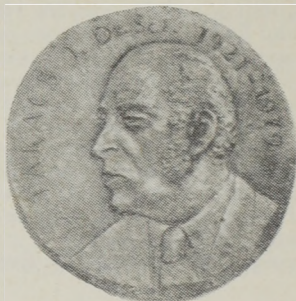


Takács János emlékülés



Takács János professzor – a nemzetközileg is ismert és elismert élelmiszer-higiénikus és élelmiszer-mikrobiológus – halálának második évfordulója alkalmából emlékülést rendezett a Magyar Agrártudományi Egyesület Állatorvosok Társaságának élelmiszer-higiéniai szakosztálya 1981. november 10-én Budapesten, az Állatorvostudományi Egyetem aulájában.

Az emlékülés keretében *Takács* professzor helyét és szerepét a hazai nemzetközi élelmiszer-higiéniai gyakorlatban *Pigler József*, a MÉM Élelmiszeripari Higiéniai Ellenőrző Szolgálatának igazgatója méltatta. Tudományos kutató, iskolát teremtő oktató-nevelő, módszerfejlesztő és a korszerű mikrobiológiai élelmiszer-minősítő rendszer elveit lerakó tevékenysége mellett kiemelte az élelmiszer-gazdaság egészére kiterjedő higiéniai szemlélet és gondolkodásmód általánossá tételét minden rendelkezésre álló fórumon szenvedélyesen propagáló szakembert s felvázolta az aktív közéleti harcos portréját is.

A megemlékezést követően előadások hangzottak el a szorosan vele együtt dolgozott munkatársai részéről a halála óta elért újabb eredményekről az alábbi témákban: az élelmiszer-vizsgálathoz kapcsolódó állatállomány-információk jelentősége (*Biró Géza* Állatorvostudományi Egyetem); fűszerek mikrobiológiai vizsgálata és ennek élelmiszeripari jelentősége (*Domján Hajnalka* MÉM ÉHESZ); az állati eredetű élelmiszerekben előforduló, biológiailag aktív maradványanyagok vizsgálati eredményeinek értékelése az 1971. és 1980. közötti időszakra vonatkozóan (*Simonffy Zoltán* MÉM ÉHESZ), amely előadás adataiból kitűnt, hogy ezen a téren jelenleg a fő problémát a nehézfém-szennyeződések, valamint a nitrit-nitrát vegyületeknek élelmiszer-adalékként való felhasználásából adódó egészségkockázat jelentik; végül a sertés-testfelületek mikrobás szennyezettségének alakulásáról *Takács Imre* (Állatorvostudományi Egyetem) számolt be, különös tekintettel ennek eltérő fokára különböző (bőrfejtéses, illetve forrázásos) vágástechnológiák alkalmazásakor.

Az emléküléshez szorosan kapcsolódott *Takács* professzor síremlékének felavatása a Farkasréti temetőben. Itt *Soós Gábor* MÉM államtitkár mondott avató beszédet, amelyben az alkotó ereje teljében váratlanul eltávozott tudóst és barátot értékelte: *Takács* professzort munkásságában mindig az a fő gondolat vezérelte, miképpen tudná a kutató munkája során elért eredményeit a népgazdaság hasznára a gyakorlatnak mielőbb átadni.

Szakál Sándor

CONTENTS

In memoriam <i>Károly Vas</i> (J. Kottász)	1
In memoriam <i>Endre Aranyi</i> (A. Bozó)	3
<i>Kottász, J.</i> : Report on Volume XXVII. (1981) of the journal <i>Élelmiszer- vizsgálati-Közlemények</i>	5
<i>Fábry, Z., Perecsényi, E., Kántor, D.</i> : Comparison of the methods for the determination of calcium and potassium in solutions prepared from ideal model and ash samples, respectively	7
<i>Sarudi, I., Varga, E.</i> : Determination of calcium and potassium by flame photometry in the ash of samples of plant and animal origin	17
<i>Czeglédi-Jankó, G., Mihályi, Gy., Körmendy, L.</i> : Investigation of the meth- od of nitrate determination based on the nitration of salicylic acid in case of products of the meat industry prepared by long ripening	25
<i>Zsigmond, A., Békés, F., Ungár, E.</i> : Investigation of the error sources of aminoacid analysis	33
<i>Klatsmányi, J., Zala, P.</i> : Experiences at the gas chromatographic deter- mination of the quinine content of soft drinks of tonic type	49
<i>Visi, Gy., Butti, E.</i> : Remarks to the practice of the measurement of the degree of acidity of bakery products	63
<i>P. Rácz, M., Szép, I., V.-Vigyázó, L.</i> : Determination of the raffinose con- tent in molasses	55
<i>Rácz E., Marton A.</i> : Changes in the content of vitamin C of quickfrozen strawberry cream during its storage	71

Tájékoztató Olvasóinkhoz és Munkatársainkhoz!

Az Élelmiszervizsgálati Közlemények hat füzetben jelenik meg évenként egy kötetben.

A folyóirat az alábbi tárgykörökbe tartozó cikkeket közli:

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 gépírással 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 keresztnévének 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 kivitva 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 szerkesztő bizottság

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 Élelmiszereellenőrző és Vegyvizsgáló Központ, bev. szla. Budapest
232–90105–9728. sz. csekkzámlára,
Előfizetési díj: 1 évre 300,- Ft
Külföldön terjeszti a Kultúra Külkereskedelmi Vállalat
H–1389 Budapest, Postafiók 141
82.304. Állami Nyomda, Budapest
Felelős vezető: Mihálek Sándor igazgató
