A szakigazgatási intézmények jogi személyek és költségvetésük keretei között önállóan gazdálkodnak.

Az új jogszabálynak igen nagy jelentősége van az egységes irányítás, a helyi koncepciók hathatósabb, gyorsabb érvényesítése érdekében: az élelmiszergazdasági szakfeladatok megoldása vonatkozásában a közvetlenség és az együttműködés elvei jobban érvényesülhetnek.

KÖNYVSZEMLE

NIINIVAARA, F. P. és ANTILA, P.:

A hús tápértéke

(Der Nährwert des Fleisches)

Fleischforschung und Praxis, Schriftenreihe Heft 8; Verlag der Rheinhessisen Druckwerkstätte, Alzey, 1973 181 oldal, 81 táblázat, 7 ábra.

A könyv két nagy részre tagozódik. Az első rész (37 oldal) általános tápanyag-ismertető, röviden tárgyalja az élelmi anyagokban előforduló vegyületeket, kémiai tulajdonságaik és biológiai hatásuk szerint, ismerteti a szénhidrátok, zsírok, fehérjék, vitaminok, ásványi anyagok, nyomelemek élettani szerepét.

A második rész a hús és húskészítmények tápanyagtartalmát taglalja, 6 kisebb fejezetben.

Áttekinthető, logikus táblázatok tartalmazzák az egyes fejezetekben ismertetésre került összetevők számszerű értékeit, különböző szempontok szerint összeállítva.

A szerzők a szakma területén szerzett tapasztalatára utal az a logikus szerkesztésmód, amely úgy a kutató munkával, mint a gyakorlati problémákkal foglalkozó szakember számára hasznossá teszi a könyvet.

A szerzők a legújabb irodalmi adatokkal alátámasztva ismertetik a különböző tápanyag-alkotórészek kapcsolatát az állatok fajtájával, korával, nemével és táplálkozási módjával. A legmodernebb ismereteknek megfelelően tárgyalják a szerzők az egyes technológiai műveleteknek (hűtés, tárolás, szárítás, hőkezelés stb.) a tápértékre (elsősorban proteinekre és vitaminokra) gyakorolt hatását.

Lendvai I. (Budapest)

GAYON, J. R., PEYNAUD, E. SUDRAUD, P. és GAYON, P. R.:

A bor technológiája és tudománya. I. kötet

Borellenőrzés és analitika

(Wissenschaft und Technik des Weines)
Paris, Dunod 1972.
671 oldal.

Az 1958. évi kiadvány óta a bor kémiája jelentősen változott. Nem csak sok új vizsgálati módszer fejlődött ki, hanem sok eljárás szabványosítva lett.

A könyv 19 fejezetben tárgyalja a bor kémiai analízisének vizsgálati módszereit. Minden fejezet végén széles körű irodalmi gyűjtemény is van, természetesen főleg a francia közlemények részletes áttekintése.

A hivatalos, többnyire „klasszikus" módszerek mellett a modern analitikai eljárások – mint például a papír-, vékonyréteg- és gázkromatográfia, atomabszorpciós spektrofotometria és enzimetikus analitikai módszerek is szerepelnek.

Kiss Gy. (Debrecen)

„Húsipari Kézikönyv" jelent meg szerzői munkaközösségben, *Lőrinc Ferenc* és *Lencsepeti Jenő* szerkesztésében. A könyv foglalkozik a vágóállat, állatvágás, vágóhídi feldolgozás, hús, ipari feldolgozás témakörökkel. Elődje a „Húsipari Gyakorlat Kézikönyve" volt. Az ipar gyors fejlődése miatt azonban a könyv gyorsan elavult és szükségessé vált a téma újabb, korszerűbb, nagyobb terjedelmű feldolgozása.

A könyv három részre és ezen belül 22 fejezetre tagozódik.

Szerzők az első részben a vágóállatok „nyersanyagaival" és „termeltetésükkel" foglalkoznak. E témákon belül ismertetik a vágásra kerülő állatok külső testalkatát, anatómiáját, szövettanát. 48 fénykép illusztrálja az állatfajok és fajták típusait. A vágóállatok „termeltetése" fejezet a piac szerepével, a termeltetési módszerekkel, a felvásárlási és szállítási problémákkal foglalkozik. A vágóállatok minősítésében komoly szerepet kap a vágás utáni (objektív) minősítés.

A második rész az állatvágással és vágóhídi feldolgozással foglalkozik. Ismerteti a vágóhídi feldolgozás korszerű berendezéseit, gépeit, kábító és véreztető berendezéseket, forrázó és kopasztó gépeket, bőrfejtő, hasító és daraboló gépeket stb., azok műszaki adatait és teljesítő képességüket.

A feldolgozás technológiájában helyet kapnak az egyes műveletek, amelyeket a vágás folyamán végre kell hajtani, így a bőrfejtés vízszintes és függesztett testhelyzetben, továbbá a forrázás, a bontás, a darabolási műveletek menete, kiemelve néhányat a sok közül. A feldolgozás menete természetesen állatfajonként változik.

Külön fejezet foglalkozik a zsírszövetek feldolgozásával, ismertetve a hagyományos olvasztási módoktól kezdve a legkorszerűbben gépesített nedves és száraz olvasztási eljárásokig, Magyarországon alkalmazott zsírolvasztási rendszert.

Fontos része a könyvnek a vágás utáni húsvizsgálat. Szerző részletesen meghatározza, hogy milyen vizsgálatokat kell elvégezni ahhoz, hogy közegészségügyi szempontból minősíteni lehessen a vágóállatok húsát. Külön fejezet foglalkozik a hús fogyaszthatóságának az elbírálásával. A következő fejezet a hús biokémiai összetételét és az izomszövet érés közbeni biokémiai változásait tárgyalja.

A harmadik rész a hús ipari feldolgozása. Berendezések, gépek, technológiai leírások, mikrobiológiai elméletek, késztermékek minőségellenőrzése, csomagolás, forgalombahozatallal kapcsolatos tudnivalók követik egymást.

A teljesség igénye nélkül ragadtam ki a Húsipari Kézikönyv néhány fejezetének címét. A könyv igen nagy anyagot, a tudományok igen széles skáláját öleli fel, a gépész, a technológus, a vegyész, az állatorvos, a közgazdász, mind megtalálják benne a számukra szükséges ismeretanyagot. Nélkülözhetetlen az e témakörben tanulnivágyók részére, de legalább olyan fontos az iparban dolgozó szakember számára is. A könyv értékét tovább emeli a sok ábra, táblázat és diagram, ami a szöveges részt kiegészíti. Valamennyi fejezet a szerzőket jellemző alapossággal van összeállítva. Teljes keresztmetszetet ad a hús feldolgozásáról a kiindulási alapanyagtól a késztermékig.

Ojtózy K.-NÉ
(Budapest)

GÜNTHER, H. O.:

Hús és Húsáruk kémiai analízisének modern módszerei

(Moderne Methoden bei der chemischen Analytik von Fleisch und Fleischwaren)

Fleischforschung und Praxis, Schriftenreihe Heft 6; Verlag der Rheinhessisen Druckwerkstätte, Alzey, 1971 131 oldal, 37 ábra, 15×21 cm.

A könyv három fejezetre (általános rész, speciális rész, távlati áttekintés), valamint kiegészítő részekre (szerzők névsora, irodalmi áttekintés, márkanevek felsorolása és címjegyzék) tagozódik.

Az olvasó számára legfontosabb speciális rész (17–117. old.) további 11 fejezetre oszlik, és átfogó képet ad a legfontosabb, és az élelmiszeranalitikai gyakorlatban is egyre nagyobb teret hódító modern módszerekről. A szerző támaszkodik az olvasó alapvető fizikai-kémiai és élelmiszeranalitikai ismereteire.

A szerző nemcsak az egyes analitikai módszereket (a papír-, vékonyréteg-, oszlop- és gázkromatográfiát, a gélszűrést, az elektroforézist és immunelektroforézist, a színezékkötést, az enzimes analitikai módszereket, a spektrofotometriás módszerek közül – jelentőségének megfelelően – az infravörös spektroszkópiát, valamint a különböző, itt említett módszerek kombinációs lehetőségeit tárgyalja, hanem felhívja a figyelmet az egyes eljárások alkalmazásakor fellépő nehézségekre és a leküzdésükhöz fogásokra is. Nem foglalkozik viszont a különböző előkészítő műveletekkel és az analízis konkrét kivitelezésének problémáival, minthogy ezekkel a megfelelő irodalomban bőven találkozhatunk.

Bár, mint a könyv címe utal is erre, a hússal és húskészítményekkel kapcsolatos analitikai módszereket tárgyalja, hasznos minden, cukrokkal, fehérjékkel, zsírokkal, aromaanyagokkal, fűszerekkel foglalkozó szakember számára, mert a felsorolt anyagok analitikájával kapcsolatos sok problémára választ ad.

Lendvai I. (Budapest)

KIERMEIER, F. és LECHNER, E.:

Tej és tejtermékek

(Milch und Milcherzeugnisse. Berlin–Hamburg 1973.)

443. oldal, 93 ábra, 141 táblázat.

„Az élelmiszervizsgálatok előírásai és alapjai" sorozat most megjelenő kötete: „Tej és tejtermékek" A könyv 162 oldalon tárgyalja a tej termelését és tulajdonságait, 229 oldalon pedig a termékek analitikáját. 130 féle sajt előállítását, tulajdonságait ismerteti, részletes táblázatokat közöl a csomagolóanyagokról, több ábrát a tej összetételének évszakonkénti változásairól, a fogyasztói tej csíratartalmáról különböző ellátási körzetekben.

Kiss Gy. (Debrecen)