

ОРИЕНТИРОВОЧНЫЙ МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ СЫРОГО КОНДЕНСАТА И ОБЩЕГО СОДЕРЖАНИЯ АЛКАЛОИДОВ В ОСНОВНОМ ДЫМЕ СИГАРЕТ

Я. Виттманн

Разработанный метод может вызвать заинтересованность у тех лабораторий, которые планируют анализ составных частей дыма сигарет (в первую очередь определение содержания никотина и сырого конденсата, но при наличии дополнительной аппаратуры или целевого прибора, станет возможным определение окиси углерода или некоторых других газообразных составных частей в газовых фазах основного дыма сигарет). Метод может также вызвать интерес у всех тех, кто хочет получить ориентировочные данные с помощью простых, дешевых и доступных средств. Если предложенный круговой (межлабораторный) анализ также подтвердит возможность применения этого простого метода, тогда данный метод можно указать в качестве ориентировочного метода в соответствующих стандартах.

SCHNELLMETHODE FÜR DIE BESTIMMUNG VON ROHKONDENSAT UND GESAMTALKALOIDGEHALT IM HAUPTAUCH VON ZIGARETTEN

Wittmann, J.

Die Arbeit informiert alle Laboratorien, in denen die Zigarettenrauch-Bestandteile (in erster Linie der Gehalt an Nikotin und Rohkondensat in Hauptrauch, aber beim Vorhandensein von Ergänzungsvorrichtung oder Zielgerät z.B. auch CO oder andere Gasbestandteile in der Gasphase des Hauptrauches) untersucht werden sollen sowie in denen mit einfachen und für jeden erreichbaren Meßgeräten entsprechende Meßdaten erhalten werden können. Wenn der vorgeschlagene Ringversuch die Anwendbarkeit dieser einfachen Schnellmethode bestätigt, dann kann sie in den entsprechenden Standards als Schnellmethode aufgeführt werden.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Molnár Pál

Kanyó Gy., Dukáti F. és Szabó E.-né: Új utakon a minőségfejlesztésben. Édesipar 39 (1988) 4, 103–110.

Szarvas T. és Szenftner J.: Kekszek tömegmérési adatainak értékelése a Győri Keksz- és Ostyagár termékeiből Édesipar 39 (1988) 4, 116–121.

Molnár P.: Az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQC) XXXII. Konferenciája. Élelmészeti Ipar 42 (1988) 11, 435–437.

Ocskay I.: Az MSZH új minőségtanúsítási rendszeréről. Minőség és Megbízhatóság 22 (1988) 6, 18–24.

Trabek F.: Oktatás, Továbbképzés- Minőség – Szabványosítás. Minőség és Megbízhatóság 22 (1988) 6, 25–28.

Bakonyi A., Meszéna Gy. és Tusnády G.: A „Termékek összehasonlító minőségvizsgálata.” című pályázat tapasztalatai. Minőség és Megbízhatóság 22 (1988) 6, 41–50.

- Perémy G.: Minőség és Megújulás – III. rész. Minőség és Megbízhatóság 22 (1988) 6, 60–64.
- Tükrössy A. és Várhelyi G.-né: Az értékelemzés alkalmazása a feltartós tej gyártástechnológiájának gazdasági értékelésében. Élelmiszeripar 42 (1988) 12, 469–475.
- Őrsi F.: Összefüggés a lisztek összetétele, a belőlük készült tészták érzékszervi jellemzői és a tészta tulajdonságok között. Gabonaipar 35 (1988) 2, 64–65.
- Szalánczy É.: Száraztészta – készítmények N R spektroszkópiás vizsgálata. Gabonaipar 35 (1988) 2, 66–68.
- Pándi F.: Likőr- és hidegúti pálinkakészítmények hibái és azok megelőzése. I. Alap- és segédanyagokból vagy azok helytelen előkészítéséből származó hibák. Szeszipar 36 (1988) 4, 144–151.
- Wagner A., Tury E. és Kiss T.: Tej és tejtermékek hőkezeltségi vizsgálatának módosított módszerei. Tejipar 37 (1988) 4, 83–86.
- Gy. Kis E. és Szabó L.: Tejminták radioaktív koncentrációjának gyors ellenőrzése. Élelmiszerfizikai Közlemények (1988) 1, 11–12.
- Szabó S. A.: Növényi élelmiszerek bortartalmának meghatározása INAA-módszerrel. Élelmiszerfizikai Közlemények (1988) 1, 23–34.
- Kispéter J. és m. társai: Élelmiszerek vizsgálata termolumineszcencia-módszerrel. Élelmiszerfizikai Közlemények (1988) 1, 35–45.
- Kafka K.: A közeli infravörös spektroszkópia segítségével a mezőgazdaságban és az élelmiszeriparban elért eredmények az összetétel gyors és roncsolásmentes meghatározása területén. Élelmiszerfizikai Közlemények (1988) 1, 53–63.
- S. Q. Jafri: Minőségügyi mérnök-képzés az Egyesült Államokban. Építés-Minőség (1988) 5–6, 1–7.
- Walter Newgeon: Új minőségügyi kapcsolatok, melyek az USA Kelet-Európai vállalkozásainak terén várhatóak. Építés-Minőség (1988) 5–6, 8–12.
- Csocsán L.: Az FT–IR spektrofotométerek kritikai vizsgálata. Műszerügyi és Mérésügyi Közlemények 24 (1988) 45, 13–18.
- Kőfalvi J.: Robotok az analitikai laboratóriumban. Mérésügyi és Méréstechnikai Közlemények 24 (1988) 45, 19–24.
- Horváth E. és Czukor P.: Növényi fehérjék vizsgálata. Fehérjék mérésének lehetőségei különböző szőja mintákból. Olaj, szappan, kozmetika 37 (1988) 4, 108–112.
- Filvig E.: Csomagolóanyagok minősítési rendjének kialakítása. Olaj, szappan, kozmetika 37 (1988) 4, 118–119.
- Szabó F.: Csak a jó minőségű terméknek van piaca. Magyar Mezőgazdaság 43 (1988) 52, 3–4.
- Vendégh F.: Tejtájtétel hasznosanyag-tartalom szerint? Magyar Mezőgazdasági 43 (1988) 51, 14–15.
- Orbán A.: Minőség és szerkezetváltás. Magyar Mezőgazdaság 43 (1988) 50, 3.
- Varsányi I.: Hogyan óvható a minőség? Magyar Mezőgazdaság 43 (1988) 49, 11.
- Wagner A., Tury E. és Kiss T.: Tej és tejtermékek hőkezeltségi vizsgálatának módosított módszerei. Tejipar 37 (1988) 4, 83–86.