
HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: *Nagel Vilmos*

- Farkas J. és munkatársai: Módszerek kutatása sugárkezelt élelmiszerek és száraz adalékanyagok besugárzottságának kimutatására
Élelmészeti Ipar, **46** (1992) 3, 68-70.
- Szabó S. A.: "Élelmiszeripari minőségfejlesztés" szakmérnökképzés a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Élelmiszeripari Karán
Élelmészeti Ipar, **46** (1992) 3, 76-77.
- Tömösközi S.: Az áramló injektálásos analitika és alkalmazási területei II.
Élelmészeti Ipar, **46** (1992) 3 78-82.
- Fábrí I. és Tabajdiné Pintér V.: Beszámoló a "Mikrobiológiai Minőségbiztosítás az élelmiszeriparban" című ankétról I., II.
Élelmészeti Ipar, **46** (1992) 3, 83-85.
Élelmészeti Ipar, **46** (1992) 5, 144-146.
- Temesvári J. és munkatársai: Rögzített lipázok alkalmazása zsírok és olajok biokonverziójában
Élelmészeti Ipar, **46** (1992) 6, 166-168.
- Nagy E.: Élelmiszerminőség fejlesztés Nyugat-Európában
Élelmészeti Ipar, **46** (1992) 177-178.
- Kocsisné H. I. és Hollósi S.: A minőségbiztosítási rendszer kiépítése a Budapest Csokoládégyárban
Édesipar, **44** (1992) 1-2, 1-12.
- Doby Á. és Szelepcsényi G.: A piacgazdálkodásra való áttérés és a nemzeti szabványosítás várható tendenciái
Édesipar, **44** (1992) 1-2, 25-28.
- Ralovich B. és Kovács S.: Élelmiszerek közvetítette kórokozó baktériumok jellemzése és jelentősége Magyarországon II. Leggyakoribb baktériumok
A Hús, (1992) 1, 37-40.
- Szűcs E.: Nemzetközi szimpózium a hasított marha és marhahús minőségéről
A Hús, (1992) 1, 45-47.
- G. Daumas,: Vágósertések objektív minősítése a Közös Piac országaiban
A Hús, (1992) 1, 48-51.
- Van Eyk, A.: Mikrohullámozható ételek. Kihívás az ízesítőipar felé (fordította Farkas Zsuzsa)
Hűtőipar, **33** (1992) 1, 16-19.
- Fennema, O.: Tápérték változások a gyorsfagyasztott élelmiszerekben (fordította Farkas Zsuzsa)
Hűtőipar, **33** (1992) 2, 3-9.

- Sós J-né: Tartósítóipari termékek gyártmányfejlesztési irányai
Konzervújság, (1991) 2, 44-47.
- Deák T. és Fábri I.: A mikrobiológiai HACCP-rendszer alkalmazása a konzerviparban
Konzervújság, (1991) 2, 48-52.
- Sárosiné Tancos E.: Objektív nyersanyag-minősítés a konzerviparban
Konzervújság: (1991) 2, 53-55.
- Moskovits L-né: Fo-érték csökkentése húskonzervek sterilizálásánál a jobb minőség érdekében
Konzervújság, (1991) 3, 88-89.
- Zoltán T.: Az árujelzés (labelling) növekvő jelentősége és szerepe az élelmiszer-gazdaságban
Konzervújság, (1991) 3, 98-100.
- Zukál E.: A HACCP és a vállalati kapcsolatok
Konzervújság, (1991) 3, 107-108.
- Fábri I. és munkatársai: A mikrobiológiai HACCP-rendszer alkalmazása a konzerviparban II. A zöldborsógyártás HACCP-rendszere
Konzervújság, (1991) 3, 109-114.
- Nagel V. és Zukál E.: Számítástechnikai módszerek a mikrobiológiai minősítő eljárások kidolgozásában
Konzervújság, (1991) 4, 125-127.
- Sós J-né: Az élelmiszeripari kutatás-fejlesztés és minőségellenőrzés helyzete Dániában
Konzervújság, (1991) 4, 138-140.
- Uzonyi Gy-né és Erney Gy: Élelmiszer-minőség és marketing elemek integrációja az európai piaci követelmények tükrében
Konzervújság: (1991) 4, 150-154.
- Dworschák E.: Új élelmiszer-nyersanyagok egészségügyi megítélése a kémiai összetétel alapján
Konzervújság, (1992) 1, 4-5.
- Unger A. és Babella Gy: II. Iparszerű termelő telepeken termelt tej szomatikus sejtszámának vizsgálata
Tejipar, **41** (1991) 3, 35.
- Fenyvessy J. és Kissné Laszlavik M.: Juhtej fehérjefrakcióinak vizsgálata SDS PAGE és méretkizásáros HPLC módszerekkel
Tejipar, **41** (1991) 4, 61-66.
- Kállay M. és munkatársai: Az 1991. évi hazai nyersborok jellemző tulajdonságai
Magyar Szőlő- és Borgazdaság, **2** (1992) 2, 10-13.
- Kemény T. és munkatársai: Étolajok stabilitásának vizsgálata felhasználás és tárolás során
Olaj, Szappan, Kozmetika, **41** (1992) 2, 47-53.