

BRAAL, B. és NYMAN, M.

A szójabab és repcemagolaj íze

(*Flavour of soya bean and rapeseed oil*)

Riv. Ital. Sostance Grasse, 43, 1966.
133. Ref. Food Manufacture 1967,
VI. 47.

Számos kísérletben vizsgálták a szagtalanított szójabab és repcemagolaj oxidálási stabilitását befolyásoló tényezőket és a mechanikai komplikációkat, melyek a növényolaj finomítóiban a kozmetikus szeparátorban fellépnek.

Kimutatták, hogy a jó izstabilitás érdekében a finomítás ideje alatt a levegő teljes kizárása szükséges. Még egy atmoszféra nyomású nitrogén használatra esetében is a folyadékban jelenlevő levegő elegendő, hogy a peroxid számot növelje.

Bár szagtalanítás nem vezet eredményre, az olaj foszfatidummal való kezelése azonban kedvező.

Ez a kezelés a foszfatidákat majdnem teljesen eltávolítja és javítja az iz stabilitást is.

Más kipróbált előkezelés, mint például a borkósavval, ecetsavanhidriddel nátronlúggal, vagy szódával való kezelés kevésbé voltak eredményesek.

Vágó P. (Budapest)

SCHMITZ, H. és ACKER, L.

A keményítő lipidek (Gabonafeldolgozó ipar)

(*Wheat starch lipids*)

Stärke, 19, 17, 1967.

Ref. Food manufacture 1967. VI. 47.

Ismereteink a keményítő lipidekkel kapcsolatban elég hiányosak. Ennek egyik oka a lipidek mennyiségi kiválasztásával és kivonásával járó nehézség, a lényeges alkotórészként jelen-

levő zsírsavak, továbbá az amilázzal keletkező belső vegyületek.

A foszfatidakkal kapcsolatos ismereteink szintén elég hiányosak.

Vágó P. (Budapest)

FITELSON, J.:

Szőlőlé hamisítás papírkromatográfiás kimutatása

(*Paper Chromatographic Detection of Adulteration in Concord Grape Juice*)

J. A. O. A. C. 50, 293 (1967)

Amerikai szőlő (*Vitis labrusca*) levének hamisításakor a szín erősségét európai (olasz gym.) szőlőlé kivonattal állítják be. Mivel a két szőlőfajta színező vegyületei eltérőek (főképpen delfinidin és cianidin, ill. malvidin és poenidin), az antocianidinek vizsgálatára elegendő a hamisítás kimutatására. Az antociánokat ólom sóként sűríti; kromatogramjukat butanol-ecetsav-víz 6 : 1 : 2 arányú elegyével fejleszti. Az antociánok 30 perces n-HCl-as hidrolízise a legkedvezőbb az antocianidinek kinyerésére; ezeket ecetsav-HCl-víz (5 : 1 : 2) eleggyel választotta szét. Leoldás után az 545 μm körüli abszorpciós maximumok alapján értékel, 445–645 μm -es háttér korrekcióval.

Kismarton K. (Miskolc)

LA., N.

Csokoládéaprítás

(*Grinding of chocolate mass*)

Gordian 67, 1592, 18, 1967

Ref. Food manufacture 1967. VI. 47.

A csokoládémassza aprításánál és hengerlésénél a kakaó és cukor alkotóelemek nagyfinomságú aprításának és keverésének nagy fontossága van a

kész csokoládé íze és aromája szempontjából.

A finomság fokát, melyet mikronokban mérnek, a cukorkristályok részecskéinek mikroszkopikus vizsgálataival ellenőrzik.

Sok nagyüzemben a képeket kivétítik egy vetítővászonra, hogy lehetővé tegyék a folyamatok ellenőrzését.

Ajánlatos az erősen túlzsirozott csokoládé hengerlését elkerülni. Legkedvezőbb a kb. 25%-os zsírtartalom. Keserű csokoládé gyártásánál a kakaóvaj hozzáadása a töltethez megnehezíti a hengerlést. A modern hengermalmok működésére különösen az egyedi hengerek beállítását és hőmérséklete lényeges. Célserű hidraulikus nyomásjelzők használatát. Ezzel gyakorlati útmutatásokat kapunk a csokoládémassza arányos és optimális aprítására vonatkozóan.

Vágó P. (Budapest)

HAGAN, S. N. – MURPHY, E. W. – SHELLEY, L. M.:

Zsírkiválasztás sovány marhahúsból, különböző oldószerekkel

(*Extraction of Lipids from Raw Beef Lean by Using Various Solvent Systems*)

J. A. O. A. C. 50, 250 (1967)

Zsíradékok hőbomlásának vizsgálatakor nem közömbös a kioldás módja, amely meghatározza a triglicerid és egyéb lipid arányt. 5 mm-es tárcsán darált sovány marhahús felét kétszer újra darálva, másik felét aprítókeverőben egyenlősítve -20°C -on tárolták. Az egyes mintákat 95°C -os szárítószekrényben (5 h), 50°C -os vákuumszáritóban (48 h), és fagyasztó-száritóban (16 h) szárították, majd minden szárított típust négyféle oldószerekkel (éter, petroléter, 1:1 éter-petroléter elegy és CHCl_3) extraháltak Soxhlet készülékben 16h-ig. Összehasonlításképpen a nyershúst is extrahálták CHCl_3 -metanol eleggyel, ill. sósavas feltárás (55°C) után. Az extraktumot vákuumban párolták be és szárították, majd

vékonyréteg kromatográfiával megállapították a triglicerid:foszfátid arányt. Nincs szignifikáns különbség lipid tartalomban az előkészítő műveletek hatására, a kiemelkedő zsírtartalmat nyújtó fagyasztó-száritást kivéve. A nyershús savas feltárása a legkevésbé, CHCl_3 -metanolos kioldása a legtöbb nyerszsírt szolgáltatja (pl. $1,99 \pm 0,24\%$ zsír esetén $1,68 - 2,52\%$). A szórás terjedelme zsírosabb húsok mintáiban csökken. Poláris oldószerek komponens a foszfátid mennyiségét természetesen emeli.

Kismarton K. (Miskolc)

OWADES, J. L. – DONO, M. J.:

Illósav és SO_2 egyidejű mikrodiffúziós meghatározása szeszesitalokban

(*Simultaneous Determination of Volatile Acid and Sulfur Dioxide in Alcoholic Beverages by Microdiffusion*)

J. A. O. A. C. 50, 307 (1967)

Desztillációs módszerek helyett a a szerzők sör, bor, égetett szeszesital (esetleg más élelmiszer) vizsgálatára ajánlják a mikrodiffúziós technika alkalmazását. Polipropilénből készült kb. 60 mm-es cella, közepén 35 mm-es titráló kamrával, a körülötte levő gyűrűben 6–9 g vízm. Na_2SO_4 -tal. A töltettel felitatják a foszforsavval savanyított 0,5–1,0 ml-nyi vizsgálandó folyadékot, a titráló kamrába 2 ml Na-citrát oldatot öntenek (0,05n), a cellát légmentesen zárják átlátszó polisztirol fedővel és 11–19 órára $55-60^{\circ}\text{C}$ -os termosztátba helyezik. Az oldatot diffundált összes illósavat 0,05n $\text{Ba}(\text{OH})_2$ -dal mérik. Ha kénsavas HgO oldattal savanyítják az italt, különbségként mérhető a SO_2 mennyiség. Modell-kísérletek során az adagolt ecetsavat és kéndioxidot 92–107%-os hozammal nyerték vissza. A szabványos módszerrel összehasonlítva 20–200 mg/100 ml illósav töménységű mintákban az átlagos eltérés 5 mg.

Kismarton K. (Miskolc)