

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

Lukács P., Halász Gy., Réti Á.: A kis erukasav-tartalmú repcefajták hazai termesztése és az árumag erukasav-tartalmának alakulása. *Olaj, Szappan, Kozmetika.* 33, 16, 1984.

Hadnagy A.: Aeroszolkok töltési térfogatának meghatározása II. *Olaj, Szappan, Kozmetika.* 33, 26, 1984.

Török A.-né, Felföldi K.-né: Szójadúsítás hatása a kenyér sütőipari és táplálkozásbiológiai értékére. *Sütőipar.* 37, 6, 1984.

Horváth L.-né, Rigó J.: A sütőipari termelés alapanyagainak értékelése a diétásrost tartalom szempontjából. *Sütőipar.* 37, 10, 1984.

Baneczki H.: A siker – a kenyéregedés döntő tényezője. *Sütőipar.* 37, 35, 1984.

Klein J.: Az 1983. évi kenyérgabona-termés minőségéről. *Gabonaipar.* 37, 16, 1984.

Szalánczy É.: INFRAPID 31-en végzett takarmány-alapanyag mérések az MSKI-ban. *Gabonaipar.* 37, 29, 1984.

Máté M., Szabóné Kanyó Á., Vadadi K.: A lisztek érzékszervi pontozásos bírálat. *Gabonaipar.* 37, 32, 1984.

Wieland A., Kovács B.: Az 1983–84. évi kampány melaszainak összetételéről. *Szeszipar.* 32, 9, 1984.

Ludvig L., Madarász Gy.-né, Németh M.-né: Cukorösszetétel vizsgálat izoszörpben. *Szeszipar.* 32, 13, 1984.

Janky F., Hetyei Zs., Quirin K.: Pa-

lackos erjesztésű pezsgő tisztításának vizsgálata. *Borgazdaság.* 32, 18, 1984.

Jeszenszky Z.-né, Matyasovszky P.: Botrytis cinerea hatása a glicerinn és glükonsav képződésére tokaji borokban. *Borgazdaság.* 32, 23, 1984.

Kállay M., Bajnóczy G., Nedelkovits J., Bódyiné Szalkai M.: Magyar borok biogén-amintartalmának vizsgálata. *Borgazdaság.* 32, 27, 1984.

Kiss E., Hetzer T.-né, Poós K.-né, Pchimaľ A. Fattah: A levélváltás hatása a cukorrépa termésére és cukortartalmára. I. A. geográfiai zónák és az agrokoszisztémában előforduló betegségek hatása. *Cukoripar.* 37, 1, 1984.

Vukov K., Körmendy I., Loko H. M.: A lé tartózkodási ideje, cukorbomlás és barnulás korszerű bepárlóban. *Cukoripar.* 37, 13, 1984.

Hangyál K., Parádi L.: Újabb vizsgálatok a színanyagok mennyiségének növekedésére a finomítóban. *Cukoripar.* 37, 15, 1984.

Gryllus V.-né: A híg-alkalinitását és a tűnő alkalinitás mértékét megszabó tényezők. Az alkalinitás stabilitásának módszerei. *Cukoripar.* 37, 22, 1984.

Szelei Sz., Dévainé Kurucz M.: Infra hőmérséklet mérési technika alkalmazása a dohányiparban. *Dohányipar.* 37, 25, 1984.

Kerekes L.: Újabb adatok a cukor mikrobiológiai minőségére. *Cukoripar.* 37, 25, 1984.

(Folytatás a 96. oldalon)

(Folytatás a 90. oldalról)

Moór J.: Búzalisztek mechanikailag sérült keményítőtartalmának vizsgálata II. Sütőipar. 31, 46, 1984.

Kővári K., Weinbrenner Zs.: Hibrid napraforgómagvak hajlásának vizsgálata félézemi körülmények között az eltérő magjellemzők hatásának megállapítása céljából. Olaj, Szappan, Kosmetika. 33, 48, 1984.

Lukács P., L. Horváth J., Csengeri P.-né: Köztermesztésünk napraforgó-fajtáinak és fajtajelöltjeinek beltartalmi jellemzői. Olaj, Szappan, Kosmetika. 33, 43, 1984.

Sigora A.: Új sütőipari adalékanyag (azo-di-karbon-amid) alkalmazási lehetőségeinek vizsgálata. Sütőipar. 31, 71, 1984.

Gere A.: Sütőzsiradékok hőstabilitását befolyásoló tényezők. Olaj, Szappan, Kosmetika. 33, 53, 1984.

Hordainé Keresztes Zs.: A szappan-csomagoló-anyagok felhasználási kritériuma. Olaj, Szappan, Kosmetika. 33, 57, 1984.

Prépostffy M., Weinbrenner Zs.: Szennyvizek olajtartalmának meghatározása IR spektrofotometriás módszerrel. Olaj, Szappan, Kosmetika. 33, 60, 1984.

Ferenczy I., Körmendy I.: Konzervdobozok deformációjának mérése az anyagtakarékosság érdekében. Élelmezési Ipar. 38, 173, 1984.

Csatár J., Vida L.-né, Sárosiné Polák A.: A konyhasó fémtartalmának vizsgálata atomabszorpciós módszerrel. Élelmezési Ipar. 38, 193, 1984.

Nikodémusz I.: Pasteurtejt, pasteurözött tejszín és tejszínes sütemény minták mikroflórája. Élelmezési Ipar. 38, 197, 1984.

Zackel E., Makai K.: Különböző fagyasztási hőmérsékletek és a liofilezés hatása a burgonya szövetszerkezetére. Hűtőipar. 30, 13, 1984.

Polyákné Fehér K., Szabóné Kismar-

ton A.: Gyorsfagyasztott gyümölcsök léengedéseinek vizsgálata. Hűtőipar. 30, 22, 1984.

Főzy I.-né: Tejnyugtámassza hőhatásra történő megszilárdulása okainak vizsgálata, II. rész. Édesipar. 35, 37, 1984.

Gábor M.-né, Kácsor L.: Ostyátöltélek reológiai tulajdonságainak vizsgálata. Édesipar. 35, 49, 1984.

Szarvas T.: Matematika-statisztikai módszerek az élelmiszerminősítés gyakorlatában. Szabványosítás. 36, 187, 1984.

Kiss V., W. Dudonis, Körmendy L.: Fehérje alapú adalékanyagokkal készült emulziók stabilitásának hőfokfüggése. Húsipar. 33, 59, 1984.

Mattyasovszky P.: Borok metil- és etilalkohol-tartalmának meghatározása gázkromatográfiás módszerrel. Borgazdaság. 32, 66, 1984.

Magyar S.: Palackos borok mikrobiológiai stabilitásának vizsgálata. Borgazdaság. 32, 61, 1984.

Wagner A., Demkó L. és Merényi I.: A juhtej tehéntejjel való hamisításának kimutatása. Tejipar. 33, 21, 1984.

Pomeranz V.: A gabonaszem szerkezet és technológiai minősége. I. Élelmezési Ipar. 38, 241, 1984.

Bíacs P. és Kaffka K.: A roncsolásmentes optikai eljárások alkalmazása a mezőgazdaságban és élelmiszeriparban. Élelmezési Ipar. 38, 249, 1984.

Facsar I.: A tejhűtő-tárolótankok mikrobiológiai vizsgálatának jelentősége és eredményei. Tejipar. 33, 25, 1984.

Lukács P., Pataki I.: A napraforgó tányérnagyságának hatása a kaszatok beltartalmára. Olaj, Szappan, Kosmetika. 33, 69, 1984.

Zetelákné Horváth K., Nguyen Xuan Thien, Nagyné Gasztonyi M.: Rostos meggyelések homogenitásának javítása pektinbontó enzimek alkalmazásával. Élelmezési Ipar. 38, 271, 1984.

(Folytatás a 110. oldalon)

(Folytatás a 96. oldalról)

Csapó J., Csapó J.-né, Seregi J.: A szarvasmarha és kecske tejének C-vitamin-tartalma. Tejipar. 33, 37, 1984.

Binder I., Ceczei L.-né, Schlötter Gy.-né: Nitráttartalom vizsgálatok összehasonlító értékelése. Hűtőipar. 30, 50, 1984.

Várkonyi J., Teleki J.: Egy új bakteriológiai mikromódszer ismertetése. Hűtőipar. 30, 63, 1984.

Borszéki B.: Ásványvizek palackban; A hazai és nemzetközi előírások összehasonlítása. Szabványosítás. 36, 270, 1984.

Barna É., Dworschák E., Gergely A., Vida V.-né: Hazai bébiételek B-vitamin tartalmának értékelése. Élelmiszer Ipar. 38, 311, 1984.

Petróczy E.: Új műszeres savfok- és pH-mérési módszer kidolgozása sütőipari célra I. Sütőipar. 31, 114, 1984.

Bodnár J., Kiss B.: Édesipari nyersanyagok és késztermékek nyomelem tartalma. II. rész. Édesipar. 35, 74, 1984.

Szarvas T., Szenftner J.: Vizsgálati adatok értékelése a kekszcsomagolás fejlesztéséhez. Édesipar. 36, 70, 1984.

Mohos F.: A biotechnológiai rendszerek elméletének néhány kérdése. I/b. rész. Édesipar. 35, 79, 1984.

Pomeranz Y.: A gabonaszem szerkezete és technológiai minősége, II. Élelmézési Ipar. 38, 283, 1984.

Gossmann Kolostori M.: A poliakrilamid gélelektroforézis felhasználása köztermesztésben lévő búzafajták azonosítására. Gabonaipar 31, 98, 1984.

Tabajdiné Pintér V., Nagel V., Fábri I.: Mikrobiológiai módszerek az élelmiszerminőségben. Szabványosítás. 36, 311, 1984.

Molnár J., Abdul Sattar, Anoir Askar, Georg Frouk: Adatok a Hybro broilerek objektív értékeléséhez. Baromfityényszerítés és feldolgozás. 31, 115, 1984.

Kovalicsk I.: Gyors módszer a kistüsti gyümölcspálinkák ciántartalmának

meghatározására. Szeszipar. 32, 109, 1984.

Molnár J., Anoir Askar, Georg Faouk, Abdul Sattar: Adatok a Vedette broilerek objektív értékeléséhez. Baromfityényszerítés és -feldolgozás. 31, 117, 1983.

Horváth E., Czukor B., Petress J., Gelencsér É.: A húsféhrje tápértékének változása szójakészítményekben. Húsipar. 33, 107, 1984.

Unger A., Takács G.-né, Babella Gy., Kiss Gy., Tóth M.: Különböző tényezők hatása a tej fagyáspontjára. Tejipar. 33, 49, 1984.

Wagner A., Etter L., Bartha I., Merényi I.: A feltartós tej mikrobiológiai vizsgálata és minőségmegőrzési idejének növelése. Tejipar. 33, 57, 1984.

Wagner A., Fejérmé Balogh É., Bernáth I., Szavó B.: A tartós kávétej mikrobiológiai minősítése félmikro-eljárással. Tejipar. 33, 59, 1984.

Csapó J., Csapó J.-né, Tóth L.-né: A kecsketej fehérjetartalma, fehérje-összetétele és makro- és mikroelem-tartalma. II. A kecsketej aminosav-összetétele és biológiai értéke. Tejipar. 33, 66, 1984.

Csapó J., Csapó J.-né: A kecsketej fehérjetartalma, fehérje-összetétele makro- és mikroelem-tartalma. III. A kecsketej makro- és mikroelem-tartalma. Tejipar. 33, 69, 1984.

Polgárdi J.: Előnyösebb összetételű sütőipari termékekkel az egészségóvó táplálkozásért. Sütőipar. 31, 127 1984.

Klein J.: Az 1984. évi kenyérgabona termés minőségéről. Sütőipar. 31, 123, 1984.

Bak B.: A minőségellenőrző előírásai és vállalati rendszere. Borgazdaság. 32, 109, 1984.

Pais I.: Az élelmiszerek mikroelem-tartalmának érzékeny vizsgálata. Élelmézési Ipar. 38, 361, 1984.

(Folytatás a 126. oldalon)

(Folytatás a 110. oldalról)

Levon A. V., Lászlótyi R., Szljuszarenko R. P., Sztjepanyenko T.: Egyes sütőipari nyersanyagok eltarthatóságának növelése. Sütőipar 31, 131, 1984.

Szilli M.: A sütőipari technológia mikrobiológiája. Sütőipar 31, 133, 1984.

Petróczi E.: Új műszeres savfok és pH mérési módszer sütőipari célra. II. Sütőipar. 31, 143, 1984.

Török A.-né, Czirok S.-né: Állati eredetű fehérje hasznosítási lehetőségeinek vizsgálata a sütőipar területén. Sütőipar. 31, 139, 1984.

Cseh J.-né, Gaszlonyi K.: Diffúziós és hőkezelési eljárással extrahált gyümölcslevek ditiokarbanát szermaradék tartalmának vizsgálata. Élelmészeti Ipar. 38, 375, 1984.

Bíró G.: Élelmiszeripari anyagok állománymérésének metrológiai problémái. Élelmészeti Ipar. 38, 379, 1984.

Bognárné Lendvai Zs., Boncz E.: Az élelmiszeriparban felhasznált csomagolóanyagok lágyítótartalmának meghatározása. Élelmészeti Ipar. 38, 219, 1984.

Kolcza T.: Cianidion meghatározás spektrofotométerrel. Borgazdaság. 32, 72, 1984.

Vukov K., Ahmed M. Hammam: Enzimek inaktiválódása hőkezeléssel az élelmiszerek tartósításában. Élelmészeti Ipar. 38, 229, 1984.

Brwa M. Saeed, Horváth E., Kárpáti Gy., Gelencsér É.: Tervezett tápérték alapján céllisztek összeállítása és alkalmazása élelmiszeripari termékekhez. Gabonai. 31, 62, 1984.

Kiss E., Hetzer T.-né, Poós K.-né Pohimaf A. Fattah: A levélváltás hatása a cukorrépa termésére és cukortartalmára. I. A geográfiai zónák és az agrokörnyezetben előforduló betegségek hatása Cukoripar. 37, 41, 1984.

Gryllus V.-né: A hígalkalitás és a tűnő alkali mértékét megszabó

tényezők. Az alkali stabilitásának módszerei. Cukoripar. 37, 62, 1984.

Kerekes L.: Újabb adatok a cukor mikrobiológiai minőségére. Cukoripar 37, 65, 1984.

Arany S.-né: Áttekintés a dohánylipidek, lipoidok szerepéről a cigarettafüst összetételére és organoleptikus tulajdonságaira vonatkozóan. Dohányipar. 31, 48, 1984.

Aczél A.: Fűszerpaprika őrlmény szabványunk a nemzetközi szabványosítás tükrében. Szabványosítás. 36, 211, 1984.

Delé L.: Ultrahangos vizsgálati lehetőségek a konzerviparban. I. rész. Konzerv- és Paprikaipar. 32, 13, 1984.

Selmeci Gy., Aczél A., Cseh F.: A Szegedi-20-as fűszerpaprika fajta kémiai analízise. Konzerv- és Paprikaipar. 32, 50, 1984.

Bátyai J., Szegediné Veiland A.: A vöröshagyma bioaktív vegyületei. Konzerv- és Paprikaipar. 32, 31, 1984.

Hendrik A., Vakány E.: A vízakaktivitás jelentősége a húsipari technológiai gyakorlatban. Konzerv- és Paprikaipar. 32, 33, 1984.

Delé L.: Ultrahangos vizsgálati lehetőségek a konzerviparban II. rész. Konzerv- és Paprikaipar. 32, 74, 1984.

Boros V., Barabás J. és Slotova A.: Módszer a mikrobiológiai vizsgálatra szánt tejminták konzerválására. Tejipar. 33, 6, 1984.

Kiss Gy.: A hazai juhtejek vizsgálata. Tejipar. 33, 8, 1984.

Uzonyi Gy.-né Molnár I.: A tejfehérje meghatározásai (definíciói) és a Kjeldahl-eljárás pontossága. Tejipar. 33, 33, 13, 1984.

Kiss Gy., Uzonyi Gy.-né: Ellenőrző határ kitűzése a tej vízezettségének számításakor. Tejipar. 33, 15, 1984. Uzonyi Gy.-né, Gyelvai J.: Az 1981-82. évi minőségi versenyben részt vett sajt és ömlesztett sajt-minták összetétele és fehérjetartalma. Tejipar. 33, 17, 1984.