

Ferber I.: Minőségsszabályozási szabványok. Minőség és Megbízhatóság XIX (1985) 4, 307–311.

Szabó L.: A minőség megítélése véleménykutatással. Minőség és Megbízhatóság XIX (1985) 4, 311–315.

Fixler L.: Új utakon a KÁF (QUALIFORUM). A minősítés minősége. Minőség és Megbízhatóság XIX (1985) 4, 315–321.

Szántó A.: A külső termékvezetés mint az optimális minőség elvárásának korszerű eszköze. Minőség és Megbízhatóság XIX (1985) 4, 321–323.

Földesi T.: Minőségi körök Franciaországban. Minőség és Megbízhatóság XIX (1985) 4, 323–326.

Aiman P.-né és Hergár E.: Néhány fogyasztói vélemény üdítő italokról és gyümölcslevekről. Konzerv és Paprikaipar (1985) 4, 158–161.

Nákovics L., Solyom L. és Újszászi J.: A gyümölcspálinka-előállítás fejlesztésére hozott rendeletek végrehajtásának értékelése. Szeszipar 33 (1985) 4, 126–131.

Bognárné Lendvay Zs. és Boncz E.: Pálinkák kozmaolaj-tartalmának meghatározása. Szeszipar 33 (1985) 4, 133–136.

Bikfalvi I.-né: Szabványosítási tevékenység a szesziparban. Szeszipar 33 (1985) 4, 136–138.

Máthé I.-né: Gyümölcsalapú üdítő italok összetételének vizsgálata. Gyümölcslétartalom becslésének lehetőségei. Szeszipar 33 (1985) 4, 139–141.

Molnár P.: Az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQC) XXIX. Konferenciája. Élelmezési Ipar XXXIX. (1985) 11, 423–425.

Urbányi Gy. és Báthory T.: A gyorsfagyasztott málna színének alakulása fagyasztva tárolás során. Hűtőipar XXXI. (1985) 2, 47–53.

Evelev F. A. és munkatársai: Állati és növényi eredetű termékek geológiai vizsgálata. Hűtőipar XXXI. (1985) 2, 53–55.

Irst E. és Neyer A.: Vizsgálatok a tejzsír lipolízises változásai befolyásolásáról a tej és a tejtermékek minőségére. Tejipar XXXIV. (1985) 4, 80–85.

Uzonyi Gy.-né és Gyetvai J.: A fogyasztói tej és a tejtermékek fehérjetartalma deklarációjának előkészítése. Tejipar XXXIV. (1985) 4, 93–95.

Ballagi E., Almássy K., Őrsi F. és Matuz J.: Szedimentációs tesztek alkalmazásának vizsgálata búzalisztek minősítésére. Élelmezési Ipar XXXIX. (1985) 12, 475–478.

Czeglédi Jankó G.-né, Csapó I., György Zs. és Mihályi Gy.-né: A doboz sonka minőségellenőrzési rendszere. Húsipar XXXIV. (1985) 4, 145–147.

Hadnagy A.: Az RBE 10–D remisszómérő alkalmazása színmérésre III. Olaj, Szappan, Kozmetika XXXIV. (1985) 4, 115–119.

Főzy I.-né és Horváth É.: Gyorsmódszer kakaó- és csokoládémasszák esetleges "lecitin"-tartalmának meghatározására. Édesipar XXXVI. (1985) 4, 97–101.

Mohos F.: A különböző csokoládéféleségekre vonatkozó Codex-szabványok rövid áttekintése, Édesipar XXXVI (1985) 4, 108–112.

FÜHRLING, D. és H. WOLLENBERG:

Kis mennyiségű dietilénlikol meghatározása borban

(Zur Bestimmung kleiner Mengen von Diäthylen-glykol in Wein)
Deutsche Lebensmittel-Rundschau 81 (1985) 10, 325–328.

A poliokol elválasztásához jól alkalmazható vékonyréteg-kromatográfias módszer kimutatási határa 0,1 g dietilénlikol/l bor. Kis mennyiségű dietilénlikol esetén vagy a vékonyréteg-kromatográfiával kapott eredmények megerősítéséhez gázkromatográfias

módszerekre van szükség, melyek az alapos elválasztáson túlmenően lehetővé teszik a tömegspektrometriás azonosítást is. Ehhez megfelelő előkészítés az előtisztítás ioncserélőkkel és a poliolk acetonos extrahálása a borból. Az extraktumban található poliolk deriválásához az N-metil-N-trimetilszililheptaflorbutirami d (MSHFBA) különösen bevált. Az így keletkezett szilirozott vegyületek nemcsak jól elválaszthatók a kísérőanyagoktól, hanem tömegspektrometriásan egyértelműen azono-

síthatók. Ezzel az eljárással már 5 mg dietilénlikol 1 l borban biztonságosan kimutatható. 120 g/l és feletti cukortartalmú borok cukortartalmát erjesztéssel csökkenteni kell. Az egyes bormintákban talált 5 és 10 mg/l közötti dietilénlikol-tartalomról nem sikerült megállapítani, hogy az ilyen mennyiségben a borok természetes alkotórésze vagy a parafadugó nedvesítésére használt dietilénlikol maradvéka.

Molnár P. (Budapest)

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: Molnár Pál

HUBERT, A. M. et. al.

Szelén egyszerű fluorimetriás meghatározása élelmiszerekben és biológiai anyagokban

(*Simple Fluorimetric Determination of Selenium in Food and Biological Materials*)

Z. Lebensm. Unters. Forsch. 187 (1985) 189–193.

A holland kutatók szelén meghatározására élelmiszerekben és biológiai anyagokban egy új módszert dolgoztak ki. A mintákat salétromsavval 150 °C-on zárt edényben tájrák fel, majd utána perklorásvval kezelik. A sósavas redukciót követi a 4 értékű szelén komplexképzése Se-2,3-diaminonaftalinná és az extrahálás egy menetben. A fluorimetriás mérést 376 nm hullámhosszon kell végezni. A kiszámítás a kalibrációs értékek lineáris regressziós egyenlete alapján történik.

A módszer minősítéséhez 11 referenciaanyaggal és 10 mintával határozták meg a pontosságot és az ismételtelhetőséget. A referencia anyagokra kapott majdnem minden eredmény az adott érték 95%-os konfidencia-tartományán belül volt. Valamennyi minta variációs együtthatója 2, 3 és 10,1% között mozgott, a középértéke 4,7%. A mintákra,

melyekhez 0,06–0,075 és 0,150 $\mu\text{g/g}$ szelént adagoltak, számított átlagos visszatalálási hányados 102% (min. 84%, max. 114%).

Molnár P. (Budapest)

SIEGWARD, Y.:

Az 1984. évi svájci élelmiszerellenőrzés eredménye

(*Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1984*)
Mit. Gebiete Lebensm. Hyg. 76 (1985) 3, 309–454.

A 21 Kanton-laboratóriumban 1984-ben összesen 178 512 élelmiszermintát vizsgáltak meg. A kifogásolási arány 9,5% volt. A kifogásolások elsősorban ösetételi és mikrobiológiai jellegű hibákra vezethetők vissza. A hatósági szankciók száma 715 volt, melyek közül 701 esetben pénz-, 3 esetben börtön, valamint 11 esetben pénz- és börtönbüntetést szabtak ki. A pénzbüntetések összege eléri a 130 000,- svájci frankot. A hatósági ellenőrzések bruttókiadása közel 43 millió svájci frankot tett ki. Ezzel szemben a bevétel 6 millió frank volt.

A tejszívezések száma az elmúlt évekhez képest csökkent, de mértékük a 12