

BROVCSENKO A. A., GOLBERG L. D.:

Folyékony közegben fagyasztott zöldségfélék

(Ovoscsnije nabori zamorozsennije v zsidkih szredah)

Konzervnaja i Ovoscseszusilnaja Promislennoszty 1973., (9), 26.

Közlük a fagyasztott zöldségfélék folyékony hűtőközegben történő előállításával kapcsolatos kísérleti eredményeket. Leírják az előállítás technológiáját, közlik a recepturát, és a már fagyasztott zöldségfélék kémiai összetételének változását.

Vizsgálták még polimer fóliába csomagolt aprított zöldségfélék kontakt nélküli fagyasztását is, folyékony hűtőközegben.

Varga Zs. (Kalocsa)

GIBSON, J. E.:

**2-sec-butyl-4,6-dinitrofenol (Dinoseb) teratogen hatásának vizsgálata ege-
reken**

(Teratology Studies in Mice with 2-sec-Butyl-4,6-dinitrophenol (Dinoseb))

Fd Cosmet. Toxicol. 11, 31, 1973.

2-sec-Butyl-4,6-dinitrofenol növényvédőszerként egy csoport vemhes egérnek, a szervialakulás ideje alatt tehát a vemhesség 8. – 16.; 10. – 12. vagy 14. – 16. napjain, naponta adagolták injekció ip; sc formában, vagy orálisan gégeszondával.

Császármetszéssel világrahozott magzaton vizsgálták a szövetek és a csontváz makroszkópikus elváltozásait.

A Dinoseb napi 5 mg/kg ip. 10 mg/kg sc. vagy 20 mg/kg o. dózisban a 8. – 16. napokon nincs káros hatással sem a fejlődésre, sem a magzat illetve embrió fejlettségi fokára.

Napi 17,7 mg/kg ip. dózisban a 10. – 12. vagy 14. – 16. napokon adagolva toxikus az anyaállatra (hőemelkedés) és az embrióra nézve is (az erős felszívódás miatt kisebb a magzat), de teratogen hatás csak akkor jelentkezik, ha a 10. – 12. napokon adagoljuk.

A vegyszer 17,7 mg/kg sc. dózisban naponta a 14. – 16. napokon toxikus az anyaállatra és az embrióra, de teratogen hatás nincs. 20 – 32 mg/kg o. napi dózisban toxikus az anyaállatra, de gyakorlatilag sem embriómérgezésről, sem teratogen hatásról nem beszélhetünk.

Összefoglalva a Dinoseb csekély mértékben egereknél teratogen hatást mutat.

Hidasi Gy. (Zalaegerszeg)

NIEMINEN, L., BJONDAHL, K.:

Hexaklorofén hatása a patkány agy fejlődésére

(Effect of Hexachlorophene on the Rat Brain During Ontogenesis)

Fd. Cosmet. Toxicol. 11, 635, 1973.

A szerzők megállapították, hogy a 10 napos patkány akut orális toxicitása HCP-re 9 ± 2 mg/kg.

Az LD₅₀ értéke a 32. napon érte el a maximumot 111 ± 12 mg/kg-t. Idősebb korban az LD₅₀ értéke csökkent.

Toxikus adag etetésével mérték az agy súlyát, amely a 32. napon stabilizálódott, a HCP-vel kezeltéknél alacsonyabb értéken mint a kontrolloknál.

Az agysúly mérések és a központi idegrendszer zavarai azt mutatják, hogy a mérgezés a 8 – 14 nap között lép fel. A fenti megállapításokat a szerzők mikroszkópos vizsgálatokkal is alátámasztották.

Hidasi Gy. (Zalaegerszeg)

BEDŐ K., LOSONCZY V.,
SZÖLLŐSI Á.:

Thymus-kivonat biostimulátor alkalmazása az Escherichia gyors kimutatására élelmiszerekben

(Utilisation d'un biostimulateur extrait du thymus pour la détection rapide d'Escherichia dans les aliments)

Ann. Hyg. Langues Française 6, 55, 1971.

1,5% tejcukor és 20 mg% TTC (Triphenyl-Tetrazolium-Chlorid) tartalmú agartáptalajhoz adtak hozzá 0,1 cm³ kivonatot Petri-csészénként közvetlenül megmerevedés előtt s erre ottották le a mintákat. Az eredményeket összehasonlították a kivonatot nem tartalmazó kontroll táptalajokon kapott növekedésekkel. 400–400 29 féle ételmintát (tej, joghurt, sajt, hús, kolbász, zöldség, cukor, vaj, stb.) vizsgálták meg E.coli jelenlétére. Megállapítást nyert, hogy a biostimulátor jelenlétében az E.coli csírák már öt óra alatt leolvashatók, ilyen esetben a Coli szám 24 óra alatt 1,000/g-nél magasabb, 8 órás inkubáció után már a kontroll táptalajokon is kimutatható az E.coli jelenléte 24 órás tenyésztés után a bélbaktérium telepek száma közel egyezik a biostimulátort tartalmazó és nem tartalmazó táptalajokon. A kivonat jelentősége éppen a gyors kimutatásban van.

Nikodémusz I. (Budapest)

MAYER K. és PAUSE G.:

Nem illó biogén aminok borban

(Nicht-flüchtige biogene Amine in Wein)

Mitt. Lebensmittel. Hyg. 64, 180, 1973.

A biogén aminok élelmiszerekkel az emberi szervezetbe kerülve, ott közvetve, vagy közvetlenül az egészségre káros hatást fejtenek ki. Alkoholtartalmú italokban acetaldehid keletkezése miatt ez a hatás fokozott. Szerzők meghatározták különböző fehér és vörös borok hisztamin-tartalmát gélelektroforézises módszerrel, a tyramin, putreszcín, etanolamin, i-amilamin és 2-feniletilamin tartalmát vékonyrétegkromatográfiás módszerrel, valamint almasavat vékonyrétegkromatográfiával és tejsavat enzimes módszerrel. 56 svájci vörös és fehér bor 15 mg-ig tartalmaz hisztamin, 36 mg-ig tyramint és 45 mg-ig putreszcint literenként. A folyamatos ellenőrzés 25 bornál jelentett újlagos hisztaminképződést, amit a savlebotlás folytán a pedicoccus cerevisie okozott. A tyramin, putreszcín és cadaverin, valószínűleg a 2-feniletilamin is baktériumos anyagcsere termékei voltak. A pH érték és a hisztamin és tyramin előfordulása között szoros összefüggés van vörös boroknál.

Varga E. (Kaposvár)

CONTENTS

<i>Szilágyi, J.</i> : The quality of foods in Hungary in 1973	89
<i>Borus – Bőszörményi, N.</i> : Determination of calcium in the ash of bones and of milk by a modified complexometric method	97
<i>Szár földi – Szalma, I. and Kardos, K.</i> : Determination of glucose and fructose by thin-layer chromatography in tomatoes and tomato products	105
<i>Siska, E.</i> : Determination of the demand of potassium hexacyanoferrate(II) of wines with the use of an amperometric method	113
<i>Kocsis, Gy., Csont, M. and Répási, G.</i> : Determination of the acid content of hard candies by conductometric end point indication	119
<i>Hidvégi, I. and Szentesi, Gy.</i> : Long-range changes in the beta-radioactivity of foods in the region of Békéscsaba	123
<i>Lóránt, B. and Rajky, A.</i> : Experiments to determine the contents of phosphate ions and of quinine in soft drinks with the use of the derivatograph	129

TABLE DES MATIÈRES

<i>Szilágyi J.</i> : La qualité des denrées en Hongrie, au cours de l'année 1973	89
<i>Bőszörményi, N. B.</i> : Le dosage du calcium dans les cendres d'os et de lait, par une méthode complexométrique modifiée	97
<i>Szalma, I. et Kardos, K.</i> : Dosage, par chromatographie en couches minces, du glucose et du fructose dans des tomates et des produits de tomates	105
<i>Siska, E.</i> : Dosage de l'exigence de cyanoferrure jaune des vins par une méthode ampérométrique	113
<i>Kocsis, Gy., Csont, M. et Répási, G.</i> : Dosage de la teneur en acide des bonbons durs avec indication conductométrique du point final	119
<i>Hidvégi, I. et Szentesi, Gy.</i> : Variations à longue distance de la radioactivité β des denrées aux alentours de la ville de Békéscsaba	123
<i>Lóránt, B. et Rajky, A.</i> : Expériences afin de doser la teneur en phosphate et en quinine des boissons rafraichissantes avec le Dérivatographe	129

Tájékoztató Olvasóinkhoz és Munkatársainkhoz!

Az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” 6 füzetben jelenik meg évenként egy kötetben.

A folyóirat az alábbi tárgykörbe tartozó dolgozatokat közöl:

Minőségvizsgálat: Élelmiszerek kémiai-, fiziko-kémiai, műszeres-, mikrobiológiai-, radiológiai-, higiéniai vizsgálata, mintavétele, szakvéleményezése.

Minőségfejlesztés: Élelmiszerek nyersanyag-, gyártás-, gyártmány- és csomagolás fejlesztése.

Minőségvédelem: Élelmiszer minőség-szabályozás, -szabványosítás (MSZ, MÉMSZ stb.), -ellenőrzés, -minőségtanúsítás, -minősítés.

A lapszemle keretében magyar folyóiratokban megjelent dolgozatok címjegyzékét és külföldi folyóiratok kivonatait ismerteti.

A „Hírek” rovatban pedig szakmai, személyi híreket stb. ismertet.

A közlemények tartamáért a szerzők felelősek. A közleményeket tömören kell megfogalmazni. A kéziratokat gépirással 1½-es sorközzel, 4—5 cm margóval, a lapnak csak egyik oldalára írva kell beküldeni. A szakkifejezéseket, vegyületneveket fonetikusán kell írni. Az irodalmi utalásoknál a szerzők vezetéknevét és keresztnevének kezdőbetűit, továbbá a mű címét, kiadásának helyét és idejét, illetve a folyóirat kötet-, oldal- és évszámát kell feltüntetni a dolgozat végén. A kéziratához csatolni kell a munka magyar nyelvű rövid összefoglalását négy példányban.

Kéziratokat a szerkesztőség nem ad vissza. A kefelevonatokat a margón kijavítva azonnal vissza kell küldeni. Az esetleges ábrák levonatát a kefelevonat szélére kell ragasztani a megfelelő helyen és ellenőrizni kell azok számozását és aláírását.

Önálló közleményekből a szerzők kívánságára 40 db különnyomatot adunk.

Kéziratokat és kefelevonatokat a szerkesztő címére kell küldeni: dr. Kottász József, Budapest V., Városház u. 9—11.

A szerkesztő bizottság

Szerkesztő: dr. Kottász József

Szerkesztőség: 1052 Budapest V., Városház u. 9—11

Felelős kiadó: Siklósi Norbert — Kiadja: a Lapkiadó Vállalat
Budapest VII., Lenin körút 9—11.

Levélcím: 1906 Budapest, Pf. 223.

Előfizetési ár: egy évre intézeteknek, üzemeknek 100 Ft, egyéni előfizetőknek 25 Ft
Központi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Budapest elnevezésű

232—90 105—9 388. sz. csekk számlára,

Külföldön terjeszti a „Kultura” Könyv- és Hírlap

Külkereskedelmi Vállalat, H—1389 Budapest, Postafiók 141

74.634. Állami Nyomda, Budapest
