

- 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. Élelmezési 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-

technológia hatása a szeszesitalok íz-, illat- és színyanyagainak kialakulására. Szeszpar 37 (1989) 4, 131—138.

Kővári K.: Zsiradékok szilárd zsirtartalmának meghatározása pulzáló NMR-készülékkel. Olaj, szappan, kozmetika 38 (1989) 4, 105—110.

Megyeriné Kánya E.: Az atomspektroszkópia és alkalmazási lehetőségei a cukoriparban. Cukoripar 42 (1989) 4, 150—155.

Kállay M. és Bárdi Gy.: Összehasonlító vizsgálatok hazai előállítású enzimesztekkel. Bor-gazdaság 37 (1989) 4, 140—144.

Mohos F.: A minőség, mint a felzárkózás alapvető követelménye. Édesipar 40 (1990) 1, 1—8.

Oláhné Nagy Cs.: Kávékeverékek kávétartalmának meghatározása klorogénsav-tartalom vizsgálata alapján. Édesipar 40 (1990) 1, 16—18.

Kiadja: az Amicus Kiadó

Felelős kiadó: Tóth Endre

Szerkesztő: Dr. Molnár Pál

Szerkesztőség: Budapest II., Herman Ottó út 15.

Előfizetési díj: 1 évre 260,— Ft.

Külföldön terjeszti a Kultúra Külkereskedelmi Vállalat

H—1389 Budapest, Postafiók 141

Index: 26212

AGRO-PRINT Kft. Gyál, 90-181

Felelős vezető: Tóth Antal

Új komplex minősítő módszer a vállalati minőségbiztosítási rendszerben!

A G/8-as kutatási program keretében tudományosan megalapozott minősítő rendszer került kidolgozásra az ÁÉSZ Élelmiszervizsgáló Intézetben (Bp. XI., Mester u. 81., telefon: 133—63—68). A rendszer számszerű információt tud szolgáltatni Commodore 64/128 vagy IBM típusú számítógépes program támogatásával az élelmiszerek minőségének objektív megítéléséhez.

A termék minőségét olyan matematikai egyenlettel fejezi ki, amelyben a termék tulajdonságai mint az egyenlet változói szerepelnek. A termékminőséget tükröző természetes laboratóriumi adatokból (elektronikus labornapló) transzformált értékek mind a közvetlen termelésirányítás, mind a felsőbb vezetési szintek számára megbízható, pontos objektív értékelést ad. A számítógépen feldolgozott és értékelt adatok igény szerint tetszőlegesen rendelkezésre állnak, a rendszer az ipari gyakorlatban sikeresen alkalmazott egyben alapul szolgál a vállalati minőségi bérezéshez is.

A komplex minősítő módszer továbbfejlesztett válfaja a külföldi ipari gyakorlatban is használt módszereknek (pl. NSZK), alkalmazása hazai referencia üzemben napi gyakorlat.