

nyeinek alakulása), *Havas Ferenc* és munkatársai (a vákuum-fóliába zárt szeletelt bacon eltarthatósága), valamint *Solti Sándor* és *Végh Attiláné* (a házinyúl-feldolgozás higiéniai kérdései).

Sajátos helyi vonatkozásokkal igen értékesen egészítették ki a főtémát a Vas megyei előadók az állati eredetű élelmiszerek higiénikus termelésének és kezelésének ellenőrzésében (*Udvarhelyi József* és *Östör Vince*), illetve az ételmérgezősek dinamikája alakulásának figyelemmel kísérésében (*Kneffel Pál* és *Pintér György*) szerzett Vas megyei tapasztalatok közreadásával.

A mindvégig élénk érdeklődést kiváltó, gazdag tematikájú rendezvény *Takács János* professzor, Szakosztály-elnök gondolatrendező és gondolatébresztő, egyben a jövő feladatait is felvázoló összefoglaló zárszavával ért véget.

Szakál Sándor

Benedek László tudományos emlékülés Szegeden

MÉTE Csongrád megyei Csoportja, MAE Csongrád megyei Szervezete, MÉTE Konzerv- és Paprika Szakosztálya, MKE Csongrád megyei Csoportja, Élelmiszeripari Főiskola MÉTE Csoportja és a Szegedi Paprikafeldolgozó Vállalat MÉTE Csoportja 1978. október 19-én Dr. Benedek László emlékülést rendezett Szegeden a Technika Házában.

A tudományos emlékülésen a következő előadások hangzottak el: *Szücs Kálmán*: Benedek László – az ember; *Polák Zoltán*: Benedek László szerepe a MÉTE Csongrád megyei szervezetének életében; *Selmeci György*: Benedek László az élelmiszerellenőrzés újjászervezője Szegeden; *Erdei István*: Benedek László szerepe a fűszerpaprika nemesítésben; *Konecsni István*: Benedek László jelentősége a fűszerpaprika minősítés területén; *Kilb Gyula*: Újabb fűszerpaprika fajták értékelése; *Bokor Andor*: A Szegedi Fűszerpaprika Termelési Rendszer tapasztalatai; *Szilágyi István*: A fűszerpaprika feldolgozás új módszerei és berendezései; *Horváth György*: Paprikaőrlemények minőségellenőrzésének újabb irányai és módszerei; *Kainer György*: Fűszerpaprika-értékesítés külkereskedelmi tapasztalatai; *Huszka Tibor*: Számítógépek alkalmazási lehetőségeinek vizsgálata a paprikaőrlemény-gyártás során; *Bné, F. Szücs Erzsébet* – *Nagy József*: A fűszerpaprika feldolgozás mikrobiológiai kérdései; *Vincze Lászlóné*: Tokoferol tartalom alakulása a fűszerpaprika-oleorezin gyártás során

A rendezvény keretében Benedek László emlékkiállítását nyitottak meg a Technika Háza előcsarnokában, lakóházán emléktábla avatással tisztelegtek a szegedi tudós emlékének.

Aczél Attila

A Budapesti Fővárosi Állategészségügyi Állomás Élelmiszerhigiéniai Felügyelőségének 50 éves jubileuma

1978. nov. 14-én tudományos szakülés keretében ünnepelte meg a Fővárosi Állategészségügyi Állomás Hús- és Tejvizsgáló Felügyelősége fennállásának 50. évfordulóját.

A jubileumi ülésre, amelyet a Fővárosi Állategészségügyi Állomás a Fővárosi Tanács VB Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Főosztályával, valamint a MAE Állatorvosok Társaságának Élelmiszerhigiéniai szakosztályával közösen rendezett, az Állatorvosi Egyetemen került sor.

A plenáris megnyitón *Balsai András* az állomás igazgatójának üdvözlő szavai után *Csehi Ferencné* a Fővárosi Tanács elnökhelyettese mondta el ünnepi köszöntőjét, majd *Berezvai Ferenc* a Hús- és Tejvizsgáló Felügyelőség vezetője ismertette a Felügyelőség 50 éves tevékenységét. Ezt követően *Takács János* egyetemi tanár az Élelmiszerhigiéniai Szakosztály elnöke a jubiláló intézmény jelentőségéről szolt az élelmiszerhigiéniai felügyeletben, majd *Takó Éva* a MÉM Állategészségügyi és Élelmiszerhigiéniai Főosztályának főosztályvezető helyettese az élelmiszerhigiéniai szolgálat további fejlesztésének irányairól tájékoztatott. Végül *Szakál Sándor*, a Felügyelőség Húshigiéniai Laboratóriumának vezetője ismertette a Felügyelőségnek a rutinmunkán felül végzett tevékenységét.

Az ülészakon két szekcióban 12 előadás hangzott el az állatorvosi élelmiszerhigiénia különböző területeiről:

Horváth István és *D.-né Dobos Kovács Mária*: *E. coli* baktériumok előfordulása pasztörözött tejben és tejtermékekben, *Friedrich Zsuzsa*, *Keresztessy Árpád* és *T.-né Perlaki Mária*: Klórozott szénhidrogének előfordulása állati eredetű élelmiszerekben 1970–77., *Szepes Géza* és *Horváth István*: Antibiotikum maradványok anyagok kimutatása tejből, *Gönczy Zoltán* és *Lombai György*: Mezőgazdasági húszüzemek néhány termékének összehasonlító vizsgálata, *Lombai György* és *T.-né Rockenbauer Ágnes*: Kocsonya -hidegtálak mikrobiológiai vizsgálata, *Farkas Ibolya*: Óbuda városfejlesztésével kapcsolatos élelmiszerhigiéniai helyzet), *S.-né Fábian Erzsébet*: Emlékek és gondolatok az 50 éves Budapesti Élelmiszerhigiéniai szolgálatról), *Sevel László* (Az állati eredetű élelmiszerek tárolása a kereskedelemben, *T.-né Rockenbauer Ágnes* és *Szakál Sándor*: Kereskedelemben előre szeletelt és csomagolt húskészítmények higiéniaja, *L.-né Gulyás Éva* (Fagyasztott hal és halkészítmények élelmiszerhigiéniai ellenőrzése), *P.-né Perlaki Mária*: Néhány hidegkonyhai üzem termelési higiéniajának alakulása a fővárosban, *Stirling György* és *Juhász György*: Cukrászati termelőüzemek higiéniai előírásai és azok megvalósulása a fővárosban.

A jubiláló Hús- és Tejvizsgáló Felügyelőség 50 éves érdemes és eredményes munkája elismeréseként *Csehi Ferencné* a Fővárosi Tanács elnökhelyettese a Fővárosi Tanács és annak vezetői megbízásából elismerő oklevelet adott át a Felügyelőségnek.

Kottász József