

que à une teneur en éthanol de 20 p.c., et un éluant contenant du diméthyleformamide). Il a soumis à l'examen, après hydrolyse à l'acide chlorhydrique, la composition d'acides aminés de toutes les fractions. Il a établi qu'il y a des différences dans la composition des acides aminés des chaînes polypeptidiques de la fraction de gliadine.

La seconde fraction séparée sur la colonne de Sephadex G 100 (poids moléculaire = 26 000) a été soumise à un fractionnement ultérieur sur le gel échangeur d'ions QAE Sephadex A-50, dans un tampon à diméthyleformamide (pH = 6,2). Par élution à gradient de NaCl quatre fractions ultérieures se sont faites séparer. On a déterminé également la composition des acides aminés de ces fractions. En comparant les données relatives à la composition des acides aminés des composants qui se font fractionner en vertu de leurs quantités différentes de groupes ionisables, on a pu observer des différences notables dans les quantités des divers acides aminés.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

DUDEN, R., FRICKER, A.,
CALVERLEY, R., PARK, K. - H.,
RIOS, V. M.:

Benzoésav, szorbinsav és PHB-észter rétegekromatográfiás elválasztása és remissziós-fotométeres meghatározása.

(Dünnschichtchromatographische Trennung von Benzoesäure, Sorbinsäure und PHB-Estern und deren remissionsphotometrische Bestimmung.

Z. U. L. 151, 23, 1973.

A szerzők 80% poliamid- és 20% cellulózpor keverékéből készített lemezekben toluol-petrol-éter-kloroform-ecetsav 30+15+10+1 futtatóval választották el egymástól a benzoésavat, a szorbinsavat és a PHB-észtert. A lemezek kiértékelése benzoésav esetében 230 nm-en, szorbinsavnál és PHB-észternél pedig 260 nm-en történt Zeiss Chromatogramm Spektralfotométer segítségével. Megállapították, hogy a módszer mennyiségi meghatározására benzoésavnál 2-30, szorbinsavnál 0,2-15,0 míg PHB-észternél 0,5-10 $\mu\text{g}/\text{folt}$ anyagmennyiségek esetében használható. Kvalitatív kimutatásnál egy nagyság-

renddel kisebb anyagmennyiségek is elegendőek.

Aczél A. (Szeged)

GANTENBEIN M.

Összehasonlító mérések húspari termékek automatikus, nitrogén meghatározására.

(Collaborative Study of the Automated Determination of Nitrogen in Meat Products

Association of Official Analytical Chemists 56, (1) 31-35. (1973.)

Szerzők előző dolgozatukban leírt automatikus nitrogénmeghatározás módszert módosították és összehasonlító méréseket végeztek. A mintát hígított kénsavban oldják, szobahőmérsékletre hűtik és automatikus analízátorral vizsgálják. Az analízátor kolorimetriás mérésen alapszik. Az eredményeknél az átlaghiba 0,95% protein, átlag standart deviáció $\pm 0,39$ és az átlag variációs koefficiens 2,44%. A módszer alkalmas 0,8-4% nitrogén tartalmú (5,0-25,0% fehérjetartalom) hús és hústermék nitrogéntartalmának meghatározására.

Kulcsár F. (Szeged)

MAYER K., PAUSE G. ÉS
VETSCH U.

Mitt. 62, 397, 1971.

Szerzők korábbi vizsgálatsorozataikat folytatva igyekeztek fényt deríteni a borok hisztidin és hisztamin képződési lehetőségeire.

A cikk kb. 450 különböző borminta hisztamin tartalmának vizsgálati eredményét ismerteti és foglalja össze. A hisztamin képződés lehetőségét bakteriális savlebontásra vezeték vissza. 21 bormintában vizsgálták a borképződés folyamán a baktériumok jelenléte és a hisztamin képződés közti összefüggést.

A vizsgálatok azt mutatták, hogy a biológiai savlebontásban a tejsavbaktériumoknak van jelentősége.

Németh A. (Budapest)

Paradicsomivólé okozta gastroenteritis Washingtonban és Oregonban, 1969-ben

Am. J. Epidem. 96, 219, 1972.

1969 április és június között 113 gastroenteritises megbetegedést jelentettek az Egészségügyi Minisztériumnak Washingtonból és Oregonból, paradicsomivólé fogyasztással kapcsolatban.

Oregonból 43 megbetegedést, Washingtonból magánháztartásból 22 esetet, étteremből 48 megbetegedést észleltek.

A vádolt megbetegedés okozó egy 1968-ban gyártott paradicsomivólé volt, melyet egy nagy konzern készített, s északnyugaton árusították széles körben.

Laboratóriumi vizsgálatok bizonyították számos esetet, hogy az óntartalom az ivólében nagyobb volt, mint 477 ppm.

A vizsgálat kiderítette az 1968. évi gyártás körülményeit és megállapították, hogy az 1968. évi rekordtermésnél egy paradicsom szállítmány nitráttal volt szennyezve, mely szennyeződéssel a nitrátrágyázás során került a növényre és ez okozta az ónkiválást.

Németh A. (Budapest)

Jogi és technológiai kérdések vízkiszervek készítésénél

D. L. R. 68, 50, 1972.

Igen sok városban és községben a fokozott vízfelhasználás miatt, valamint az élelmiszeripar fokozott vízigényeként az ipart arra kellene ösztönözni, hogy úgynevezett „vízkiszerveket” hozzon forgalomba.

A természetes ásvány és forrásvizek töltését élelmiszeripari előírások szabályozzák, a kiserelés megjelölésének figyelembevételével.

Általános felhasználás céljából a vezetéki víz helyettesítésére „asztali-víz”-ként forrás vagy ásványszegény ivóvíz kellene a háztartások rendelkezésére bocsátani. Az „asztali-víz” rendeltetésénél fogva mint vízkiszerveket kellene ajánlani; a természetes gyógyvizeket ez nem helyettesítené.

Fenti vizek mint „természetes forrásvíz” vagy „forrásból töltött” jelzéssel lennének ellátva és mint „asztali-víz” vagy „ásványszegény” víz elnevezéssel kerülhetnének forgalomba. Ezen vizek minőségi követelményeire az ivóvízre érvényes követelmények és előírások lennének érvényesek.

Növeli a javaslat fontosságát, hogy sok helyen a rendelkezésre álló vizek minősége nem is éri el a fogyasztói igényeket. (Szerk.)

Németh A. (Budapest)

Gy. Vámos et J. Nemes

Lors de ses expériences l'auteura observé que les bactéries coli de provenance de fèces se trouvent dans les denrées le plus souvent consommées dans un nombre élevé. Comme elles peuvent s'y multiplier l'industrie alimentaire et le commerce des denrées doit considérer comme devoir primordial la diminution du nombre des bactéries coli à un minimum, en assurant la production hygiénique des denrées ainsi que leur réfrigération convenable.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

PETTINATI, D. SWIFT E. ÉS
COHEN H.

Nedvesség- és zsírtartalom meghatározás hús- és hústermékekben. A módszerek összehasonlítása és áttekintése.

(*Moisture and Fat Analysis of Meat and Meat Products: A Review and Comparison of Methods*)

Association of Official Analytical Chemists 56, (3) 544, 1973.

Az irodalomban található nedvesség és zsír meghatározási módszerek áttekintése, rövid leírása. A módszerek jellemzése időszükséglet, pontosság és precizitás szempontjából, a meghatározások korlátai. A leírt módszerek nem mindegyike terjedt el a húsiparban, de ott is alkalmazhatók. A legfontosabb vizsgálati eljárások szelektálva, táblázatokban találhatóak. A nedvességtartalomra leggyorsabb módszer: kemencében szárítva, magas hőmérsékleten mechanikai légáramlással, magas hőmérsékletű lapon szárítva súlyállandóságig és az azeotrópos desztilláció. A zsír meghatározásra: a módosított *Babcock* eljárás, X-sugár transmissió, heptán extrakt fajsúlyá és azotrópikus desztilláció (nedvességtartalom meghatározással kombinálva).

Kulcsár F. (Szeged)

VASSILIADIS P., PATÉRAKI E.,
PAPAICONOMOU N.,
PAPADAKIS J.

Salmonella cholerae suis szaporodása Rappaport táptalajon

(*Sur la multiplication de S. cholerae suis en milieu de Rappaport*)

Arch. Inst. Pasteur Hellén. 18, 41, 1972.

A *Salmonella cholerae suis* a sertés gyakori parazitája, serteshússal terjedő ételmérgezéseket okozhat. A kimutatása nem mindig sikerül, mert a szokásos dúsító táptalajokon (Szelemit, Tetrathionat) nem, vagy alig szaporodik. Szerzők a Rappaport féle dúsító táptalajt próbálták ki. Két törzset oltottak le Rappaport f. dúsító táptalajra, az egyik *S. cholerae suis* a Pasteur intézet törzsgyűjteményéből származott, a másikat egészségesnek látszó sertés hasi nyirokcsomójából tenyésztették ki. Az alacsony csíraszámmal történt leoltás után 24 óra múlva kismértékű szaporodás volt, 48 óra múlva rendkívül bőséges. Egyik törzs sem nőtt a kontrollként felhasznált szelemit és tetrahionátos dúsító táptalajokon. Szerzők szerint előnyös, ha a Rappaport táptalajban levő brillantzöld mennyiségét csökkentik.

Nikodemusz I. (Budapest)

tartalalmaz a termék értékét jóval meghaladó ár megállapításával új termék kialakításánál, vagy meglévő ár emelése útján.

A jogszabály ugyanakkor nem tekinti tisztességtelen haszonnak példaként, ha a nyereség műszaki fejlesztés, üzem- vagy munkaszervezés útján, vagy más költségcsökkentéssel, de a minőség romlása nélkül keletkezik.

Az irányelvek a szocialista gazdálkodás elveinek, az árszínvonal védelmének megővésán túl jelentősen hangsúlyozza a minőség, ezen belül a közszükségleti jellegre is tekintettel, az élelmiszer minőség védelmét is.

A tisztességtelen haszon érvényesítése esetén a gazdálkodó szervekkel szemben a 20/1973. (VII. 25.) MT. számú rendeletben foglalt feltételekkel a gazdasági bírság alkalmazását kell kezdeményezni. Ezen túlmenően a tisztességtelen haszon kialakításában vétkes személyek egyéni felelősségét is meg kell vizsgálni és büntető eljárást lehet kezdeményezni a Btk. 238. §-ában foglaltak alapján. Enyhébb megítélésű esetekben fegyelmi, illetve szabálysértési felelősségre vonásnak van helye.

Gazdasági bírság kiszabásának, vagy büntető eljárás kezdeményezésének esetén előzetesen az árthatóság szakvéleményét kell kérni.

Az irányelvek hatálybalépésével az árszínvonal és a minőségvédelem jelentős és hathatós eszközzel gazdagodott és az igazságszolgáltatási gyakorlat egységes kialakulása megfelelően szolgálja majd a társadalmi- csoport- és egyéni érdekek összhangját.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

PAPAVASSILIOU J.,
ANASTASSOPOULOS D.,
DIMITRACOPOULOS G.

Staphylococcus, Salmonella, B. cereus és Cl. perfringens kutatása búzadarában és búzalisztben

(*Recherche de Staphylococcus, Salmonella, B. cereus et Cl. perfringens dans les graines et les farines de blé.*)

Arch. Inst. Pasteur Hellén, 18, 67, 1972.

Szerzők a „kollyva” (görög nemzeti eledel, amely búzalisztből, grízből, mazsolából, vaniliából és más fűszerekből készül erősen megcukrozva) szennyeződési lehetőségeit vizsgálták. Ezen élteltípus néhány alkalommal terjesztett Staphylococcus, Bacillus cereus és Clostridium perfringens által okozott ételmérgezéseket. Ez alkalommal a búzadarát és lisztet tették vizsgálat tárgyává. 100 búzadara minta közül 34-ben találtak Coliform baktériumokat (3-ban E. coli-t, 5-ben Klebsiella-t, 22-ben Enterobacter cloacae-t,

2-ben Citrobacter-t és 2-ben atipusos bélbaktériumokat), 1 mintában coagulase-pozitív Staphylococcus aureus-t, 4-ben coagulase-negatívot és 7-ben B. cereus-t. Salmonella és Cl. perfringens egyik mintából sem volt kimutatható. 100 búzaliszt minta közül 29-ben voltak Coliform baktériumok (1-ben E. coli, 8-ban Klebsiella, 18-ban Enterobacter cloacae, 1-ben Citrobacter és 1-ben atipusos bélbaktériumok) 5-ben coagulase pozitív Staphylococcus aureus, 11-ben coagulase negatív, 28 mintában B. cereus és 6-ban Cl. perfringens. Salmonellák e mintákból sem tenyészttek ki. A kollyva készítésekor hőkezelést alkalmaznak, ez általában elpusztítja a Salmonellákat és a Staphylococcusokat, de nem öli el a B. cereus és a Cl. perfringens spóráit. Szerzők felhívják a figyelmet arra, hogy az elkészült ételt nem ajánlatos melegen tárolni. A kollyva többi alkatrésze ritkábban tartalmaz mikrobaikat, mint a dara és a liszt.

Nikodemusz I. (Budapest)

GONZALEZ C., GUITERREZ C.

Clostridium botulinum B által okozott emberi ételmérgezőések

Intoxications alimentaires humaines par Clostridium botulinum B.

Ann. Inst. Pasteur, 123, 799, 1972.

A szerzők részletesen ismertetnek egy Spanyolországban 1971-ben diagnosztizált emberi ételmérgezést, amelyet Clostridium botulinum okozott. Az ételmérgezést házi készítésű sózott sonka terjesztette, amely, ahogy ezt laboratóriumi vizsgálattal igazolták, grammonként 400 egér DLM B-típusú botolotoxint tartalmazott. A mérgezés 6 megbetegedést okozott, egyik sem volt halálos kimenetelű, de a gyógyulás sokáig tartott. A későbbiek során a sonkából sikerült egy anaerob spórás baktériumot kitenyészteni, amely biológiai és biokémiai sajátosságai alapján B-típusú Clostridium botulinumnak bizonyult. Spanyolországban ezen kívül 1969–70-ben 3 másik botulizmus esetet jegyeztek fel. 1969-ben házilag tartósított spárga fogyasztása következtében négy megbetegedés lépett fel, amelyek közül 2 halálos végű volt, az ételmintában szintén B-típusú botolotoxin volt, a kórokozókat nem sikerült izolálni. 1970-ben két családi botulizmus ételmérgezést figyeltek meg. Az első esetben házilag pácolt sertéshús fogyasztása okozott 4 megbetegedést, amelyek közül 1 volt halálos

kimenetelű, a második alkalommal a megbetegedés házilag tartósított spárgához társult. Ez esetben 8-an betegedtek meg a fogyasztók közül és 4 végződött halállal. Az utóbbi két alkalommal laboratóriumi vizsgálatokat nem végeztek, így nem sikerülhetett a kórokozó kimutatása. (Megj. Ma már nálunk is tapasztalható, hogy a konzervgyárak fokozottabb ellenőrzése következtében azok sterilizálása megjavult, s így a botulizmus terjesztésében főként a házilag készített tartósított vagy féltartósított élelmiszereknek van jelentősége. A ref.)

Nikodemusz I. (Budapest)

UNTERHALT, B., PINDUR, U.:

A dohány kadmium-tartalmáról.

(Zum Cadmiumgehalt von Tabak)

Z. U. L. 150, 99, 1972.

A szerzők filter nélküli cigarettákból 6n sósavval készített extraktumokat Beckmann 444. típusú atomabszorpciós fotométerrel vizsgálva megállapították, hogy a minták cigarettánként 1,44 μg Cd^{2+} -ot tartalmaznak. A cigaretták füstjében cigarettánként 0,33 μg Cd^{2+} -ot találtak. A kapott értékek jól megegyeznek a már ismert irodalmi adatokkal.

Aczél A. (Szeged)