

Хроматографирование подготовленных соответствующим образом окрашенных фруктовых сиропов подтверждает то, что гаяний метод можно также применять для анализа пищевых продуктов. Определенные при анализе сиропов количества красителей не превышали предельно-допустимый уровень — 800 мг/дм³.

TRENNUNG DER KÜNSTLICHEN LEBENSMITTEL-FARBSTOFFE MITTELS HOCHSDRUCKFLÜSSIGKEITSKROMATOGRAPHIE (HPLC)

Korány, K. und K. Gasztonyi

Verfasser erarbeiteten eine HPLC-Methode für die qualitative und quantitative Bestimmung von wasserlöslichen künstlichen Lebensmittel-farbstoffen. Durch Aufnahme von Absorptionskurven wurde ermittelt, daß für die photometrische Bestimmung von Amarant, Neukocin, Tartrazin und Indigokarmin eine Wellenlänge von 254 nm optimal ist. In praktischen Experimenten wurde festgestellt, daß die Kurvenfläche in einem Bereich von 150 bis 350 mg/dm³ mit der Konzentration der Modell-Lösungen proportional ist, d.h. das ist die lineare Strecke der Kalibrierungskurve. Für die Trennung wurden zwei Laufmittelkombinationen verwendet, mit deren Hilfe die Trennung in 25 min beendet werden kann (Ablösung des 1. Laufmittels nach 15 min).

Die Untersuchung der entsprechend aufbereiteten Auszüge von gefärbten Fruchtsirupen ergab, daß die Methode auch für richtige Lebensmittelproben geeignet ist. In allen Proben wurden weniger Farbstoff als der zulässige Grenzwert von 800 mg/dm³ gefunden.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: Molnár Pál

HENNLICH, W., CERNY, G.: Gázváltozásmérési gyorsmódszer élelmiszerek csíraszámának indirekt meghatározásához — Az oxigénfelhasználás, illetve a felszabadított CO₂ mérése (*Rapid Method for the Determination of the Microbial Load in Foods by Measuring of Changes in Gas Content — O₂ — Consumption — Method and CO₂ — Liberation Method*)

Int. J. of Food Technol. and Food Process Engineering 37 (1986) 6, 418

A Kölni INATEC Kongresszuson (1986. április 21 — 25.) bemutattak egy gyorsmódszert, amellyel gyorsan romló élelmiszerek csíraszámát indirekt módon — az oxigénfogyasztás, illetve a felszabadított CO₂-mérés alapján meghatározható. Az O₂-fogyasztást polarográfiásan, a CO₂-termelést ionszelektív elektróddal mérték és a rendszerint a hagyományos lemezöntési eljárással kalibrálták. Pasztörözött tejben és pasztörözött tojásleben, valamint darált húspan és fűszerekben levő élősejteket 10⁴–10⁷ cm³, illetve 10⁴–10⁷/g tartományban 1–2 órán belül határozták meg. A módszer jól alkalmazható az üzemi minőségellenőrzés során, mert igen rövid idő alatt eredményt ad, egyszerű, gyakorlatias és igen olcsó.

Molnár P. (Budapest)

- 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. Élelmészeti Ipar 40 (1986) 12, 455 – 459
- Tájékoztató az 1985-ben törzskönyvezett diétás élelmiszerekről. Élelmészeti 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. Élelmészeti 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)

Útmutató a szerzők részére

A dolgozatok tárgyköre

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

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

2. A 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) 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 táblázatokot 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 táblázatokot és ábrákat egyenként külön lapon kell a kéziratához 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 – készíthetők 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 keresztnevének kezdőbetűjét (betűit), a dolgozat címét, a folyóirat nevét, kötetszámát, évszámát (zárójelben), füzetszámát és oldalszámát tól-ig kell megadni a következő módon: Pl. Büki I. és Tabajdi-Pintér V.: Izoszőrp mikrobiológiai minőségének alakulása, *ÉVIKE* 37 (1985) 4, 208–216
Könyv esetében a szerző(k) vezetéknevét és keresztnevének kezdőbetűjét (betűit), a könyv címét, a kiadót, a megjelenés évét és a kiadás helyét kell feltüntetni.
- g) Az *Összefoglalót* külön lapokon 3 példányban kell mellékelni. Felülre a dolgozat címe – nagybetűkkel írva – kerüljön, alá a szerző(k) vezetéknevét és keresztnevének 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 beérkezéséről és elfogadásáról a szerző egy hónapon belül írásbeli értesítést kap. Elutasítás esetén a szerző a kézirat mindkét példányát visszakapja.
- b) A kézirat elfogadásával és annak közlésével, kiadásának joga – a szabványosításban való felhasználás és 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* vonatkozó füzetének egy példányát tiszteletpéldányként kézhez kapja. Külön lenyomat megküldésére a jövőben nincs lehetőség.

Szerkesztőség

Szerkesztő: Dr. Molnár Pál
Szerkesztőség: 1095 Budapest, 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
232–90105–9728. sz. csekk számlára,
Előfizetési díj: 1 évre 260, – Ft
Külföldön terjeszti a Kultúra Külkereskedelmi Vállalat
H–1389 Budapest, Postafiók 141
87.846. Állami Nyomda, Budapest
Felelős vezető: Mihalek Sándor igazgató

Index: 26212