

# Könyvismertetés

*Dr. Ralph Neumann - Dr. Pál Molnár: Sensorische Lebensmitteluntersuchung -  
Eine Einführung, 2. völlig neu bearbeitete Auflage  
Fachbuchverlag Leipzig, 1991.*

A német-magyar szerzőpáros az „Érzékszervi élelmiszervizsgálat” című német nyelvű szakkönyvét a neves, Lipcsében működő szakkönyv-kiadó 2. teljesen átdolgozott kiadásban 1991. elején jelentette meg.

A tudományos szempontból is igényes, jól szerkesztett és igen sok új tudományos eredményt, módszert tartalmazó szakkönyv sikerét tematikája is indokolja. Az élelmiszeripari szakemberek és az élelmiszertudománnyal foglalkozó kutatók egyre nagyobb hányada azt az álláspontot képviseli, hogy a korszerű analitikai nagyműszerek érzékenysége ellenére az emberi érzékszervek még mindig csak igen csekély mértékben vagy sok esetben egyáltalán nem helyettesíthetők ezekkel a műszerekkel. Általános az a felismerés is, hogy a nagyműszerek alkalmazása íz-, aroma-, szín- és állománytulajdonságok mérésére feltételezi az érzékszervi vizsgálatok eredményeivel való összevetést, a hitelesítést.

Az élelmiszerminősítés területén folytatott kutatások és fejlesztési munkák célja olyan érzékszervi vizsgálati eljárások kialakítása és széleskörű alkalmazása, melyek megbízható, objektív, pontos és jól reprodukálható eredményeket biztosítanak. Jelen szakkönyv egyik nagy előnye éppen abban rejlik, hogy felépítése és tartalma egyértelműen ezt a célt szolgálja. Ennek megfelelően az öt fő fejezet címe a következő:

1. Az érzékszervi élelmiszervizsgálatok tárgya és feladata
2. Az érzékszervi élelmiszervizsgálatok fiziológiai és pszichológiai alapjai
3. Az érzékszervi élelmiszervizsgálatok rendszertana és funkciója
4. Érzékszervi vizsgálati és bírálati módszerek
5. Érzékszervi élelmiszervizsgálatok végrehajtásával szemben állított követelmények

A 6. fejezet egy részletes táblázati gyűjteményt tartalmaz, amely a matematikai-statisztikai értékelést szolgálja. Mindegyik fejezet áttekinti és összefoglalja a legújabb tudományos ismereteket kiegészítve azokat a szerzők kutatási eredményeivel, de ugyanakkor minden részletében a gyakorlati alkalmazást segíti elő. A könyv értékét növeli a pontozásos módszer részletes leírása és továbbfejlesztésének bemutatása. Ezen belül különleges érdeklődésre tarthat számot az ún. „induktív” pontozásos módszer, valamint a texturális tulajdonságok bírálati módszerei. A könyvben utalások találhatók a skálók felépítésére, klaszifikációjára és tartalmi értelmezésére. A szakirodalmi hivatkozások jobb feldolgozását segíti elő az a megoldás, hogy a hivatkozott irodalmat fejezetenként foglalták össze a szerzők.

Különös örömmel tölt el bennünket az a tény, hogy a jól sikerült szakkönyv egyik szerzője magyar szakember, aki hosszú ideig dolgozott külföldön és elsősorban az ott szerzett szakirodalmi ismeretek, szakmai tapasztalatai és kutatási eredményei alapján válhatott a könyv társszerzőjévé.

Dr. Farkas József