

AMADO R.:

Élelmiszerek enzimes analizisének mai állása*(Heutiger Stand der Enzymatischen Analyse von Lebensmitteln)*

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 73, 15, 1982

Bevezetőben az enzimes módszer analitikai lehetőségeit sorolja fel: enzimaktivitás meghatározása, alkotórészek tiszta enzimekkel való meghatározása és az enzim-immuno-reakciók felhasználása az összetétel megállapítására. Részletesen foglalkozik az enzimek általános tulajdonságaival. Analitikai alkalmazását elsősorban gyümölcslevek, tej, tejtermékek, bor és cukoripari termékek vizsgálatánál jelöli meg. Az enzimes módszer fontos részlete az előkészítés hiszen a fotometrálishoz tiszta, zavarosodásmentes, vizes oldat szükséges, tanulmányozására irodalmi forrást ajánl. Más analitikai módszerekkel való összehasonlításra a cukormeghatározás példáját hozza fel. Az enzimes módszer előnye, hogy specifikus a bor glükóz/fruktóz meghatározását említi példaként. A citromsav meghatározásánál ugyancsak a módszer specititását emeli ki, ami keverékekből való meghatározásnál különösen előnyös. Összefoglalva az enzimes analitikai módszer előnye, hogy specifikus, az érzékenysége nagy, jól reprodukálható, műszer és munkaigénye viszont nem nagy. Korlátozza felhasználhatóságát, hogy csak olyan anyagoknál alkalmazható, amelyek enzimesen átalakíthatóak és amelyekhez a szükséges enzim tiszta állapotban beszerezhető. A továbbfejlesztés lehetősége elsősorban az enzim-immuno-reakciók kiszélesítésében van.

Varga E. (Kaposvár)

BATTAGLIA R. és MITISKA J.:

Többszörösen telített zsírsavak enzimes meghatározása élelmiszerekben*(Enzymatische Bestimmung von mehrfach ungesättigten Fettsäuren in Lebensmitteln)*

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 73, 35, 1982

A többszörösen telített zsírsavak (PUFA) lipoxigenáz által katalizált bomlásának terméke mindig egy konjugált dién-hidroperoxid, amelynek 234 nm-en abszorpciós maximuma van. Ez a tulajdonság használható fel kimutatására. A szerzők tiszta zsírból, olajból, majd élelmiszerből kivont zsírból végezték el a meghatározást. A minta kloroformos oldatának aligot oldószermentes maradékát 0,5 n KOH-val, 17 órán át levegő kizárása mellett (nitrogén közegben) állni hagyták, semlegesítés, ill. pH-beállítás után, 100 cm³-es törzsoldatból végezték a spektrofotométeres méréseket enzimes kezelés előtt és után. Tejes gyümölcs- és főzelékpépekből, borjúhússal készült főzelékből, sajtos szárított kenyérből stb. végezték el az enzimes meghatározást. Élelmiszerben való meghatározás esetén a visszanyerés (x) 100,9, a szórás (s) 1,07 volt. A PUFA-tartalom %-os értéke 0,32-től 14,1-ig változott. A szerzők a cikkben recepturálisan megadják az eljárás menetét, a számítás módját és táblázatosan közlik az eredményeket. Megállapítják, hogy az ajánlott módszerrel komplex élelmiszerekben, úgy mint sütőipari termékekben, szilárd és folyékony gyermektápszerekben a PUFA az extrakcióval nyert zsírból közvetlenül meghatározható.

Varga E. (Kaposvár)

KOHLER P.:

Enzimes etanolmeghatározás mázas- és csokoládétermekben

(*Enzymatische Etanol-Bestimmung in Glace- und Schokoladeprodukten*)

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 73, 44, 1982

A szokásos desztillációs, alkoholki-vonásos eljárás élelmiszereknél a melegítéssel való előkészítés és a kis alkoholtartalom miatt jelentős veszteséggel jár. A veszteséget elkerülendő dolgoztak

ki a szerzők egy új előkészítési eljárást a cikkben elsősorban az előkészítésre foglalkoznak. Az eljárás lényege, hogy zárt edényben történik a melegítés, azt vízbe való kirázás követi, majd derítés és a derített oldat aliquot részéből végzik el az enzimes reakciót. A kapott eredményeket gázkromatográfiás módszerrel hasonlították össze. Hat mintánál 1,87% etanoltartalom mellett a standard eltérés (s): $\pm 0,01$, a visszanyerés 95% volt.

Varga E. (Kaposvár)

A szerkesztőbizottsághoz a következő dolgozatok érkeztek:

Polacsek Józsefné és Rác Mária: Egyszerű módszer a glukóz- és szaharóztartalom mérésére rögzített glukózoxidázzal.

Lásztity Alexandra, Horváth Zsuzsa, Takács Ottó, Lásztity Radomir és Major József: Egyes diétás élelmiszerek ásványianyag-tartalmának vizsgálata.

Csapó János: Takarmányok és élelmiszerek aminosav összetételének meghatározása különböző fehérjehidrolizis módszerekkel.

Szakál Sándor és Bíró Géza: Állati eredetű élelmiszerek egységes mikrobiológiai követelményrendszerének kialakítására és a vizsgálati módszerek szabványosítására irányuló hazai törekvések (1960–1980).

Ekler Zsigmond, Márton Attila Ferenc és Dutka Ferenc: Tiokarbamát maradványok gáz-folyadék kromatográfiás meghatározása.

Teleki József: A főző- és sütőpróba módosítása.

Molnár István: Centrifugálási idő meghatározása oldószer-extrakciós tejpor zsír-vizsgálatnál.

Abdel el-Kady, Lásztity Radomir, Hidvégi Mátyás, Békés Ferenc és S. Sarkadi Imre: Kukoricafehérjek in vitro biológiai értékelése néhány magyar fajtánál.

CONTENTS

<i>Glózik, A.</i> : Modernized organisation of food controlle in Hungary	1
<i>Kottász, J.</i> : Report of Volume XXVIII (1982) of the periodical "Élelmiszer- vizsgálati Közlemények"	4
<i>Sebők, A. and J. Bódi</i> : A modified viscometric method for the objective evaluation of sweet corn maturity	9
<i>Lévai, J. and Törley, D.</i> : Toxicochemical properties of <i>Amanita phalloides</i> and of other mushroom species of cytotoxic effects. II. The false morel and the stump mushroom of coniferous woods	25
<i>H. Mosonyi, M.</i> : Dietetic fibres. III. Investigation of the contents of dietetic fibres in some vegetables	29
<i>Kádas, L.</i> : Investigation of the hardness of the banana fruit during its ripen- ing process	35
<i>Tatár, A. and Kopp, L.</i> : Investigation of the contents of pesticide residues, of heavy metals and of mycotoxins in the raw materials, semimanu- factured products and finished products of the chocolate trade	41
<i>Arany, S. and Erdei, Gy.</i> : Applicability of standardized methods for the determination of moisture content, with particular regard to sauced tobaccoes and tobacco foils	47
<i>Borus-Böszörményi, N.</i> : Evaluation of the data of circular investigations by the PTK-1072 computer	58

Tájékoztató Olvasóinkhoz és Munkatársainkhoz !

Az Élelmiszervizsgálati Közlemények 1983-ban négy füzetben jelenik meg egy kötetben.

A folyóirat az alábbi tárgykörökbe tartozó cikkeket közöl:

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

II. Eredeti dolgozatok

A szerzők önálló vizsgálatainak, kutatásainak alapuló közlemények; élelmiszerek kémiai, fiziko-kémiai, műszeres, mikrobiológiai, radiológiai vagy állategészségügyi 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, vegyjelneveket fonetikusan kell írni. Az irodalmi utalásoknál a szerzők vezetéknévét és keresztnévének kezdőbetűit, továbbá a mű címét, kiadásának helyét és idejét, illetve a folyóirat kötet-, oldal- és évszámát kell feltüntetni a dolgozatok végén. A kézirathoz 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 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.
Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrző Központ
MNB 232-90174-0798
Előfizetési díj: 1 évre 200,- Ft
Külföldön terjeszti a Kultúra Külkereskedelmi Vállalat
H-1389 Budapest, Postafiók 141
83.259. Állami Nyomda, Budapest
Felelős vezető: Mihalek Sándor igazgató
