

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Nagel Vilmos

- Farkas J.: Irányzatok az élelmiszerek mikrobiológiai minőségbiztosításában
Élelmezési Ipar, 45, (1991) 3, 81-84
- Bíró Gy.: Élelmiszerek mikrobiológiai hibái által okozott megbetegedések
közgazdasági vonatkozásai
Élelmezési Ipar, 45, (1991) 3, 85-89
- Szabó S. A.: Komplex ízfelismerő képesség vizsgálata, az alapíz kölcsönhatások
összehasonlító érzékszervi felmérése III. rész. Italok (borok és
gyümölcslevek) összehasonlító érzékszervi bírálata és édes és savanyú íz
intenzitásának felismerésére
Élelmezési Ipar, 45, (1991) 3, 101-103
- Barna É. és munkatársai: Az ételkészítés vitaminvesztesége mikrohullámú és
hagyományos konyhatechnikánál
Élelmezési Ipar, 45, (1991) 4, 133-136
- Erdész S., Ferencsik Á. és Katona L.: Az objektív nyersanyagátvétel lehetőségei a
baromfiiparban
Élelmezési Ipar, 45, (1991) 4, 137-142
- Bársony I.: Nyomás- és színmérés mikroelektronikai érzékelőkkel
Élelmezési Ipar, 45, (1991) 4, 143-145
- Gere L.: Az extraktor mikrobiológiai fertőzése. A fertőzöttség megállapítása kémiai
gyors módszerekkel, alkalmazásuk a cukorgyári extraktor fertőtlenítési
körülményeinek optimalálására
Élelmezési Ipar, 44, (1991) 2, 43-48
- Megyeriné K. E.: ICP készülék a cukoriparban
Cukoripar, 44 (1991) 2, 43-48
- Sós J-né: Konzervipari előírások az EGK szabályozás tükrében
Konzervújság, (1990) 1-2, 9-10
- Tóth D.: Minőség és tanúsítás az élelmiszergazdaságban
Konzervújság, (1990) 1-2, 7-8
- Tósiné Lak B.: Minőségügy Angliában
Konzervújság, (1990) 1-2, 9-10
- Horváth Gy.: Az új élelmiszertörvény alkalmazásának első tapasztalatai a
konzerviparban II. rész.
Konzervújság, (1990) 1-2, 11-12
- Dudás I.: Gyümölcsvelők reológiai tulajdonságai
Konzervújság, (1990) 1-2, 25-30
- Szabó M.: Vállalati versenysztratégiák és versenyszabályozás az NSZK sörpiacra
Söripar, 38 (1991) 1, 2-10
- van Waesberghe J.W.M.: Malátagyárak mikroflórájának kézben tartása. Lehetőségek
és kilátások (ford: dr. Béndek Gy.)
Söripar, 38 (1991) 1, 27-34

- Petrovai L.: Nemzeti szabványügy és minőségpolitika kialakítása
Szabvány és Világ, 43, (1991) 1, 1-4
- Földesi T.: Új technika és a szabványosítás
Szabvány és Világ, 43, (1991) 1, 9-12
- Szelepcsényi G.: A termelői nyerstej szabvány értékelése
Szabvány és Világ, 43, (1991) 1, 15-16
- Nagel V. és Pallóné Kisérdi I.: Új minősítő rendszer a sütőipari termékek minőségének mérésére
Szabvány és Világ, 43, (1991) 1, 19-21

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Összeállította: *Molnár Pál*

Munss, R.K., Roybal, J.E., Hurlbut, J.A., Shimoda, W.: Gyors folyadékkromatográfiás módszer leukogencián-ibolya meghatározása tyúkszírbán, elektrokémiai detektálással (Rapid Method for Determination of Leucogentian Violet in Chicken Fat by Liquid Chromatography with Electrochemical Detection)
J. Assoc. Off. Anal. Chem. 73 (1990) 5, 705-708.

A genciánibolyát takarmányok gombásodásának megelőzésére használják. Metabolitját, a leukogencián-ibolyát (LGI) kimutatták az ilyen táppal etetett tyúkok zsiradékában, az eredeti vegyületet és oxidált metabolitjait azonban nem. Ezért gyors módszert fejlesztettek ki a leukogencián-ibolya specifikus meghatározására tyúkszírbán. A zsírt a sejtfehérjétől diklór-metánnal választják el, majd az LGI-t a zsírtól egy savas vizes extrakcióval különítik el, mivel protonált formája a vizes fázisba megy át. A zsírt a diklór-metános fázissal együtt eldobják. A vizes fázist semlegesítik, a leukogencián-ibolyát ismét visszarazzák diklór-metánba, majd az oldószert lepárolják. A LGI-t acetonitril-víz elegyben oldják, az oldatot kromatografálás előtt szűrik. A folyadékkromatográfiás körülmények a következők: ciano oszlop, acetát puffer-acetonitril mozgó fázis, elektrokémiai detektor + 1,000 V feszültségre állítva. A LGI átlagos visszanyerése tyúkszírből 5 ppb szinten 83,9 %, (a mérés százalékos szórása 12,9 %), 10 ppb szinten 82,8 % (13,5 %), 20 ppb szinten 77,7 % (2,56 %). A tyúkszír leukogencián-ibolya tartalmát átlagosan 49,3 ppb-nek találták.

Tóthné Markus M. (Budapest)

Braun, G.: Szétválasztás és detektálás gázkromatográfiával (Trennen und Detektieren mit der Gaschromatographie)
Zeitschrift für Lebensmittel-Technologie und -Verfahrenstechnik 89 (1989) 12, 752-754

A gázkromatográfia ma a legfontosabb vizsgáló módszerek közé tartozik, mind a gyártásközi, mind a minőségellenőrzésben a vegyipar, a környezetvédelem, az élelmiszertechnológia és számos más iparág területén. A gázkromatográfia lehetővé