

PRIEBEK.:

Sülthering marinádok fonalhúzásának okára és fellépésének megakadályozására vonatkozó vizsgálatok.

(*Untersuchungen zur Ursache und zur Vermeidung des Cufretrens von Fadenzichen bei Brathenigsmarinaden*)

Arch. Lebensmittel-Hyg. 21, 13, 1970.

Sültmarinádok fonalhúzásának oka a vizsgálatok szerint a *Streptobacterium plantarum*, egy esetben a *Streptobacterium casei* var. *lactosus* volt. Ezeknek a baktériumoknak a szaporodását a megengedett tartósítószeres nem gátolták. Hatásos volt azonban ecetsav 1%-os töménységben. Sültheringmarinádok fonalhúzásának megakadályozása céljából szerzők higiénés intézkedéseket, egy maximális ecetsav töménységet és egy 10 °C hőmérsékletnél alacsonyabb hőmérsékleten készáru raktározást ajánlanak.

Kieselbach Gy. (Budapest)

JENNINGS W. G.:

A szag- és izanyagok kémiája

(*Chemistry of Flavor.*)

Lebensmittel-Wiss. und Technol. 2, 75–77, 1969. Ref. ZUL. 145, 2, 130, 1971.

A kémikus objektív mérőműszerek segítségével amplitúdókat, hullámhosszakat és egyéb adatokat tud megállapítani; ezek az eredmények azonban nem jelentenek még „flavor-elemzést”. Nagyon is sokszor túlbecsülik a gázkromatográfia kifejező erejét. Nem veszik észre, hogy készülékek segítségével már nem is mérhető anyagok domináló szerepet játszhatnak aromalkotórészek gyanánt. Szerző ismerteti a gázkromatográfia és tömegspektrométria határait és egyes aroma alkotórészeket részletesen megtárgyal. Arra a végkövetkeztetésre jut, hogy a korszerű „flavor-elemzés” részére vegyész, szeleuzorikus, biokémikus, növényfiziológus, genetikus és enzeniologus között összműködés szükséges.

Kieselbach Gy. (Budapest)

POPOV, A. és JANISLIEVA, N.:

Poralakú lecitin stabilizációs lehetőségei

(*Möglichkeiten zur Stabilisierung von pulverförmigen Lecithin*)

Nahrung 13, 337, 1969. Ref. ZUL. 144, 4, 291, 1970.

Különböző avasodásgátlókkal végzett kísérleteket poralakú lecitinek stabilizálására. Az avasodásgátlót acetonnal oldották, a porra rávitték és az oldószert vákuumban elpárologtatták. A vizsgálat ibolyántúli fényben történt, miközben az autoxidációt Wheeler egy átalakított módszere útján meghatározott peroxidszámmal követték. A gallátok közül 0,2% oktilgallát mutatta a legnagyobb stabilitást, amelyet 0,2% aszkorbinsavval még növelni lehetett. Avasodásgátló gyanánt a legjobb hatásúnak 1% kvercetin bizonyult. Míg mind a gallátok, mind az aszkorbinsav is nagy töménységben prooxidatív hatást mutattak, ezt kvercetin esetében nem figyelték meg. Az eredmények gyakorlati tárolási kísérletekben megerősítést nyertek.

Kieselbach Gy. (Budapest)

HOUWING H.:

Tejsav felhasználása heringek marinálásához.

(*Anwendung von Milchsäure zum Marinieren von Heringen.*)

Z. U. L. 139, 6, 348–357, 1969.

Szerző vizsgálatainál megkísérelte a heringek pácolásához felhasznált kissé fanyar ecetsavat egészen vagy részben az enyhébb ízű tejsavval pótolni, bár egyes kutató e tekintetben előre jelezte hogy a kérdéses sav csekélyebb pufferhatása következtében nem használható. Ez valóban helyes, ha ugyanolyan kezdő pH-értékű ecetsav- és tejsavoldatok kerülnek felhasználásra, mert a tejsav esetében a marinád végleges pH-értéke nagyobb a csekélyebb pufferhatás következtében. Ha tehát valaki tejsavat akar eredményesen felhasználni, úgy alacsonyabb kezdő pH-értékű oldatokat kell használnia.

Kieselbach Gy. (Budapest)

LINDGREN B.

Tisztogató oldatok hatása baktérium spórákra

Disklönsningarnas inverkan po bakteriesporer

Svenska Mejeritidningen 62. 414. 1970.
Ref. Milchwiss. 26. 324, 1971.

Különböző tisztítószeres előlési effektusát vizsgálták IDF szabvány szerint, három *Bac. cereus* törzsből származó spóraszuszpenzióval. A táblázat a 20–22 °C-on, 30 perc hatóidő alatti értékeket tartalmazza.

Tisztítószer	előlési effektus (%)
HNO ₃ 0,5%	70,0
HNO ₃ 1%	70,0
HNO ₃ 2%	89,5
NaOCl (200 ppm Cl)	20,0
NaOH 1%	0,0
NaOH 2%	34,0
NaOH 2%	3,0
NaOH 4%	14,0
NaOH 1% + + NaOCl (200 ppm Cl)	98,4
NaOH 2% + + NaOCl (200 ppm Cl)	99,9
NaOH 3% + + NaOCl (200 ppm Cl)	99,6
NaOH 4% + + NaOCl (200 ppm Cl)	99,7

A legjobb eredményt tehát a 200 ppm aktív klórt tartalmazó 2%-os nátrónlúggal kapták.

Kacskovics M. Pécs

Teljes ciklamáttilalom az Amerikai Egyesült Államokban

(Völliges Cyclamatoerbot in den USA)
Gesundheitspolitische Umschau 21, 220, 1970.

1970. augusztus 14-én az amerikai Tápszere- és Gyógyszerbizottság (FDA) egy ez év februári ciklamátra vonatkozó rendeletet visszavonta. Az USA-ban rögtöni hatállyal ciklamáttartal-

mú tápszereket betiltanak bezárólag a cukorbeteg és a túlhízottak részére gyógyszerként jelzettekre is. A kereskedők 1970. szept. 1-ig időt kaptak, hogy raktáraikat a ciklamáttartalmú diétás tápszerektől, gyümölcsöktől, zöldségtől, mixtúráktól, levektől és édesítőanyagoktól kiüritsék. A mostani döntést állatkísérletekkel kapcsolatos vizsgálatok befolyásolták, amelyek szerint patkányok az eddiginél feltételezett jóval kisebb ciklamát adagok által is hólyagrákot kaphatnak. Ha ezeket az eredményeket az emberre visszük át, akkor biztonság kedvéért csak az ajánlható, hogy egy 70 kg súlyú ember ne vegyen fel naponta 100–150 mg-nál nagyobb ciklamátmennyiséget. Ilyen csekély mennyiségek betartása esetében azonban ez az anyag elveszíti diabétikusoknál és soványító kúránál édesítőanyag pótlására alkalmas tulajdonságát. Az ember esetében még kétségkívül nem figyeltek meg hólyagrákot ciklamátfelvétel útján. Figyelembe kell venni azonban, hogy a ciklamát fokozott felhasználása a 60-as években indult meg és hogy előreláthatólag kb. 20 év szükséges a rák keletkezéséig.

Kieselbach Gy. (Budapest)

Ciklamátok tilalmazása Görögországban és Svédországban

Food and Cosmetics Toxicologie 8, 209, 1970. Ref. ZUL. 145, 2, 32, 1971.

A görög szociális miniszter 1969. novemberében egy döntést hirdetett ki, amely szerint nátrium és kalcium-ciklamát felhasználása gyógyszerkészítményekben és diététikus élelmiszerekben tilos. Ez vonatkozik importált készítményekre is. Ilyen édesítőanyagokat tartalmazó gyógyszereket és diététikus élelmiszereket a forgalomból ki kell vonni.

Svédországban is tilos ciklamátokat tartalmazó élelmiszerek és italok árusítása 1970. januárjától.

Kieselbach Gy. (Budapest)