

- Hajós Gy. és munkatársai:* Élelmiszerfehérjék enzimes módosítása. 4. Apeptidláncok molekulatöme hidrolízisfokának változása az EPM során Élelmezési Ipar, 45 (1991) 1, 15-19.
- Fenyvesi J. és munkatársai:* A juhtej zsírsav- és minőségsszabályozása Élelmezési Ipar, 45 (1991) 1, 23-27.
- Deák T.:* Élelmiszerek mikrobiológiai minősége és minőségsszabályozása Élelmezési Ipar, 45 (1991) 2, 44-46.
- Póderné Ősy K.:* Az egészségmegőrzési program végrehajtásának feltételei az egészséges táplálkozás érdekében Élelmezési Ipar, 45 (1991) 2, 47-50
- Hollósy I.:* A rizómánia hatása a cukorrépa beltartalmára Cukoripar, 44 (1991) 1, 5-9.
- Stelczámer Cs.:* Édesipari tartós lisztesárak színváltozásának vizsgálata Édesipar, 41 (1990) 3, 68-72.
- Binder I.:* Mikrohullámú szimpózium Székesfehérvár, 1989. október 4. Hűtőipar, 36, (1990) 1, 1.
- Lakner Z. és munkatársai:* Télialma-fajták érzékszervi jellemzőinek összefüggései Hűtőipar, 36 (1990) 2, 43-48.
- Sáray T. és munkatársai:* Friss, tisztított, szeletelt étkezési paprika hűtőtárolása és szállíthatósága Hűtőipar, 36 (1990) 2, 53-59.
- Binder I.:* Minőségsszabályozás a Székesfehérvári Hűtőipari Vállalatnál Hűtőipar, 36 (1990) 3, 66-71.
- Szita G. és Szabados A.:* Új módszer a víz összes keménységi fokának gyors meghatározására Hűtőipar, 36 (1990) 3, 73-75.
- Teleki J.:* Parajkrém gyártóvonal takaríthatóságának előzetes vizsgálatai Hűtőipar, 36 (1990) 3, 75-79.
- Bánai D.:* Előfőzött, gyorsfagyasztott zöldségfélék kombinált tartósítása besugárással és hűtőtárolással Hűtőipar, 36 (1990) 3, 79-84.
- Urbányi Gy. és munkatársai:* Fagyasztás – szárítás kombinálása légszárítással Hűtőipar, 36 (1990) 4, 108-111.
- Kemény T. és munkatársai:* A politelítetlen zsírsavak biológiai szerepe és analitikája Olaj Szappan Kozmetika, 39 (1990) 3, 72-77.
- Hadnagy A.:* A szinezeti mérőszám Olaj Szappan Kozmetika, 39 (1990) 3, 87-90.
- Csikász T. és munkatársai:* Speciális zsírsavösszetételű napraforgó nemesítésének módszertani kérdései Olaj Szappan Kozmetika, 40 (1991) 1, 6-10.

- Arany A-né: Csészés margarin gyártásának kialakítása a Rákospalotai Növényolajgyárban Olaj Szappan Kozmetika, 40 (1991) 1, 10-12.
- Kemény Zs. és Kővári K.: A margarinok konzisztenciájának vizsgálata Olaj Szappan Kozmetika, 40 (1991) 1, 13-17.
- Gömbös Gy.: Számítógépes adatfeldolgozás a növényolajiparban Olaj Szappan Kozmetika, 40 (1991) 1, 20-22.
- Szarvas T.: Ajánlás a minőségfelügyelet és a szabványosítás megújítására Szabvány és Világ, 42 (1990) 6, 14-17.
- Nagy E.: Nemzetközi szabványügyi tanácskozás a húsról és a hústermékekről Szabvány és Világ, 42 (1990) 6, 18-19.
- Magyary-Kossa B.: Gondolatok a hazai csomagolásügy fejlesztéséről Anyagmozgatás-Csomagolás, 35 (1990) 5, 133-135.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: Molnár Pál

HORWITZ, W., ALBERT, R., DEUTSCH, M.J. & THOMPSON, J.N.: **Tápérték jelöléséhez szükséges analízismódszerek pontossági jellemzői, 1. rész. Főbb tápanyagok**

(Precision Parameters of Methods of Analysis Required for Nutrition Labeling: Part 1. Major Nutrients)

J. Assoc. Off. Anal. Chem. 73 (1990), 5, 661-680

Az élelmiszerek és takarmányok fő komponensei a zsír, fehérje és szénhidrátok. A zsírt és fehérjét közvetlenül mérik, a szénhidrátot pedig számítják a szárazanyag és rosttartalom figyelembevételével. Általában az elemzési módszerek pontossága független az elemzendő anyagtól, mátrixtól, módszertől és kifejezhető a koncentráció függvényében. A körvizsgálati módszer pontosságát egy hányadossal kívánják jellemezni, melynek számlálója a körvizsgálati adatsorozatok átlag relatív standard deviációja, míg a nevezőt a Horwitz egyenletből számítják a következőképpen: $RSD_R = 2 \exp(1 - \log C)$ ahol C koncentráció. Ha ez az arány következetesen nagyobb 1-nél, különösen pedig 2 felett, akkor a módszer pontossága elfogadhatatlan. Ennek a kritériumnak csak a Kjeldahl fehérjemeghatározás felel meg, 90% intervallumban RSD_R 1-3% a 0,01 (1 g/100g) feletti C értékeknél. A zsír, nedvesség és hamu mérés 1-5 g/100 g határkoncentráció elfogadható, ha a vizsgált minta elég sok ahhoz, hogy legalább 50 mg mérhető maradékot vagy illó anyagot tartalmazzon. Az egyes szénhidrátokkal és rosttal kapcsolatos elemzések laborok közti szórása váratlanul nagy volt, bár jelölési célra még megengedhető. A primer tápanyagok jelölésének ellenőrzését szolgáló elemzés megbízhatóságát minőségbiztosítási programokkal kell elérni, szigorúan betartva az empirikus módszerek utasításait. Abszolút módszerek esetén megfelelő referenciaanyagot kell használni.

Tóthné Márkus m. (Budapest)