

Beszámoló a Zala megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet fennállása 5. évfordulójára rendezett tudományos tanácskozásról

A Magyar Kémikusok Egyesülete Zala megyei Szervezete, A Magyar Agrár-tudományi Egyesület Zala megyei Szervezete Élelmiszeripari Szakosztálya és a Zala megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet 1975. december 4.-én Zalaegerszegen tudományos tanácskozást rendezett.

A tanácskozást *Kismarton Károly* a MÉM osztályvezető helyettese nyitotta meg; hangsúlyozta, hogy a MÉVI hálózat ellenőrző tevékenysége mellett tudományos dolgozatokat is produkál, melyek nagymértékben továbbfejlesztik a termékek minőségét, ezzel minőségét is.

A tanácskozáson a következő előadások hangzottak el:

Pályi Gyula (MTA Petrolkémiai kutató csoportja, Veszprémi Vegyipari Egyetem):

Koordinatív kémiai katalízis.

Az előadó felvázolta ennek a viszonylag új kutatási területnek jelenlegi állását. Ismertette a komplex vegyületek katalizáló hatásának elméletét, különös tekintettel a H-H, N-N, O=O, -C-C-, -C=C-, kötések aktiválására, valamint az oldatban felhasznált katalizátorok sztereospecifikus hatását. Ezen tulajdonságok jelentőségét a biológiai bontható műanyagok, valamint sztereospecifikus gyógyszerek pl. DOPA előállíthatóságánál, illetve a kitermelési mutató emelésénél.

Kitért azokra a világszínvonalú eredményekre, amelyeket az MTA Petrolkémiai Kutató Csoportja ezen a téren elért és végül vázolta annak eshetőségét, hogy belátható időn belül lehetővé válik a molekuláris nitrogén megkötése szobahőmérsékleten és ezzel, valamint a nagymértékű sztereospecifitással út nyílik az ipari fehérjeszintézis felé.

Siska Elemér (MÉVI Székesfehérvár)

Borászati termékek kénessavtartalmának meghatározása.

A szerző a borászati termékek kénessavtartalom meghatározására vonatkozó jodometriás szabványmódszer amperometriás változatát dolgozta ki. Az eljárás reprodukálhatósága jobb, mint a szabványban megengedett érték. A kénessavtartalom szekunder coulometriás meghatározása is lehetséges: a szabványos módszer félmikro méretű amperometriás végpont jelzéssel, és sikerrel alkalmazható a különböző borászati termékek kénessav tartalmának ellenőrzésére.

Gólya István, Borsi László és Nagy Lehel (MÉVI Szombathely)

A talaj öszsbétaszennyezettségének vizsgálata Vas megyében:

A vizsgálatok célja a béta szennyezettség jelenlegi felmérése volt. A hét mintavételi helyet úgy választották meg, hogy a talajtípusok a megyére jellemzőek legyenek és a minimális zavaróhatás miatt sík területről és úgynevezett ősgyepről származzanak. Az átlagos szennyezettségen kívül vizsgálták a radioaktív szennyezők mélységi eloszlását, valamint a talajok fizikai és kémiai jellemzőit.

Bende Ede és Six László (MÉVI Győr)

Búzalisztek foszforlipid tartalma és a foszforlipidek zsírsav összetétele.

A forgalomba levő BL 50, BL 80 és BL 120 típusú lisztek foszforlipid frakcióit vékonyréteg kromatográfiával különítették el és azonosították. A frakcióból nyerhető zsírsavak etilészterei szolgálták a lángionizációs detektorral végzett gázkromatográfiás azonosításhoz.

A mennyiségi meghatározás a görbe alatti területek alapján, külső standard módszer segítségével történt.

Somogyi Valéria (MÉVI Győr)

Összefüggés különböző szemcseméretű liszt leukométeren mért színe és hamutartalma között.

A szerző Zeiss gyártmányú leukométeren mérte a kereskedelmi forgalomba kerülő lisztek és a szemcseméret szerint szétválasztott BL 80-as liszt frakciói remisszióját.

Azonos mintából a hamutartalom is meghatározásra került. A vizsgálatok szerint a különböző szemcseméretű frakciók és a hamutartalom között nem érvényesül az additivitás törvénye.

Miklya János (MÉVI Szeged)

Liszt és téstvizsgálati eredmények értékelése nem lineáris regresszióanalízissel.

Az élelmiszer-analitika eredményének átfogó logikai értelmezése sokszor nehéz. Megoldásnak egy jól megfogalmazott matematikai-statisztikai modell lehet segítségünkre. A szerző az approximális grafikus módszert találta alkalmasnak az alapösszefüggések feltárására, amit a lisztek sütőipari alkalmasságának értékelésével bizonyított a mérhető paraméterek segítségével.

Gólya Istvánné (MÉVI Szombathely)

Alkoholmentes üdítőitalok tartósságának vizsgálata a kezdeti élesztőszám és a széndioxidtartalom függvényében.

A különböző hőmérsékleten tárolt minták érzékszervi tulajdonságait és csíra tartalmát hasonlította össze a szerző, mintegy egy hónapos mérési periódus alatt.

Az élesztőmentes minták a leggyorsabban, a 4,5 g/l széndioxidtartalmúak az 5–14. napon mutattak romlást, míg a 6,5 g/l-es minta nem károsult.

Sárvári Péter (MÉVI Székesfehérvár)

A gyorsfagyasztott termékek minőségének és mikrobiológiai állapotváltozásának vizsgálata a kereskedelmi tárolási viszonyok között.

Különböző hőfokon tárolt guruló málna mikrobiológiai állapotát mérte fel a szerző. Magasabb hőfokú tárolásnál a mikrobafajtaik aránya megváltozik, amit az érzékszervi tulajdonságok változása kísér.

Felmerült az igény egy (vagy több) úgynevezett indikátor mikroorganizmus meghatározására, amely a tárolási „előélet”-ről adna számot.

Rácz Endre (MÉVI Győr)

Gyorsfagyasztott termékek hűtláncának hatása az eltarthatóságokra.

Nagyszámú hőfokméréssel a szerző felmérte a hűtlánc valós állapotát, (mely lényegesen eltér az ideálistól) és az egyes hőfokokon eltöltött időt. Az így nyert „hőtörténet” hatását vizsgálták a termékek mikrobiológiai és érzékszervi tulajdonságaira. Az élvezeti érték csökkenése különböző mértékű volt. A vizsgált termékek közül a málna, a meggy, a lecsó és a szilvásgombóc fagyasztásra alkalmatlaná vált.

Hidasi György (MÉVI Zalaegerszeg)

Dezoxiribonukleinsav fémionokkal alkotott vegyületei.

A dezoxiribonukleinsavak kétvegyértékű fémekkel komplex vegyületeket alkotnak. A fémionok a foszforsav csoportba kötődve DNS dupla hélix szerkeze-

tét stabilizálják, míg a bázisalakhoz kötődve a dupla hélix regenerálódását teszik lehetővé.

A Cu^I és Cu^{II} különbözőképpen reagál, azonban mindkettő a quaninnál képez komplex vegyületet, amely izolálható.

Bálint Mihály, Tóth Istvánné Györffy Erzsébet (MÉVI Zalaegerszeg)

Kötőszövet tartalom meghatározása húspari termékek minősítésére.

A szerzők a hidroxiprolin meghatározására épülő módszerrel különböző húspari töltelékárúk kötőszövet-tartalmát határozták meg. Vizsgálataik szerint a különböző minőségi kategóriába sorolható termékek fehérjetartalmának relatív kollagén mennyisége nem mutat lényeges eltérést, ami alapanyag problémákra vezethető vissza.

Az előadások elhangzása után több értékes hozzászólás hangzott el, majd a társintézetek és a képviselt szervek köszöntötték az 5 éves intézetet és további eredményes munkát kívántak.

Az ülés *Hertelendi György* igazgató zárszavával ért véget.

Bálint Mihály és Hidasi György

HAZAI KÖNYV- ÉS LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

1975. évben jelent meg a Debreceni Agrártudományi Egyetem *Tudományos közleményeinek* XIX. külön kötet. A kiadvány 370 oldal terjedelemben az 1975 június 11 – 12-én Debrecenben tartott „A borsónemesítés – termesztés, – feldolgozás, – forgalmazás kérdései köréről” szóló tudományos tanácskozáson elhangzott előadások anyagát közli. A gondosan összeállított anyagot *Ács Antal* az egyetem rektora szerkesztette. A tanácskozást *Vánca Jenő* miniszterhelyettes nyitotta meg, méltatta a IV. ötéves terv kiemelkedő mezőgazdasági eredményeit, így a takarmányborsó termelésével kapcsolatos mezőgazdasági és élelmiszeripari eredményeket és a jövő feladatait. *Ács Antal* előadása után még nyolc előadás hangzott el a témakörre vonatkozóan. A rendkívüli gondossággal összeállított kiadvány a tudományos tanácskozáson részt vett külföldi előadók (csehszlovák, lengyel) előadásait is ismerteti. A kötet az egyes előadások

összefoglalásait orosz, angol és német nyelven is közli a dolgozatok szövege után.

Ugyancsak 1975-ben jelent meg a Szegedi Akadémiai Bizottság Kémiai Szakbizottsága és a Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet kiadványa „Megyei Élelmiszervizsgálati Közlemények” címmel. A kiadvány előszavát *Sánta István*, a MÉM osztályvezetője írta, majd *Fejes Pál* a szakbizottság elnöke méltatta a közleményt. A füzetben jelent meg *Selmeci György* „Az élelmiszerkémiai kutatás 30 éve Szegeden”, *Huszka Tibor* „A fűszerpaprika kutatás néhány kémiai és technológiai kérdése”, *Surányi Róbert*: Élelmiszerek növényvédőszer szennyezettégének vizsgálata”, *Téren József*: „Mikrotoxinek kutatásának 10 éve Szegeden” és *Aczél Attila*: „Biológiailag aktív vegyületek kémiai stabilitásvizsgálata a tartósítóiipari technológiában c. dolgozata; szakmai, személyi híreket is közöl a füzet. (szerk.)