HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacskovics Miklós

Varga J.: Glükóz és fruktóz automata elemzőben történő meghatározása az élelmiszeripari gyakorlatban. Édesipar, *33*, 97, 1982

Békés F., Lásztity R., Hidvégi M.: Táplálékfehérjék minősítése a kémiai indexek alapján Élelmezési ipar, *36*, 402, 1982.

Wieland A.: Az 1981/1982. kampány melaszainak összetétele. Szeszipar, *30*, 101, 1982.

Csapó J., Csapó J.-né: A magyartarka, a holstein-fríz és a magyartarka x holstein-fríz tehenek teje ásványianyag-tartalmának vizsgálata a laktáció folyamán. Tejipar, *31*, 55, 1982.

Nagy J., Vidács F.-né, Mérő Gy.-né: Hőkezelés hatására fellépő kémiai változások vizsgálatainak eredményei. Konzerv- és Paprikaipar, *30*, 99, 1982.

Vukov K.: Hőkezelés hatása a gyümölcs és zöldség szöveteire a feldolgozás során. Konzerv- és Paprikaipar, *30*, 102, 1982.

Pollhamer E.-né: A Buláta hatása a Martonvásári 8 őszi búzafajta minőségére. Élelmezési Ipar, *36*, 466, 1982.

Ducsay T., Urbán A.: Borok érzékszervi bírálata. Borgazdaság, *30*, 150, 1982.

Rácz D., Örsi F.: Egyes baromfitermékek minőségváltozásának összehasonlító vizsgálata a fagyasztva tárolási idő függvényében. Baromfitenyésztés és feldolgozás, *29*, 145, 1982.

Parádi L.: Színképző anyagok keletkezése és a mennyiségüket befolyásoló tényezők vizsgálata. Cukoripar, *35*, 135, 1982.

Rédei E.-né: Hazai dohányaink aminosav-tartalmának változása a szárítás során. Dohányipar. *29*, 75, 1982.

Gönczy Á., Nagy T.-né: A tömegelőírás szabványosítása az élelmiszeriparban. Szabványosítás, *35*, 26, 1983.

Miskolczi L.: A téli almák tárolhatósága és tárolás alatti minősítése. Szabványosítás, *35*, 29, 1983.

Mikéné Zsinkó M., Babella Gy.: A mezofil tejsavbaktériumkultúrák bakteriográfjaival kapcsolatos ismeretek összefoglalása. Tejipar. *31*, 84, 1982.

Lásztity R., Hangyál K.: Élelmiszeripari nyersanyagok, élelmiszerek biokémiai változásai tárolás alatt. Élelmezési Ipar, *37*, 2, 1983.

Válas Gy.-né: Idegen fehérjék kimutatásának problémái húsipari készítményekben. Élelmezési Ipar, *37*, 9, 1983.

Lindnerné Szotyori K., Gergely A.: Újfajta bébiételek értékelése néhány fontosabb mikroelem tartalom szempontjából. Élelmezési Ipar. *37*, 13, 1983.

Dömölki F.-né, Horvai Gy., Szentirmayné Nagy J., Törekiné Zákányi I.: Nedvességtartalom meghatározó módszerek összehasonlítása hús és húsipari termékekben. Élelmezési Ipar. *37*, 24, 1983.

Dénes V., Bartuczné Kovács O., Berndorferné Kraszner É., Szigethi A.-né: Néhány gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségtermék vitamintartalma és változásuk a tárolás függvényében. Hűtőipar. *29*, 115, 1982.

(65) *Takács J., Z. Imreh E.*: Acta Vet. Acad. Sci. Hung., *25*, 283, 1975.
(66) *Takács J., Z. Imreh E.*: Magy. Áo. Lapja, *32*, 361, 1977.
(67) *T. Bense G., Lombai Gy., Szakál S.*: Magy. Áo. Lapja, *29*, 849, 1974.
(68) *Wirth, F. Takács J., Leistner, L.*: Fleischwirtschaft, *51*, 923, 1971.
(69) — : Az MSZ 3640-es szabványsorozat (Húsok és húsalapú élelmiszerek mikrobiológiai vizsgálatai). 1.—19. (1974—1980)
(70) — : Microorganisms in Foods. ICMSF. I.—III. köt. Univ. of Toronto Press. Toronto—Buffalo—London. 1968—1980.
(71) — : 6/1978. (VII. 14.) EüM sz. egészségügyi miniszteri rend. (Az élelmiszerek mikrobiol. szennyeződésének elhárításáról) Eü. Közlöny, *28*, 902, 1980.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacskovics Miklós

Láng Z.: A fésüléses paradicsombetakarítással kapcsolatos terményvizsgálatok. Konzerv- és Paprikaipar. *31*, 125, 1982.

Pozsgai J., Csillag I.: A cukorrépa integrált gyomirtása III. A gyomos és gyommentes időszakok hosszának hatása a cukorrépa termés minőségére. Cukoripar. *36*, 4, 1983.

Magyar K.-né: Hazai és külföldi fertőtlenítőszerek hatásosságának vizsgálata. Cukoripar. *36*, 27, 1983.

Sárosiné Tánczos E., Tódor L., Dávid I.: Zöldborsó és paradicsom beltartalmi mutatóinak változása a „Titavit" kondicionáló szer hatására. Konzerv- és Paprikaipar. *30*, 128, 1982.

Rigó J., Horváthné Mosonyi M., Phat Ngoc Phu, Hegedűsné Völgyesi E.: Főzelék és zöldségfélék diétás rost tartalmának vizsgálata. Konzerv- és Paprikaipar. *30*, 143, 1982.

Parádi L.: Színképző anyagok keletkezése és a mennyiségüket befolyásoló tényezők vizsgálata. Cukoripar. *36*, 30, 1983.

Gasztonyi M., Zetelakiné Horváth K.: A hőmérséklet hatása a zeller és a cékla endo-PG-os bonthatóságára. Konzerv- és Paprikaipar. *30*, 145, 1982.

Fábri I., Kovács S.: Konzervek kereskedelmi sterilitásának ellenőrzése a nemzetközi előírások, ajánlások figyelembevételével. Konzerv- és Paprikaipar. *30*, 152, 1982.

Kaffka K., Karl H. Norris, Perédi J., Balogh A.: Napraforgómag, illetve termékek olaj-, fehérje-, rost- és nedvesség-tartalmának egyidejű, gyors meghatározása NIR-technikával. Olaj, Szappan, Kozmetika. *31*, 1, 1983.

Ritter T.-né, Wéber C.: Hazai és külföldi mosószerek összehasonlító vizsgálata. Olaj, Szappan, Kozmetika. *32*, 1983.

Örsi F., Emberné Kárpáti M., Lásztity R., Ábrahámné Szabó Á.: Mesterséges édesítőszerek analitikája. Élelmezési Ipar. *37*, 41, 1983.

Kállay M., Bárdy Gy., Nedelkovits J.: Borok és boripari termékek CN-ion koncentrációjának spektrofotometriás meghatározása. Borgazdaság. *31*, 31, 1983.

Móréné Horkay E., Soós K.: Élelmiszerekkel érintkező mázas edények egészségügyi megítélése a kioldható toxikus nehézfémtartalom alapján. Élelmezési Ipar. *37*, 48, 1983.

Kerekes L.: A cukoripari termékek mikrobiológiai minőségének alakulása. Élelmezési Ipar. *37*, 53, 1983.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacskovics Miklós

Borszéki B.: Az ásványvizek biológiai értéke, különös tekintettel a nyomelemekre. Élelmezési Ipar. *37*, 63, 1983.

Hopkó I.-né: Az édesipari termékek minőségét befolyásoló mikrobiológiai tényezők. Édesipar. *34*, 9, 1983.

Homolya J.: Összefüggés a kenyér savfoka és térfogata között. Sütőipar. *30*, 6, 1983.

Kántor D.: Nem pasztőrözött világos sörök mikrobiológiai minősítő szintjének kialakítási lehetősége, és az eltarthatósággal kapcsolatos kísérletek tapasztalatai. Söripar. *30*, 19, 1983.

Molnár L.-né: A sör minőségének mikrobiológiai vonatkozásai. Söripar. *30*, 25. 1983.

Rácz E.-né, Farkas I.: Gyorsfagyasztott szamócakrém cukortartalmának meghatározása enzimes analitikai módszerrel. Hűtőipar. *29*, 29, 1983.

Erőss I.: Söripari mikrobiológiában alkalmazott vizsgálati módszerek és táptalajok értékelése. Söripar. *30*, 27, 1983.

Fehér L., Kabók K., Huszka T., Váczy K.: Vörösáruk struktúrájának változása egyes aprítási technológiák függvényében. Élelmezési Ipar. *37*, 85, 1983.

Szabó L., Simon S.: Krómozott lemezek alkalmazásának vizsgálata konzervek előállításánál. Élelmezési Ipar. *37*, 89, 1983.

Schäffer B., Ágoston P.: A tartós kávétejszín hőstabilitására ható tényezők. Tejipar. *32*, 34, 1983.

Szigeti K.-né, Szikora J.-né: A cigarettafüst szénmonoxid-tartalmának mérése és csökkentési lehetőségei I. Dohányipar. *30*, 9, 1983.

Salgó A., és mtsai.: Fehérjék emészthetőségének vizsgálata. Gabonaipar. *30*, 10, 1983.

Makleit S.-né, Szikora J.-né: Új technológiai pácanyagok alkalmazhatóságának vizsgálata. Dohányipar. *30*, 19, 1983.

Csapó J., Csapó J.-né: A magyartarka, a holstein-friz és a magyartarka x holstein-friz F_1 tehenek teje fehérjetartalmának vizsgálata a laktáció folyamán. Tejipar. *32*, 39, 1983.

Jeránek M., Kovács A.: A napraforgóolaj viasztartalmának vizsgálata. Olaj, Szappan, Kozmetika. *32*, 42, 1983.

Kővári V.-né: Új szabvány a cigaretták érzékszervi vizsgálatára. Dohányipar. *30*, 28, 1983.

Kovács S., Fábri I., Deák T.: Az élelmiszermikrobiológiai szabványok kidolgozásának szempontjai, módszerei és feladatai. Szabványosítás. *35*, 133, 1983.

Kádas L., Hajdu I.: Vizsgálatok a hőn tartott ételek mikrobiológiai és érzékszervi tulajdonságairól. Élelmezési Ipar. *37*, 139, 1983.

Ács P.: Üdítő italok mikrobiológiai vizsgálatainak tapasztalatai az élelmiszerellenőrző intézetekben. Élelmezési Ipar. *37*, 145, 1983.

Dömölki F.-né, Tóthné Felcsuti M.: A fehér kenyér minősége. Sütőipar. *30*, 48, 1983.

Juhászné Hettyey M.: Egyszerű műszer a sikér rugalmasságának meghatározására. Sütőipar. *30*, 49, 1983.

Visi Gy., Homolya J.: A sütőipari termékek savfok-mérésének vizsgálata. Sütőipar. *30*, 53, 1983.

Szabó S. A., Jenei Király Gy.-né: Nukleáris szűrők szeszipari alkalmazhatóságának vizsgálata. Szeszipar. *31*, 11, 1983.

Ludvig L., Kürtössy J.: Keményítőporok fehérségének meghatározása MOMCOLOR színmérő felhasználásával. Szeszipar. *31*, 13, 1983.

Sólyom L., Újszászi J., Vértesi J.-né: Szeszes italok természetes érlelésénél végbemenő folyamatok tanulmányozása. Szeszipar. 31, 21, 1983.

Horváth Gy., André L.: Paradicsomlé és fűszerpaprikabőr érettségének megállapítása spektrofotometriás úton. Konzerv- és Paprikaipar. *31*, 20, 1983.

Perczelné, Zalai M.: Konzervipari nyersanyagok minősítése többváltozós matematikai-statisztikai módszer alkalmazásával. Konzerv- és Paprikaipar. *31*, 27, 1983.

Polacsekné Rácz M.: A szénhidrátok meghatározása élelmiszerekben enzimes analitikai módszerekkel. Élelmezési Ipar. *37*, 168, 1983.

Takácsné Tóth E.: C-vitaminnal dúsított bébiételek vizsgálata. Élelmezési Ipar. *37*, 179, 1983.

Zukál E., Mihályi Gy.-né, György Zs.: Az érzékszervi vizsgálati módszerek korszerűsítése. Húsipar. *32*, 49, 1983.

Tili S.: Húsvizsgálati módszerek. Húsipar. *32*, 70, 1983.

Kampis A., Ásvány Á.: Az antocianin-tartalom és a színintenzitás változása melegítéses eljárással készült vörös borok tárolása során. Borgazdaság. *31*, 72, 1983.

Adel El Kady, Lásztity R., Örsi F., Simonné Sarkadi L.: Kukoricafehérjék vizsgálata IV. Különböző kukoricafajták aminosav összetétele. Gabonaipar. *30*, 53, 1983.

Bodnár J.: Kakaóbab és kakaóbabszármazékok cink és réz szennyeződése. Édesipar. *34*, 41, 1983.

Arany S.-né, Hamza J.-né: A cigarettafüst vizsgálata nemzetközi együttműködéssel. Dohányipar. *30*, 55, 1983.

Kandra Gy., Lauday J., Nagy A.: Újabb virgínia-típusú fajtajelöltek vizsgálatának eredményei. Dohányipar. *30*, 51, 1983.

Boros L., Szigeti K.-né, Szikora J.-né: A cigarettafüst szén-monoxid-tartalmának mérése és csökkentési lehetősége II. Dohányipar. *30*, 59, 1983.

Kocsis P.: A nagylevelű barna dohányok minőségjavító kezelése. Dohányipar. *30*, 62, 1983.

Szarvas T.: A cigaretta mintavétele, tételminősítése c. szabvány korszerűsítéséről. Szabványosítás. *35*, 199, 1983.

Zentai É.: A téli tárolású burgonya, zöldségfélék, alma minőségének a tárolás körülményeinek alakulása az 1982–83-as idényben. Szabványosítás. *35*, 213, 1983.

Körmendy L., Csiba A., Dworschák E., Gelencsér É.: A Morup–Olesen-féle biológiai értékszámítás kritikai elemzése. Élelm ezési Ipar. *37*, 204, 1983.

Gere A.: A zsíradékban történő sütés kémiai, táplálkozásegészségügyi és gyakorlati szempontjai. Élelmezési Ipar. *37*, 217, 1983.

Szabó S. András: Élelmiszer Sr–90-tartalmának számítása. Izotóptechnika. *26*, 156, 1983.

Dömölki F.-né, és mtsai. Nedvességtartalom meghatározó módszerek összehasonlítása hús és húsipari termékekben. *Élelmezési Ipar. 37*, 24, 1983.

Dénes V., Bartuczné Kovács O., Berndorferné Kraszner É., Szigethi Á.-né: Néhány gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségtermék vitamintartalma és változásuk a tárolás függvényében. Hűtőipar. *29*, 115, 1982.

Láng Z.: A fésüléses paradicsombetakarítással kapcsolatos terményvizsgálatok. Konzerv- és Paprikaipar. *31*, 125, 1982.

Pozsgai J., Csillag I.: A cukorrépa integrált gyomirtása III. A gyomos és gyommentes időszakok hosszának hatása a cukorrépa termés minőségére. Cukoripar. *36*, 4, 1983.

Magyar K.-né: Hazai és külföldi fertőtlenítőszerek hatásosságának vizsgálata. Cukoripar. *36*, 27, 1983.

Sárosiné Tánczos E., Tódor L., Dávid I.: Zöldborsó és paradicsom beltartalmi mutatóinak változása a „Titavit" kondicionáló szer hatására. Konzerv- és Paprikaipar. *30*, 128, 1982.

Rigó J., és mtsai.: Főzelék és zöldségfélék diétás rosttartalmának vizsgálata. Konzerv- és Paprikaipar. *30*, 143, 1982.

Parádi L.: Színképző anyagok keletkezése és a mennyiségüket befolyásoló tényezők vizsgálata. Cukoripar. *36*, 30, 1983.

Gasztonyi M., Zetelakiné Horváth K.: A hőmérséklet hatása a zeller és a cékla endo-PG-os bonthatóságára. Konzerv- és Paprikaipar. *30*, 145, 1982.

Fábri I., Kovács S.: Konzervek kereskedelmi sterilitásának ellenőrzése a nemzetközi előírások, ajánlások figyelembevételével. Konzerv- és Paprikaipar. *30*, 152, 1982.

Kaffka K., Karl H. Norris, Perédi J., Balogh A.: Napraforgómag-, illetve termékek olaj-, fehérje-, rost- és nedvességtartalmának egyidejű, gyors meghatározása NIR-technikával. Olaj, Szappan, Kozmetika. *32*, 1, 1983.

Ritter T.-né, Wéber C.: Hazai és külföldi mosószerek összehasonlító vizsgálata. Olaj, Szappan, Kozmetika. *32*, 8, 1983.

Örsi F., Emberné Kárpáti M., Lásztity R., Ábrahámné Szabó Á.: Mesterséges édesítőszerek analitikája. *Élelmezési Ipar. 37*, 41, 1983.

Kállay M., Bárdy Gy., Nedelkovits J.: Borok és boripari termékek CN-ion koncentrációjának spektrofotometriás meghatározása. Borgazdaság. *31*, 31, 1983.

Móréné Horkay E., Soós K.: Élelmiszerekkel érintkező mázas edények egészségügyi megítélése a kioldható toxikus nehézfém-tartalom alapján. *Élelmezési Ipar. 37*, 48, 1983.

Kerekes L.: A cukoripari termékek mikrobiológiai minőségének alakulása. *Élelmezési Ipar. 37*, 53, 1983.

Könyvismertetések

J. Kwiatkowski: „FORTRAN in 8 Lektionen für Aufänger". A suttgarti Frech-Verlag 1983. évi kiadványa. A számítógépes adatfeldolgozás egyik hordozó eleme a programozási nyelv. Az elmúlt években több programozási nyelvet fejlesztettek ki, melyek közül a FORTRAN a legelterjedtebbek közé tartozik. A FORTRAN-t 1954-ben az IBM konszern adta közzé, állandóan továbbfejlesztette és ma már a műszaki-tudományos programozás egyik elismert nyelve.

A könyv didaktikus módon, tanfolyamszerűen ismerteti az anyagot és kitűnő alapokat nyújt különösen az előismereteket nélkülöző kezdőknek. Az alkalmazási példák közérthetőek és biztosítják az egyszerű begyakorlás lehetőségét.

Hasonló felépítésű *J. Kwiatkowski* és *B. Arndt:* „BASIC. Eine Einführung in 10 Lektionen, mit Programmbeispielen, Übungsaufgaben und Lösungen". A Springer–Verlag kiadványa. A BASIC programozási nyelv egyszerűbb a FORTRAN-nál és egyre terjed. Különösen a személyi számítógépek programozásához használható jól. A könyv intenzív olvasásával már néhány napon belül el lehet jutni az egyszerű programozási feladatok megoldásáig.

(A ref. megjegyzése.) Mindkét könyvet melegen ajánlom a németül tudó és a programozás iránt érdeklődőknek. Hazai tapasztalatokkal kiegészítve magyar nyelven bizonyára nagyon hasznos lenne a különböző programozó tanfolyamok hallgatói számára is, akik egy jó segédeszközt kapnának ezzel kézbe.

Dr. Molnár Pál