

## Szakmai hírek

A magyar – csehszlovák élelmiszeripari műszaki-tudományos együttműködés keretében évente élelmiszer-bemutatóra kerül sor az előző év új és választékbővítő termékeiből.

Igy került sor 1981-ben Pozsonyban, 1982-ben Győrben, 1983-ban Nyitrán, 1984-ben Tatabányán, 1985-ben Brünn-ben és 1986. szeptember 10-én Sargótarjánban a termékbemutató megrendezésére. Ezek a termékbemutatók az új és választékbővítő termékek minőségének, választékának kölcsönös megismerésén túl hasznosnak bizonyultak a két KGST-tagország közötti árucserre-forgalomban is.

A magyar – csehszlovák Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Munkabizottság 17. ülésén megállapította, hogy fontosnak tartja az élelmiszeripari árucserre arányának további növekedését, beleértve a kis volumenű, választékbővítő termékeket is. Ezért az idei termékbemutatóra első ízben az élelmiszerminősítő szakértőkön kívül meghívták a kereskedelmi vállalatok és az előállítók áruforgalmi szakembereit is. Ezáltal a műszaki-tudományos együttműködés keretében elősegítették a kishatármenti forgalmat, valamint a megye lakosságának élelmiszerekkel történő ellátását, a választék bővítését.

A bemutatón 13 iparág 40 vállalata mintegy 400 terméket mutatott be. Ezek közül 200 db exportképes minőségű, 26 db a KÁF megkülönböztető jelzést viselte, 53 db vásárdíjas volt.

A termékbemutató műszaki szempontjából három részre különült el:

- termékkiállítás,
- termékbírálat,
- kereskedelmi üzletkötő helyiségek.

A termékbemutatón 17 kereskedelmi vállalat vett részt. A termékbemutató kiváltotta a több mint 200 résztvevő általános elismerését.

*Az „Enzimanalitikai, elektroforetikus és immuntechnikák az élelmiszerek vizsgálatában és a biotechnológiában”*

E témakörben szervezett ankét 1986. október 16–17-én Budapesten, a MÉTE helyiségeiben zajlott le, négy tudományos szervezet: MÉTE Mikrobiológiai, Biotechnológiai és Higiéniai Szakosztálya, MÉTE Élelmiszeranalitikai Szakbizottsága, Magyar Biokémiai Egyesület (MBKE) Agrár- és Élelmiszerbiokémiai Szakosztálya és MTA–MÉM–ÉKB Élelmiszeranalitikai Munkabizottsága együttes rendezésében.

A megnyitót dr. Biacs Péter, a MÉTE elnökségi tagja és a MTA–MÉM–ÉKB Élelmiszeranalitikai Munkabizottságának elnöke tartotta, hangsúlyozva a tematika időszerűségét, a modern, szelektív, elsősorban műszeres analitikai módszerek elterjesztésének szükségességét az élelmiszerek vizsgálatában a minőség és ezzel a világgazdasági versenyképesség biztosítására.

Az ankét programján 4 szekcióban összesen 18 előadás szerepelt: enzimanalitika – 4; elektroforézis – 9; HPLC (enzimszubsztrátumok, ill. -termékek analízise) – 2; immuntechnikák – 3. Minden szekciót egy-egy nagyobb, összefoglaló jellegű előadás vezetett be, amely terület legújabb fejlődési irányait és élelmiszeripari jelentőségét mutatta be. Ezt követték a saját kutatási eredményeket ismertető rövidebb előadások, amelyeknek közel felét fiatal kutatók tartották. A HPLC szekció mindkét előadása egy-egy saját kutatásokról szóló összefoglaló beszámoló volt.

Az ankétön mintegy 50 intézmény összesen 223 dolgozója vett részt, főként egyetemi és kutatóintézetekből (70%), minőségvizsgáló intézetekből (12%) és különféle termelő vállalatokból (17%).

A szekciónként megtartott vita igen élénk és érdemi volt. A tapasztalatcsere kibontakozását az üléselnökök és néhány, a hallgatóság soraiban helyetfoglaló kiváló szakember aktivitásán kívül nagymértékben elősegítette az, hogy az előadások rövid összefoglalóit tartalmazó kiadvány az ankét résztvevőinek rendelkezésére állt, melyet az érdeklődők a KÉKI-ben utólag is megtekinthetik.

Dr. Halász Anna, az MBKE illetékes szakosztályának titkára által tartott zárzóban – az első értékelésen túlmenően – elhangzott a résztvevők kívánsága az ilyenfajta tudományos összefüggések folytatására. Így többek között a HPLC-technika, valamint a fehérje-elektroforetogramok denzitometriás mennyiségi értékelésével kapcsolatos kérdések részletesebb tárgyalását kérték külön rendezvények keretében. A kérdéseknek a rendező szervek 1987. évi programjuk keretében a lehetőségekhez képest eleget kívánnak tenni.

---

## HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Molnár Pál

---

- Zakariás E.*: A védjegy szerepe a műszaki fejlődésben. Magyar Mezőgazdaság 41 (1986) 37, 3
- Váradyné Burgettli C.*: A fajták érettségének meghatározása kertben. Kertészet és Szőlészet, 35 (1986) 36, 7.
- Kiss J.-né és Ari L.*: A termelői nyerstej minőségének alakulása a 2. sz. Nyerstej-minősítő Laboratórium körzetében az 1984–1985. évben. Tejipar XXXV (1986) 3, 54–56.
- Wagner A. és mtsai*: A féltartós tej minőségellenőrzése kedvező, illetve az közelítő termelési körülmények között. Tejipar XXXV (1986) 3, 66–69.
- Bakonyi Á.*: Az ipari minőségügy időszerű kérdései. Minőség és Megbízhatóság XX (1986) 3, 181–184.
- Kovács A. Gy.*: A termékminőségre ható tényezők. Minőség és Megbízhatóság XX (1986) 3, 189–193.
- Bartuczné Kovács O. és Várkonyi J.*: Minőségfejlesztés a MIRELITE-nél. Minőség és Megbízhatóság XX (1986) 3, 227.
- Kerényi E. és Keszler J.*: Laboratóriumi eszközök és készülékek, műszerek és berendezések. Magyar Kémikusok Lapja XLI (1986) 9, 327–330.
- Rácz E.*: A konzervipari termékek minősége, a minőségjavítás feladatai, Konzerv- és Paprikaipar (1986) 3, 95–97.
- Szabó P.*: Szabványosítás a konzerviparban. Konzerv- és Paprikaipar (1986) 3, 97–99.
- Fazekas I. és mtsai*: Szilvafajták értékelése befőtt-bíralatok alapján. Konzerv- és Paprikaipar (1986) 3, 109–111.
- Kerekes L.*: A répacukor mikrobiológiai minősítése. Cukoripar XXXIX (1986) 3, 105–111.
- Fariñas, J. A.*: A sokdimenziós adatelemzés használata a nyerscukorminőség értékelésére. I. rész Cukoripar XXXIX (1986) 3, 115–118.
- Magyary-Kossa B.*: Az adagolási pontosság jelentősége, Élelmezési Ipar XL (1986) 9, 334–337.