
HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Molnár Pál

- Órsi F. és Órsi F.-né: Újabb eredmények a sör érzékszervi minősítésében. *Élelmezési Ipar* 43 (1989) 5, 172–176.
- Mosonyi Á., Fehér Gy.-né, Kada M. és Halmos A.-né: Durum búza: a mag és az őrlmények minősítési módszereinek kidolgozása. *Gabonaipar* 36 (1989) 1, 8–16.
- Urbányi Gy. és Horti K.: Gyorsfagyasztott paradicsomkocka karotinoid tartalmának vizsgálata. *Hűtőipar* 35 (1989) 1, 19–24.
- Antalfy L. és Rácz L.: Fém csomagolóeszközök gyártásának gyártásközi minőségellenőrzése I. Konzerv- és Paprikaipar (1989) 1, 13–19.
- Moskovits L.-né: Húsalapú nyersanyagok gyártásközi ellenőrzésében alkalmazott objektív vizsgálati módszerek. Konzerv- és Paprikaipar (1989) 1, 22–26.
- Pándi F.: Likőr- és hidegúti pálinkakészítmények hibái és azok megelőzése II. Technológiai hibák III. Értelési, tárolási hibák. *Szeszipar* 37 (1989) 1, 18–20.
- Erdész S.: Korszerű vizsgálati módszerek a baromfifeldolgozó ágazat laboratóriumában. *Baromfitenyésztés és feldolgozás* 36 (1989) 2, 29–36.
- Mattyasovszky P.: Borok etil-karbamát-tartalmának tömegspektrometriás vizsgálata. *Borgazdaság* 37 (1989) 1, 26–31.
- Eperjesi I. és Morvai J.: Borok fenolos vegyületeinek vizsgálata 2. A cefrehőmérséklet hatása Chardonnay borok fenolos anyagaira. *Borgazdaság* 37 (1989) 2, 63–67.
- Panyik G.-né, Kádár Gy. és Bárdi Gy.: Sherry jellegű bor és borpárlat gázkromatográfiás vizsgálata. *Borgazdaság* 37 (1989) 2, 67–71.
- Gerse J.-né, Parádi L.: A raffinóz meghatározása és szerepe a cukorgyártásban. *Cukoripar* 42 (1989) 2, 44–50.
- Béndek Gy.: A sör íze. V. 2. rész: A technológia szerepe a söríz kialakításában. Az erjesztés hatása a sör ízére. *Söripar* 36 (1989) 2, 62–65.
- Újszászi J.: Szerves savak meghatározása nagynyomású folyadékkromatográfiával. *Szeszipar* 37 (1989) 2, 57–61.
- Molnár I.: A normalitás problémája a minőségellenőrzésben I. *Tejipar* 39 (1989) 2, 32–36.
- Ale I., Hrabovszki É.: A minőség szerinti tejátvitel rendszere, működésének tapasztalatai, a továbbfejlesztés szükségessége és lehetőségei. *Tejipar* 39 (1989) 2, 47–52.
- T. Pfeifer (NSZK): A gyártásba beépített méréstechnika és minőségvizsgálat I. *Szabvány és Világ* 41 (1989) 7, 12–15.
- Molnár P., Nagy L.-né: Édesipari termékek pontozásos érzékszervi bírálatának korszerűsítése. *Édesipar* 40 (1989) 3, 73–77.
- Némethné Bálint K.: A HUMIL értékelése a húsipari termékek minőségéről. *Húsipar* 38 (1989) 3, 115–117.
- Merényi I.: A juhtej minőségének biztosítása. *Tejipar* 39 (1989) 3, 59–62.
- Teleki J., Erdész S.: Tesztelő tabletta használata aktívklór kimutatására. *Hűtőipar* 34 (1989) 3–4, 84–86.
- Molnár P., Nagel V. és Bartuczné Kovács O.: Gyorsfagyasztott termékek pontozásos érzékszervi bírálatának korszerűsítése I. *Hűtőipar* 34 (1989) 3–4, 96–101.
- Biacs P., Borszéki B. és Vámos M.: Beszámoló az Analitikai és Mintavételi Módszerek Kódex Bizottság 16. üléséről. *Élelmezési Ipar* 43 (1989) 4, 153–154.