 37, 41, 1983.

Kállay M., Bárdy Gy., Nedelkovits J.: Borok és boripari termékek CN-ion koncentrációjának spektrofotometriás meghatározása. Borgazdaság. 31, 31, 1983.

Móréné Horkay E., Soós K.: Élelmezésszerekkel érintkező mázas edények egészségügyi megítélése a kioldható toxikus nehézfém-tartalom alapján. Élelmezési Ipar. 37, 48, 1983.

Kerekes L.: A cukoripari termékek mikrobiológiai minőségének alakulása. Élelmezési Ipar. 37, 53, 1983.

Könyvismertetések

J. Kwiatkowski: „FORTRAN in 8 Lektionen für Anfänger”. A suttgarti Frech-Verlag 1983. évi kiadványa. A számítógépes adatfeldolgozás egyik hordozó eleme a programozási nyelv. Az elmúlt években több programozási nyelvet fejlesztettek ki, melyek közül a FORTRAN a legelterjedtebbek közé tartozik. A FORTRAN-t 1954-ben az IBM konszern adta közzé, állandóan továbbfejlesztette és ma már a műszaki-tudományos programozás egyik elismert nyelve.

A könyv didaktikus módon, tanfolyamszerűen ismerteti az anyagot és kitűnő alapokat nyújt különösen az előismereteket nélkülöző kezdőknek. Az alkalmazási példák közérthetőek és biztosítják az egyszerű begyakorlás lehetőségét.

Hasonló felépítésű *J. Kwiatkowski* és

B. Arndt: „BASIC. Eine Einführung in 10 Lektionen, mit Programmbeispielen, Übungsaufgaben und Lösungen”. A Springer-Verlag kiadványa. A BASIC programozási nyelv egyszerűbb a FORTRAN-nál és egyre terjed. Különösen a személyi számítógépek programozásához használható jól. A könyv intenzív olvasásával már néhány napon belül el lehet jutni az egyszerű programozási feladatok megoldásáig.

(A ref. megjegyzése.) Mindkét könyvet melegen ajánlom a németül tudó és a programozás iránt érdeklődőknek. Hazai tapasztalatokkal kiegészítve magyar nyelven bizonyára nagyon hasznos lenne a különböző programozó tanfolyamok hallgatói számára is, akik egy jó segédeszközt kapnának ezzel kézbe.

Dr. Molnár Pál