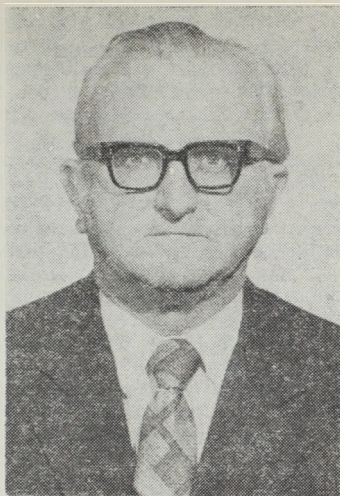


## Dr. Konecsni István emlékezetére (1919 – 1988)



*Dr. Konecsni István* 1988. július 24-én – életének 70. évében – váratlanul elhunyt. Halálával nagy veszteség érte a magyar élelmiszer-ellenőrző szakembereket, a magyar mikológusokat, a szabványosítókat, valamint a hazai mezőgazdaság és élelmiszeripar igen sok szakemberét, mert számos területen élete utolsó pillanatáig fáradhatatlanul munkálkodott és tevékenykedett.

*Dr. Konecsni István* életútja már kora ifjúságától kezdve összekapcsolódott az élelmiszervizsgálattal, mert előbb az Országos Chemiai Intézetben, majd az Országos Mezőgazdasági Minőségellenőrző Intézetben (OMMI) ismerkedett meg az örölt fűszerpaprika minősítésével, a mikroszkópiai vizsgálatokkal és sok más szakterülettel, melyek végigkísérték egész életében. Munkája mellett rendkívüli energiával három egyetemen szerzett diplomát. Valójában azonban a legjobb értelemben igazi biológus volt, aki minden feladatát biológusként közelítette és oldotta meg kiváló színvonalon. Sokoldalú munkásságát teljeskörűen bemutatni szinte lehetetlen vállalkozás, ezért méltatása során csak néhány szakterületre szorítkozunk.

Nagyszerű eredményeket ért el évtizedes munkásságával a magyar fűszerpaprika minőségének javítása és ezáltal nemzetközi hírneve erősítése terén. A „Paprika Jellegmegállapító Bizottság” elnökeként koordináló tevékenysége érdemel külön méltatást, amellyel összehangolta a természető, előállító, kereskedő és minőségellenőrző álláspontját a minőség helyes megállapítása és javítása érdekében.

Sokat foglalkozott a fűszerekkel is. Ezen belül a fűszerek mikroszkópiai vizsgálata terén tudományos értékű eredményeket ért el. Éveken keresztül közmegelegedésre látta el a „Fűszerek Országos és Ágazati Szabványosítási Szakbizottságának” elnöki tisztjét. Ezen a területen nem egy hazai és nemzetközi szabványt (ISO) dolgozott ki és vezetett be, amelyek ma is a minőségellenőrzés alapját képezik.

Szakmai tevékenységének jelentős részét a gombabák tudományos kutatása és ismeretüknek terjesztése terén fejtette ki. Mint gombaszakértő különböző tanfolyamokon az egész országban rendkívül sok előadást tartott, tanulmányi kirándulásokat vezetett és tudományos üléseket, konferenciákat szervezett. Tudományos kutató munkája során nagy rendszerességgel dolgozta fel az egyes területek gombavilágát és vizsgálta azok összefüggését a környezetükkel. A Magyar Tudományos Akadémia támogatásával megszervezte a nemzetközi gombaterképezés keretében a hazai gomba előfordulási adatok gyűjtését. Sokat tett a gombavizsgáló ellenőrző hálózat kiépítéséért és fejlesztéséért. Évtizedes munkával igen sok színvonalas szabványt készített és betöltötte a „Gombafélék Országos és Ágazati Szabványosítási Szakbizottságának” elnöki tisztjét.

*Dr. Konecsni István* a Mikológiai Társaságnak kezdettől fogva lelkes tagja, a hetvenes években pedig elnöke volt. Az egyesületi életet számos értékes előadással és vidéki csoportok megszervezésével gazdagította. Kiemelkedő tudományos és ismeretterjesztő tevékenységének elismeréseként – számos más kitüntetés mellett – az Egyesület vezetője a „Clusius” érmmel tüntette ki.

*Dr. Konecsni István* rendkívül sokoldalú, sokat vállaló és teljesítő, fáradhatatlan egyéniség volt. Nemcsak az állami hivatalos munkája és a különféle szak-egyesületekben, szakbizottságokban kifejtett aktív tevékenysége érdemel elismerést, hanem oktató, nevelő és társadalmi munkája is. Számos tudományos értékű és népszerűsítő közleménye jelent meg, az élelmiszervizsgálati módszertan területén nem egy az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” hasábjain.

Még a volt MÉM Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Központból ment nyugdíjba. Kapcsolata azonban egy napra sem szakadt meg volt kollégáival, főnökeivel, beosztottjaival, tanítványaival. Nyugdíjasként még inkább kidomborodott jellemző tulajdonsága, hogy mindig, mindenkinek, minden téren igyekezett segítségére lenni.

Váratlan halála mindannyiunkat, akik hosszú éveken keresztül együtt dolgoztunk vele, megrendített. Kedves, derűs, fáradhatatlan egyéniségére szeretettel és kegyelettel fogunk emlékezni.

*Molnár Pál*

---

G. LEHMANN, J. GANZ: *Dietilénlglikol kímutatása borból* (*Nachweis von Diethylenglyool in Wein*)

Z. Lebensmitt. Unters. Forsch. 181 (1985) 5, 362.

Utóbbi évek borhamisításai között jelentős szerepet játszik a dietilénlglikol. Kímutatását, meghatározását a nemzetközi irodalom drága műszerekhez köti (gázkromatográf, tömegspektrométer). A szerzők egyszerűbb eszközökkel (oszlop-, vékony-réteggkromatográfiával) érnek el 10 mg dietilénlglikol (továbbiakban DEG) liter pontosságú meghatározást az alábbiak szerint:

20 ml bort szilikagél oszlopra visznek, amit 100 ml diklórmétán-izopropanol 85:15 térfogatarányú elyével eluálnak.

A több részletben feladott eluálószer kb. 85 ml-ig felfogják, rotadeszt készülékkel szárazra párolják, majd 1 ml metanolban feloldják. Az oldatból 10 ml vékonyréteg-kromatogramra visznek. Mozgó fázis: acetón – 5 n ammónia oldatkloroform 80:10:10 arányú elegye. Előhívószer: 5% káliumdikromát, 40%-os kén-savoldatban. Összehasonlító oldat: 100 mg DEG/100 ml metanol, amelyből 2 – 5 – 10 – 15 – 20 ml = 0,8 – 2,0 – 4,0 – 6,0 – 8,0 ng DEG.

A foltok nagyságából következtethetünk a mennyiségre. A módszer érzékenysége 10 mg DEG/l.

*Varjú I. (Pécs)*

**Új spektrofotométer** (*Műszerismertetés*)

*Industries Alimentaires et Agricoles 703* (1986) 6, 573.

A PU műszeresaládot kibővítették a „PU 8620” típusú spektrofotométerrel. Az „A” típus 195–1100 nm, a „B” típus 325–1100 nm közötti hullámhossz sávbán mér, a detektálás szilícium fényelemmel történik.

Az új típus előnyei:

- kapcsolható az IBM-PC laboratóriumi automata analízátorhoz és
- szükség esetén méréshatára kiterjeszthető a közeli infravörös tartományra, ill. UV tartományra is szélesíthető.

*Harkayné V. M. (Budapest)*