

HAZAI LAPSZEMLE
Összeállította: Molnár Pál

- Farinas J. A.*: A sokdimenziós adatelemzés alkalmazása a nyerscukor minőségének értékelésére II. Cukoripar 39 (1986) 4, 149–153
- Béndek Gy.*: A sör íze I. Az iz összehasonlítására és leírására szolgáló módszerek. Söripar 33 (1986) 3, 81–88
- Harasztiné Habon M.*: Söröslesztő-vizsgálati módszerek jelentősége. Söripar 33 (1986) 3, 95–98
- Tabajdiné Pintér V. és Fábri I.*: Nem pasztőrözött sörök mikrobiológiai ellenőrzésének tapasztalatai. Söripar 33 (1986) 3, 99–101
- Koncz K.-né és Kriston A.*: A fagyasztott marhahús minőségi jellemzőinek változása a fagyasztási hőmérséklet függvényében. Hűtőipar 32 (1986) 4, 105–109
- Várkonyi G.*: A hűtőipari mikrobiológia fejlődése. Hűtőipar 32 (1986) 4, 114–116
- Pálffy V.*: Termékkód jelölés alkalmazása az élelmiszeriparban. Élelmészeti Ipar 40 (1986) 10, 385–388
- Gönczy Á.*: A debreceni hatósági élelmiszer-ellenőrzés kialakulása és rövid története (1869–1982). Élelmészeti Ipar 40 (1986) 11, 431–435
- Molnár P.*: Beszámoló az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQC) I. Élelmiszeripari Szimpóziumáról. Élelmészeti Ipar 40 (1986) 11, 440–442
- Vendég F.*: Merre tart a tejipar? Szabvány és Világ 38 (1986) 9, 12–14
- Fixler L.*: A minőség minősítése. Szabvány és Világ 38 (1986) 9, 17–20
- Belle L., Gönczy Á. és Posán G.*: Húsbavágó kérdések. Szabvány és Világ 38 (1986) 10, 27–29
- Takács S.*: Változékony búzafajták. Szabvány és Világ 38 (1986) 11, 8–30
- Sütő K.*: A minőség szabályozás új irányjai. Minőség és Megbízhatóság 20 (1986) 5, 353–355
- Aschner G. és Pataki L.*: A minőség szabályozás vezetői feladatai. Minőség és Megbízhatóság 20 (1986) 5, 356–366
- Hadas J. és Szelezcki K.*: A minőség ára – az ár minősége. Minőség és Megbízhatóság 20 (1986) 5, 367–372
- Mózer F. és Szalma E.*: A kakaóvaj és néhány édeipari zsír vizsgálata differenciáltermikus analízissel. Édesipar 37 (1986) 4, 97–108
- Klein J.*: Az 1986. évi kenyérgabona-termés minőségéről. Sütőipar 33 (1986) 4, 180–183
- Halmos A.-né*: Az 1986. évi gabonaőrlemények minősége. Sütőipar 33 (1986) 4, 183–187
- Petróczy E.*: A minőségmutató bevezetése és gyakorlati alkalmazása. Sütőipar 33 (1986) 4, 200–204
- Bikfalvi I.-né és Joaneli T.*: Újabb kromatográfiai vizsgálati módszerek a szesziparban. Szeszipar 34 (1986) 4, 140–144
- Raisz I. és Lónyai M.*: Kémiai elemző laboratórium mérési eredményeinek számítógépes kiértékelése. Magyar Kémikusok Lapja 41 (1986) 12, 453–457
- Lacfi D.*: A búzaátvétel 1986. évi tapasztalatai. Magyar Mezőgazdaság 41 (1986) 53, 6
- Ipacs M.*: A minőség költségeinek szabályozása a nyereségnövelés közvetlen eszköze. Minőség és Megbízhatóság 20 (1986) 6, 446–458
- Szabó G. Cs.*: A minőségellenőrzés és -szabályozás oktatásának tapasztalatai és lehetőségei a Budapesti Műszaki Egyetem oktatásában és az iparvállalatok gyakorlatában. Minőség és Megbízhatóság 20 (1986) 6, 479–481
- Maur P.*: Minőség és gazdaságosság kapcsolata a cseh konzerviparban. Konzerv- és Paprikaipar (1986) 4, 140–141

- Farkasné Kenéz E.: Szénsavas üdítőitalok minőségmegőrzési időtartamára vonatkozó vizsgálati eredmények. Konzerv- és Paprikaipar (1986) 4, 153 – 157
- Póderné Ósy K. és Czukor B.: Az élelmiszeripari gyártmányfejlesztés és kutatás szerepe a kiegyensúlyozott táplálkozásban. Élelmezési Ipar 40 (1986) 12, 455 – 459
- Tájékoztató az 1985-ben törzskönyvezett diétás élelmiszerekről. Élelmezési Ipar 40 (1986) 12, 474 – 475
- Béndek Gy.: A sör íze II. rész: Az íz mérése. Söripar 33 (1986) 4, 121 – 128
- Erőss I.: Mikrobiológiai ellenőrzés helye a minőségellenőrzésben. Söripar 33 (1986) 4, 131 – 133
- Hajnalné Simon Á.: A Soproni Sörgyár mikrobiológiai ellenőrzési rendszerének rövid ismertetése. Söripar 33 (1986) 4, 134 – 135
- Lovenyák M.: Mikrobiológiai ellenőrzés szervezése a Borsodi Sörgyárban. Söripar 33 (1986) 4, 136 – 138
- Kolenda M.: Savanyú tejtermékek tárolhatóságának növelési módszerei. Tejipar 35 (1986) 4, 90 – 95
- Göri I. és Siteri P.-né: Dohányipari termékek minőségének alakulása 1985-ben és a VI. ötéves terv folyamán. Dohányipar (1986) 4, 156 – 158
- Nádai B. és mtsai: Margarinok víztartalmának gyors meghatározása NIR-technikával. Olaj, Szappan, Kozmetika 36 (1987) 1, 12 – 15
- Ugriné Hunyadvári É.: Kozmetikumok minősítése reológiai mérés technikával. Olaj, Szappan, Kozmetika 36 (1987) 1, 16 – 20
- Zoltán T.: Minőségirányítás és hatékonyság az élelmiszeriparban. Élelmezési Ipar 41 (1987) 1, 1 – 5

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: Molnár Pál

WOLF, W., SPIESS W. E. L., JUNG, G.: **Szabványmódszer vízgőz-szorpciós izotermek mérésére** (*Standardized Method for the Measurement of Water Vapour Sorption Isotherms*)

Int. J. of Food Technol. of Food Process Engineering 37 (1986) 7, 460 – 461

A COST 90 – projekt keretében (COST = European Cooperation in the Field of Scientific and Technical Research) szervezett nemzetközi körvizsgálat tesztelte a kialakított szabványos szorpciós készüléket és vizsgálta a kiválasztott, stabil szorpciós jelleget felmutató referenciaanyagot (MCC = mikrokristályos cellulózt). Meghatározták a módszer ismételtetését ($r = 0,17$ g H₂O/ 100 g száraz anyag) és összehasonlíthatóságát ($R = 0,72$ g H₂O/100 g szárazanyag) $n = 5$ ismétlés esetén. Megadtak egy ún, kritikus különbséget is, amelyet az n ismétlés átlagértéke és az elvárt érték közötti különbség 95%-os valószínűségi szint mellett nem léphet túl.

Molnár P. (Budapest)