

TRP, LYS levels and low SER, ALA, VAL, ILE, LEU, TYR, PHE levels while globulins have high CYS, LYS, ARG, HIS, and low PRO, zeins have high SER, GLU, PRO, ALA, LEU, PHE, low ASP, GLY, CYS, LYS, HIS, TRP, ARG, and glutelins have high VAL, MET, ILE, LEU, TYR, PHE, and low THR, GLU, CYS, LYS.

АНАЛИЗ БЕЛКОВ КУКУРУЗЫ III. АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ БЕЛКОВЫХ ФРАКЦИЙ

Ф. Саму Схарбеен, М. Хидвеги, Р. Ластит и Л. Шимоннэ Шаркади

В статье сообщается об аминокислотном составе 4-х белковых фракций кукурузы. Альбумин имеет много APS, THR, GLY, TRP, LYS, меньше SER, ALA, VAL, ILE, LEU, TYR, PHE, глобулин имеет много CYS, LYS, ARG, HIS, меньше PRO, зеин имеет много SER, GLU, PRO, ALA, LEU, PHE, меньше ASP, GLY, CYS, LYS, HIS, TRP, ARG, глютин имеет много VAL, MET, ILE, LEU, TYR, PHE, меньше THR, GLU, CYS, LYS.

UNTERSUCHUNG VON MAISEWEISS III. AMINOSÄUREZUSAMMENSETZUNG DER EIWEISSFRAKTIONEN

Sharobeem Samy Fanous und Miterbeiter

In der Mitteilung wird die Aminosäure-Zusammensetzung von je 4 Eiweißfraktionen der 8 verschiedenen Maissorten dargestellt. Im Albumin gibt es viel APS, THR, GLY, TRP und LYS sowie wenig SER, ALA, VAL, ILE, LEU, TYR und PHE; im Globulin gibt es viel CYS, LYS, ARG und HIS sowie wenig PRO; im Zein gibt es viel SER, GLU, PRO, ALA, LEU und PME sowie wenig ASP, GLY, CYS, HIS, TRP und ARG; im Glutelin gibt es viel VAL, MET, ILE, LEU, TYR und PHE sowie wenig THR, GLU, CYS und LYS.

SZAKMAI HÍREK

Az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQC) Élelmiszer-Minőségellenőrzési Bizottsága 1987. szeptember 16–18. között Zürich-ben rendezte meg II. Szemináriumát, ahol 15 országból 70 szakember volt jelen. A Szeminárium fő tematikája: „A minőségellenőrzés aktuális trendjei az élelmiszeriparban” széles spektrumot biztosított az előadók számára. A szemináriumot dr. Molnár Pál, az EOQC Élelmiszer-Minőségellenőrzési Bizottságának elnöke nyitotta meg. Megnyitó beszédében hangsúlyozta, az élelmiszer-minőségellenőrzés növekvő jelentőségét, valamint a bizottság ezen a területen kifejtett tevékenységét. Bejelentette, hogy a jövőben is fórumot kívánnak biztosítani az európai élelmiszer-minőségellenőrző szakemberek számára a 2 évente megrendezendő nagyobb szabású konferenciákon vagy szemináriumokon, valamint az évente 1–2 alkalommal megrendezendő tematikus kerekasztal megbeszéléseken. A következő kerekasztal megbeszélésre 1988-ban Moszkvában az EOQC éves konferenciájának keretén belül kerül sor „Szabványosítás az élelmiszeriparban” címmel.

A megnyitó után Schwander úr, a Svájci Minőségügyi Szervezet elnöke köszöntötte a szeminárium résztvevőit. Üdvözlő beszédében kiemelte az élelmiszer-kereskedelem növekvő nemzetközi jellegét és azon belül a szabványok szerepét. Hangsúlyozta, hogy eredményes ellenőrzés csak jól felkészült szakemberekkel, egyeztetett nemzetközi szabványok alapján és korszerű módszerekkel végezhető csak el.

Az elhangzott 12 előadás 3 fő csoportba sorolható be. Az előállítás és a minőség-ellenőrzés szoros kapcsolatával, valamint a minőségbiztosítás különböző modelljeivel foglalkozott az előadások egyik csoportja. A minőségellenőrzést mindenütt a minőségbiztosítás kiemelkedően fontos részének tekintik. A vállalaton belül olyan minőség szabályozási rendszert kell kialakítani, amely magában foglalja a beszállított nyersanyagok, segéd- és adalékanyagok, valamint más idegen áruk tételes ellenőrzését, a gyártásközi és késztermék ellenőrzést, beleértve az önellenőrzést is, a vállalati szabványokat, ill. specifikációkat. Az érvényes követelmények számítógépes adattárát és a saját vizsgálatok adatait, úgy kell kialakítani, hogy kizárólag kifogástalan késztermék hagyja el az előállító vállalatot. Az előadók hangsúlyozták, hogy korszerű élelmiszeripari vállalat ma már nem nélkülözheti saját minőség szabályozási kézikönyvét. A kézikönyv jelentőségét aláhúzza az a tény is, hogy ezek a vállalati kézikönyvek vagy egyes részletei titkosak. Az általános irányelvek nemzetközi egyeztetését az EOQC Élelmiszer-Minőségellenőrzési Bizottsága azonban feladatának tekinti.

Az előadások második csoportja a korszerű élelmiszervizsgálati módszereket választotta témájául. Az előadásokból és az azokat követő vitákból egyértelműen kidomborodott a termelés fokozódó automatizálásával is összefüggő igény a gyors vizsgálati módszerek iránt. Mind a spektrofotometriás, mind az NIR-módszerek kedvező alternatívát nyújtanak, és általános alkalmazásuk terjed. Az előadók és a vitában résztvevők rámutattak azonban arra, hogy a gyors vizsgálatokra alkalmas módszerek egyes egyedei között túlzottan nagyok az eltérések, és ezért minden esetben műszerkalibrációra van szükség, de megfontolandó körvizsgálatok szervezésének szükségessége is.

A nemzetközi élelmiszer-kereskedelemben egyre nagyobb szerepet játszik az élelmiszerek minőségmegőrzési idejének pontos megállapítása és deklarálása. Erről a területről elhangzott előadások igazolják, hogy a minőségmegőrzési időtartamok különböző módszerekkel és eljárásokkal kísérleti úton állapíthatók meg, de a kísérleti eredmények matematikai-statisztikai értékelése elengedhetetlen. Általánosítható tapasztalat, hogy az érzékszervi tulajdonságok és pontos meghatározásuk a tárolási kísérletek során meghatározó jelentőségűek. Törekedni kell azonban továbbra is, hogy a tárolási kísérletek értékelésébe más kémiai és fizikai jellemzők is bekerüljenek. A másik determináló jellemzőnél, a mikrobiológiai tulajdonságoknál módszertani fejlesztésre van szükség.

A 3 témakörben 1–1 magyar előadás hangzott el, melyek színvonalukkal felkeltették a résztvevők érdeklődését. Különösen a nagyszabású kutatási témáként lefolytatott tárolási kísérletek általánosítható tapasztalatairól és eredményeiről szóló előadás váltott ki kedvező visszhangot, mert a kutatási eredmények gyakorlati alkalmazásaként a magyar élelmiszerek jelentős területén megalapozott és a magyar Élelmiszertörvény előírásainak megfelelő minőségmegőrzési idő van jelölve.

A bizottság vezetősége a szeminárium résztvevőit kérdőívben interjúvolta meg és érdeklődött az iránt, hogy a résztvevők mely témák napirendre tűzését javasolják. Előre kiválasztott 12 téma közül a résztvevők a legnagyobb számban a jó gyártási gyakorlat (GMP) és a jó laboratóriumi gyakorlat (GLP) témákat jelölték meg. Az előzetes elképzelések szerint e két témakörből került kiválasztásra az EOQC 1989-ben megtartandó 3. szemináriumának fő tematikája.