

Hatáskör	Jogszabályi hely
Az állomások élelmiszervizsgáló laboratóriumai éves szakmai munkájának értékelése és arról összefoglaló jelentés készítése	Ut. 5/f. pontja
Élelmiszervizsgálatok végzése a minőségi viták eldöntéséhez	Ut. 5/g. pontja
Az élelmiszerek előállításához szükséges segéd- és adalékanyagok vizsgálata és erről szakvélemény kiadása	Ut. 5/h. pontja
Referencia laboratóriumi feladatok ellátása élelmiszerekben előforduló kórokozók és feltételesen kórokozók azonosítása területén, az ezzel összefüggő nyilvántartások vezetése	Ut. 5/i. pontja
Közreműködés az élelmiszer-ellenőrző szakemberek élelmiszer-analitikai és mikrobiológiai oktatásában és továbbképzésében	Ut. 5/j. pontja
Az állomások élelmiszer ellenőrző-laboratóriumainak módszertani felülvizsgálata	Ut. 5/k. pontja

Dr. Gomola György
jogtanácsos
Állategészségügyi és Élelmiszer-
ellenőrző Központ

HAZAI LAPSZEMLE

Körmeny I., Holger Wünsche: Osztott hidrosztatikus sterilizáló berendezés hőközlési viszonyainak elemzése lecsókonzerv hőkezelésénél. A Duhamel integrálra és numerikus módszerre alapozott számítási eljárások összehasonlítása. Konzerv- és Paprikaipar. 60, 31, 1983.

Horváth Gy., Kiss K., André L.: A fűszerpaprika őrlemény minőségéhez rendelt jellegminták kiválasztása és színinger alakulása. Konzerv- és Paprikaipar. 31, 65, 1983.

Selmeci Gy., Aczél A., Cseh F.: Új műszeres fűszerpaprika-vizsgálati eljárások, különös tekintettel a számítógépes minőség szabályozás és gyártásirányítás igényeire. Konzerv- és Paprikaipar. 31, 68, 1983.

Perédi J., Balogh A.: Hajalt napraforgómag héjtartalmának meghatározása mágneses magrezonancia-spektroszkópiás (NMR) módszerrel. Olaj, Szappan, Kosmetika. 72, 32, 1983.

Prepostffy M., Perédi J.: Gyors módszer a repcemagok erukasav-tartalmának meghatározására. Olaj, Szappan, Kosmetika. 32, 78, 1983.

Órsi F., Pallaginé Bánkfalvi E., Lásztity R.: A lisztminőség és az elektroforetikus fehérje spektrum összefüggésének vizsgálata. Sütőipar. 30, 88, 1983.

Szentpétery K.: Kezdeti tapasztalatok az izoszörp mikrobiológiai ellenőrzésénél. Söripar. 30, 48, 1983.

Főzy I.-né: Az édesiparban felhasználható keményített növényi zsírok jellemzése. Édesipar. 34, 68, 1983.

Válás Gy.-né, Tekes L.-né: Élelmi anyagok össz-szénhidrát tartalmának meghatározása „hűtött” antróm módszerrel. Édesipar. 34, 80, 1983.

Török A.-né, Felföldi K.-né: A kenyérbélzeti műszeres minősítésének alkalmazási lehetőségei. Élelmezési Ipar. 37, 304, 1983.

Zákány F.: Infrapid 31 gyorslemez készülő beüzemelésével kapcsolatos tapasztalatok. Söripar. 30, 53, 1983.

Papp E.: Mosott palackok mikrobiológiai ellenőrzésének tapasztalatai a Kőbányai Sörgyárban. Söripar. 30, 73, 1983.

Farkas J., Andrassy É.: Besugárzott fűszerek túlélő mikroflórájának megnövekedett érzékenysége. Húsipar. 32, 112, 1983.

Wieland A., Deák P.: A melasz-összetétel alakulása az 1982/83-as cukorgyártási kampányban. Szeszipar. 31, 97, 1983.

Bányainé dr. Sándor J.: Néhány tartósítóiipari termék statisztikai minőségellenőrzésének előkészítő munkái. Szabványosítás. 35, 277, 1983.

Ipacs M.: Korszerű minőségellenőrzési módszerek bevezetése; minőség-szabályzási rendszer kialakítása. Szabványosítás. 35, 277, 1983.

Stráhl A., Szabó S. A.: Nukleáris úton előállított mikroszűrők söripari célokra történő alkalmazhatóságának vizsgálata. Söripar. 30, 87, 1983.

Bikfalvi I.-né, Borszédi B.: Az élelmiszeriparban felhasználható adalék-

anyagok szabványosítása. Szabványosítás. 35, 305, 1983.

Sárvári P., Düh G.-né: A nem pasztörözött sörök tárolási kísérletének tapasztalatai. Szabványosítás. 35, 307, 1983.

Nyiredy Sz., Tompa I., Mészáros S., Verzárné Petri G.: A részecskeméret szerepe a dohány összalkaloid-tartalmának meghatározásában. Dohányipar. 30, 87, 1983.

Környei J.-né, Tabajdiné Pintér V., Deák T., Reichart O.: Borok biológiai stabilitásának vizsgálata. Borgazdaság. 31, 103, 1983.

Hadnagy A.: Aeroszolkok töltési térfogatának meghatározása I. Olaj, Szappan, Kozmetika. 32, 115, 1983

Bekheil Abdel Samei, M., El Morsi, E. A., Ramadan, M. E., Lásztity R.: Az egyiptomi napraforgómag kémiai összetételének vizsgálata. Olaj, Szappan, Kozmetika. 32, 98, 1983.

Grasselli G.: A mechanikai sérülések hatása a dohány minőségére. Dohányipar. 30, 91, 1983.

Arany S.-né, Makleit S.-né, Szigeti K.-né: A cigarettafüst néhány fiziológiailag aktív, illékony vegyületeinek vizsgálata. Dohányipar. 30, 100, 1983.

Binder I., Czezei L.-né: A sárgarépa nitráttartalmának meghatározása automatikus analízátorral. Hűtőipar. 28, 75, 1983.

Szabó S. A., Kovács L.: Gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica toxikológiai vizsgálata. Hűtőipar. 29, 92, 1983.

CONTENTS

<i>Szabó, S. A. and Szórád, L.</i> : Results of food industrial research II. Practically utilized or utilizable important results of research and technical development in baking industry	122
<i>Szabó, S. A. and Szórád, L.</i> : Results of food industrial research III. Practical results of research in vegetable oil industry	127
<i>Polacsek-Rácz, M.</i> : Simple method for the determination of glucose and sucrose content with immobilized glucose-oxidase	131
<i>Lásztity, A. et al.</i> : Determination of the mineral content of some dietetic foods	143
<i>Nagy, L.</i> : Examination of iron, copper and zinc in adolescents' daily diet	151
<i>Csapó, J.</i> : Determination of amino acid composition of foods and feeds using different methods of protein hydrolysis	159
<i>Ekler, Zs., Márton, A. F. and Dutka, F.</i> : Gas-liquid chromatographic determination of thiocarbamate residues	171
<i>Sebestyén, R. and Six, L.</i> : Environmental radioactive pollution in Győr-Sopron county (North-Western Hungary) in 1976 - 1980	179

SOMMAIRE

<i>Szabó, S. A. et Szórád, L.</i> : Les résultats des recherches en industries alimentaires II. Les résultats principaux présentés ou présentables pour l'utilisation en pratique du développement technique et de la recherche dans l'industrie boulangère	122
<i>Szabó, S. A. et Szórád, L.</i> : Les résultats de recherches en industries alimentaires III. Les résultats pratique des recherches dans l'industrie d'huile végétale	127
<i>Polacsek-Rácz, M.</i> : Une simple méthode d'analyse de la teneur au glucose et saccharose au moyen de glucosidase fixée	131
<i>Lásztity, A. et al.</i> : L'analyse de la teneur en substance minérale de certains comestibles diététiques	143
<i>Nagy, L.</i> : L'analyse de la teneur en fer, cuivre et zinc des aliments du menu des adolescents	151
<i>Csapó, J.</i> : Dosage de la composition d'acides aminés des comestibles et des fourrages par diverses méthodes d'hydrolyse des protéines	159
<i>Ekler, Zs., Márton, A. F. et Dutka, F.</i> : Dosage des résidues de thiocarbamatés par chromatographie en phase gazeuse	171
<i>Sebestyén, R. et Six, L.</i> : La conformation de la contamination radioactive du milieu dans le comitat Győr-Sopron, entre 1976 - 1980	179

Tájékoztató Olvasóinkhoz és Munkatársainkhoz!

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

A folyóirat az alábbi tárgykörökbe tartozó cikkeket közli:

I. Általános, közérdeklődésre számot tartó cikkek (élelmiszerek minőségére – higiéniájára – 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 beküldni. A szakkifejezéseket, vegyjületeveket 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 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 különnyomatot adunk. Kéziratokat és kefelevonatokat a következő címre kell küldeni:

1095 Budapest, Mester u. 81.

a Szerkesztő bizottság

Szerkesztő: dr. Kottász József

Szerkesztőség: Budapest 1095 Mester u. 81.

Felelős kiadó: Siklósi Norbert vezérigazgató – 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

84.444. Állami Nyomda, Budapest

Felelős vezető: Mihalek Sándor igazgató
