

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 tartósítóipari technológiában c. dolgozata; szakmai, személyi híreket is közöl a füzet. (szerk.)

Erdős Z. és Kőrmendy L.: A viztartalom súlyméréssel történő meghatározása nyári túristaszalámi gyártásánál. Húsipar, 24, 129, 1975.

Solms J.: Oldható és oldhatatlan nem illóanyagok élelmiszerekben. Élelmészeti Ipar, 24, 193, 1975.

Mihályi Gy.-né: Fehérjetartalom meghatározás automata analizátorral. Élelmészeti Ipar, 24, 200, 1975.

Őrsi F. és Kochan A.: Matematikai-statistikai módszerek az érzékszervi vizsgálati eredmények értékelésében. Élelmészeti Ipar, 29, 205, 1975.

Benedek S.-né, Harkay T.-né, Vidács F.-né és Molnár I.-né: Konzervipari nyersanyagok és késztermékek növényvédőszer szermaradvány vizsgálatai. Konzerv- és Paprikaipar, 23, 62, 1975.

Balla F. és Helfgott V.: Korszerű, csökkentett cukortartalmú befőttek gyártásának elmélete és gyakorlata. Konzerv- és Paprikaipar, 23, 78, 1975.

Szabó A. és Bende E.: Adatok a szőlő és a bor radioaktivitásáról. Borgazdaság, 23, 63, 1975.

Szalka P.: A Rebelein-féle 5 perces alkohol és cukor meghatározási módszerek ismertetése és összehasonlító vizsgálata. Borgazdaság, 23, 72, 1974.

Tran The Truyen: Tejporok szabad zsírtartalma és változásai. Tejipar, 24, 31, 1975.

Noske O., Jankó F. és Fleck K.: A gyártásközi ellenőrzés üzemi módszerei. Húsipar, 24, 156, 1975.

Takács J. és Kovács S.: Mikrobiológiai követelmények a húskészítményekkel szemben. Húsipar, 24, 160, 1975.

Nagy J., Mihályi Gy.-né és Kőrmendy L.: Hús és húskészítmények fehérjetartalmának spektrofotometriás meghatározása. Húsipar, 24, 170, 1975.

Kálmán B., Farkas J. és Kiss I.: Az ionizáló sugárzással kezelt magról vetett vöröshagyma szárítóipari feldolgozása. Konzerv- és Paprikaipar, 23, 90, 1975.

Zdolik J.: Alma és körte növényvédőszer-maradékának változása a be-

főtgyártás során. Konzerv- és Paprikaipar, 23, 109, 1975.

Debreczeny I.: Sigris sörzavarosság-mérő készülék. Söripar, 22, 134, 1975.

Ásvány Á.: A szőlőfeldolgozás hatása a pezsgőalapbor kémiai összetételére. Borgazdaság, 23, 86, 1975.

Gólya I.-né: Alkoholmentes szén-savas üdítő italok tartósságának vizsgálata a kezdeti élesztőszám és a széndioxid-tartalom függvényében. Borgazdaság, 23, 106, 1975.

Mattyasovszky P. és Nagy L.: A magyar borok ólomtartalmának vizsgálata atomabszorpciós módszerrel. Borgazdaság, 23, 110, 1975.

Mosonyi Á.: A búza objektív minősítésének és átvételének jelenlegi helyzete és feladatai. Gabonaipar, 22, 130, 1975.

Lendvai Zs., Bányai É., Gimesi O., és Pungor E.: Gyorsított Kjeldahl roncsolás nyersfehérje meghatározására. Gabonaipar, 22, 139, 1975.

Bóna Gy.: A cigarettapapírok porozításvizsgálatának néhány újszerű módszere. Dohányipar, 22, 143, 1975.

Bende E. és Szabó A.: Adatok az íz- és szagérzékelésről. Dohányipar, 22, 157, 1975.

Főzy I.-né: Édesipari termékek és nyersanyagok fehérjetartalmának műszeres vizsgálata. Édesipar, 26, 97, 1975.

Török T., Fábri I. és Lendvai I.: Üdítőitalok minősítésére alkalmas mikrobiológiai módszerek összehasonlító vizsgálata. Élelmészeti Ipar, 29, 272, 1975.

Gasztonyi K., Farkas J.-né, Bogdán J.-né és Čseh J.-né: Élelmiszerek szermaradványainak vizsgálata. Hűtőipar, 22, 68, 1975.

Hank Zs.-né: Gyorsfagyasztott gesztenyepüré nedvességtartalmának meghatározása. Hűtőipar, 22, 82, 1975.

Hamza J.-né és Lengyel I.: A cigaretták szabadégési sebességének javítási lehetőségei. Dohányipar, 22, 184, 1975.

Szabó A. és Bende E.: Érzékszervi bírálók kiválasztására irányuló izfelismerő vizsgálatok. Húsipar, 24, 226, 1975.

Rózsa S., Vereczkey L. és Veress S.: Izotópos súrlésmérő a Mezőhegyesi Cukorgyárban. Cukoripar, 28, 187, 1975.

Lukács P., Kurucz É., Jeránek M. és Jánoshegyi M.: A keményített napraforgóolaj triglicerid komponenseinek 1–3 és 2 helyzetében levő zsírsavak vizsgálata pankreáz lipázos, illetve Grignard hidrolízissel. Olaj, Szappan, Kozmetika, 24, 67, 1975.

Alexander G., Lukács P. és Jeránek M.: A napraforgóolaj keményítésekor képződő C 18 : 1 helyzetű és geometriai zsírsavizomerek vizsgálata gepillár-kolonnás gázkromatográfiával. Olaj-Szappan-Kozmetika, 24, 72, 1975.

Monori S. és Békés F.: Az ultracentrifugás vizsgálatok alkalmazási lehetőségei az élelmiszertudományban. Élelmzési Ipar, 29, 321, 1975.

Szabó A.: Nehézfém mikroelemek a baromfiújsban és a tojásban. Baromfiipar, 22, 444, 1975.

Hirschberg F. és Tapadó J.: A kakaópórok szuszpenzibilitását befolyásoló tényezők, különös tekintettel a felületi elektromos tulajdonságaira (zéta-potenciál). Édesipar, 26, 137, 1975.

Főzy I.-né és Tapadó J.: Az édesiparban felhasznált keményített zsírok dilatációs vizsgálata. Édesipar, 26, 145, 1975.

Monori S., Berndorfjénné Kraszner É. és Csáky B.-né: A menadion (K₃-vitamin) és nikotinsav meghatározása premixekben és takarmányokban. Baromfiipar, 22, 450, 1975.

Urbányi Gy., Koncz K.-né és Lengyel L.-né: Gyorsfagyasztott málna peszticid tartalmának vizsgálata. Hűtőipar, 21, 113, 1974.

Hendrik A.: Fehérjertalom-meghatározás lehetősége nátriumhipobromitos mérőoldattal. Húsipar, 23, 263, 1974.

Szabó A. és Bende E.: Húsipari termékek kontaminációja, dekontaminációja és besugárzásos tartósítása

I. A húsipari termékek sugárzényezettségi (Kontaminációs) adatai. Húsipar, 23, 266, 1974.

Bontovits L., Szabó I. és Bontovits L.-né: A paradicsom konzisztenciájának mérési módszerei. Konzerv- és Paprikaipar, 22, 40, 1974. (Külön szám)

Farkas J. és Incze K.: Adalékanyagok sporsztatikus hatása konzervipari jelentőségű spórákra. Konzerv- és Paprikaipar, 22, 50, 1974. (Külön szám)

Kádas L.: Zöldségfélék nitrát-tartalmának konzervipari vonatkozásai, különös tekintettel a parajra. Konzerv- és Paprikaipar, 22, 53, 1974. (Külön szám)

Simonffy Z., Horváth F.-né és Takács J.: Biológiai aktív maradványanyagok vizsgálata félkonzervekben. Konzerv- és Paprikaipar, 22, 64, 1974. (Külön szám)

Bende E., Szabó A. és Somogyi V.: Kísérletek búzalisztek foszfolipid tartalmának meghatározására. II. Sütiipar, 21, 236, 1974.

Cserhádi T.: Korszerű minőségellenőrzési módszerek alkalmazási lehetőségei a tejiparban II. Tulajdonságokra vonatkozó kontrollkártyák. Tejipar, 23, 85, 1974.

Uzonyi Gy.-né és Nagy I.: Magyarországra telepített holstein-friz és holland feketetarka, vöröstarka lapálytehenek tejösszetételének vizsgálata. Tejipar, 23, 88, 1974.

Szladivits J.-né: Gépi betakarításra ajánlott paradicsomfajták analitikai vizsgálata. Konzerv- és Paprikaipar, 22, 189, 1974.

Pungor, E.: Szabványosítás a műszeres analitika területén. Szabványosítás, 27, 20, 1975.

Ammar K. és mtsai: Különböző hőmérsékleten tárolt nyers és blansírozott zöldborsó és tök néhány fizikai és kémiai tulajdonságának változása. Hűtőipar, 21, 97, 1974.