

Espinosa-Mansilla, A., Muñoz de la Peña, A. & Salinas, F.: **Furán aldehidek félautomatikus meghatározása élelmiszer és gyógyszer mintákban megállított áramlásos injektálási analízis módszerrel** (Semiautomatic Determination of Furanic Aldehydes in Food and Pharmaceutical Samples by a Stopped-Flow Injection Analysis Method) J. AOAC. **76** (1993), 1255-1261.

Az 5-hidroximetil-2-furfural és furfural 2-tiobarbitúrsavval (TBA) adott reakcióinak kinetikai vizsgálatát megállított áramlásos injektálási analízis technikával végezték. A TBA-val adott reakción alapuló félautomatikus módszert javasolnak e furánvázas aldehidek analitikai meghatározására. A javasolt módszert sikeresen alkalmazták több kereskedelmi forgalomban levő gyógyszer és élelmiszer mintával. Az eljárás az előző módszernél gyorsabb.

Tóth T.né (Budapest)

Lobinski, R., Szpunar-Lobinska, J., Adams, F. C., Teissedre P-L. & Cabanis, J.-C.: **Szerves ólomvegyületek fajtáinak meghatározása borban kapilláris gázkromatográfiás/ mikrohullámmal indukált plazma atomemissziós spektrometriás módszerrel** (Speciation Analysis of Organolead Compounds in Wine by Capillary Gas Chromatography/ Microwawe-Induced-Plasma Atomic Emission Spectrometry) J. AOAC. **76** (1993), 1262-1267.

Módszert dolgoztak ki az ionos szerves ónvegyületek fajtáinak meghatározására borban. Az elemzendő anyagokat dietil-ditiokarbamát komplex formájában extrahálták hexánba és Grignard reagenssel propil származékot állítottak elő. A származékolt extraktumot kapilláris gázkromatográfiás / mikrohullámmal indukált plazma atomemissziós spektrometriás módszerrel elemezték. A különböző visszanyerés és jel fokozás korrekcióba vétele céljából standard addíciós módszert alkalmaztak. Dél-Franciaországból származó vörös, rozé és fehér borokat vizsgáltak. A mindenben megtalálható fajta a trimetil-ólm volt. Az ipari körzetek közelében termelt szőlőből előállított borokban az etil-ólm származék is magasabb koncentrációban volt jelen. Az ólm-trimetil és ólm-trietil koncentrációját a borban összehasonlították az esővízben és a bortermelő vidékek növényi nedveiben található koncentrációkkal. A metil- és az etil vegyület aránya a borokban sokkal nagyobb, mint a légkörből kivált mintákban.

Tóth T.né (Budapest)

Vitali, M., Leoni, V., Chiavarini, S. & Cremisini, O. : **2-Etil-1-hexanol szennyezés meghatározása ivóvízben.** (Determination of 2-Ethyl-1-Hexanol as Contaminant in Drinking Water)

J.AOAC Int. **76** (1993), 1133-1137

A 2-etil-hexanol a di-2-etilhexil-ftalát és di-2-etilhexil-adipát PVC lágyítók szintéziséhez használt toxikus vegyület, ami a PVC-ből és a vele érintkező anyagokból esetenként kimutatható. Az eljárás lényege az illó vegyületek kihajtása, aktiv szénrel töltött csőben adszorbeáltatása, oldószeres leoldása és gázkromatográfiás-tömegspektrometriás azonosítása. A mennyiségi méréshez lángionizációs detektorral felszerelt gázkromatográfot használtak.

Tóth Tiborné (Budapest)

Carlez, A., Rosec, J-P., Richard, N. & Cheftel, J-C.: **Baktériumos növekedés a nyomáskezelt darált hús hűtőtárolása során** (Bacterial Growth During Chilled Storage of Pressure-Treated Minced Meat)

Lebensm. - Wiss. u. - Technol, **27** (1994) 48-54

A frissen darált húst 20 percen keresztül 20°C hőmérsékleten és 200, 300, 400, illetve 450 MPa nyomással kezelték, majd ezt követően 3°C hőmérsékleten levegőn vagy vákuumban tárolták. A mikrobiológiai populáció alakulását 22 napig kísérték figyelemmel. A Gram-negatív baktériumok sokkal érzékenyebbek voltak a nyomásra, mint a Gram-pozitívok. A 200 és a 300 MPa nyomáson történő kezelés hatása csekély volt, 2-6 napig késleltette a mikrobiális szaporodást. Úgy tűnt, hogy a 400 és a 450 MPa nyomáson történt feldolgozás teljes mértékben inaktivál minden megvizsgált mikroorganizmust, az össz flóra 3-5 nagyságrenddel csökkent. A nyomás intenzitásától függő késleltetési időt követően azonban újra észleltek *Pseudomonas* sp. sejteket, és azok folytatták a növekedést. A valamely *Pseudomonas* törzsszel beoltott darált hússal végzett reszuszitációs kísérletek azt mutatták, hogy a sejtek egy bizonyos hányadát (0,01%) a magas nyomáson történt feldolgozás nem inaktiválta, hanem csupán "stresszt" szenvedtek. Egy 3-tól 9 napig terjedő regenerációs fázist követően ezek a sejtek 3°C hőmérsékleten képesek voltak folytatni a szaporodást.

Várkonyi Gábor (Budapest)

Daft, J. L.: **Egyes élelmiszerek metil-bromid tartalmának meghatározása gőztér technikával** (Methyl Bromide Determination in Selected Foods by Headspace Technique)

J.AOAC Int. **76** (1993), 1083-1091

A metil-bromid toxikus füstölőszer mérésére alkalmas gázkromatográfiás gőztér elemzési módszert vizsgáltak 63 fűszerféle, 83 gabonaalapú szárított vagy erősen fűszerezett készétel, 30 szárított gyümölcs és 38 olajtartalmú élelmiszer (olajosmagvak, étolajok, salátaöntetek) esetében.

Tóth Tiborné (Budapest)

VIDEOFILMSOROZAT A MINŐSÉGÜGYI OKTATÁSÉRT

Az **Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottsága** (EOQ MNB) hosszas előkészítő és összehasonlító munka eredményeképpen együttműködési megállapodást kötött a belga Food Quality Management (FQM) céggel, amelynek egyik fő tevékenysége korszerű és színvonalas videofilmsorozat készítése és forgalmazása az élelmiszeripar számára. A megállapodás szerint az EOQ MNB a videofilmek forgalmazására kizárólagos jogosultságot szerzett Magyarország, Szlovákia, Szlovénia, Horvátország és Románia területén.

A videofilmsorozat angol, német, francia és holland nyelven készül. Magyar nyelvű változatát csak akkor készíttetjük el, ha elegendő számú megrendelés áll rendelkezésre. A film magyarra fordított szövegét bármelyik nyelven megrendelt videofilmhez díjmentesen mellékeljük. A második kazettához (Nemzetközi Higiéniai Szabványok) oktatóanyag is tartozik (kérdések és válaszok), amit angol nyelven és magyar nyelvre fordítva kedvezményes egységáron erre a videofilmre vonatkozó megrendelés esetén figyelmükbe ajánlunk.

A videofilmsorozat megrendelésével és bemutatásával a minőségügyi oktatás területén felzárkózhatunk a nemzetközi élvonalhoz és megtakaríthatjuk a külföldi tanácsadók horribilis napidíját, akik ezzel a filmsorozattal várhatóan hamarosan jelentkezni fognak.

1. Teljeskörű minőségirányítás (TQM)	93/09	45.000,-Ft
2. Nemzetközi Higiéniai Szabványok	93/12	45.000,-Ft
3. HACCP	94/03	45.000,-Ft
4. ISO 9000 Minőség Rendszerek	94/06	45.000,-Ft

Az első 4 videofilm együtt **144.000,-Ft**

5. Minőségbiztosítás	94/09	45.000,-Ft
6. Kártevőktől való mentesség ellenőrzése	94/12	45.000,-Ft
7. Száraz Takarítási Technológia	95/03	45.000,-Ft
8. Nedves Takarítási Technológia	95/06	45.000,-Ft

A második 4 videofilm együtt **144.000,-Ft**

Mind a 8 videofilm együtt **240.000,-Ft**

Bővebb információ:

EOQ MNB Dr. Molnár Pál ügyvezető elnök
H-1022 Budapest, Herman Ottó út 15. Tel: 1565082 Fax: 2741005