

# UNTERSUCHUNG VON MAISEIWEISS II. MAKROFRAKTIONEN DER EIWEISS STOFFE

*Sharobeem Samy Famous und Mitarbeiter*

Verfasser berichten nach ausführlicher Darstellung der Isolierungsmethoden für Maiseiweiß über die Verteilung der Makrofraktionen der Eiweißstoffe von insgesamt 25 aus 4 Ländern stammenden Maissorten. Die metabolisch aktiven Eiweißstoffe besitzen untereinander bzw. mit dem Gesamteiweißgehalt eine hohe und positive Korrelation. Die Menge von Zein ist vom Gesamteiweißgehalt unabhängig. Der Zusammenhang zwischen Zeingehalt und der Lisinkonzentration des ganzen Korns ist signifikant und negativ.

---

## HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Molnár Pál

---

- Dénes L.*; Az állati eredetű élelmiszertermelés exporthigiéniai helyzete. Húsipar 36. (1987) 1, 1–3
- Merényi I.*; A tej minősége. Magyar Mezőgazdaság 42 (1987) 9, 18
- Ferenczy G.-né és Székely P.*; Csokoládémasszák aprítottságának mérési lehetőségei. Édesipar 38 (1987) 1, 8–11
- Szekeres L.-né és Kovács M.-né*; 1986 évi lisztminőségről. Sütőipar 34 (1987) 1 39–42
- Szigeti K.-né*; Az 1984. évi termesztésű dohányok vizsgálati eredményei. Dohányipar (1987) 1, 5–12
- Szentpétery K.*; Gyors élelmiszer-mikrobiológiai vizsgálati módszerek, Élelmezési Ipar 41 (1987) 2, 67–69
- Molnár P.*; Az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQC) XXX. Konferenciája. Élelmezési Ipar 41 (1987) 2, 70
- Ling Gy. és Papp L.*; A tisztítás és fertőtlenítés higiéniai ellenőrzésére alkalmas mikrobiológiai módszerek összehasonlító vizsgálata. Konzerv- és Paprikaiipari (1987) 1, 26–29
- Deák P.*; Az INFRAPID 61 készülék alkalmazása az élesztőgyári minőségellenőrzésben. Szeszipar 35 (1987) 1, 10–14
- Teleki J.*; A higiéniai ellenőrzés mikrobiológiai vizsgálati módszerei. Hűtőipar 32 (1987) 1, 17–20
- Sebők A., Binder I. és Molnárné Parádi É.*; Zöldségnyersanyagok és gyorsfagyasztott késztermékek zsengeség-meghatározása, Hűtőipar 32 (1987) 1, 23–30
- Hangyal K. és Vigh A.*; Az ICUMSA 19. ülése 1986-ban. Cukoripar 40 (1987) 1 13–18
- Sebestyenné Murasiewicz M.*; Mikrobiológiai gyorsvizsgálati módszerek tapasztalatai a cukorgyártásban. Cukoripar 40 (1987) 1, 19–21
- Németh L.-né*; A Petőházi Cukorgyár MEO szervezetének munkája és hatékonysága. Cukoripar 40 (1987) 1, 22–27
- Megyeriné Kánya E. és Megyeri L.*; Ca-és Mg-ionok meghatározása komplexometriás potenciometriás végpontjelzéssel. Cukoripar 40 (1987) 1, 29–35
- Kurucz É. és Jeránek M.*; Beszámoló a IUPAC zsírok és olajok munkabizottságának tevékenységéről. Olaj, Szappan, Kozmetika 36 (1987) 2, 34–35

## Sütőipari termékek minőségmutató-képzésének módosítása (ÉVIKE 1986/3)

Főtermékcsoport: Kenyérfélék  
 2. Összetételei és mérési jellemzők (MK<sub>2</sub>)  
 2.2. Fajlagos térfogat

Fajlagos térfogat cm <sup>3</sup> /g	Mutatókomponens
Házi jellegű kenyér	
3,7 és felett .....	0,75
3,5 és 3,6 .....	0,50
3,4*, illetve 3,3 és 3,4 .....	0,25
3,4* alatt, illetve 3,3 alatt .....	0,00

\* Tisztán búzaliszt felhasználása esetén

### HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Molnár Pál

- Povárny M.*: Reológiai mérések a kozmetikai iparban. *Olaj, Szappan, Kozmetika 36* (1987) 2, 53 – 55
- Hadnagy A.*: Műanyagok színmérése (az egységes kék szín). *Olaj, Szappan, Kozmetika 36* (1987) 2, 58 – 63
- Magyar S.*: Minőség és mérés technika. *Minőség és Megbízhatóság 21* (1987) 2, 87 – 92
- Ocskay I.*: Minőségfejlesztési intézkedések Nyugaton. *Minőség és Megbízhatóság 21* (1987) 2, 112 – 118
- Földesi T.*: EOQC Stockholm 1986 – I. rész. *Minőség és Megbízhatóság 21* (1987) 2, 135 – 141
- Sütő K.*: Legyen társadalmi ügy a minőség. *Szabvány és Világ 39* (1987) 3, 2 – 4
- Kiss I.*: Immunológiai módszerek alkalmazása élelmiszer-mikrobiológiában. *Élelmészeti Ipar 41* (1987) 3, 104 – 105
- Szilágyi J.*: A VII. Országos Minőségügyi Konferencia: Minőség-Szervezettség-Fegyelem. *Élelmészeti Ipar 41* (1987) 3, 108 – 112
- Vámosné Vigyázó L. és Szakácsné Dobozi M.*: Elektroforézis technikák alkalmazása az élelmiszervizsgálatokban. *Élelmészeti Ipar 41* (1987) 4, 121 – 126
- Biacs P., Varsányi I., Kardos Gy.-né és Bánky D.-né*: Az élelmiszertermelés fejlesztését és nemzetközi versenyképességét fokozó fontosabb K+F feladatok. *Élelmészeti Ipar 41* (1987) 4, 127 – 131
- Szabó S. A.*: Komplex ízfelismerő képességvizsgálata az alapíz kölcsönhatások összehasonlító érzékszervi felmérése I. Alapízfelismerési vizsgálatok. *Élelmészeti Ipar 41* (1987) 4, 138 – 139
- Fehér F.*: Növényi eredetű élelmiszerek cink- és kadmiumtartalmának vizsgálata. *Élelmészeti Ipar 41* (1987) 4, 141 – 143
- Gábor M.-né*: Baromfihús gyors fehérjetartalom meghatározása speciális feltárással. *Baromfitenyésztés és feldolgozás 34* (1987) Különszám, 18 – 24
- Török A.-né*: Baromfifehérjék aminosav összetételének testtájankénti alakulása. *Baromfitenyésztés és feldolgozás 34* (1987) Különszám 24 – 29
- Őrsi F. és Rácz D.*: Fagyasztott baromfitermékek érzékszervi tulajdonságainak változása a tárolás során. *Baromfitenyésztés és feldolgozás 34* (1987) Különszám, 36 – 39