

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

Visi Gy.: A „Polamat A” polariméter használatának tapasztalatai. Élelmezési Ipar. 37, 388, 1983.

Rigó J., Horváthné Mosonyi M., Hege-düsné Völgyesi E.: A gabonalapú élel-miszerek diétásrost-tartalmának jelentő-sege. Élelmezési Ipar. 37, 362, 1983.

Pallaginé Bánkfalvi E., Örsi F.: Kisé-rletek búzalisztek fehérjeösszetétele és sütőipari minősége közötti összefüggé-sek megismerésére. Sütőipar. 30, 125, 1983.

Moór J.: Búzalisztek mechanikailag sérült keményítőtartalmának vizsgálata I. Sütőipar. 30, 133, 1983.

Petres J., Czukor B., Gelencsér É.: Szó-jakékszítmények és ultraszűrt tejfehérje felhasználhatósága hőkezelt hús-készítményekhez. Konzerv- és Paprikaipar. 31, 96, 1983.

Zelenák F.-né, Sós J.-né, Nánási T.-né: Import fehérjekészítmények helyettesí-tésének lehetősége húskonzervekben. Konzerv- és Paprikaipar. 31, 100, 1983.

Molnár P., Erdész S.: A baromfiipari termékek komplex minősítési rendsze-rének és szabványosításának időszérű kérdései. Szabványosítás. 35, 333, 1983.

Borszéki B.: Az ásványvizek biológiai értéke, különös tekintettel a nyomele-mekre. Szabványosítás. 35, 346, 1983.

Tokai G., Tóth M.: Növényvédőszerek mennyiségi változásai konzervipari fel-dolgozás folyamán. Konzerv- és Papri-kaipar. 31, 103, 1983.

Beczner L.-né, Kiss I.: Fűszerek csíra-számesőkkentése besugárzással. Kon-zerv- és Paprikaipar. 31, 108, 1983.

Tóthné Veinperl I., Tóth A.-né, Weglárné Gasztonyi K., Stuber I.-né: Konzerv-ipari termékek vízaktivitása. Konzerv-és Paprikaipar. 31, 111, 1983.

Petró O.-né: Analitikai eljárások aroma-készítmények objektív minősítésére. Édesipar. 34, 97, 1983.

Hosszú I., Zákány F.: A sörárpa minő-ség szerinti átvételének, kezelésének, felhasználásának rendszere és tapasztalatai a Borsodi Sörgyárban. Söripar. 30, 121, 1983.

Wagner A., Pogány I.: Legvalószínűbb összes mikroba-szám (MPN) meghatá-rozása félmikro eljárással. Konzerv- és Paprikaipar. 31, 115, 1983.

Főzy I.-né: Tej-nugátmassza hőhatásra történő megszilárdulása okainak vizs-gálata. Édesipar. 34, 107, 1983.

Hopkó I.-né, Nágel V.: Cukortűrő élesztők meghatározásának összehason-lító vizsgálata. Édesipar. 34, 110, 1983.

Timár A.: Fungicidek hatása a tavaszi árpafajták termésalakító tényezőire. Söripar. 30, 128, 1983.

Saska S.-né, Királyné Szentes J., Kiss S.-né, Kósáné Kiss E.: Tejsav-baktérium tenyésztési módszerek érté-kelése. Konzerv- és Paprikaipar. 31, 116, 1983.

Horváth É.: Gyors inulinmeghatáro-zás cikóriánál. Édesipar. 34, 114, 1983.

El Kady A., Hidvégi M., Lászlótyi R., Simonné Sarkadi L. Kukoricafehérjék vizsgálata V. A kukoricafehérjék emészt-hetősége és biológiai értéke. Gabona-ipar. 30, 106, 1983.

Martin A.: Állatifehérlje lisztek aminosav összetételének vizsgálata. Gabonaipar. 30, 111, 1983.

Csapó J., Csapó J.-né: A magyartarka, a holstein-friz és a magyartarka $\times$ holstein-friz tehének teje és tejfehérjéje aminosav-összetételének vizsgálata a laktáció folyamán. Tejipar. 32, 90, 1983.

Uzonyi Gy.-né, Gyetvai J.: A joghurt és a kefir fehérjetartalmáról. Tejipar. 32, 95, 1983.

Csapó I., Körmendy L.: A baromfihús tulajdonságai, különös tekintettel a technológiai feldolgozhatóságára. Húsipar. 32, 145, 1983.

Baracs J.: Egyes búzafajták sütőipari tulajdonságainak vizsgálata Baranya megyében. Pécsi Műszaki Szemle, 28, 12, 1983.

Wieninger L.: A répaminőség hatása a cukor előállítására. Cukoripar. 36, 126, 1983.

Kemény G., Pokorny T., Főrizs K., Lékó L.: A közeli infravörös mérés-

technika alkalmazása a borászatban. Borgazdaság. 37, 127, 1983.

Szabó S. A., Ember G., Kerényi G., Kerényi Z., Wülsche I.: Nukleáris úton előállított mikroszűrők alkalmazhatóságának vizsgálata a borászatban. Borgazdaság. 37, 134, 1983.

Ásvány Á.: Tokaji borok hidroximetil-furfurol tartalmáról. Borgazdaság. 31, 150, 1983.

Martin A.: A részecskeméret és fehérjetartalom összefüggése vegyes állatifehérlje lisztekben. Gabonaipar. 30, 140, 1983.

Lásztity R., Tóth I., Lásztity Ly.: Mikroelemek a gabonákban. Gabonaipar. 30, 142, 1983.

Polyákné Fehér K.: Brokkoli hibridek vizsgálata. Élelmzési Ipar. 38, 24, 1984.

Bartuczné Kovács O., Dénes V., Várkonyi J.: A gyorsfagyasztott élelmiszerek minőségmegőrzési idejének meghatározása. Hűtőipar. 29, 116, 1983.

A Szerkesztő Bizottsághoz a következő dolgozatok érkeztek:

Szabó Edith: Szójakészítménnyel gyártott húsipari termékek szójatartalmának meghatározása

Senkálzkyné Ákos Éva és mtsai: Szacharóz-, raffinóz- és sztachióztartalom meghatározása hüvelyesekben

Sebestyén Róbert és mtsai: Élelmiszerek cukortartalmának indirekt atomabszorpciós meghatározása a rézredukció alapján

Vidáné Poroszlai Borbála és Simonffy Zoltán: Higanymeghatározás módosított nyitott mintaelőkészítési módszerrel és az így kapott eredmények ismertetése

Ács Gyözőné és Simonffy Zoltán: Antibiotikum és szulfonamid maradékanyagok kimutatása vágóállatok szerveiből és szöveteiből, valamint állati eredetű élelmiszerekből

Kádas Lajos: Citrus-félék vizsgálata I. Sérült citrus gyümölcsök légzésintenzitása

Kádas Lajos és Frenyó Vilmos: Citrus-félék vizsgálata II. Az anyagcsere vizsgálata légzésméréssel

Torricella és mtsai: A kubai nyers grape-fruit levek minőségének fejlesztése I. A nyers levek minőség szerinti csoportosítása

Torricella és mtsai: A kubai nyers grape-fruit levek minőségének fejlesztése II. A koncentrátum minőségének a biztosítása

Tekes Lajosné és Dworschák Ernő: Közétkeztetésből származó étrendek rost összetevőinek vizsgálata