

Az MTA-MÉM Élelmiszertudományi Komplex Bizottság azzal a céllal hozta létre 1986-ban az Élelmiszeralitikai Munkabizottságot, hogy elősegítse a kémiai, fizikai-kémiai, biológiai, mikrobiológiai és érzékszervi vizsgálati módszerek, valamint matematikai-statisztikai értékelésük fejlesztését és adaptálását élelmiszerek vizsgálatára.

A Munkabizottság 24 taggal alakult meg, jelenlegi létszáma 26 fő. Tudományos minősítésük szerint a tagok közül kettő a tudományok doktora és 17 kandidátus.

A Munkabizottság 1986-ban a KÉKI-ben tartotta alakuló ülését, melyen Pungor Ernő, Varsányi Iván, Biacs Péter és Molnár Pál előadásaihoz kapcsolódva megvitatásra kerültek a bizottság célkitűzései és programja. A Munkabizottság második ülését a Budapesti Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Központban tartotta. Az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Központ tevékenységének megismerésén kívül az „Enzimalitikai, elektrofotikus és immuntechnikák az élelmiszerek vizsgálatában” ankét eredményeit értékelte a Munkabizottság.

A Munkabizottság 1987-ben Szegeden kibővített tudományos ülést tartott. Az ülésen — a munkabizottsági tagokon kívül — részt vett Burger Kálmán, egyetemi tanár (JATE), aki „A műszeres analitika szerepe a bioaktív vegyületek vizsgálatában” címmel előadást tartott, valamint Gasztonyi Kálmán, az ÉKB alelnöke és Takácsné Keszegh Márta, az MTA Kémiai Osztályának tudományos titkára. Az ülés résztvevői megvitaták a vendéglátó Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Élelmiszeripari Karának az OKKFT G/8 kutatási-fejlesztési program 1. Alprogramjának keretén belül végzett analitikai kutató tevékenységét, valamint megtekintették a Központi Laboratóriumot és egyes oktatási egységeket. A Munkabizottság a Gabonatermesztési Kutató Intézetben tájékozódott a gabonafélék nemesítésével kapcsolatos eredményekről és feladatokról, valamint látogatást tett az Intézet Lisztlaboratóriumában. A Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomáson előadást hallgattak meg az élelmiszeralitikai jellegű fejlesztésekről és megtekintették az Állomás Élelmiszervizsgáló Laboratóriumát.

A Munkabizottság 1988-ban az éves munkatervének megfelelően a BME Általános és Analitikai Kémiai Tanszékén, valamint a Székesfehérvári Hűtőipari Vállalatnál két tudományos ülést tartott. Az első ülésen megtárgyalta és elfogadta a Munkabizottság alapokmányát, melyet a MTA Kémiai Osztályának benyújtott. Ezen az ülésen került sor a Munkabizottság 7 tudományos munkacsoportjának létrehozására és koordinátorainak felkérésére is. Külön ülésen tartottuk meg Nguyen Hung vietnami aspiráns „Szelektív membránelektronok alkalmazása élelmiszer-min-tákbán levő néhány szerves ion meghatározásához” témájú kandidátusi disszertációjának munkahelyi védését.

A Munkabizottság 1989 januárjában a Bács megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás tevékenységével ismerkedett és a Kecskeméti Konzervgyár minőségellenőrző laboratóriumát tekintette meg. Az 1989. május 31-én megtartott kihelyezett ülésen az Országos Élelmiszer és Táplálkozástudományi Intézet feladatait és munkáját ismertette Dr. Bíró György, majd a Munkabizottság megfogadta az OÉTI laboratóriumait. A novemberi kihelyezett ülésen a KÉE Élelmiszeripari Főiskolai Kar (Szeged) megtekintésén túl a spektroszkópiás módszerek élelmiszeralitikai alkalmazásáról ankétot tartottak. A hat előadás a hagyományos módszerek mellett felvette a PAS, a NIR/NIT és a színmérési technikák fejlődését is.

A Munkabizottság 1990-re a KERMI munkájának megismerését és az MTA-KKKI GC-MS nagyműszerének megtekintéséhez kapcsolódó tömegspektroszkópiás ankét megtartását tervezi.

A Munkabizottság a következő tudományos rendezvények rendezőjeként, illetve társrendezőjeként működött közre:

— Az MTA Kromatográfia Munkabizottságával és a MÉTÉ-vel együttműködve 1987 november 19—20-án Budapesten „Nagyhatékonyságú folyadékkromatográfias (HPLC-s) módszerek fejlesztése és alkalmazása az élelmiszeralitikában” c. tudományos ülést szervezett.

- Az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQC) Élelmiszeripari Bizottságának 2. Konferenciája „Current Trends in Quality Control in the Food Industry” Zurich, 1987 szeptember 16—18.
  - Az Élelmiszer-Minőségellenőrzés VII. Tudományos Konferenciája Eger, 1987 október 30—31
  - Az OKKFT G-8/1. Alprogram poszterbemutatója „A minőségmérés objektív módszerei” címmel 1988 március 3—4-én Budapesten.
  - Élelmiszeralitikai Ankét, Székesfehérvár, 1988 május 18.
  - Az 1988 május 26—27-én Budapesten megtartott VII. Élelmiszertudományi Konferencia.
  - Az Élelmiszer- és Agroanalitikai Szekció ülése az 1988. július 13—16 között Pécsen megtartott Vegyészkonferencia keretén belül.
  - „Reológiai Élelmiszervizsgálati módszerek” témájú tudományos ankét 1988. október 13-án Martonvásáron.
  - 5. Enzimológiai ankét 1988 november 17—18-án Budapesten.
  - Az Élelmiszer-Minőségellenőrzés VIII. Tudományos Konferenciája Szombathely, 1989. szeptember 21—23
  - Kromatográfiai Vándorgyűlés Balatonszéplak, 1989 szeptember 4—6.
  - MTA-MEM ÉKB, MÉTE és KÉKI Tudományos Kollokviumai.
- A Munkabizottság tevékenységét hasonló célkitűzéssel a következő időszakban — további fiatal szakemberek bevonásával — folytatni kívánja, amiről az ÉVIKE hasábjain a jövőben ismét számot adunk.

---

## HAZAI LAPSZEMLE

### Összeállította: Molnár Pál

---

*Szakácsiné Dobozi M. és Halász A.*: Immunanalitikai módszerek alkalmazása az élelmiszervizsgálatokban II. Élelmzési Ipar 43 (1989) 12, 436—441

*Moskocis L-né.*: Húsalapú nyersanyagok gyártásközi ellenőrzésében alkalmazott objektív vizsgálati módszerek. Konzerv- és Paprikaipar (1989) 1, 22—25.

*Bikfalvi I-né és Mtsai.*: Gyümölcspálinkák egyes aromaanyagai és érzékszervi tulajdonságai közötti összefüggés. Szeszpar 37 (1989) 3, 91—94.

*Bikfalvi I-né és Pándi F.*: Szeszesitalok minőségét meghatározó összetevők és azok kialakulásának fizikai, kémiai és mikrobiológiai folyamatai. I. Az élesztő mint a szeszesitalok illat- és ízanyagainak egyik legfontosabb forrása. Szeszpar 37 (1989) 3, 95—100.

*Rácz E.*: A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés tevékenységének korszerűsítéséről. Sütőipar 36 (1989) 3, 126—128.

*Bozó A.*: A sütőipari termékek minősége az 1988. évben. Sütőipar 36 (1989) 3, 131—133.

*Molnár P. és Pallóné Kisérdi I.*: Irányelvek az élelmiszer-minőségcsökkenés mértékének meghatározásához. Sütőipar 36 (1989) 3, 136—139.

*Rippel E. és Mtsai.*: Epifluoreszcenciás technika alkalmazása penészfonal szennyezettség meghatározására. Konzerv- és Paprikaipar (1989) 3, 87—88.

*Prokopp L. és Fábri I.*: FAO/WHO Codex Alimentarius higiéniai-mikrobiológiai irányelvei. Konzerv- és Paprikaipar (1989) 3, 95—97.

*Fogarasyné Cseh J. és Mtsai.*: Konzervminták penészszám vizsgálata membránszűrési technika alkalmazásával. Konzerv- és Paprikaipar (1989) 3, 97—98.

*Solyó L. és Bikfalvi I-né.*: A szeszipari szabványbázis tevékenysége. Szeszpar 37 (1989) 4, 122—124.

*Molnár P. és Komáromy A-né.*: Szeszipari termékek pontozásos érzékszervi bírálatának korszerűsítése. Szeszpar 37 (1989) 4, 125—131.

*Pándi F. és Bikfalvi I-né.*: Szeszesitalok minőségét meghatározó összetevők és azok kialakulásának kémiai, fizikai és mikrobiológiai folyamatai. II. Az alapanyag-összetétel és gyártás-