

## XXXVI. KÖTET

## TARTALOM

1. *Bíró György és Gergely Anna*: Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet ünnepi tudományos ülése az intézet fennállásának 40. évfordulója alkalmából ..... 51
2. *Cseháti Tibor*: Nagyteljesítményű folyadékkromatográfia alkalmazása az élelmiszeranalitikában ..... 5
3. *Czeglédi-Jankó Gézáné, Éliás Ida és Nagy Edit*: Hús és húskészítmények szénhidrát, nitrát- és fehérjetartalmának meghatározása spektroszkópiás eljárás-sokkal 219
4. *Engelhardt. M.*: Nagynyomású folyadékkromatográfia nitrát- és fehérjetartalmának meghatározása spektroszkópiás eljárásokkal .. 130
5. *Harkayné Vinkler Margit és Hajdú Félix*: A-provitaminok vizsgálata növényi nyersanyagokban és növényi alapú késztermékekben ..... 154
6. *Mohos Ferenc, Kocsányi László, Váradi Mária és Biacs Péter*: A fotoakusztikus spektroszkópia (PAS) alkalmazási lehetősége az élelmiszeripari nyers- és adalékanyagok minősítésében ..... 194
7. *Molnár Pál*: Élelmiszeripari termékek minőség alakulása 1989-ben a hatósági minőségellenőrzés megállapításai alapján ..... 65
8. *Molnár Pál*: A CMA minőségi jel szerepe és alkalmazása az NSZK élelmiszergazdaságában ..... 143
9. *Nguyen Hung, Siska Elemér, Adányiné Kisbocskói Nóra és Molnár Pál*: Ionszelektív elektródok alkalmazása az élelmiszeranalitikában III. Fluorid-ion meghatározása ..... 27
10. *Nguyen Hung, Adányiné Kisbocskói Nóra és Molnár Pál*: Ionszelektív elektródok alkalmazása az élelmiszeranalitikában IV. Klorid-ion meghatározása ..... 168
11. *Nguyen Hung, Siska Elemér, Adányiné Kisbocskói Nóra és Molnár Pál*: Ionszelektív elektródok alkalmazása az élelmiszeranalitikában V. Jodid- és cianid-ion meghatározása ..... 229
12. *Sohár Pálné*: A kemizáció és a prevenció az élelmezésügyben ..... 116
13. *Szabó S. András, Borbély-Kiss Ildikó, Kispéter József és Koltay Ede*: Aktivációs analízis az élelmiszeranalitikában VIII. Részecske (proton) indukált röntgenemissziós analízis (PIXE) ..... 39

14. <i>Temesvári János és Hoschke Ágoston</i> : Amiláz-aktivitás mérésére alkalmas kromogén szubsztrát előállítása .....	148
15. <i>Váradi Mária és Tóth Árpád</i> : A NIT/NIR spektroszkópia alkalmazása az élelmiszer-analitikában .....	
16. Gabonaalapú élelmiszerek oldhatatlan, szerves ballasztanyagainak meghatározása	177
17. Paradicsomsűrítmények káliumtartalmának meghatározása (AAS vagy lángfotometriás eljárás) .....	175
18. Élelmiszerek összes ballasztanyagainak meghatározása .....	245
19. Klorid meghatározása a kenyhasó-tartalom kiszámításár a kenyérben, valamint kenyértésztából készített süteményekben .....	250