

HAZAI LAPSZEMLE
Összeállította: Kacs Kovics Miklós

- Wünsche H., Oláh L.-né, Fülöp Á.: Borkőstabilizálás nátriumkarboxi-metilcellulózsal. *Borgazdaság*. 33, 33, 1985.
- Diófási L., Ijjász I., Vezekényi E.: A must makro- és mikroelemtartalmának változása a szőlő érése során. *Borgazdaság*. 33, 6, 1985.
- Réti A., Lukács P.: Az elvetett csíraszám hatása a repce terméshozamára. *Olaj, Szappan, Kozmetika*. 34, 10, 1985.
- Hadnagy A.: Az RBE-D remissziómérő alkalmazása színmérésre I. *Olaj, Szappan, Kozmetika*. 32, 22, 1985.
- Lásztity R., El Safei, Al El Samei M. B.: A cukornád melasz fehérjéinek és szabad aminosavainak vizsgálata. *Szeszipar*. 32, 142, 1984.
- Vörös Zs., Zackel E., Kovács E.: A sugárkezelés hatása a szamóca makro- és mikro szerkezetére. *Élelmezési Ipar*. 39, 63, 1985.
- Pollhamer E.-né: A Zeleny módszer újabb módosítása és bírálat. *Élelmezési Ipar*. 39, 74, 1985.
- Vukov K.: A fenolos anyagok szerepe a cukorgyári levek színeződésében. *Cukoripar*. 38, 22, 1985.
- Tóth S.-né: Margaringyártás a mikrobiológus szemével. *Olaj, Szappan, Kozmetika*. 34, 15, 1985.
- Buza B., Tóthné Vass I.: A CHROM-5 típusú gázkromatográfia kapcsolatos tapasztalatok a Győri Növényolajgyárban. *Olaj, Szappan, Kozmetika*. 34, 29, 1985.
- Szabó S. A., Ember G., Babella Gy.: Jancsó J.: Nukleáris úton előállított szűrők (membránok) tejipari alkalmazhatóságának vizsgálata. *Tejipar*. 34, 2, 1985
- Kerekes L.: A cukorgyártás technológiai-mikrobiológiai vizsgálata. *Cukoripar*. 38, 29, 1985.
- Dede L., Bogdány L., Bozóki G., Hernádi Gy.: Plazmafahéjréjék kozmetikai készítményekben. *Olaj, Szappan, Kozmetika*. 34, 17, 1985.
- Merényi I., Wágner A.: A szubklinikailag enyhén megváltozott összetételű tejek megtévesztő hatása a tenyésztői és ezzel kapcsolatos egyéb munkára. *Tejipar*. 34, 5, 1985.
- Jankó F.: Nyers fermentált készítmények gyártási tapasztalatai. *Húsipar*, 34, 26, 1985.
- Csapó I., Körmendy L.: A szeparátorhús jellemzői. *Húsipar*. 34, 13, 1985.
- Kállay M., Bárdi Gy.: A „Sasad SM-015” típusú borösszetétel-mérőkészlet értékelése. *Borgazdaság*. 32, 135, 1984.
- Arany S.-né: Korszerű vizsgálati módszerek a dohányanalitikában. *Dohányipar*. 32, 131, 1984.
- Kállay M., Bárdi Gy.: Borok glicerintartalmának meghatározására szolgáló enzim és gázkromatográfias módszer összehasonlító vizsgálata. *Borgazdaság*. 32, 144, 1984.
- Makleít S.-né, Szelei Sz., Nemes S.: A cigarettafüst szárazkondenzátum tartalmának gyors mérése. *Dohányipar*. 32, 133, 1984.
- Nagy L.-né, Gönczy Á.: Összhangban az Élelmiszer-törvénnyel – A minőségsökkenés mértékének meghatározása az élelmiszeriparban. *Szabványosítás*. 37, 56, 1985.
- Le Tien Vinh, Dworschák E., Gaál Ö., Linderné Szotyori K., Gergely A., Barna Z.: Lóbabfajták tápanyag-összetétele és az antinutritív anyagai. *Élelmezési Ipar*. 39, 25, 1985.
- Bartuczni Kovács O., Kovács L.: Gyorsfagyasztott termékek energiatartalmának vizsgálata I. *Hűtőipar*. 30, 125, 1984.

- Örsi F.: Mit tudunk a karamellizációról? Édesipar. 36, 1, 1985.
- Mohos F.: A biotechnológiai rendszerek elméletének néhány kérdése. II/B. rész Édesipar. 36, 10, 1985.
- Béndek Gy., Füredi V., Balázs F.: Az oxigénmérés alkalmazása a gyártásellenőrzésben. Söripar. 32, 24, 1985.
- Szigeti K.-né: Az 1982. évi termesztésű dohányok vizsgálati eredményei. Dohány ipar. 33, 4, 1985.
- Werli J.: A sütőipari termékszerkezet, a fogyasztás változásának hatása a minőség alakulására; a termékek minőségét befolyásoló tényezők. Sütőipar. 32, 12, 1985.
- Balla L., Bedő Z.: A mennyiség és a minőség a búzanemesítésben. Sütőipar. 32, 16, 1985.
- Molnár P., Gőri I., Katona L.: Cigaretta érzékszervi körvizsgálat. Dohányipar. 33, 31, 1985.
- Levon, A. V., László R., Szljuszarenko, T. P., Kramarenko, R. N.: Mikromicéták előfordulása a sütőipari termékek gyártásában. Sütőipar. 32, 28, 1985.
- Székrenyesy T., Parádi L., Hangyál K., Liktör T.-né: A cukorgyári pépviszközimetriai elvi kérdései különös tekintettel az utótermékpépek viszkozimetriájára. Cukoripar. 38, 14, 1985.

Könyvismertetés

Szabó S. András: *Radioökológia és környezetvédelem*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1985.

A BIOLÓGIAI KÖRNYEZETÜNK VÉDELME sorozat keretében jelent meg Szabó S. András „Radioökológia és környezetvédelem” c. könyve, az első olyan hazai szakkönyv, amely a környezeti természetes radioaktivitás s a radioaktív kontamináció témakörét átfogóan, a teljes biológiai láncra vetítve, azaz a levegő – víz – talaj – növény – állat – ember relációban tárgyalja. A szerző – részben saját kutatási eredményei alapján – részletesen elemzi a különböző élelmiszerek radioaktív szennyezettségét befolyásoló tényezőket, sok adatot közölve a hazai élelmiszerek sugárszennyezettségéről, s a radioaktív kontamináció csökkenésének lehetőségeiről is.

A 4 fejezetre tagolt könyv első része bemutatja a radioökológiát, mint az ökológiai tudomány speciális területét, s tárgyalja a bioszféra radioaktivitásának kialakulását.

A fő rész a második fejezet, amely a bioszféra egyes elemeinek radioaktivitásával s a radioaktivitást befolyásoló tényezők vizsgálatával foglalkozik. Itt olyan izgalmas témakörök kerülnek megtárgyalásra, mint pl. az alkalmazott agrotechnikai, agrokémiai eljárások hatása a talaj radioaktivitására, a takarmány – állat biológiai lánc szennyezettségét befolyásoló tényezők, vagy az élelmiszer-előállítás egyes folyamatainak hatása a kontaminációs szintre.

A harmadik részben esik szó a hazai radioökológiai kutatásokról, s itt mutatja be a szerző a MÉM Radiológiai Adatszolgáltató és Ellenőrző Hálózat tevékenységét.

A rövid negyedik, s egyúttal befejező fejezetben is érdekes kérdésekre kapunk választ, hogy vajon veszélyesek-e az atomerőművek a környezetre, s hogy a nukleáris technika áldást vagy átkot jelent-e?

A 237 oldalas könyvet 16 ábra és 84 táblázat egészíti ki, s az olvasó tájékozódását nagyon részletes irodalomjegyzék s terminológiai kiegészítő segíti. Úgy vélem, hogy a gördülékeny stílusú, izlésesen szerkesztett könyv hasznosítható információkat közvetít az élelmiszeranalitika, toxikológia, radiometria területén dolgozó szakembereknek.

Korány Kornél