

Az ÉVIKE további megjelentetése – az állami támogatás hirtelen csökkentése, majd megvonása következtében – kérdésessé vált. Ezért a szerkesztőség – a kiváló minőségbiztosító rendszert működtető élelmiszer-előállítók támogatását kérte. A szponzorokat a folyóirat fedőlapján felsoroljuk, akiknek ezúton köszönjük hozzájárulásukat a szakfolyóirat kissé szebb köntösben való megjelentetéséhez.

Molnár Pál

Irodalom

- (1) Molnár P.: ÉVIKE 35 (1989) 2, 66–112
- (2) Szabó S. A.: ÉVIKE 35 (1989) 1, 13–19
- (3) Gönczi Á.: ÉVIKE 35 (1989) 1, 20–24
- (4) Molnár P.: ÉVIKE 35 (1989) 3, 130–134
- (5) Bogdán J.-né és mtársai: ÉVIKE 35 (1989) 1, 5–12
- (6) Al-Hindani A. és mtársai: ÉVIKE 35 (1989) 3, 153–166
- (7) Tekes L.-né és mtársai: ÉVIKE 35 (1989) 3, 135–139
- (8) Wütmann J.: ÉVIKE 35 (1989) 3, 167–171
- (9) Scheuer, F.: ÉVIKE 35 (1989) 4, 194–200
- (10) Csapó, J. és mtársai: ÉVIKE 35 (1989) 3, 140–152
- (11) Csapó, J. és mtársai: ÉVIKE 35 (1989) 4, 201–208
- (12) Szabó S. A. és mtársai: ÉVIKE 35 (1989) 1, 25–29
- (13) Nguyen Hung és mtársai: ÉVIKE 35 (1989) 4, 209–220
- (14) Sebők, A.: ÉVIKE 35 (1989) 1, 34–42

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: Molnár Pál

JUNGEN. H. P.: *Komputerrel segített minőségtervezés.* (Computergestützte Qualitätsplanung /CAQ/)

Zeitschrift für industrielle Qualitätssicherung 33 (1988) 5, 267–268.

A szerző a cikkben a téma aktualitásának szokásos méltatásán túl, rövid, de alapos áttekintést nyújt a CAQ rendszerek alapvető felépítéséről, és mindenképp az IBM QUASI rendszer szolgáltatásairól.

Az említett program négy alapeleme: statisztikai számítások, mintavételi tervek, minőség szabályozó kártyák és kiértékelő eljárások. Ezek bővebb ismertetését táblázatokban adják meg. A hardverfeltétel egy IBMAPL/PC. 2.0, amelyen a szoftver a felhasználó igényei szerint maximálisan flexibilis és probléma orientált felhasználása lehetséges. A vevő egy olyan COQ szoftvert ajánl, melynek szolgáltatásai elvileg tartalmazzák az összes szokásos statisztikai vizsgálati és értékelő eljárást, ugyanakkor nagyrészt a felhasználó szakmai és matematikai ismeretein múlik, hogy mennyire tudja transzformálni ezeket a lehetőségeket az adott folyamat vizsgálatához.

Fabinyi F. (Győr)

ANWENDUNG DER HOCHLEISTUNGSFLÜSSIGKEITS-CHROMATOGRAPHIE IN DER LEBENSMITTELANALYTIK

Cserháti, T.

Die Publikation liefert einen Überblick über die lebensmittelanalytische Anwendung der Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie und über ihre Besonderheiten. Es werden die Möglichkeiten der Bestimmung von Kohlenhydraten, Lipiden, fett- und wasserlöslichen Vitaminen, Zusatz- und Farbstoffen, Aminosäuren und Peptiden sowie Mykotozinen und sonstigen Fremdstoffen mit dieser Technik erläutert. In der lebensmittelanalytischen Praxis sind die auf der Grundlage des Adsorptionsprinzips trennenden Silica-säulen und die Umkehrphasensäulen, die die verschiedene Lipophilie der Verbindungen zum Zwecke der Trennung nutzen, am meisten verbreitet. Der im ultravioletten und sichtbaren Bereich arbeitende spektrometrische Detektor wird am häufigsten angewandt.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: Molnár Pál

SIETZ, W.: *Élelmiszerek reológiai vizsgálata imitáló módszerekkel* (Rheologische Prüfung von Lebensmitteln mit imitierenden Meßmethoden)

Int. J. of Food Technol. and Food Proc. Eng. 39 (1988) 2, 121 - 126.

Reológiai élelmiszertulajdonságok gyakorlati meghatározásához jól alkalmazhatók az ún. imitáló módszerek. Ezeknél a fluid-mechanikus változások pontos meghatározása nélkül végzik a forgatónyomaték mérését különböző módon igénybevett mintákon. A fizikai alapok általában nem vagy csak nehezen definiálhatók. A mérési jelek (pl. hőmérséklet vagy idő) összevetésével különböző reológiai viselkedési módok határozhatók meg és hasonlíthatók össze a „standardokkal”. Az első alkalmazási terület a liszt- és tésztavizsgálatokra irányult. A farinográf mérési elvét alkalmazva a következő élelmiszerminták reológiai vizsgálatát végezték el:

- Aprított hús vízfelvevő képessége a viszkozitás mérésével kvantitatív meghatározható.
- Az érzékenyebb mérési tartományú és sokoldalúan temperálható farinográf jól alkalmazható termoreográfként zsírok, zsírkeverékek, csokoládémasszák, nugátok és hasonló anyagok kristályosodó képességének és a feldolgozási tulajdonságok vizsgálatára.
- Halak vágásos és szétnyomásos igénybevételének szimulálására igen, de a rágás közbeni őrlési folyamatok mérésére nem alkalmas a farinográf.

A viszkográf egy rotációs viszkoziméter, mellyel keményítő és keményítőtartalmú termékek, valamint gyümölcspulpok reológiai viselkedése jól vizsgálható.

Molnár P. (Budapest)

ANWENDUNG DER IONSELEKTIVEN ELEKTRODEN IN DER LEBENSMITTEL-ANALYTIK III. BESTIMMUNG DES FLUORID-IONS

Nguyen, H., Siska, E., Adányi-Kisbocskói, N., Molnár, P.

Im dritten Teil der Publikationsreihe wurde über unsere methodischen Experimente zur Bestimmung des Fluorid-Ions sowie über Messergebnisse in Modelllösungen und in ausgewählten flüssigen Lebensmitteln (alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Mineralwasser, Milch, Bier, Wein, Sekt und Honig) berichtet.

Gleichzeitig wurden die Präzision und Reproduzierbarkeit der Fluorid - Bestimmung in Anwesenheit verschiedener Komplexbildner sowie mit dem Kalibrierungs-, Additions- und modifizierten Auswertungsverfahren nach Gran untersucht.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE Szerkeszti: Molnár Pál

FÜRST, P., KRÜGER, Chr., MEEMKEN, H.-A., GROEBEL, W.: *Klóramfenikol GC/MS-módszerrel való meghatározása élelmiszerekben ppt-tartományban.* (GC/MS-Bestimmung von Chloramphenicol in Lebensmitteln im ppt-Bereich)

Deutsche Lebensmittel-Rundschau 84 (1988) 4, 108 - 113.

A szerzők egy GC/MS/NCI eljárást ismertetnek klóramfenikol húsban, tojásban, tejben való meghatározására. Az extrakció és az extrakt tisztítása Malisch multi módszernek alapján történik, természetesen lerövidített formában. Az extrakció előtt a vizsgálandó élelmiszerhez meta-klóramfenikolt adnak belső standarként. A tényleges meghatározáshoz tömegspektrometriával kombinált kapillár gázkromatográfiát alkalmaznak negatív kémiai ionizáció (NCI) használata mellett SIM technika segítségével.

Közlük az eljárás részletes leírását, melynek kimutathatósági határa 0,025 mikrog./kg (ppb)-nál van. A hozzáadási kísérleteknél 0,9 és 9,0 ppb közötti klóramfenikol tartalommal a visszanyerések 83 - 96% közöttiek voltak 2,9 és 7,1%-os variációs koefficiensek mellett. 76 minta vizsgálatának eredményeit adják meg (:37 tojás és tojástermék - tojáslé, fagyasztott tojás -, valamint 39 hús, illetve húskészítmény), melyek közül 2 illetve 7 volt pozitív: 0,05 ppb feletti érték.

Bár a szűrőpróbák mintaszáma még viszonylag csekély, mégis az eredményekből következik, hogy állati eredetű termékek esetében alacsony koncentráció tartományban esetenként klóramfenikol szermaradvány jelenlétével számolhatunk.

Six L. (Győr)