

GILLES, K. A. ANKER C. A. WHEELER D. H. ÉS ANDREWS J. S.

A klórdioxidnak, mint lisztfehérítő szerek hatása búzalisztek lipidjaira.

(Some observations on the constitution of wheat flour lipids isolated from unbleached and chlorine dioxide-treated flours)

Cereal Chemistry. 35, 374, 1958.

Szabványos kiörlésű búzaliszteket különböző mennyiségű klórdioxiddal kezeltek. A kezelt és a kezeletlen liszteket pentánnal extraháltak, és a kapott lipidokat vákuumban koncentrálták alacsony hőmérsékleten. A kapott koncentrátumokat ezután ultraibolya és infravörös spektrofotometriás módszerekkel vizsgálták. Megállapították, hogy ellentétben az eddigi felfogásokkal, a klórdioxid kezelés nem változtatja meg lényegesen az esszenciális zsírsavakat a lipoidokban.

Lutter B. (Debrecen)

BAXTER J. E. ÉS HESTER E. E.

Szacharóze hatása a siker kialakulására és a fehérjék oldhatóságára őszi búzalisztben.

(The effect of sucrose on gluten development and the solubility of the proteins of a soft wheat flour)

Cereal Chemistry 35, 366, 1958.

15 és 30% szacharóze adagolása megnövelte a tészta kialakulásának az idejét a mixográfban. 60 és 120% adagolása esetén a tészta kialakulása elmaradt.

Ecetsavas kivonással kapott lisztfrakciók mennyiségét nem változtatta lényegesen a szacharóze adagolásra, azonban a siker mennyisége kismértékben csökkent, és növekedett az oldható fehérjék mennyisége. A kísérleti adatok szerint azonban kérdéses az, hogy valóban a cukor peptizáló hatása a döntő. A kísérleteknél ugyanis lényegesen nagyobb víz-

mennyiséggel dolgoztak mint a szokásos tésztakészítésnél, és ha a vízmennyiségeket csökkentették, akkor azt tapasztalták, hogy az oldható fehérje mennyisége is csökkent. Valószínűnek látszik ezért, hogy nem annyira a peptizáló hatás a lényeges, hanem inkább az, hogy a nagyobb mennyiségű cukor erősebb vízelvonó hatást fejt ki, amelynek következtében a siker kialakulása kisebb mérvű.

Lutter B. (Debrecen)

Angol analitikusok által ajánlott új módszerek az árpa csírázóképeségének megállapítására.

Die Brauerei 5, 22, 1959.

A Journal of the Institute of Brewing című lapban az Analysis Committee a következő módszereket ajánlja az árpa csírázóképeségének százalékszerű megállapítására:

1. A festési módszerhez kétféle festéket használnak. A trifeniltetrazóliumot és a jódnitrotetrazóliumot. E festékek valamelyikével megfestett szemek közül a sérült szemek, melyeknek gyökérzete élettelen, festéket nem vesznek fel, ennek ellenére továbbra is csírázóképesek maradnak.

2. Az ún. hidrogénhiperoxidos módszerrel 200, v. 500 db árpaszemet 2 napra 200 ml mennyiségű 0,75%-os H_2O_2 -ban áztattak. Leszűrtek, majd rövid pihentetés után ismét egy napig áztatták. 72 óra elteltével megszámolták a kicsírázott magvakat. Így megállapíthatták a kicsírázott és meddő szemek százalékarányát. A ki nem csírázott szemeket új eljárásnak vetették alá: a magokról a pelyvát lándzsaalakú tűvel eltávolították, majd egy napra nedves homokra v. nedves szűrőpapírra helyezték. Így egy nap alatt kiszámítható a megmaradt szemek százaléka is. Lényeges, hogy a kísérletek ideje alatt a hőmérséklet 20 C fok legyen.

Horák L. (Budapest)