

— Az élelmiszerellenőrzés nemzetközi és hazai jelentősége az élelmiszeranalitika vonatkozásában tovább fog növekedni, ezért az illetékeseknek törekedni kellene a szervezeti kérdések mielőbbi megoldására.

— A KÉKI 1990. október 15-én „Nytott Nap”-ot tartott.

— Az „Élelmészügyi Világnap” alkalmából Dr. Mándy Endre, az FM közigazgatási államtitkára a KÉKI-ben 1990. október 16-án rendezett ülés keretében előadást tartott az élelmiszeripari fejlesztési elképzeléseiről.

— A Munkabizottság társrendezőként 1990. november 15-én Győrben az élelmiszeripari nyersanyagok minősítési kérdéseiről ankétot szervezett.

— A GC—MS vizsgálati rendszer megtekintésére a KKKI-ben egy későbbi munkabizottsági ülés alkalmával kerül sor.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Molnár Pál

- Aubrecht E.*: Immunanalitikai módszerek alkalmazása az élelmiszervizsgálatokban. III. Élelmészeti Ipar 44 (1990) 1, 3—8.
- Szabó O-né és Peró O-né*: Citruszlevelek minősége és minőségellenőrzése. Élelmészeti Ipar 44 (1990) 1, 21—25.
- Gönczy Á.*: A kolozsvári élelmiszerellenőrzés rövid története (1889—1944). Élelmészeti Ipar 44 (1990) 1, 31—32.
- Somogyi L.*: Az élelmiszerek tárolásközbeni minőségváltozásának egy lehetséges modellje. Élelmészeti Ipar 44 (1990) 2, 61—63.
- Wágner A.*: A Gries-Ilosvay-féle nitrátkimutatás reakciókinetikai méretezése. Tejipar 40 (1990) 1, 19—21.
- Kiss Gy. és Mtsai.*: Maradványszerek a tejben. A tisztántúli terület tehéntej- és juhtej maradványszer tartalmának alakulása. Tejipar 40 (1990) 1, 22—26.
- Mohos F.*: A minőség, mint a felzárkózás alapvető követelménye. 2. rész. Édesipar 40 (1990) 2, 40—47.
- Farkas J.*: Az élelmiszerek jó mikrobiológiai minőségét szolgáló irányítási rendszer. Húsipar 39 (1990) 1, 11—14.
- Boros I-né.*: Vízkiválasztás jelentősége a húskészítmények minőségének megítélésében és becslésének lehetőségei. Húsipar 39 (1990) 1, 15—19.
- Szilli M.*: Konzerválószeret tartalmazó csomagolt kenyerek tárolhatósága. Sütőipar 36 (1989) 3, 206—210.
- Adamát J.*: Fejlesztés és termékminőség a sütőiparban. Sütőipar 36 (1989) 3, 212—217.
- Groska L. és Révész I-né.*: Borotvakrémek minőségellenőrzési lehetőségeinek vizsgálata közeli infravörös reflexió (NIR) technikával. Olaj, szappan, kozmetika 39 (1990) 1, 18—22.
- Kiss R.*: A kozmetikai és háztartásvégipari termékek műanyag csomagolószereinek alkalmazási kérdései. Olaj, szappan, kozmetika 39 (1990) 1, 22—25.
- Boros L. és Mtsai.*: Gyártmánytervezési módszer alacsony kátrányhozamú cigaretták kialakításához. Magyar Dohányújság 98 (1990) 1, 19—24.
- Gönczy Á.*: A dohánygyártmányok minősége számokban (1970—1988) Magyar Dohányújság 98 (1990) 1, 25—27.
- Lékó L-né.*: Hazai és licenccigártmányok minőségellenőrzése és minősége az Egri Dohánygyárban. Magyar Dohányújság 98 (1990) 1, 30.
- Horváth G.*: Gondolatok az élelmiszervizsgálatok továbbfejlesztésére 1992 tükrében. Élelmészeti Ipar 44 (1990) 3, 85—88.

- Varsányi I.*: A műanyag alapú csomagolóanyagok hatása az élelmiszerek minőségmegőrzési idejére. *Élelmezési Ipar 44* (1990) 3, 93—97.
- Palágyi J. és Németh L.-né.*: A húsipari termékek minőségének alakulása és szabványosítás a húsiparban. *Élelmezési Ipar 44* (1990) 3, 107—108.
- Boros J.*: Minőségfejlesztés a dohánykutatószobák súlypontjában I. *Élelmezési Ipar 44* (1990) 4, 132—135.
- Szarvas T.*: Ajánlás a minőségfelügyelet és szabványosítás megújítására. *Élelmezési Ipar 44* (1990) 4, 136—139.
- Juhász S.*: Beszámoló a Dél-bajorországi Egészségügyi Vizsgáló hivatalban tett tanulmányútról. *Élelmezési Ipar 44* (1990) 4, 154—157.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE SZERKESZTI: MOLNÁR PÁL

KOLAR, K.: Hidroxi-prolin kolorimetriás meghatározása a kollagén-tartalom mérése céljából húskban és hús készítményekben: NMKL körvizsgálat (Colorimetric Determination of Hydroxyproline as Measure of Collagen Content in Meat and Meat Products: NMKL Collaborative Study)

J. Assoc. Off. Anal. Chem. 73 (1990) 1, 54—57

A hidroxi-prolin kolorimetriás meghatározási körvizsgálatában 18 laboratórium vett részt. A módszer elve kénsavas hidrolízist követő oxidáció klóramin-T-vel, majd bíborvörös színű komplex képzése 4-dimetilamino-benzaldehiddel. Öt fagyasztott és három fagyasztva szárított mintát vizsgáltak, melyek hidroxi-prolin tartalma 0,11—0,88% illetve 0,39—4,0% között mozgott. Egy olyan mintából, melyhez hidroxi-prolint adtak, az átlagos visszanyerés 96,1% volt. Egy két másik mintából 2:5 arányban összekevert mintából mért 1,40% analitikai eredmény jól egyezett a számított 1,42%-kal. Az ISO analitikai eljárás alapján a körvizsgálatokkal összehasonlítva, a módszer ismételhetősége és reprodukálhatósága jól egyezik azokéval. A módszert elfogadták hivatalos NMKL módszerként, egyben az AOAC is elfogadta „hivatalos első eljárásnak”.

T. Markus M.
(Budapest)

HEYMANN, H., HEDRICK, H. B., KARRASCH, M. A., EGEMAN, M. K., ELLERSIECK, M. R.: Különböző belső véghőmérsékletig sült disznóhús érzékszervi és kémiai jellemzői. (Sensory and Chemical characteristics of Fresh Pork Roasts Cooked to Different Endpoint Temperatures)

J. Food Sci. 55 (1990) 3, 613—617

A különböző anatómiai eredetű egybensült disznóhúsokat 163 °C-os sütőben különböző belső véghőmérsékletek eléréséig készítették el. az érzékszervi bírálók egy kilencpontos skálán értékelték a frissen sült hús porhanyósságát, lédúságát, rágósságát, szálasságát, fémessé ill. sült sertéshús ízet, barna és rózsaszín színének intenzitását. Megállapították, hogy a magasabb belső véghőmérséklet növelte a sütési veszteséget, csökkentette a hús levesességét, rózsaszín színét és fémessé ízet, fokozta a szálasságot, a barna színt és a sült disznóhús ízt. A magasabb belső hőmérséklet elősegítette a lipidek, fehérjék és egyes zsírsavak feldúsulását, de a vas és a koleszterin koncentráció szignifikánsan nem változott. Vizsgálták az anatómiai hely hatását is a fenti beltartalmi jellemzőkre. A mérések alapján az optimális belső véghőmérséklet a sütés során legalább 71,1 °C, de legfeljebb 76,7 °C. ezt statisztikai kiértékeléssel is alátámasztották.

T. Markus M.
(Budapest)