
MÓDSZERISMERTETŐ

Szerkeszti: *Draskovics Imelda*

Az ÉVIKE 1991. évi 3. számában megkezdjük a Német Élelmiszeranalitikai Módszerkönyv tartalomjegyzék magyar fordításának közzétételét. Ebben a számban befejezzük a jelenlegi tartalomjegyzék közzétételét, de a későbbiek során időközönként leközzöljük majd az újabb, illetve módosított módszerek címjegyzékét is.

31.00 Gyümölcslevek, gyümölcsnektárok

- | | |
|------------|--|
| L 31.00-1 | Gyümölcslevek relatív sűrűségének meghatározása d 20/20 |
| L 31.00-2 | Gyümölcslevek pH-értékének mérése |
| L 31.00-3 | Gyümölcslevek titrálható savtartalmának (összes sav) meghatározása |
| L 31.00-4 | Gyümölcslevek hamutartalmának meghatározása |
| L 31.00-5 | Gyümölcslevek hamu-összalkításának meghatározása |
| L 31.00-6 | Gyümölcslevek foszfáttartalmának meghatározása |
| L 31.00-7 | Gyümölcslevek prolintartalmának meghatározása |
| L 31.00-8 | Gyümölcslevek formolértékének meghatározása |
| L 31.00-9 | Gyümölcslevek D-izocitromsav-tartalmának meghatározása |
| L 31.00-10 | Gyümölcslevek nátrium-, kálium-, kalcium- és magnéziumtartalmának meghatározása |
| L 31.00-11 | Gyümölcslevek cukortartalmának meghatározása inverzió előtt és után (Luff-Schoorl-eljárás) |
| L 31.00-12 | Gyümölcslevek glükóz- és fruktóz-tartalmának meghatározása |
| L 31.00-13 | Gyümölcslevek szacharóz-tartalmának meghatározása |
| L 31.00-14 | Gyümölcslevek citromsav (citrát)-tartalmának meghatározása |
| L 31.00-15 | Gyümölcslevek L-almasav (L-malát)-tartalmának meghatározása |
| L 31.00-16 | Gyümölcslevek oldható, száraz maradékainak mérése; Refraktometriás eljárás |

32.00 Üdítőitalok, ital-nyersanyagok, italporok

32.16 Limonádé nyersanyagok és alapanyagok

- | | |
|-----------|---|
| L 32.16-1 | Limonádé alapanyagok benzoésav- és szorbinsav tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 00.00-9 szerint) |
|-----------|---|

34.00 Borból előállított termékek

34.11 Borpárlatok, nyers pálinkák

- | | |
|-----------|--|
| L 34.11-1 | Etanol ¹⁴ C-tartalmának megállapítása |
|-----------|--|

36.00 Sörök, sörszerű italok

- L 36.00-1 Sörben enzim- és nyersgyümölcs-fehérjék immunológiai kimutatása
- kettős géldiffúzió Ouchterlony szerint
 - immunelektroforézis Grabar és Williams szerint (mindkettő részben Scheidegger módosításával)
 - ellenáramú elektroforézis Gocke és Howe szerint
- Rutineljárás
- L 36.00-2 pH-érték mérése sörben
- L 36.00-3 Sörcefre és sör relatív sűrűségének meghatározása, d 20/20
- L 36.00-4 Sör alapcefre-tartalmának megállapítása az alkohol- és a valódi extrakt-tartalom alapján; Desztillációs eljárás
- L 36.00-5 Sör alapcefre-tartalmának megállapítása a refrakciós szám R és a relatív sűrűség d 20/4 szerint; Refraktometrikus eljárás
- L 36.00-6 Nitrozamin meghatározása sörben
- L 36.00-7 Enzimfehérje kimutatása sörben irányított enzimabszorbens vizsgálattal (ELISA); Rutineljárás
- L 36.00-8 Szulfit meghatározása sörben

37.00 Szeszes italok, szesztartalmú italok kivéve 34.00 Bortermékek

- L 37.00-1 Etanoltartalom megállapítása alkoholban és az összes (a bort és a sört kivéve) alkoholtartalmú termékekben piknométerrel; Referencia eljárás

39.00 Cukor

- L 39.00-E(EK) 1 - 10(EK) Analitikai eljárások egyes táplálkozásra szolgáló cukortermékek összetételének meghatározására
- Bevezetés (pl. a vizsgálati minta előkészítése)
1. eljárás: Szárításos tömegveszteség meghatározása
 2. eljárás: Szárazanyag-tartalom meghatározása (Vákuumszárítás)
 3. eljárás: Az összes szárazanyag meghatározása (Refraktometriás)
 4. eljárás: Redukáló cukortartalom meghatározása invertcukorban kifejezve (a Berlini Intézet eljárása)
 5. eljárás: Redukáló cukortartalom meghatározása invertcukorban kifejezve (Knight és Allen eljárás)
 6. eljárás: Redukáló cukortartalom meghatározása invertcukorban vagy D-glükózban kifejezve (Luff-Schoorl eljárás)
 7. eljárás: Redukáló cukortartalom meghatározása invertcukorban kifejezve (Lane-Eynon eljárás-állandó térfogatra módosítva)
 8. eljárás: Dextrózekvivalens meghatározása (Lane Eynon eljárás)

állandó titerrel)

9. eljárás: A szulfáthamu meghatározása

10. eljárás: A forgatóképesség meghatározása (Polarizáció)

39.01 Szacharóz

39.01.02 Fehércukor

- L 39.01.02(EK) Vizsgálati eljárások a fehércukor minőségének meghatározására
-1 - 3(EK) 1. Hamutartalom
2. Szintípus
3. Szín oldatban

39.05 Cukor, egyéb

39.05.02 Laktóz

- L 39.05.02-1 A minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz; Eljárás laktózra (Végrehajtása az L 02.07-1 szerint)
- L 39.05.02-2 Koliform mikrobák meghatározása laktózban; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-2 szerint)
- L 39.05.02-3 Koliform mikrobák meghatározása laktózban; Eljárás szilárd táptalajban (Végrehajtása az L 01.00-3 szerint)
- L 39.05.02-5 Szalmonellák kimutatása laktózban; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-13 szerint)
- L 39.05.02-6 Escherichia coli meghatározása laktózban. Eljárás folyékony táptalajban (Végrehajtása az L 01.00-25 szerint)

41.00 Befőttek, zselék, lekvárok, gyümölcs-félgyártmányok

- L 41.00-1 Az oldható száraz maradék mérése befőttekben, zselékben, lekvárban és gyümölcs-félgyártmányokban; Refraktometriás eljárás (Végrehajtása az L 30.00-2(EK) szerint)

42.00 Fagylalt, fagylalt félgyártmányok

- L 42.00-1 A minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz; Eljárás fagylaltra
- L 42.00-2 Mikrobaszám meghatározása fagylaltban; Lemezöntéses eljárás
- L 42.00-3 Mikrobaszám meghatározása fagylaltban; Kenetkészítési eljárás
- L 42.00-4 Szalmonellák kimutatása fagylaltban; fagylalt félgyártmányokban; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-13 szerint)
- L 42.00-5 Szacharóz- és glükóz-meghatározás fagylaltban; Enzimes eljárás (Végrehajtása az L 02.00-12 szerint)
- L 42.00-6 Koliform mikrobák meghatározása fagylaltban; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-2 szerint)

- L 42.00-7 Koliform mikrobák meghatározása fagylaltban; Eljárás szilárd táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-3 szerint)
- L 42.00-8 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása fagylaltban; Titerértéket megállapító eljárás (Végrehajtása az L 01.00-23 szerint)
- L 42.00-9 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása fagylaltban; Telepszámláló eljárás (Végrehajtása az L 01.00-24 szerint)
- L 42.00-10 Escherichia coli meghatározása fagylaltban; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-25 szerint)
- L 42.00-11 Escherichia coli meghatározása fagylaltban; Membrán-agar eljárás

42.08 Fagylalt-félgyártmányok

- L 42.08-1 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása fagylaltporban; Szelektív dúsító eljárás (Végrehajtása az L 02.07-2 szerint)

43.00 Édesipari termékek kivéve 44.00 Csokoládék és csokoládétermékek

- L 43.00-1 Fehérjék immunológiai kimutatása édesipari termékekben; Rutineljárás (Végrehajtása az L 18.00-2 szerint)

43.15 Rágógumi

- L 43.15-1 Antioxidánsok kimutatása rágógumiban (Végrehajtása az L 00.00-11 szerint)

43.16 Marcipántermékek

- L 43.16-1 Antioxidánsok kimutatása marcipánban (Végrehajtása az L 00.00-11 szerint)

44.00 Csokoládék és csokoládétermékek

- L 44.00-1 Fehérjék immunológiai kimutatása csokoládékban (kakaótermékekben)
- kettős géldiffúzió Ouchterlony szerint
 - immunelektroforézis Graber és Williams szerint (mindkettő Scheidegger módosításával); Rutineljárás
- L 44.00-2 Csokoládék és csokoládétermékek előkészítése kémiai vizsgálatokra
- L 44.00-3 Szárazanyagtartalom meghatározása tömör csokoládékban
- L 44.00-4 Az összes zsírtartalom meghatározása csokoládékban
- L 44.00-5 Cukrok kimutatása és azonosítása csokoládékban
- L 44.00-6 Laktóz meghatározása csokoládékban; Enzimes eljárás (Végrehajtása az L 17.00-7 szerint)

46.00 Kávé, pótkávék, kávéadalékok

- L 46.00-1 Kávé és pótkávé vizsgálatok; Koffeintartalom meghatározása (Referencia eljárás) (DIN 10777 szerint)
- L 46.00-2 Kávé és pótkávé vizsgálatok; Klorogénsav és hasonló vegyületek meghatározása (DIN 10767 szerint)

46.01 Nyers kávé

- L 46.01-2 Vízoldható extrakt-tartalom meghatározása; Eljárás nyers kávéra (DIN 10775 2. rész szerint)

46.02 Pörkölt kávé

- L 46.02-2 Vízoldható extrakt-tartalom meghatározása; Eljárás pörkölt kávéra (DIN 10775 1. rész szerint)
- L 46.02-3 pH-érték és a savfok meghatározása; Eljárás pörkölt kávéra (DIN 10776 1. rész szerint)

46.03 Kávékivonatok

- L 46.03-E(EK) Kávé- és cikória-kivonatok elemzési eljárásai
- 1 -3(EK) Bevezetés (pl. a vizsgálati minta előkészítése)
1. eljárás: Koffeintartalom meghatározása koffeinmentesített kávékivonatból
 2. eljárás: Szárazanyag-tartalom meghatározása szárított kávé-extraktból, gyorsan oldódó kávéból, oldható cikóriából és gyorsan oldódó cikóriából
 3. eljárás: Szárazanyag-tartalom meghatározása folyékony kávé-extraktból, folyékony cikóriaextraktból, krémszerű kávé és cikóriaextraktból
- L 46.03-5 Kávépótszer-extraktok
- L 46.03-E(EK) Kávé- és cikória-extraktok elemzési eljárásai
- 1(EK -3(EK) A következő adatok és eljárások a cikória extraktok vizsgálatára szolgálnak:
- Bevezetés (pl. a vizsgálati minta előkészítése)
2. eljárás: Szárazanyag-tartalom meghatározása szárított cikória-extraktból, oldható és gyorsan oldódó cikóriából
 3. eljárás: Folyékony és krémszerű cikória extrakt szárazanyag-tartalmának meghatározása

47.00 Tea, teához hasonló termékek

- L 47.00-1 Tea és tea-termékek vizsgálata; Szárazanyag-tartalom meghatározása (DIN 10800 szerint)
- L 47.00-2 Tea vizsgálata: A minták előkészítése (DIN 10806)
- L 47.00-3 Tea vizsgálata: Az összes hamu meghatározása (DIN 10802)

- L 47.00-4 Tea vizsgálata: A vizes extrakt meghatározása (DIN 10803)
- L 47.00-5 Tea vizsgálata: A savban nem oldható hamu meghatározása (DIN 10805)
- L 47.00-6 Tea vizsgálata: Koffeintartalom meghatározása; Referencia eljárás (DIN 10801)

48.01 Csecsemő- és kisgyermek-táplálékok

- L 48.01-1 M1 aflatoxin kimutatása és meghatározása tej alapú csecsemő-táplálékban; Schuller eljárás (Végrehajtása az L 01.00-14 szerint)
- L 48.01-3 Szacharóz, glükóz és fruktóz meghatározása tejalapú csecsemő-táplálékban
- L 48.01-4 Laktóz meghatározása tejalapú csecsemő-táplálékban
- L 48.01-5 Keményítő meghatározása tejalapú csecsemő táplálékban
- L 48.01-6 Minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz; Eljárás tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban
- L 48.01-7 Savképző és nem savképző mikroorganizmusok meghatározása csecsemő- és kisgyermektáplálékban; Lemezöntéses eljárás
- L 48.01-8 Koliform mikrobák meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban; Eljárás szilárd táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-2 szerint)
- L 48.01-9 Koliform mikrobák meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-3 szerint)
- L 48.01-10 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban; Szelektív dúsító eljárás (Végrehajtása az L 02.07-2 szerint)
- L 48.01-11 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban; Titerértéket megállapító eljárás (Végrehajtása az L 02.00-23 szerint)
- L 48.01-12 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban; Telepszámláló eljárás (Végrehajtása az L 02.00-24 szerint)
- L 48.01-13 Mikrobaszám meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban; Lemezöntéses eljárás (Végrehajtása az L 42.00-2 szerint)
- L 48.01-14 Mikrobaszám meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban; Kenetkészítéses eljárás (Végrehajtása az L 42.00-3 szerint)
- L 48.01-15 Élesztő- és penészgomba-szám meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 02.00-10 szerint)
- L 48.01-16 Szalmonellák kimutatása tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-13 szerint)

- L 48.01-17 Gátlóanyagok kimutatása tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban; Referencia eljárás (Végrehajtása az L 01.00-6 szerint)
- L 48.01-18 Gátlóanyagok kimutatása tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban; Rutineljárás brillant fekete-redukációs eljárás (Végrehajtása az L 01.00-11 szerint)
- L 48.01-19 Gátlóanyagok kimutatása tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban; Rutineljárás (Agardiffúziós vizsgálat) (Végrehajtása az L 01.00-18 szerint)
- L 48.01-20 *Escherichia coli* meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00 25 szerint)

48.02 Gabonaalapú, tej nélkül készült csecsemő- és kisgyermek- -táplálékok

48.02-07 Sütemények csecsemők és kisgyermekek részére

- L 48.02.07-1 Glükóz és fruktóz meghatározása gyermekek részére készült kétszersültben és kétszersült lisztben
- L 48.02.07-2 Maltóz meghatározása gyermekek részére készült kétszersültben és kétszersültlisztben
- L 48.02.07-3 Keményítő meghatározása gyermekek részére készült kétszersültben és kétszersültlisztben
- L 48.02.07-4 Laktóz meghatározása gyermekek részére készült kétszersültben és kétszersültlisztben

48.03 Zöldség- és/vagy gyümölcsalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálék

48.03.05 Egyéb főzelék félkész-termékek csecsemő- és kisgyermekek részére

- L 48.03.05-1 Nitrát meghatározása csecsemő- és kisgyermekek részére készült főzelékpépben

49.00 Diétás élelmiszerek

- L 49.00-00 Általános utalások a diétás élelmiszerek vizsgálatára
- L 49.00-1 D-vitamin kémiai meghatározása diétás élelmiszerekben
- L 49.00-2 Az összes vas meghatározása diétás élelmiszerekben
- L 49.00-3 A-vitamin meghatározása diétás élelmiszerekben

49.01 Diétás élelmiszerek cukorbeteg részére

49.01.05 Sör cukorbeteg részére

- L 49.01.05-1 Szénhidrát-terhelés meghatározása cukorbeteg diétás sörében

49.05 Gluténmentes diétás élelmiszerek

49.05.02 Gluténmentes sütemények

- L 49.05.02-1 Fehérjék immunológiai kimutatása gluténmentes süteményekben; Rutineljárás (Végrehajtása az L 18.00-2 szerint)

49.07 Szabályozott diétás élelmiszerek

- L 49.07-1 Aminosavak meghatározása aminosavkeverékben
L 49.07-2 Diétás élelmiszerek aminosav-tartalmának meghatározása fehérjehidrolizátumuk alapján

49.10 Túlsúlyos személyek diétás étkeztetése

- L 49.10-1 Oldhatatlan, szerves ballasztanyagok meghatározása korpával készített gabonaalapú diétás élelmiszerekben (Végrehajtása az L 16.00-1 szerint)

52.00 Fűszerkészítmények

52.01 Fűszermártások, fűszerkrémek

52.01.01 Fűszeres paradicsommártás (ketchup)

- L 52.01.01-1 Szárazanyag-tartalom meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (gravimetriás eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-12 sze rint)
- L 52.01.01-2 Kloridtartalom meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (potenciometriás eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-2 szerint)
- L 52.01.01-3 pH-érték meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (Végrehajtása az L 26.11.03-3 szerint)
- L 52.01.01-4 Az összes savtartalom meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (potenciometriás eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-4 szerint)
- L 52.01.01-5 Citromsav meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (enzimes eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-5 szerint)
- L 52.01.01-6 Sósavban oldhatatlan (homok)-tartalom meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (Végrehajtása az L 26.11.03-6 szerint)
- L 52.01.01-7 Illó savak meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben
- L 52.01.01-8 Cukortartalom meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (enzimes eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-8 szerint)

- L 52.01.01-9 L-glutaminsav meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (enzimes eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-9 szerint)
- L 52.01.01-10 Káliumtartalom meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (gravimetriás eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-10 szerint)
- L 52.01.01-11 Összes nitrogén meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (Végrehajtása az L 26.11.03-11 szerint)
- L 52.01.01-12 Formolszám meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (Végrehajtása az L 26.11.03-12 szerint)
- L 52.01.01-13 Likopintartalom meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (Végrehajtása az L 26.11.03-13 szerint)
- L 52.01.01-14 Vízoldható színyanyagok kimutatása meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (Végrehajtása az L 26.11.03-14 szerint)
- L 52.01.01-15 Hangyasav meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (enzimes eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-15 szerint)
- L 52.01.01-16 Ecetsav meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (enzimes eljárás)

52.04 Savanyító anyagok

- L 52.04-1 Ecet (kivéve borecet) pH-értékének mérése (Végrehajtása az L 26.04-3 szerint)
- L 52.04-2 Ecet (kivéve borecet) titrálható savtartalmának (az összes sav) meghatározása (Végrehajtása az L 26.04-4 szerint)

52.06 Étkezési mustár

- L 52.06-1 Szárazanyag meghatározása étkezési mustárban (Végrehajtása az L 06.00-3 szerint)
- L 52.06-2 Összes zsirtartalom meghatározása étkezési mustárban (Végrehajtása az L 06.00-6 szerint)

53.00 Fűszerek

- L 53.00-1 2-klór-etanol meghatározása fűszerekben
- L 53.00-2 Ionizáló sugarakkal végzett sugárkezelés kimutatása fűszereknél termolumineszcenciás méréssel
- L 53.00-3 Ionizáló sugarakkal végzett sugárkezelés kimutatása kemilumineszcenciás méréssel

56.00 Segédanyagok adalékanyagokból és/vagy élelmiszerekből

56.01 Segédanyagok hús- és kolbászáruhoz

56.01.04 Nitritpácsó

- L 56.01.04-1 Nitritpácsó nitrittartalom meghatározása, káliumpermanganát-jodid-eljárás
-

57.00 Adalékanyagok

- L 57.00-E(EK) Az élelmiszerek adalékanyagainak tisztasági követelményeire vonatkozó elemzési eljárások - Bevezetés
- L 57.00-1(EK) pH-érték meghatározása élelmiszer-adalékanyagokban
-

57.05 Sűrítőanyagok, zselirozók

57.05.01 Agar-agar

- L 57.05.01-1 Agar-agar (E 406) vízabszorpciója
- L 57.05.01-2 Agar-agar (E 406) zselatin- és más fehérjetartalma
- L 57.05.01-3 Keményítő és dextrin az Agar-agar-ban (E 406) és gumiarábikumban (E 414)
-

57.05.04 Karboxi-metil-cellulóz

- L 57.05.04-1 Glikolát karboxi-metil-cellulóz (E 466)-ban
-

57.05.07 Gumiarábikum

- L 57.05.07-1 Csersav a gumiarábikumban (E 414)
- L 57.05.07-2 Keményítő és dextrin gumiarábikumban (E 414) (Végrehajtása az L 57.05.01-3 szerint)
-

57.05.13 Tragant

- L 57.05.13-1 Karaya-gumi a Tragantban (E 413)
-

57.06 Emulgeálószer

57.06.01 Lecitinek

- L 57.06.01-1(EK) Peroxidszám meghatározása lecitinben (E 322)
- L 57.06.01-2(EK) Toluolban oldhatatlan anyagok kimutatása lecitinben (E 322)
-

57.09 Színezékek

- L 57.09-1 Réz, ólom, cink és króm meghatározása szerves élelmiszerszínezékekben
- L 57.09-2 Higany meghatározása szerves élelmiszerszínezékekben
- L 57.09-3 Arzén meghatározása szerves élelmiszerszínezékekben
- L 57.09-4(EK) Etiléterrel extrahálható anyagok meghatározása vízdoldható szerves szulfo-színezékekben
-

57.09.04 Annato, bixin

L 57.09.04-1 Annato (E 160 b), bixin és norbixin kromatográfiás vizsgálata

57.09.08 Betanin (cékjavörös)

L 57.09.08-1 Betanin (E 152) kromatográfiás vizsgálata

57.09.12 Karotin

L 57.09.12-1 Karotin (E 160) kromatográfiás vizsgálata

57.09.21 Kármin, karminsav

L 57.09.21-1 Kármin (E 120) kromatográfiás vizsgálata

57.10 Étkezési savak és sóik

57.10.07 Citromsav

L 57.10.07-1 Citromsav (E 330) kénsavas próbája

57.10.10 Acetátok

L 57.10.10-1(EK) Hangyasav, formiátok és egyéb oxidálható szennyeződések meghatározása ecetsavban (E 260), kálium-acetátban (E 261), nátrium-diacetátban (E 262) és kalcium-acetátban (E 263)

L 57.10.10-2(EK) Szabad ecetsav meghatározása nátrium-diacetátban (E 262)

57.10.16 Laktátok

L 57.10.16-1(EK) Redukáló anyagok határérték-teszthe nátrium-, kálium- és kalcium-laktátban (E 325, E 326, E 327)

57.12. Rágógumi, bevonó anyagok

L 57.12-1 Gumik, kaucsukok, természetes mézgák és polimerek vizes kivonata

L 57.12-2 Jódszinszám meghatározása (DIN 6162 szerint)

57.12.02 Mesterséges mézgák

L 57.12.02-1 Mesterséges mézgák vizes kivonata

57.12.10 Oxidált polietilén-viaszok

L 57.12.10-1 Oxidált polietilén-viaszok extrahálása

57.12.15 Mikrokrisztályok, viaszok

L 57.12.15-1 Mikrokrisztályok, viaszok viszkozitása

L 57.12.15-2 Mikrokrisztályok, viaszok tisztaságvizsgálata

57.13 Derítőanyagok, szűrősegédanyagok

57.13.01 Aktiv szenek

L 57.13.01-1 Aktiv szenek oldható része

57.13.14 Bentonit

L 57.13.14-1 Bentonit oldható része

L 57.13.14-2 Bentonit hatóértéke

57.15 Konzerválóanyagok

L 57.15-1(EK) Aldehidek határérték-tesztje szorbinsavban (E 200), nátrium-, kálium- és kalcium-szorbátban (E 201, E 202, E 203), valamint propionsavban (E 280)

57.15.03 Benzooesav

L 57.15.03-1 Benzooesav (E 210) viselkedése kénsavval szemben

57.15.08 Hidroxi-benzooesav, hidroxi-benzooesav-észterek

L57.15.08-1(EK) Szalicilsav határérték-tesztje p-hidroxi benzooesav-etilészterben (E 214), p-hidroxi benzooesav-etilészter-nátrium-vegyületében (E 215), p-hidroxi-benzooesav-n-propilészterben (E 216), p-hidroxi-benzooesav-n-propilészter nátrium-vegyületében (E 217), p-hidroxi-benzooesav-metilészterben (E 218) és p-hidroxi benzooesav-metilészter-nátrium vegyületében (E 219)

57.15.09 Propionsav

L 57.15.09-1(EK) A nem illó alkatrészek meghatározása propionsavban (E 280)

57.20 Savak, bázisok, sók, oxidok, szervesetlen ásványi anyagok

57.20.09 Szulfátok

L 57.20.09-1 Alkáliák és földalkáliák alumínium-ammónium szulfátban

57.20.10 Orto-foszforsav

L 57.20.10-1(EK) Illó savak meghatározása orto-foszforsavban (E 338)

L 57.20.10-2(EK) Nitrátok határérték-tesztje orto-foszforsavban (E 338)

57.20.11 Orto-foszfátok

L 57.20.11-1(EK) Vízben oldhatatlan anyagok meghatározása nátrium-orto-foszfátokban (E 339) és káliumorto-foszfátokban (E 340)

57.20.19 Nitritek

L 57.20.19-1(EK) Száritási tömegvesztés meghatározása nátrium-nitrit (E 250)-ben

57.22 Édesítő anyagok

57.22.01 Ciklamátok

- L 57.22.01-1 Ciklohexil-amin, diciklohexil-amin és anilin meghatározása nátrium-ciklamátban
-

57.22.02 Szacharin

- L 57.22.02-1 o- és p-toluol-szulfonamid meghatározása szacharinban és nátrium-ciklamátban
-

57.22.99 Édesítő anyagok keveréke

- L 57.22.99-1 Nátrium-ciklamát-tartalom meghatározása édesítőtábléttákban; Titrálásos eljárás
- L 57.22.99-2 Szacharin-nátrium- és szacharin-tartalom meghatározása édesítőtábléttákban
-

57.24 Hajtógázok

57.24.02 Széndioxid

- L 57.24.02-1 Idegen savak széndioxidban (E 290)
- L 57.24.02-2 Szénmonoxid széndioxidban (E 290)
-

57.25. Elvlasztó anyagok a rágómasszák között említetteken kívül

57.25.05 Síkpor

- L 57.25.05-1 Síkpor oldható összetevői
-

57.25.07 Paraffinok

- L 57.25.07-1 Paraffin viselkedése kénsavval szemben
- L 57.25.07-2 3,4-benzpirén meghatározása paraffinban
- L 57.25.07-3 Lugosan és savasan reagáló szennyeződések vizsgálata paraffinban
- L 57.25.07-4 Paraffinok vizsgálata fluoreszcenciás anyagokra
- L 57.25.07-5 Jódzínyszám meghatározása természetes kemény paraffinokban (Végrehajtása az L 57.12-2 szerint)
-

57.27. Vitaminok

57.27.14 B2-vitamin (laktoflavin, riboflavin)

- L 57.27.14-1 Lumiflavin riboflavinban (E 101)
-

59.00 Ivóvizek, asztali vizek, élelmiszerüzemek vizei

L 59.00 Általános utalások

- L 59.00-1 Escherichia coli és coliform mikrobák kimutatása természetes ásványokban, forrás- és asztali vizekben; Referencia eljárás
-

- L 59.00-2 Fekál-sztreptokokkuszok kimutatása természetes ásványvizekben, forrás- és asztali vizekben; Referencia eljárás
- L 59.00-3 Pseudomonas aeruginosa kimutatása természetes ásványvizekben, forrás- és asztali vizekben; Referencia eljárás
- L 59.00-4 Szulfitredukáló, spóráképző anaerobok kimutatása természetes ásványvizekben, forrás- és asztali vizekben; Referencia eljárás
- L 59.00-5 Telepszám meghatározása természetes ásványvizekben, forrás- és asztali vizekben; Referencia eljárás

59.11 Természetes ásványvizek

- L 59.11-1 Általános utalások természetes ásványvizek vizsgálatához
- L 59.11-2 Arzén meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38405 18. része szerint)
- L 59.11-3 Kadmium meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 19. része szerint)
- L 59.11-4 Króm meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 10. része szerint)
- L 59.11-5 Higany meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 12. része szerint)
- L 59.11-6 Ezüst, kobalt, réz, nikkel és cink meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 21. része szerint)
- L 59.11-7 Ólom meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 6. része szerint)
- L 59.11-8 Borát-ionok meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 17. része szerint)
- L 59.11-10 Kálium-ionok meghatározása természetes ásványvizekben
- L 59.11-11 Nátrium-ionok meghatározása természetes ásványvizekben
- L 59.11-12 Litium-ionok meghatározása természetes ásványvizekben
- L 59.11-13 Ammónium-nitrogén meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 5. fejezete szerint)
- L 59.11-14 Kalcium és magnézium meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 3. fejezete szerint)
- L 59.11-17 Vas meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 1. fejezete szerint)
- L 59.11-18 Fluorid meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38405 4. fejezete szerint)
- L 59.11-20 Bromid-ionok meghatározása természetes ásványvizekben
- L 59.11-21 Jodid-ionok meghatározása természetes ásványvizekben
- L 59.11-22 Nitrit-ionok meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38405 10. fejezete szerint)
- L 59.11-24 Szulfát-ionok meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38405 5. fejezete szerint)

- L 59.11-25 Foszfátvegyületek meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38405 11. fejezete szerint)
- L 59.11-26 Az oldott széndioxid (a szabad szénsav), a karbonát- és hidrogén-karbonát-ionok kiszámítása természetes ásványvizekben

59.12 Forrásvizek

- L 59.12 Forrásvizek vizsgálata (Végrehajtása az L 59.11-2 és az azt követő módszerlapok szerint)

59.13 Asztali vizek

- L 59.13 Asztali vizek vizsgálata (Végrehajtása az L 59.11-2 és az azt követő módszerlapok szerint)

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: *Molnár Pál*

Van de Voodt, F.R.; Elkashef, A.A.; Mills, M.L.: Kalibráló tejporok infravörös tejelemzőkhöz (Dry Calibration Milks for Infrared Milk Analyzers)

J. Assoc. Off. Anal. Chem. 73 (1990) 5, 688-692.

Vizsgálták stabil kalibráló por alkalmazhatóságát rutin minőségellenőrzési célokra használt infravörös tejelemzőkhöz. A porok szárított tejkomponenseket tartalmaznak és visszahígításukkal olyan kalibráló tejminták állíthatók elő, melyekben a zsír, fehérje és laktóz kombinációk tág határok között változnak. A tejsír komponens emulgeátort is tartalmaz, hogy elősegítse a por oldását és az emulziók stabilizálását. A visszahígítást megadott tömegre végezték egyszerű kézi elektromos keverővel. Stabil emulziókat kaptak, a visszaoldás ismételhetsége az infravörös műszer pontossági specifikációján belül volt. A Központi Tejvizsgáló Labor (CMTL, Guelph, Ontario) által szállított referencia kalibrációs tejjel összehasonlítva a porokkal kapott eredmények kitűnőek voltak és kielégítették a műszerkalibrálással kapcsolatos AOAC előírásokat. Emellett a porból visszahígított tejek kiváló emulzióstabilitást mutattak 40 °C-on hosszú ideig tárolva, és konzisztens eredményeket adtak 21 napon keresztül; kálium-bikromáttal tartósítva és a használat után hűtőszekrényben tárolva nem mutattak romlást. A porok megfelelőnek bizonyultak rutin üzemi minőségellenőrzési célra használt tejelemzők kalibrálására és alternatívát jelentenek a futár által kiszállított CMTL kalibráló tejjel szemben.

Tóthné Márkus M. (Budapest)