

Szakmai hírek

AZ MTA—MÉM ÉKB ÉLELMISZERANALITIKAI MUNKABIZOTTSÁGÁNAK ÜLÉSÉRŐL

Az MTA—MÉM ÉKB Élelmiszeranalitikai Munkabizottsága 1986. február 26-án tartotta alakuló tudományos ülését.

Az ülésen

1. Pungor Ernő akadémikus: Az analitikai kémia új trendjei
 2. Varsányi Iván: Beszámoló „Élelmiszerek objektív minősítése” tárgy körben végzett 1981—85. évi kutatás főbb eredményeiről
 3. Biacs Péter: Az Élelmiszeranalitikai Munkabizottság főbb célkitűzései és programja, valamint 1986. évi munkaterve
 4. Molnár Pál: Beszámoló az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” című szakfolyóirat jelenlegi helyzetéről és a további feladatokról
- cimmal tartott előadást.

Pungor Ernő akadémikus, az MTA Analitikai Kémiai Bizottságának elnöke szemléletesen mutatta be az analitikai kémia helyét a világban és annak egyre növekvő, szélesedő jelentőségét. A legnagyobb változás főként a vizsgált anyag mennyiségének csökkenésében és a meghatározandó anyag csekély koncentrációjában jelentkezik. Kiemelte az analitikai kémia gazdaságosságára ható szabályozó szerepét és az analitikai kémia trendjének bemutatásával eljutott a teljesen automatizált rendszer jellemzéséhez.

Varsányi Iván az 1981—85. évi kutatás irányait és egyes eredményeit a következő szakterületeken mutatta be:

- érzékszervi vizsgálati rendszerek fejlesztése
- mintavételi eljárások fejlesztése
- műszerek és elemző készülékek fejlesztése
- fűszerpaprika objektív minősítése
- fűszerek minőségváltozásának vizsgálata
- objektív gyors élelmiszervizsgálati módszerek fejlesztése
- a kidolgozott módszerek értékelése körvizsgálatokkal.

A kutatás során elért eredmények tudományos újraértékelése az Élelmiszeranalitikai Munkabizottság feladata, amely ezen az ülésen megkezdődött. A kutatások folytatása az OKKFT G 8-as Kormány szintű programjának 1. sz. alprogramjában biztosított.

Biacs Péter utalt a hazai élelmiszeranalitikai hagyományokra, a *Spanyár Pál* és *Telegdy-Kovács László* által vezetett élelmiszeranalitikai albizottságok eredményes munkájára. Ismertette az ülés elé terjesztett munkabizottsági programot, melyet a résztvevők megvitattak és elfogadtak.

A munkabizottság megvitatta és kiegészítéssel elfogadta 1986. évi tervét.

Hozzászólásában *Takácsné Keszege Márta*, az MTA Kémiai Tudományok Osztályának tudományos titkára felhívta a figyelmet, hogy az Analitikai-kémiai Bizottság egyes munkabizottságai több élelmiszeranalitikai metodikai problémával foglalkoznak és a szoros együttműködés kialakítása igen kívánatos.

Gasztonyi Kálmán, az Élelmiszertudományi Komplex Bizottság alelnöke hangsúlyozta a *Spanyár Pál* és *Telegdy-Kováts László* által megkezdett munka folyamatosságának biztosítását. Kérte a munkabizottság tagjait, hogy az Élelmiszeripari Egyetem alakulásánál az élelmiszeralitikus-képzéshez például a tárgyak összeállításánál nyújtsanak segítséget. Bejelentette, hogy előreláthatólag 1987-ben tankönyv kiadására kerül sor „Élelmiszeralitika I. Általános módszerek és II. Iparági módszerek” címmel.

Farkas József, az Élelmiszertudományi Komplex Bizottság titkára hozzászólásában kiemelte, hogy ez a munkabizottság gondolja azt a módszertant, amely az élelmiszertudomány fejlesztéséhez szükséges. Ezzel összefüggésben hangsúlyozta a kutatás és oktatás egységét.

Molnár Pál, az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” c. szakfolyóirat felelős szerkesztője ismertette az új szerkesztőségi irányelveket és kérte a munkabizottság tagjait, hogy módszertani dolgozatokkal segítsék elő a folyóirat szakmai színvonalának további emelését.

Az MTA—MÉM Élelmiszertudományi Komplex Bizottsága Élelmiszeralitikai Munkabizottságának célkitűzései és programja

Az MTA—MÉM Élelmiszertudományi Komplex Bizottságának Élelmiszeralitikai Munkabizottsága azzal a céllal létesült, hogy elősegítse a kémiai, fizikai-kémiai, biokémiai, biológiai, mikrobiológiai és érzékszervi vizsgálati módszerek, valamint matematikai-statisztikai értékelésük fejlesztését és adaptálását élelmiszerek vizsgálatára. E Munkabizottságnak ugyancsak feladata a legkorszerűbb vizsgálati módszerek elterjesztése a hazai élelmiszeripari kutató-fejlesztő és minőségellenőrző hálózatban a hazánkban előállított és forgalmazott élelmiszerek állandó jó minőségének, valamint exportképességének biztosítására.

A Munkabizottság céljának elérésére

- aktívan közreműködik a korszerű fejlődési irányok kijelölésében és az új technikák megvalósításában, valamint a javaslatok kialakításában a műszeres analitika eszközeinek és módszereinek elterjesztésére az élelmiszer-gazdaságban;
- részt vesz az élelmiszervizsgálatok — mint alkalmazott kutatási terület — fejlesztésére irányuló hazai analitikai kutatásokban és értékeli az elért eredményeket;
- együttműködik és rendszeres kapcsolatot tart az MTA Kémiai Tudományok Osztálya Analitikai Bizottságával és Munkabizottságaival, az MTESZ tudományos egyesületeivel és szakosztályaival, továbbá a FAO/WHO Codex Alimentarius Bizottságaival;
- tudományos kollokviumokon, konferenciákon és más nagy rendezvényeken részt vesz és előadásokat tart az élelmiszeralitikai módszerek és eljárások terjesztése és ismertetése érdekében;
- közleményeket készít és jelentet meg a magyar folyóiratok közül elsősorban az *Acta Alimentaria*-ban, illetve az *Élelmiszervizsgálati Közlemények*-ben;
- kihelyezett munkabizottsági üléseken ismerkedik meg az egyes élelmiszeripari kutató-fejlesztő vagy vizsgáló intézmények, üzemi laboratóriumok élelmiszeralitikai munkájával;
- az élelmiszeralitikai szakterületen tudományos fokozatok elérésére készített disszertációk munkahelyi védésének lebonyolítását vállalja.

A Munkabizottság a következő főbb működési területeket fogja át:

- elválasztástechnika (kromatográfiai módszerek, gél- és immunelektroforézises módszerek stb.);
- spektroszkópia (pl. UV, IR, NIR, PAS, NMR, MS, AAS);
- elektrokémia és radioanalitika (szelektív membrán-elektrodok, polarográfiai módszerek, izotop-technika stb.);
- reológia és szerkezetvizsgálatok (konziszto- és texturométerek, DTA, DSC-módszerek, kristallográfiai és mikroszkópos módszerek stb.);
- enzimanalitikai eljárások;
- érzékszervi vizsgálatok, az érzékszervi és műszeres analitikai vizsgálati módszerek és eredmények összehasonlítása, komplex élelmiszerminősítő módszerek;
- matematikai-statisztikai értékelő eljárások, adat- és jelfeldolgozás, alakfelismerés stb.

Beszámoló a NIR/NIT konferenciáról

Az élelmiszerek vizsgálatának, minőségük, összetételük meghatározásának egy különleges fizikai, közelebbről optikai módszeréről – az úgynevezett NIR-technikáról – május 12. és 16. között széles körű nemzetközi konferenciát rendezett a Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület. A MÉM és az MTA védnöksége alatt, a Központi Élelmiszeripari Kutatóintézet közreműködésével szervezett „Nemzetközi közeli infravörös diffúz reflexiós/transzmissziós spektroszkópiai konferenciának”, a Magyar Tudományos Akadémia Roosevelt téri székháza adott otthont. A konferenciához műszerkiállítás is kapcsolódott. A kiállításon öt amerikai, egy nyugat-német és egy magyar cég állította ki NIR/NIT műszereit.

A NIR/NIT-technika lényege a következő. Az élelmiszere, illetve az anyagmintára közeli infravörös sugárzást bocsátanak. A sugárzás az anyagmintáról visszaverődik, vagy keresztülhalad rajta. A visszavert, illetve az áthatolt sugárzás spektrumából azután a szakemberek különféle matematikai módszerekkel meg tudják határozni az anyagminta – lett legyen az búza, liszt, húsfélecsés, tejtermék, bor vagy egyéb ital stb. – összetételét, például hogy mennyi benne a fehérje, a nedvesség, a zsír, az alkohol, a cukor, a keményítő stb. Vagyis meg lehet mérni minden olyan tulajdonságát, amit a hagyományos kémiai analitikai módszerekkel meg lehet határozni. Az utóbbiakkal szemben azonban igen nagy előnye, hogy ily módon egyetlen vizsgálattal az anyagminta több összetevőjét lehet egyszerre igen gyorsan, nagyon pontosan meghatározni, mégpedig roncsolásmentesen.

A NIR-technika jelentőségét és egyben fejlődőképességét is bizonyította egyebek közt, hogy már a konferencia megnyitó ülésén elhangzott az a javaslat is, hogy ennek az eljárásnak a művelői önálló nemzetközi szervezetbe tömörülve az eddiginél is hatékonyabban, közsően folytassák további munkájukat.

De ugyancsak a témakör fontossága tette érthetővé, hogy a tanácskozáson négy világrész 18 országából több mint 100 szakember vitatta meg öt szekcióban a NIR-technikával kapcsolatos elméleti, módszertani, műszerfejlesztési és alkalmazási kérdéseket.

Az elméleti szekció az elektromágneses sugárzás és az anyag kölcsönhatásának mechanizmusával, a sugárzás diffúz szóródásának vizsgálatával, a visszavert vagy áthatolt sugárzás spektrális eloszlásának értelmezésével, a vizsgált anyagminta kémiai és fizikai tulajdonságainak összefüggésével foglalkozott.

A módszertani szekció a vizsgált anyagmintáról visszavert vagy az azon áthatolt sugárzás spektrumában rejlő információk kiértékelésének módszereit tárgyalta, alkalmazva a klasszikus és a modern matematikai módszereket és összehasonlítva azokat a műszerek kalibrálásának pontossága és gyorsasága szempontjából.

A műszer szekció keretében a nagy műszergyárak legnevesebb szakemberei ismertették műszereik felépítését, a műszerek által ma nyújtott lehetőségeket, rávilágítva a fejlődés várható irányaira.

A mezőgazdasági szekcióban a NIR/NIT technika alkalmazásának eredményeiről számoltak be gabonafélék, takarmányok, zöldségfélék, gyümölcsök stb. összetételének, aminosav-eloszlásának gyors meghatározása terén, míg az élelmiszeripari szekcióban a technika élelmiszeripari termékek gyors, roncsolásmentes minősítése terén elért eredményeket ismertették a húsipar, növényolajipar, szeszipar, tejipar stb. területéről.

EURO FOOD CHEM IV

A IV. Európai Élelmiszerkémiai Konferenciát
1987. június 1 – 4-ig a norvégiai Leonban
tartják

*Gyors meghatározási módszerek az élelmiszer előállításában
és az élelmiszer ellenőrzésben*
címmel

A konferencia felöleli a gyors és automatikus módszerek mindazon szempontjait, amelyek az élelmiszer-ellenőrzés, a laboratórium, valamint az élelmiszer-termelés céljait szolgálja. Hasznosítható információkat nyújthat az élelmiszeripari szakemberek és technológusok számára egyaránt, akár az élelmiszeripari üzemekben, akár az állami vezetésben, akár a kutatóintézetekben vagy az egyetemeken dolgoznak. A különböző európai országokból meghívott tudósok a következő témákról fognak előadást tartani:

Nyitóelőadások

A laboratóriumban alkalmazható gyors meghatározási módszerek általános szempontjai (H, MARTENS, NORWAY)
Az élelmiszeripari üzemekben alkalmazható gyors meghatározási módszerek (S. JENSEN, DENMARK)

Korreferátumok témái:

Műszeres mérési módszerek (roncsolásmentes módszerek, kromatográfia, ionszelektív módszerek), teszt módszerek (Spot-teszt, enzimes tesztek), a fizikai tulajdonságok mérésében történt előrehaladás (képelemzés, automatikus osztályozás, szemcseméret eloszlás mérés, reológia, szín, intenzitás és refraktív index), gyors biokémiai módszerek, gyors mikrobiológiai módszerek, érzékszervi analízis, adatkezelés és felhasználás a laboratóriumokban és az üzemekben.

A konferenciára lehet még jelentkezni előadással, vetítéssel vagy poszterrel. Az előadás és vetítés időtartama 15 perc. A poszterbemutató a konferencia egész időtartama alatt látható lesz.

A konferencia hivatalos nyelve *angol*.

Az összefoglalók beküldésének határideje:	1986. dec. 1.
A visszajelzés határideje:	1987. jan.
Az elfogadott előadások beküldésének határideje:	1987. márc. 1.
A részvétel befizetésének határideje:	1987. márc. 15.

A jelentkezéseket az alábbi címre kell küldeni:
Euro Food Chem IV.
Conference Secretariat
Norwegian Food Research Institute
P. O. Box 50
N - 1432 As-NLH Norway

A Söripari Kutató kiadásában megjelent
a SÖRIPARI LABORATÓRIUMI MÓDSZERGYŰJTEMÉNY

I. kötete, ami az általános és kémiai módszereket tartalmazza.

Tárgyköre: árpa, maláta és pótanyagok, komló, sörlé és sör, valamint a sör ipar legfontosabb segédanyagainak analitikai vizsgálati módszerei.

Források: az érvényes magyar szabványok, az Analytica EBC, a Methodsammlung der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission, az American Society of Brewing Chemists analitikai módszergyűjteménye és az Institute of Brewing módszergyűjteménye.

A gyűjtemény gyűrűs kötésben, kivehető lapokkal, bővíthető kivitelben készült, terjedelme 270 oldal ábrákkal + 84 oldal táblázat, külön füzetekbe kötve. Ár: 2800 Ft. Postán megrendelhető a Söripari Kutatónál (Bp. X. Jászberényi út 7-11.), fizetés a kötethez mellékelt számla alapján a Kőbányai Sörgyár MNB egyszámlájára.

A söripari mikrobiológiai módszereket tartalmazó II. kötet 1987. I. félévében jelenik meg.

Útmutató a szerzők részére

dolgozatok tárgyköre

Az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” szerkesztősége csak tartalmilag értékes, más helyen nem közölt, vagy közlésre máshol nem leadott dolgozatot közöl a következő tárgykörökben:

-) Élelmiszerek vagy hasonló összetételű biológiai anyagok kémiai, fizikai, fizikai-kémiai, műszeres, érzékszervi, mikrobiológiai, toxikológiai, radiológiai és higiéniai vizsgálati módszerei;
-) A Magyar Élelmiszervizsgálati Módszerkönyv összeállításához és a módszerek szabványosításához szervezett körvizsgálatok, beleértve a véglegesített módszerleírásokat is;
- c) Élelmiszerek mintavételi és minősítési módszerei;
-) Beszámolók élelmiszerek minőség alakulásáról;
-) Az élelmiszerellenőrzés, az élelmiszeripari minőség szabályozás az élelmiszervizsgálatokhoz kapcsolódó kérdései.

kéziratok tartalmi és formai követelményei

A kéziratokat 2 példányban, a magyar nyelvű összefoglalót 3 példányban kell az ÉVIKE szerkesztőségének címére beküldeni; elkészítésüknél a következő formai és tartalmi követelményeket kell figyelembe venni:

-) A dolgozat címét és esetleges alcímét kétszer alá kell húzni. Alatta kell feltüntetni – nagybetűkkel – a szerző(k) vezeték- és keresztnévét. Az alatt kell megadni a szerző(k) munkahelyét, több szerző esetén a munkahelyeket – a név és munkahely mögött egy, két stb. csillaggal jelölve – egymás alá kell írni.
- b) A kéziratokat gépirással 1 1/2-es sorközökkel, soronként 50–55 leütéssel kell írni, a baloldalon 4 cm-es margót hagyva. A kézirat utolsó oldalán zárójelben meg kell adni az első helyen levő szerző (a továbbiakban: szerző) teljes nevét, beosztását, valamint munkahelyét és annak címét.
- c) A dolgozatok lehetőség szerint a következő szerkezetben készüljenek:
 - rövid bevezetés (irodalmi összefoglaló, célkitűzés)
 - anyagok és módszerek
 - a kísérleti eredmények ismertetése és értékelése.
- d) *Táblázatok és ábrák* az eredmények megadásának legáttekinthetőbb módja. Az eredmények kettős megadását azonban kerülni kell. A táblázatokat és ábrákat egymástól függetlenül arab számmal sorszámozni kell. Mind a táblázatokhoz, mind az ábrákhoz rövid címet és – szükség esetén – magyarázó szöveget (címkiegészítést) kell írni. A táblázatokat és ábrákat egyenként külön lapon kell a kézirathoz csatolni. Az ábrák A/4-es nagyságú fehér papíron vagy pauszon teljes terjedelmében arányosan, a közlésre szánt méret háromszorosára nagyítva – a műszaki rajz követelményeinek megfelelően – készítenők el. Az esetleges fénykép felvételek jó minőségűek legyenek. Az ábrákhoz külön lapon ábrajegyzéket kell készíteni, amely tartalmazza az ábra sorszámát, címét és az esetleges

magyarázó szöveget (címkiegészítést). A táblázatok és ábrák helyét a kéziratban a baloldali 4 cm-es margón csak jelölni kell.

- e) A *mértékegységeket* az SI-rendszer szerint kell megadni.
- f) A szövegben előforduló *irodalmi hivatkozásokat* a kézirat végén külön lapon „Irodalom” cím alatt kell a szövegben használt számozásnak megfelelően folytatólagos számozással közölni. Az irodalmi felsorolásban a szerző(k) vezetéknevét és keresztnévének kezdőbetűjét (betűit), a dolgozat címét, folyóirat nevét, kötetszámát, évszámát (zárójelben), füzetszámát és oldalszámát től-ig kell megadni a következő módon: Pl. Büki I. és Tabajdi-Pintér V.: Izoszórp mikrobiológiai minőségének alakulása, *ÉVIKE* 3 (1985) 4, 208–216
Könyv esetében a szerző(k) vezetéknevét és keresztnévének kezdőbetűjét (betűit), a könyv címét, a kiadót, a megjelenés évét, és a kiadás helyét kell feltüntetni.
- g) Az *Összefoglaló* külön lapokon 3 példányban kell mellékelni. Felülre a dolgozat címe – nagybetűvel írva – kerüljön, alá a szerző(k) vezetéknevét és keresztnévének kezdőbetűjét (betűit) kell – egyszer aláhúzva – írni. A rövid, tömör összefoglaló terjedelme a 15 gépelt sort nem haladhatja meg.

3. Általános szerkesztőségi információk

- a) A kézirat beérkezésétől és elfogadásáról a szerző egy hónapon belül írásbeli értesítést kap. Elutasítás esetén a szerző a kézirat mindkét példányát vissza kapja.
- b) A kézirat elfogadásával és annak közzétételével, kiadásának joga – a szabványosításban való felhasználás és a Magyar Élelmiszervizsgálati Módszerkönyvben való megjelentetés kivételével – a szerkesztőségre száll át.
- c) A szerző a lektori véleményt csak jelentősebb (tartalmi, szerkesztési stb.) átdolgozás kérése esetén kapja meg a kézirat egy példányával együtt. A kisebb módosítások jogát a szerkesztőség fenntartja magának.
- d) A szerző kapja a szerzői honoráriumot, amelyet a társszerzők között saját hatáskörben oszt fel.
- e) Valamennyi önálló cikk szerzője az *ÉVIKE*-re vonatkozó füzetének egy példányát tiszteletpéldányként kézhez kapja. Külön lenyomat megküldésére a jövőben nincs lehetőség.

Szerkesztőség

Szerkesztő: dr. Molnár Pál
Szerkesztőség: 1095 Budapest IX., Mester u. 81.
Felelős kiadó: Siklósi Norbert – Kiadja a Lapkiadó Vállalat
Budapest VII., Lenin körút 9–11.
Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Központ, bev. szla. Budapest
232–90174–0798. sz. csekkszámára,
Előfizetési díj: 1 évre 260,- Ft
Külföldön terjeszti a Kultúra Külkereskedelmi Vállalat
H–1389 Budapest, Postafiók 141
86.1279. Állami Nyomda, Budapest
Felelős vezető: Mihalek Sándor igazgató
