

## HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

- Kocsis M.:** A kávé minőségének nemzetközi szabályozása. Szabványosítás, 25. 310, 1973.
- Harkay T.-né és Mérő Gy.-né:** Konzervipari nyersanyagaink radioaktív szennyezettségének vizsgálata. Konzerv- és Paprikaipar, 21. 129, 1973.
- Bende E. és Szabó A.:** Kalcium és kálium meghatározása tejből direkt lángfotometriás módszerrel. Tejipar, 22. 63, 1973.
- Moór J.:** Különböző típusú öregedéskésleltető adalékanyagok hatása búzalisztből készült tészta fizikai tulajdonságaira. Sütőipar, 20. 179, 1973.
- Ásvány Á. és Mercz Á.:** Ultra palackmosószor borászati vizsgálata. Borgazdaság, 21. 104, 1973.
- Urbán A. és H. Pintér B.:** Különböző kovaföldek és perlitok összehasonlító vizsgálata. Borgazdaság, 21. 119, 1973.
- Donkó J. és Phiniotis E.:** A cukrok zavaró hatása az összes-fenol meghatározásnál Folin-Ciocalteu reagens használata esetén. Borgazdaság, 21. 127, 1973.
- Uzonyi Gy.-né:** Szigorúbb előírások szerint kerül forgalomba a tej és a tejföl. Szabványosítás, 25. 343, 1973.
- Báder I. és Pataki J.:** Cukorgyári oldatok pH-mérése bizmutelektróddal. Cukoripar, 26. 220, 1973.
- Mosonyi Á., Hettyei M. és Kirsch J.-né:** Az esés-szám vizsgálat elvi és gyakorlati problémái. Malomipar és Terményforgalom, 20. 166, 1973.
- Tapadó J.:** Gyors héjtartalom-meghatározás kakaó- és csokoládégyártmányokban. I. rész. Édesipar, 24. 136, 1973.
- Bognár V.-né, Demel E.-né és Bujdosó G.:** Tojásgyümölcs-fajták gyorsfagyasztásra való alkalmasságának vizsgálata. Hűtőipar, 20. 82, 1973.
- Pauer B.-né és Szabó L.-né:** Nitrát- és nitrittartalom változása a gyorsfagyasztott parajkrémekben. Sütőipar, 20. 87, 1973.
- Kövári I.:** Gyorsfagyasztott parajkrém vizsgálata. III. A gyorsfagyasztott parajkrém homoktartalmának vizsgálata. Hűtőipar, 20. 92, 1973.
- Ojtózy K.-né:** A töltelékes hűskészítmények minőségének újabb szabályozása. Szabványosítás, 25. 372, 1973.
- Béresné Beran K., Erdész S., Jakab R. és Prokavovitsch L.:** Műanyagfóliák minőségének ellenőrzése a gyakorlatban. I. Baromfiipar, 20. 504, 1973.
- Deák T.:** Tejsavbaktériumok számolására és izolálására alkalmas táptalaj. Konzerv- és Paprikaipar, 21. 167, 1973.
- Tornai J. és Deák T.:** Vantocil IB fertőtlenítőszer hatásosságának vizsgálata. Konzerv- és Paprikaipar, 21. 174, 1973.
- Zalay L. és Jagicza A.:** Portáptalajok alkalmazása és azok előnyei a mikrobiológiai munkában. Konzerv- és Paprikaipar, 21. 178, 1973.
- Simonffy Z. és Takács J.:** Az adalékanyagok kimutatása a hűskészítményekből és jelentősége exportkövetelmények szempontjából. Konzerv- és Paprikaipar, 21. 182, 1973.
- Szabó E. és Bende E.:** A hűskészítmények keményítőtartalmának meghatározásával kapcsolatos tapasztalatok. Húsipar, 22. 277, 1973.
- Körmendy L.:** A nitrit, nitrát és a nitrozaminok jelentősége élelmiszerekben. Húsipar, 22. 185, 1973.
- Incze K. és Mihályi Gy.-né:** A „nitritkérdés”. Húsipar, 22. 188, 1973.
- Losonczy S.-né és Steller J.:** A marhahús sötét színének okai. Húsipar, 22. 198, 1973.

Tapadó J.: Gyors héjtartalom meghatározás kakaó- és csokoládégyártmányokban. II. rész. Édesipar, 24. 164, 1973.

Mihályi Gy.-né: Automata analizátor felhasználásának lehetősége a húsiipari minőségellenőrzésben. Húsiipar, 22. 225, 1973.

Béresné Berán K., Erdész S., Jakab R. és Prokopovitsch L.: Műanyag fóliák minőségének ellenőrzése a gyakorlatban II. rész. Baromfiipar, 20. 552, 1973.

Kurucz É., Hágony P., Jánoshegyi M., Jeránek M., Biacs P.: A növényi olajok különböző keményítési technológiájának nyomonkövetése a zsíradékok analitikai jellemzőin ke-

resztül. Olaj, Szappan, Kozmetika, 22. 104, 1973.

Perédi J.: Antioxidánsok és szinergensek hatása a napraforgóolaj autoxidációjára, I. rész. Olaj, Szappan, Kozmetika, 22. 110, 1973.

Széplaky M.: Kationaktív öblítőszerke vizsgálata. Olaj, Szappan, Kozmetika, 22. 120, 1973.

Halmos A.-né: A búzafajták minőségének alakulása a sütőipari feldolgozás szempontjából. Sütőipar, 20. 206, 1973.

Kolostori M.: Szintetikus táptalajok alkalmazhatósága sütőlelesztő aktiválásának vizsgálatára. Sütőipar, 20. 215, 1973.

## KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

DAITO A., REGIER L. W.:

**Az összkarotinoid pigment meghatározása pisztráng és lazachúsban**

(*Determination of total carotenoid pigments in trout and salmon flesh.*)  
Fish. Res. Canad, 36, 3, 1971.

Célszerű, ha tógazdaság halai pigmentjének meghatározására a gazdaságon belül megfelelő módszer áll rendelkezésre. A pisztráng húsa nem mindig típusos, de a lazac húsa enyhe rózsaszínű pigment jellemző; a fehéreszürke lazachús nem megfelelőnek minősül. A lazacok színe főleg karotinoid festékekből áll s bizonyos táplálékok (Crustaceae) fogyasztása esetén kialakul. Ilyen esetben a legfontosabb pigment az Astaxanthin, hozzá kémiailag közelálló vegyületekkel kombinálva. Növényi eredetű táplálék után, kell, hogy Xanthophyl (Lutein) is felhalmozódjon az izomzatban.

A festékek felismerhetők a fényadszorpciós spektrumuk alapján, ennek extinkciós koefficiense 460 millimikronnál típusos. Ezért a karotinoidok meghatározására e hullámhossz a legalkalmasabb. A lazachúsra típusos szín akkor kapható, ha az 10 mg pig-

mentet tartalmaz 100 g szárazanyagra számítva. Régebbi tapasztalatok alapján mesterséges tenyészetekben ez a szín 12 hetes karotinoidokkal történő etetés után alakul ki.

Nikodemusz I. (Budapest)

HARADA K., MIURA S., SHINODA Y., YAMADA K.:

**Formaldehid vékonyrétegekromatografiás kimutatása vízi állatokban**

(*Thin layer chromatographic identification of formaldehyd in aquatic animals.*)

Bul. Jap. Soc. Sci Fish, 36, 188, 1971.

A szerzők vékonyrétegekromatografiás módszert írnak le a formalin meghatározására tengeri állatok húsaiban és zsigereiben. Ezen anyag kis mennyiségben előfordulhat tengeri termékekben. A szerzők által kidolgozott eljárással a formaldehydet megtalálták valamennyi általuk vizsgált mintában, kivéve a pontyfélék családjába tartozó Carassius auratus faj húsát és belső szerveit.

Nikodemusz I. (Budapest)