

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 megtekinthetnek.

Dr. Halász Anna, az MBKE illetékes szakosztályának titkára által tartott zárószóban – 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.

- Szarvas T.: A Magyar Élelmiszerkönyv reformjának szükségessége. *Élelmiszeripar XL* (1986) 9, 338–339.
- Tull F.: A védjegyek gazdasági és ökonómiai jelentősége a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén. *Szeszipar XXXIV* (1986) 3, 94–97.
- Hernádi Z.: Üdítőital- gyártásunk helyzete és feladatai. *Szeszipar XXXIV* (1986) 3, 101–103.
- Demjanics Gy. és Monda S.: A malomipari gyártmányfejlesztés helyzete és további feladatai, I. rész. *Gabonaipar XXXIII.* (1986) 3, 91–94.
- Szabó S. A. és Karibdzsanov Rintaj: Ízfelismerési vizsgálatok a borok organoleptikus minőségénél. *Borgazdaság XXXIV* (1986) 3, 92–95.
- Ásvány Á. és Csávossy G.: Kísérlet a bort minősítő szakkifejezések egységes értelmezésére, *Borgazdaság XXXIV* (1986) 3, 96–104.
- Eördög L. és Jeszenszky Z.-né: Borok alkohol- és összes extrakttartalmának mérése paar-féle automata analizátor segítségével. *Borgazdaság XXXIV* (1986) 3, 116–120.
- Szentpéteri Á.: A reklám és a védjegyek kapcsolata, *Magyar Mezőgazdaság XLI.* (1986) 43, 3.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: Molnár Pál

HARZ, H. P. – WEISSER, H.:

A mágneses magrezonancia-spektrométer alkalmazása az élelmiszeriparban

(Einsatz von Kernresonanz-Spektrometern)

Int. *Journal of Food Technol. and Food Process Engineering* 37 (1986) 4, 278–280.

A mágneses magrezonancia-spektrométer (NMR = nuclear magnetic resonance) az élelmiszeriparban igen sokféleképpen alkalmazható, amikor a termék víz-, fehérje-, olaj-, ill. zsírtartalmának vagy a zsírok keményzsír-részarányának meghatározása a feladat. Ilyen vizsgálatokra gyakran van szükség a nyers- és segédanyagok átvételénél, a gyártásközi és késztermék-ellenőrzés során. A méréseket Bruker „minispec pc 20” típusú nagyfrekvenciás, alacsony feloldóképességű proton-magrezonancia-spektrométerrel végezték, amellyel a hidrogén-mag kimutatása lehetséges, valamint az, hogy pl. a CH-, CH₂- vagy OH protonok milyen fázisban (kristály, viszkózus, folyadék, víz stb.) találhatóak. Általában minden feladat igényli a kalibrációt, amikor a mérési jelet a meghatározandó paraméterhez rendelik.

A közleményben a szerzők a következő négy alkalmazási példát ismertetik:

- Cukorrépa-szelet víztartalmának meghatározása;
- Csokoládé zsírtartalmának meghatározása;
- Marhahús és élesztő fehérjetartalmának meghatározása;
- Mélyhűtött levek hűtési görbéinek és vastartalmának meghatározása.

A sokoldalúan és jól alkalmazható NMR-spektroszkópia legnagyobb előnye a gyorsaság. A konkrét mérési idő csupán néhány perc; temperálás esetén sem több mint 15–30 perc.

Molnár P. (Budapest)