

Elekes E. és Kőbölös J.: A keverék-takarmány-gyártás egyes kiskomponenseinek fizikai tulajdonságai. Gabonaipar, 24, 67, 1977.

Vidács F.-né: Klórozott szénhidrogén maradékok konzervipari készítményekben. Konzerv- és Paprikaipar, 25, 55, 1977.

El Behiery, M. R. és El Kady, S.: Különböző besűrítési eljárások hatása szőlőlé, narancslé és paradicsomlé színanyagaira. Konzerv- és paprikaipar, 25, 74, 1977.

Boa A. és Szilli M.: A lisztek hőkárosodásának kimutatása, a feldolgozás lehetőségének technológiai vizsgálata. Sütőipar, 24, 44, 1977.

Kovács G. és Hidvégi I.-né: Lehetőség a szabványos zsirtartalom-meghatározás továbbfejlesztésére. Sütőipar, 24, 58, 1977.

Hussein, M., A., Saleh, A., Noaman, M. és. Zsigmond A.: Kukoricaliszt adalék hatása a kenyér fizikai és kémiai tulajdonságaira. Sütőipar, 24, 67, 1977.

Havas J., Kaszás M. és Domokos T.: Mérés eljárás savak és bázisok koncentrációjának közvetlen potenciometriás meghatározására. Magyar Kémiai Folyóirat, 82, 223, 1976.

Simonffy Z., Takács J., Vida L.-né és Poroszlav B.: Félkonzervek zsirmentes anyagra vonatkoztatott fehérjetartalmának meghatározása. Húsipar, 26., 10, 1977.

Havas F.: Az élőállat-szállítások kapcsolata a húsmínőséggel. Húsipar, 26, 22, 1977.

Szép I.-né, Bikfalvi I.-né, Pásztor L.-né, Ötvös I. és Pályi Gy.: Kozma olajok összetételének gázkromatográfiás meghatározása. Szeszipar, 25, 63, 1977.

Janzsó B. és Holló J.: A lizinfermentáció kinetikájának vizsgálata. Élelmezési Ipar, 31, 247, 1977.

Izsáki Z.: A cukorgyári szennyvíztisztítás hatása a cukorrépa-termés mennyiségére és minőségére. Cukoripar, 30, 88, 1977.

Mészáros A.: A csokoládémassza temperáltsági állapotának meghatározása analitikai mérési módszerrel, a kakaóvaj fizikai tulajdonságai alapján. Édesipar, 28, 81, 1977.

Fügediné Németi M.: Polikondenzátszénhidrogének a cigarettafüstben. Do hányipar, 24, 132, 1977.

Wittmann J.: Grafikonos minőségellenőrző módszer szakmai használatra. Dohányipar, 24, 154, 1977.

Bíró G., Horváth L. és Kaffka K.: Élelmszeripari termékek érzékszervi jellemzőinek műszeres meghatározása, Állománymérés I. Élelmezési Ipar, 31, 287, 1977.

Rukavina - Miholic: A marcipángyártás higiéniájának ellenőrzése mikrobiológiai vizsgálatok alapján. Édesipar, 28, 113, 1977.

INHALT

<i>Marosi, J.</i> : Die Rolle der Normen bei der Herstellung von den Produkten der Lebensmittelindustrie, unter Berücksichtigung einiger Massnahmen des Lebensmittelgesetzes	133
<i>Molnár, I.</i> : Bestimmung von Mikromengen des Proteingehaltes in Wein mittels einer Biuretreaktion erhöhter Empfindlichkeit	137
<i>Kántor, D.</i> und <i>Szentjóni, O.</i> : Radioaktive Verunreinigung der bedeutenderen Fischarten von Fischteichen und natürlichen Gewässern, mit besonderer Rücksicht auf die Anhäufung vom Isotop Sr-90. I. Angaben zur Kennzeichnung der Strahlungsbelastung von Gewässern, Wasserpflanzen und Ufervegetation	144
<i>Molnár, P.</i> und <i>Falusí, Zs.</i> : Primäre Selektion und Grundausbildung von sensorischen Beurteilern	150
<i>Ravasz, L.</i> und <i>Móritz, P.</i> : Probleme der Qualifizierung der sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln	163
<i>Fodor-Csorba, K., Márton, A. F., Kómives, T.</i> und <i>Dutka, F.</i> : Dünnschichtchromatographie als Grenzwertmethode in der Analytik von Pestiziden	171
<i>Katona, Á., Kulcsár, F.</i> und <i>Kómives, T.</i> : Bestimmung von phosphororganischen Pestizidrückständen im lyophilisierten Apfel	178
<i>Draskovics, I., Márton, A. F.</i> und <i>Kulcsár, F.</i> : Störende Wirkung der Verunreinigungen von Lösungsmitteln und Reagenzien bei der Bestimmung von Rückständen von chlorierte Kohlenwasserstoffe enthaltenden Mitteln	186

CONTENTS

<i>Marosi, J.</i> : Role of standards in the preparation of the products of the food industry, on taking into account some regulations of the Food Law ...	133
<i>Molnár, I.</i> : Determination of micro amounts of proteins in wine by biuret reaction of increased sensitivity	137
<i>Kántor, D.</i> ad <i>Szentjóni, O.</i> : Radioactive contamination of significant fish types of fish-ponds and natural freshwaters with particular respect to the accumulation of the isotope Sr-90. I. Data characterizing the radiation load of waters, water plants and vegetation along the borders.	144
<i>Molnár, P.</i> and <i>Falusí, Zs.</i> : Primary selection and basic training of judges for sensory tests	150
<i>Ravasz, L.</i> and <i>Móritz, P.</i> : Qualification problems of the sensory properties of foods	163
<i>Fodor-Csorba, K., Márton, A. F., Kómives, T.</i> and <i>Dutka, F.</i> : Thin layer chromatography as limit value method in the analysis of pesticides ...	171
<i>Katona, Á., Kulcsár, F.</i> and <i>Kómives, T.</i> : Determination of residues of organophosphorus pesticides in lyophilized apple	178
<i>Draskovics, I., Márton, A. F.</i> and <i>Kulcsár, F.</i> : Interfering effect of contaminants of solvents and reagents at the determination of residues of chlorinated hydrocarbon pesticides	186

Tájékoztató Olvasóinkhoz és Munkatársainkhoz !

Az Élelmiszervizsgálati Közlemények hat füzetben jelenik meg évenként egy kötetben.

A folyóirat az alábbi tárgykörökbe tartozó cikkeket közöl:

I. Általános, közérdeklődésre számot tartó cikkek (élelmiszerek minőségére – higiéniájára – szabványosítására vonatkozó dolgozatok, összefoglaló vagy beszámoló ismertetések stb.).

II. *Eredeti dolgozatok.*

A szerzők önálló vizsgálatain, kutatásain alapuló közlemények; élelmiszerek kémiai, fiziko-kémiai, műszeres, mikrobiológiai, radiológiai, higiéniai vizsgálataira vonatkozóan.

III. Rövid gyakorlati közlemények, vagy összehasonlító-értékelő dolgozatok.

A lapszemle keretében magyar folyóiratokban megjelent dolgozatok címjegyzékét és külföldi folyóiratok kivonatait ismerteti.

A közlemények tartalmáért a szerzők felelősek. A közleményeket tömören kell megfogalmazni. A kéziratokat gépirással 1,5-es sorközzel, 4–5 cm margóval, a lapnak csak egyik oldalára írva kell beküldeni. A szakkifejezéseket, vegyületneveket fonetikusán kell írni. Az irodalmi utalásoknál a szerzők vezetéknevét és keresztnevének kezdőbetűit, továbbá a mű címét, kiadásának helyét és idejét, illetve a folyóirat kötet-, oldal- és évszámát kell feltüntetni a dolgozat végén. A kézírathoz csatolni kell a munka magyar nyelvű rövid összefoglalását 3 példányban.

Kéziratokat a szerkesztőség nem ad vissza. A kefelevonatokat a margón kiegészítve azonnal vissza kell küldeni. Az esetleges ábrák levonatát a kefelevonat szélére kell ragasztani a megfelelő helyen és ellenőrizni kell azok számozását és aláírását.

Önálló közleményekből a szerzők kívánságára 50 db különlenyomatot adunk

Kéziratokat és kefelevonatokat a szerkesztő címére kell küldeni: *dr. Kottász József*, 1052 Budapest, Városház u. 9–11.

a Szerkesztőbizottság

Szerkesztő: *dr. Kottász József*

Szerkesztőség: 1052 Budapest V., Városház u. 9–11.

Felelős kiadó: *Siklósi Norbert* — Kiadja: a Lapkiadó Vállalat

Budapest VII., Lenin körút 9–11. ¹

Levélcím: 1906 Budapest, Pf. 223.

Előfizetési ár: egy évre intézeteknek, üzemeknek 180 Ft, egyéni előfizetőknek 60 Ft

MÉM Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Központ, bev. szla. Budapest

232–90105–9728 sz. csekkzámlára,

Külföldön terjeszti a „Kultura” Könyv- és Hírlap

Külkereskedelmi Vállalat, H–1389 Budapest, Postafiók 141

77.786. Állami Nyomda, Budapest
