

R. Neumann, P. Molnár és S. Arnold: „Sensorische Lebensmitteluntersuchung”. A lipcei VEB Fachbuchverlag 1983. évi kiadványa. Táplálékaink különleges fizikokémiai tulajdonságainak, érzékszervi jellegének megítélésére jelenleg legalkalmasabb az emberi érzékelésre alapozott, az élvezeti érték megállapítását célzó értékelési vizsgálat. Az élelmiszerek érzékszervi tulajdonságainak normáihoz objektív, reprodukálható érzékszervi mérőmódszereket illeszteni, a gyártás és az ellenőrzés megfelelő összhangjának biztosításához.

A könyv tanulmányjelleggel alapos összefoglalást nyújt az érzékszervi benyomások pszicho-fiziológiai alapjairól, funkcióiról az élelmiszerek vizsgálatában. A vizsgáló és értékelő módszerek részletes ismertetésével alapot szolgáltat azok célszerű kivitelezésére.

A nagy érzékenyséű különbség- és

összetevőelemző vizsgálati módszerekkel is megismerteti az olvasót, melyek kipróbálásával, majd gyakorlati alkalmazásával megvalósítható az élelmiszereket minősítő módszerek javításához feltétlenül szükséges érzékszervi analízis és értékelés közötti kapcsolatot megteremtő adekvát, a minőségi tulajdonságokat pontosan tükröző értelmezések leírása.

Az ismertetett vizsgálati módszerek alkalmazhatóságának alapvető követelményeiről is részletesen tájékoztat a kiadvány; így a bírálók alkalmassági képességeiről, a bírálat fizikai, környezeti körülményeiről, továbbá a mintaelőkészítésről és a bírálóbizottsági munkáról. A gyártmányfejlesztő, az ellenőrző, de akár még a kutató munka számára is feltétlenül hasznos segítséget ad az ismertetett tömör kiadvány.

Falusi Zsuzsa – Draskovics Imelda

Szakmai hírek

Élelmiszereink egyik legfontosabb paraméterének, a termékek érzékszervi minőségének egységes megítélésére új fórum kialakításáról adhatunk számot.

1984. II. negyedévében röviddel egymás után a dohányipar és a tejipar, valamint az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások minőségellenőrzéssel foglalkozó szakemberei közös érzékszervi minősítést végeztek. A rendezvények elsődleges célja az ipari

és hatósági minőségellenőrző szakemberek termékmegítélésének közelítése volt. E közös egyeztető bírálati forma hasznosnak bizonyult, a résztvevők megállapításai szerint szakmai munkájukat jelentősen elősegítheti. Mindkét iparágban megállapodtak rendszeres, évenkénti közös minősítés megtartásában. Mind a dohányipar, mind a tejipar legújabb termékeit is elhozta a közös bírálatra.

(kl-gi)