
HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

Fehér Gy.-né: Leveles tésztából ka-kaós töltelékkel készült finom sütemények töltelékhányadának meghatározása. *Sütőipar.* 27, 57, 1980.

Pollhammer E.-né: Az 1969. évben Martonvásáron termett búzafajták minősége és a „buláta” minőséget javító hatása. *Sütőipar.* 27, 61, 1980.

Rezessy-Szabó J., Nagy Gy.: Élesztősejtek sejtpusztulásának összefüggése a plazma törésmutatójával. *Élelmezési Ipar.* 34, 373, 1980.

Hangyál K., Merész P.: A cukorrépa tárolás alatti változásainak vizsgálata. IV. A polifenoloxidázok aktivitásának vizsgálata. *Cukoripar.* 33, 95, 1980.

Nagy S.-né, Hamza J.-né: A vágatszélesség hatása a cigaretták fizikai jellemzőire és a füst fontosabb összetevőire. *Dohányipar.* 27, 111, 1980.

Újszászi J.: A karamell gélkromatográfiás vizsgálata II. *Szeszipar.* 28, 87, 1980.

Máthé I.-né, Bikfalvi I.-né: Narancs üdítő italok összetételének változása tárolás során III. *Szeszipar.* 28, 97, 1980.

Kádár Gy., Eperjesi I.: A szőlőérettségi fok és az áztatásos cefrekezelés hatása a redukív típusú borok minőségének alakulására. *Borgazdaság.* 28, 97, 1980.

Zilai J.: A borok cukormentes extrakttartalmát alakító tényezők elemzése. *Borgazdaság.* 28, 98, 1980.

Eperjesi I., Panyik G.-né: Borok kénezési igényének megállapítása laboratóriumi előrejelzéssel. *Borgazdaság.* 28, 103, 1980.

Panyik G.-né: Borkülönlegességek érési folyamatainak kémiai ellenőrzése. *Borgazdaság.* 28, 105, 1980.

Urbán A., Tarján B.: Melegítéssel vörösborkészítési eljárások komplex értékelése. *Borgazdaság.* 28, 107, 1980.

Sebők A.: Állománymérések élelmi-szerek gyorsfagyasztásával kapcsolatban. *Hűtőipar.* 27, 86, 1980.

Merész P., Hangyál K., Lásztity R.: A cukorrépa tárolás alatti változásainak vizsgálata. V. A cukorrépában található pektolitikus enzimek aktivitásmérésének módszertani kérdései. *Cukoripar.* 33, 135, 1980.

Kulcsár F., Vajda Ö.: Az élelmi-szerek káros vegyi szennyezettsége és az élelmisszerminőség. *Szabványosítás.* 32, 293, 1980.

Felföldi K.-né, Erdész J.: Adatok a FARIN komplex sütőszer alkalmazásához. *Sütőipar.* 27, 110, 1980.

Visi Gy.: Tapasztalatok a penetrométeres kenyérbélzet minősítéséről. *Sütőipar.* 27, 114, 1980.

Jenei Király Gy.-né: Konzerválószer-ek hatása gyümölcsalapú üdítő ital előcsíra számára és az érzékszervi tulajdonságaira. *Szeszipar.* 28, 131, 1980.

Bancsik L., Gyovai J.: A Reischauer piknométer használatának előnyei az alkoholtartalom-vizsgálatoknál. *Szabványosítás.* 32, 333, 1980.

Bontovits L., Harkay T.: Az éretlen paradicsom hatása a paradicsomlé és -püré színére. *Élelmezési Ipar.* 34, 460, 1980.

Horváth K., Csépfalvai I.-né: Növényi eredetű termékek gombaszennyezettsége. *Élelmezési Ipar.* 34, 463, 1980.

A környezet mikrobiológiai szennyezettségéről tárgyilagosan tájékoztat a

PROGNOSTAR

Helyszínen alkalmazható táptalajkészlet a bemerítéses eljárás végrehajtására.

Felhasználható a bakteriális higiéné ellenőrzésére, önkontrollra, a tisztogatás fokának ellenőrzésére, az élelmiszeripar, különösen a tejfeldolgozás számos területén.

Gyártja és forgalmazza:

a Phylaxia Oltóanyag- és Tápszertermelő Vállalat

Budapest X., Szállás u. 5.

Levélcím: 1486 Bp. 10. Pf. 23.

Telefon: 575-311 Telex: 22-45-49



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.
MÉM Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Központ, bev. szla. Budapest
232-90105-9728. sz. csekk számlára,
Előfizetési díj: 1 évre 300,- Ft
Külföldön terjeszti a Kuitúra
Külkereskedelmi Vállalat, H-1389 Budapest, Postafiók 141
81.806. Állami Nyomda, Budapest
Felelős vezető: Bresztovszky Péter igazgató

Index: 26212

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 — higiénijára — 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 szakki-fejezéseket, vegyületneveket fonetikusán kell írni. Az irodalmi utalásoknál a szerzők vezetéknevét és keresztnévének kezdőbetűit, továbbá a mű címét, kiadásának helyét és idejét, illetve a folyóirat kötet-, oldal- és évszámát kell feltüntetni a dolgozatok végén. A kézírathoz csatolni kell a munka magyar nyelvű rövid összefoglalását 3 példányban.

Kéziratokat a szerkesztőség nem ad vissza. A kefelevonatokat a margón kijavítva 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