

A Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Tanácsa 1991. június 26-án tiszteletbeli doktorrá (Doctor Honoris Causa) avatta az Élelmiszeripari Kar részéről

**Dr. Erich Coduro urat,**

a Bajor Egészségügyi Hivatal ny. elnökét,  
a Német Élelmiszerkönyv Bizottság elnökét  
és

**Dr. Holló János urat,**

állami díjas ny. egyetemi tanárt,  
az MTA Központi Kémiai Kutató Intézet  
igazgatóját, az MTA rendes tagját

**Prof. Dr. Erich Coduro** 1922-ben született a bajorországi Deggendorfban. 1950-ben szerzett diplomát a Münchener Műszaki Egyetem Vegyészkarán. Élelmiszer-vegyészként kezdte pályafutását. 1953-ban szerzett tudományos fokozatot a Münchener Ludwig Maximilian Egyetemen 1953-74 között a Német Élelmiszerkémiai Kutató Intézetben dolgozott különböző beosztásban. 1969-től az intézet igazgatójaként.

1975. óta az 1990-ben bekövetkezett nyugdíjazásig elnöke a Bajor Egészségügyi Hivatalnak, amely a Bajor Belügyi Állami Minisztérium felügyelete alá tartozik és fő tevékenységként élelmiszervegyészeti, közegészségügyi és állategészségügyi vizsgálatokat végez.

Coduro professzor az élelmiszeranalitika és a minőségellenőrzés nemzetközileg elismert szaktekintélye. Sokoldalú tudományos és tudományszervezői eredményeket mondhat magáénak. Az Európa egyik legkorszerűbb élelmiszervizsgáló intézményének megalapításán kívül

- elnöke a Német Élelmiszerkönyv Bizottságnak,
- tagja a Szövetségi Egészségügyi és Kutatási Tanácsnak,
- elnöke a Szövetségi Élelmiszerügyi Bizottságnak,
- tagja számos szövetségi kutatóintézet tanácsadó testületének,
- szerkesztőbizottsági tagja több német és külföldi tudományos folyóiratnak.

Tudományos munkásságához szorosan kapcsolódik egyetemi oktatói tevékenysége. Jelenleg is tart előadásokat (élelmiszerkémiai és élelmiszerjog) a Münchener Műszaki Egyetemen és Tudományegyetemen. Közleményeinek és előadásainak a száma meghaladja a 200-at, több könyv szerzője, illetve társszerzője.

Magyarországi kapcsolatai hosszú időszakra tekintenek vissza. Először a 60-as évek végén borvizsgálati módszerek egyeztetése tárgyában kereste fel hazánkat és ezt követően folyamatos kapcsolata alakult ki magyar szakemberekkel és egyetemi kutatóhelyekkel.

Coduro professzor önzetlen és rendszeres segítséget nyújt a hazai élelmiszervegyészek képzésében. Rendszeresen biztosított több hónapos térítésmentes továbbképzési lehetőséget müncheni intézetében magyar élelmiszerellenőrző szakemberek szakmai ismereteinek bővítésére. Több alkalommal járt a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetemen, az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézetben és a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézetben, valamint a

Földművelésügyi Minisztériumban. Számos színvonalas előadást tartott az NSZK élelmiszerellenőrzéséről és élelmiszerszabályozási problémáiról, valamint rendszeres konzultációkkal segíti a Magyar Élelmiszerkönyv szerkesztőinek munkáját.

Tudományos és oktatási életművének elismeréséül, valamint a magyar szakemberek továbbképzésében nyújtott segítségéért kapta meg a tiszteletbeli doktori címet.

**Prof. Dr. Holló János** 1919-ben született Szentesen. 1941-ben szerezte meg vegyészmérnöki oklevelét a Budapesti Műszaki Egyetemen. Utána különböző vegyipari üzemekben üzemi- és kutatómérnökként dolgozott. 1948-tól a Budapesti Sörgyár maláta- és sörüzemének műszaki igazgatójaként tevékenykedett.

1947-ben szerzett műszaki doktori fokozatot, majd 1950-ben a Műszaki Egyetem magántanárrá avatta. 1952-től a BME Mezőgazdasági Kémiai Technológia Tanszékének vezetője és több cikluson át (1955-57 és 1963-72) a Vegyészmérnöki Kar Dékánja. 1972-1990-ig tartó professzori állása mellett - jelenleg is - az MTA Központi Kémiai Kutató Intézetének igazgatója.

Holló professzor a magyar élelmiszerkutatás nemzetközileg is legismertebb és legmegbecsültebb alakja. A tudományos kutatás, a tudományszervezés, és a felsőoktatás területén egyaránt kimagasló életművet mondhat magáénak. Több száz publikációja van, számos mérnök-generációkat nevelő tankönyvnek és egyetemi jegyzetnek a szerzője.

Nemzetközileg ismert és nagyrabecsült szerteágazó kutatási területe az élelmiszer- és a biológiai iparok mérnöki problémáira terjed ki, kezdve az alapanyagok kémiai- és fizikai tulajdonságaitól, az ipari enzimek elméleti és gyakorlati problémáin keresztül az alkalmazott műveleti folyamatokig.

Az általa irányított kutató-fejlesztő munka eredménye a nagyipari méretekben is alkalmazott enzimes-, illetve a nagy fajsúlyú sörfőzési, a komplex kukorica feldolgozási és izocukorgyártási technológiák, valamint a zöld növényekből rostmentes erőtakarmány- (VEPEX eljárás) gyártástechnológia kidolgozása.

Oktatási munkájában vezetése alatt fejlesztették ki Európában első között a vegyész mérnök képzésben a félüzemi oktatást, valamint a mérnöki szemlélet kialakításához elengedhetetlenül szükséges gyártervezési gyakorlatokat.

Holló János a Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület alapító főtitkára, később társelnöke, elnöke volt 1990-ig. Jelenleg a szervezet tiszteletbeli elnöke. Egy évtizede elnöke az MTA Élelmiszertudományi Komplex Bizottságnak és főszerkesztője az ACTA Alimentaria folyóiratnak, elnöke az Élelmiszervizsgálati Közlemények c. folyóirat szerkesztőbizottságának. Ezen kívül több hazai és külföldi folyóirat szerkesztőbizottságának a tagja.

Nemzetközi tudományszervezői tevékenységét több külföldi szervezetben betöltött elnöki tisztsége és tagsága igazolja.

A tudományos munkásságáért számos magas hazai és nemzetközi elismerésben részesült. A legjelentősebbek:

- 1967-től az MTA levelező tagja,
- 1976-tól az MTA rendes tagja,
- a Magyar Állami Díj első fokozata,
- a Bécsi, a Nyugat-Berlini és a BME tiszteletbeli doktora,

- a Finn, a Német és a Lengyel Tudományos Akadémia tiszteletbeli tagja,
- a Francia Akadémiai Pálmarend Lovagja
- a lengyel TA Copernicus díja,
- a keményítő-, illetve lipid kutatási eredményeiért megkapta a német Saare, illetve Normann érmet, valamint a francia Chevreul érmet és a Francia Akadémia Kutatási és Találmányi Érdemrendjét, a környezetvédelmi kutatásaiért az olasz Inter Petrol-díjat.

---

## KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Összeállította: *Molnár Pál*

---

*Götte, H., Baumgart, J.:* Új vizsgálati eljárás. Egyszerű mikrobiológiai vizsgálati eljárás üzemi laboratóriumok számára: a Petrifilm™ alkalmas szárítmányok és gyorsfagyasztott élelmiszerek aerob telepszámának és coliform baktériumainak a meghatározására (Neues Untersuchungssystem. Petrifilm™, ein einfaches mikrobiologisches Untersuchungssystem für das Betriebslabor: Nachweis der aeroben Koloniezahl und coliformer Bakterien in Trockenprodukten und tiefgefrorenen Lebensmitteln)

Lebensmitteltechnik (1990) 3, 121-122

Korábbi közlemények már vizsgálták és bizonyították a Petrifilm lemezek alkalmasságát tej, friss húsok, lágy sajtok, fagyasztott édességek mikrobiológiai vizsgálatára. A cikk 59 szárítmányok és 60 gyorsfagyasztott élelmiszereken végzett módszerösszehasonlító vizsgálat eredményeiről számol be. A Petrifilm jellegzetessége, hogy kész lemez és agar helyett guar gumit tartalmaz.

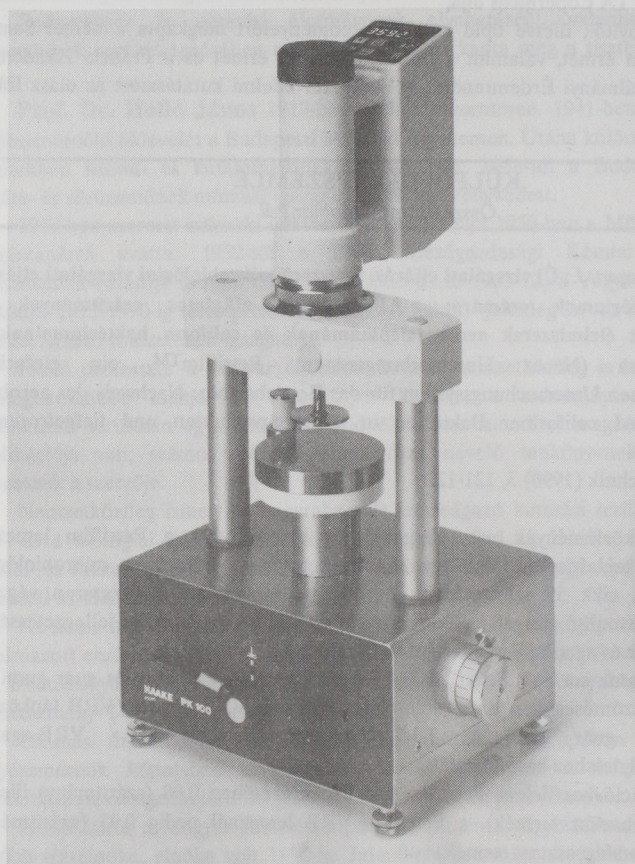
A vizsgálatok során a Petrifilm SM lemezt (szárított tápközeg és guar gumi) a tápagaros lemezöntéses eljáráshoz, valamint a Petrifilm VRB lemezt (VRB tápközeg, fedőlemezként guar gumi és 2,3,5-trifenil-tetra-zólium-klorid) a VRB-agaros lemezöntéses eljáráshoz hasonlították.

A korreláció koefficiens Petrifilm SM lemez esetében 0,98 (szárítmány) illetve 0,97 (gyorsfagyasztott termék), a Petrifilm VRB lemezénél pedig 0,93 (szárítmány) illetve 0,95 (gyorsfagyasztott termék) volt.

A Petrifilm lemezek leolvashatóságát a mikroorganizmusok fajtája is befolyásolja. A hemicellulóz képző *Aspergillus niger*, *Aspergillus oryzae*, *Bacillus subtilis* cseppfolyósítja a guar gumit és leolvashatatlanná teszi a lemezt. A telepszámláláshoz általánosan alkalmazott 1:10000 és 1:100000 hígításokban azonban erre kicsi a valószínűség.

A Petrifilm elsősorban ott előnyös, ahol a mikrobiológiai vizsgálat nem napi gyakorlat illetve ha nehézséget jelent az agaros tápközeg előállítása, készletezése.

Szabó E. (Budapest)



**VT 500 / PK 100 - új lapos kúpos viszkoziméter  
a gyors minőségvizsgálat számára.**

A VT 500 / PK 100 egy a HAAKE által kifejlesztett új viszkozitásmérőrendszer, melynek alkalmazási előnyei a nagy viszkozitású anyagok minőségvizsgálatában a nyersanyag átvétel és a gyártásközi ellenőrzés során mutatkoznak meg.

A mérési folyamat gyorsasága, az egyszerű kezelés és az igen kedvező ár / teljesítmény-arány teszi a VT 500/PK 100 kombinációt a minőségbiztosítás ajánlott viszkozitéterévé.

PK 100 egy sokoldalúan alkalmazható lapos kúpos mérő- rendszer, amely különösen a nagy viszkozitású anyagok rutinszerű ellenőrzésénél előnyös. Olyan stabil felépítésű, hogy nehezebb gyártási körülmények között is kifogástalanul működik. Mérési elve egyszerű kezelést biztosít. Már nagyon kis mintamennyiségek elegendőek egy-egy anyag pontos mérésére. Ezáltal a tisztítási igény is lecsökken. Mind a csekély mintamennyiség, mind az egyszerű tisztítási lehetőség jelentősen csökkenti a veszteségeket is. Így ezzel a műszerrel — a koaxiális hengeres mérőberendezésekkel szemben — időegységre nézve is több mérés végezhető el, ami nem elhanyagolható előny.

A VT 500/PK 100 két kipróbált alegységből áll: a mikro-processzoros vezérlésű VT 500 viszkoziméterből és stabil PK 100 lapos kúpos mérőrendszerből. A VT 500 viszkoziméter egy egyszerűen kezelhető viszkoziméter integrált elektronikával: a mérési eredmények képernyőn olvashatók le. A mérési rendszer automatizálható. VT 500 computerrel is működtethető. Ezáltal a mérési folyamat automatizálható és a kapott adatok alaposabban kiértékelhetők, tárolhatók. Amennyiben a lapos kúpos mérőrendszerre nincs szükség, a VT 500 más mérőrendszerekkel is összekapcsolható, mint például ISO-keverőkkel vagy koaxiális hengeres mérőberendezésekkel.

A Frankfurti AICHEM Műszerkiállításán a VT 500 / PK 100- kombinációt működésben mutatták be.

További információk a HAAKE Meß-Technik GmbH u. Co címén (D-W-7500 Karlsruhe 41, Dieselstr. 4) Frau Regina Göppeltől szerezhető be.