

SCHWEITER T. F.

**Ballasztanyagok meghatározása***(Die Bestimmung von Ballaststoffen*

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 71, 25, 1980.

Az élelmiszerek ballaszt-anyagnak nevezett alkotórészeihez sorolják egyes szerzők az emésztőszervek által nem hidrolizált lignit és poliszaharidokat, valamint a sejtfalhoz kötődő proteinek és ásványi anyagokat is. Az e csoportosítás szerint „dietary fibre complex” fogalommal jelölt alkotórészeket táblázatosan feltünteti a cikk. A ballasztanyagok analízise tehát aszerint csoportosítható, hogy mely összetevők meghatározására képes. A szerző a fenti fogalomkörbe tartozó anyagok analízisével foglalkozik, kritikai áttekintést ad a folyamatábrákon bemutatott, használatos módszerekről. Detergens és enzimes-módszercsoportosítást alkalmaz, ezen belül savas és neutrális, illetve a neutrális módosított változatát különbözteti meg, valamint az ún. „Southgate” módszert, amellyel először az oldható részeket határozza meg, azonban a második, gravimetriás részben a proteinek nem határozhatók meg. Egyik módszer sem teljes, az enzimes és Southgate módosított változatát itéli legelfogadhatóbbnak a szerző. Referencia-módszernek az enzimes eljárást ajánlja, rutin-meghatározásra pedig a módosított „enzim-neutrális-detergens” módszert. A módosított, enzimes-Southgate eljárás szerint meghatározott ballasztanyagok vizsgálati eredményét táblázatosan közli a cikk.

V. E (Kaposvár)

HUNZIKER H. R. MISERES A.

**Géláteresztő kromatográfia sűrítő és kocsonyásító anyagok kimutatására***(Gelpermeationschromatographie zum Nachweis von Gelier- und Verdickungsmitteln)*

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 71, 87, 1980:

A sűrítő és kocsonyásító anyagnak felhasznált hidrokolloidok meghatározását nagynyomású folyadékkromatográfias módszerrel, géláteresztő oszlop és differenciál-refraktométer felhasználásával oldották meg. A módszer értékelésére a vizsgált anyagok oldható alkotórészeinek kromatografálásánál kapott csúcs alatti területek természetes eloszlását vizsgálták. Közlik a szerzők a különféle anyagfajták előkészítésének módját, az analízis folyamatábráját és a felhasznált eszközök paramétereit. 15 különféle sűrítő és kocsonyásító anyagot vizsgáltak meg, standard céljára Na-karboximetilcellulózt használtak. A tisztított minták 0,04%-os oldatát kromatografálták. A 117 vizsgálati adatból az egyes értékek eloszlása normális, 95%-os valószínűségi szinten a relatív szórási  $\pm 21,6\%$ , a középérték szórása  $\pm 1,6\%$ .

V. E. (Kaposvár)

*(folytatás a 87. oldalon)*

CERNY, M. BLUMENTHAL A. ÉS  
É. TAUBE

**Cukor rutinszerű meghatározása élelmiszerekben. Gyakorlati tapasztalatok az aminoszilikán oszlopon végzett nagynyomású folyadékkromatográfiánál.**

*(Zur Routinmässigen Bestimmung der Zucker in Lebensmitteln. Praktische Erfahrungen mit der Hochdruck-Flüssigkeitschromatographie an Aminoalkylsilan-Kolonnen).*

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 71, 141, 1980.

Szerzők az egyes cukorfajták, illetve cukoralkoholok egymás melletti meghatározására nagynyomású folyadékkromatográfiás módszert alkalmaztak refraktometriás detektálással. A rutinmódszer az élelmiszer vizsgálatoknál szükséges érzékenységu, a kimutatási határ mono- és diszaharidok esetében 0,05 g, 100 g mintában. Az elválasztást acetónitril-víz keverékével végezték, kieselgélén kémiailag kötött aminoszilikán oszlopon, mint mozgó fázison. A cikk részletesen leírja az alkalmazott eszközöket a gyártó megjelölésével. A mintaelőkészítést receptszerűen megadja kevés oldhatatlant (italok, limonádék, gyümölcslevek, méz) és sok oldhatatlan alkotórészt tartalmazó) tápszerek, sütőipari termékek, csokoládé stb.) élelmiszerekre. Különbség az acetónitril-víz arány változtatásában van, általában az összes cukorkoncentráció nem lehet több 4%-nál, az egyes fajták arányainak 3% alatt kell lennie. Addícióval visszanyerést számoltak, amely különböző élelmiszerekre) joghurt, tápszerek, tejszokoládé) glükóz, fruktóz és szaharóz esetében nagyobb, mint 98%. 5-6 mintánál kb. 5 g-os bemeréssel 5 g cukorhozzaadással a relatív, standard deviáció  $\pm 1-2\%$ . A módszert két év óta rutinszerűen alkalmazzák a szerzők és tapasztalataikról részletesen beszámolnak a cikkben.

V. E. (Kaposvár)

UGRINOVITS M.

**Kjeldahl féle nitrogénmeghatározás különböző katalizátorokkal**

*Kjeldahl-Stickstoffbestimmung mit verschiedenen Katalysatoren)*

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 71, 124, 1980.

A nitrogénmeghatározás problémáját a megnövekedett környezet-szennyező anyagok vizsgálata kapcsán veti fel a szerző. A szokásos szelén, higany és egyéb katalizátorok alkalmazásával szemben a réz alkalmazását előnyösebbnek tettezi fel. Összehasonlítja a különböző szerzők által a Kjeldahl roncsolásnál használt oxidáló anyagokat ( $\text{KMnO}_4$ ,  $\text{H}_2\text{O}_2$ ), hőmérsékletet és roncsolási időt. Az eredmények statisztikai értékelése után megállapítja, hogy oxidáló reagensre nincs szükség. A továbbiakban ismerteti a különböző élelmiszermintákból végzett örvizsgálat statisztikus értékelését összehasonlítva a higany és az ún. „Missouri-Katalizátor” használatát. A „Missouri-val nagyobb értékek adódtak nitrogéntartalomra. Több laboratórium részvételével proteintartalmat határoztak meg a svájci élelmiszerkönyv szerinti módszerrel, különböző katalizátorok alkalmazásával. A szerző ismerteti a kísérleti körülményeket, a felhasznált anyagokat, majd részletes statisztikus értékelést ad az egyes kísérleti körülmények elemzésével. Megállapítja, hogy a 7,5 g „Missouri” katalizátorral (100 g  $\text{K}_2\text{SO}_4$ , 0,4 g  $\text{CuSO}_4$ ) a feltárási idő ugyan hosszabb, de a kapott nagyobb nitrogéntartalom az elméleti értékhez való jobb közelítést jelenti.

V. E. (Kaposvár)

## **Tájékoztató Olvasóinkhoz és Munkatársainkhoz!**

Az Élelmiszervizsgálati Közlemények hat füzetben jelenik meg éventént 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 keresztnevének kezdőbetűit, továbbá a mű címét, kiadásának helyét és idejét, illetve a folyóirat kötet-, oldal- és évszámát kell feltüntetni a dolgozatok végén. A kéziratához 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*