

ARTHO, A. és KOCH, R.:

A cigarettafüst akrolein- és kéksav-tartalma.

(Über den Gehalt des Zigarettenrauches an Acrolein und Cyanwasserstoff.)

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 60, 379–387, 1970. Ref. ZUL 147, 5, 307, 1971.

Különböző dohányfajtákból szűrő nélkül készült cigaretták gázfázisában gázkromatográfiailag cigarettánként 90–230 μg között fekvő akroleinmennyiségeket találtak. A főváros füstjében (gáz- és részecskefázisában) kolorimetrikusan mért kéksav értékek cigarettánként 150 és 350 μg között ingadoztak. Megfelelő adszorbeáló szűrők útján mindkét anyag mennyisége lényegesen csökkenthető.

Kieselbach Gy. (Budapest)

MOSHONAS, M. G. és SHAW, P. E.:

A grapefruitaroma illó tartalmi anyagai.

(Analysis of volatile flavour constituents from grapefruit essence.)

J. Agr. Food Chem. 19, 119–120, 1971. Ref. ZUL. 147, 5, 299, 1971.

Szerzők grapefruit 32 aromaalkotórészét azonosították. Az aromaanyagokat vizes grapefruitesszenciából metilénkloriddal és éterrel kivonták és gázkromatográfiásan elkülönítették. Az azonosítás infravörös-spektrografiával, tömegspektrummal és a retencióidő meghatározása útján történt. Etanol, mint főalkotórész mellett 14 más alkoholt, 6 aldehidet, 4 észtert, 2 étert, d-limonént, nootkatont és 2 más ketont mutattak ki. 23 anyagot első ízben állapítottak meg grapefruitlé tartalmi anyagaként.

Kieselbach Gy. (Budapest)

SPICHER, G.:

A kenyér penészinfekciójának tényezői a raktározás és a csomagolás folyamán.

(Über die Faktoren der Schimmelfektion des Brotes während der Lagerung und Verpackung.)

DLR 67, 39, 1971.

A penészképződés különösen a vágott és a csomagolt kenyér raktározhatóságát csökkenti. Egy sütemény szennyeződése penészgombákkal főleg közvetlen érintkezéssel és közvetett, légi szennyeződéssel történik. Szerző vizsgálatot végzett kenyérgyárak raktárai és üzemi helyiségei levegőjének penészgomba csíratartalmára vonatkozólag. Üzemi és raktározási helyiségek levegőjének szennyeződése mikrobiológiai csírákkal mindig egy más szennyezőforrásból indul ki, mert a gombák nem szaporodnak a levegőben, a levegő csak szállítja azokat. Öreg kenyerek és kenyérhulladékok raktározási helyei veszedelmes szennyező források. Egy félórán belül egy kenyér felületén annyi gombaspóra gyűlik össze, mint amennyi egy m^3 levegőben van. A por többé-kevésbé sok gombaspórát tartalmaz. Mikrobiológiai csíraflóra csökkentésére szolgáló berendezésekkel (ibolyántúli fény, levegőszűrés stb.) nem tudjuk pótolni a higiéniai követelményeket, hanem csak kiegészíteni. A levegő hőmérséklete, nedvessége, portartalma és mozgása mértékadó a csírák elterjedése és a csíra-csökkentő berendezések hatékonysága szempontjából. A legnagyobb levegőszennyezettség a kenyérgyárakban igen gyakran nem a tésztaelőkészítőben, hanem a vágó- és csomagolóberendezéseknél található, ezek részére is tisztá helyiségek követelendők meg.

Kieselbach Gy. (Budapest)