

Az élelmiszervizsgáló intézetek ezen hézagok kitöltésével a szabály-  
sértési előadók munkáját nagymértékben könnyíthetik, hozzájárulhatnak a  
hibaforrások felkutatásához és egyúttal azok kiküszöböléséhez is. Nem  
utolsósorban kell megemlíteni, hogy milyen nagy jelentősége van a szabály-  
sértési eljárások szempontjából a rendszeres ellenőrzéseknek. A piacok és  
üzletek, valamint az ipari üzemek rendszeres vizsgálata alapján pontos  
képet lehet alkotni az elkövetett szabálysértési esetekről és a lefolytatott  
szabálysértési eljárások eredményességéről. Ezenfelül pedig a rendszeres  
vizsgálatok magukban is nagy visszatartó erőt gyakorolnak a szabálysérté-  
sek elkövetőivel szemben.

---

## KÖNYV- ÉS LAPSZEMLE

---

Rovatvezető : GÁL ILONA

MERGENTHALER E.:

### Új módszer nyersrost meghatározá- sára élelmiszerekben.

(Über ein neues Verfahren zur  
Bestimmung der Rohfaser in Le-  
bensmitteln.) Z. L. U. 109, 316, 1959.

Szerző több mint 50 elemzés alap-  
ján leír egy eljárást nyersrost meg-  
határozására. A meghatározás egy  
etilénglikolból, vízből és kénsavból  
álló feltáró keverék segítségével tör-  
ténő hidrolízisen alapszik. Az eljárás  
jól reprodukálhatónak mutatkozott,  
a kapott értékek ugyan általában  
valamivel alacsonyabbnak mutat-  
koztak a Weend-i eljárásnál kapott  
értékeknél, mégis utóbbiakkal el-  
fogadható mértékben egyeztek. Mind  
a Weend-i, mind a König-féle eljá-  
ráshoz képest a leírt módszer lényeg-  
esen egyszerűbben hatjtható végre,  
olcsóbb is, ami által soranalízisekre  
alkalmas a gyakorlatban.

*Cserhalmi O.-né* (Budapest)

BÖHME H. és BERTLING : L.

### Szorbinsav kimutatás.

(Zum Nachweiss der Sorbinsäure)  
Z. L. U. 109. 336. 1959.

A szerzők a szorbinsavat vizes  
oldatból, mint nehezen oldódó hi-  
gany sót választják le, 0,1%-os hi-

ganyitrát oldattal. Szűrik, 15 per-  
cig centrifugálják, néhány csepp  
vízzel mossák, 55—60°C-on szárít-  
ják. Majd 2—4 csepp 25%-os só-  
savval szabadabbá teszik a sóból a  
szorbinsavat. Mikroszublimátorban  
90—100 °C-on szublimálják. Meg-  
határozzák a szublimátum olvadá-  
spontját (134—135 °C) és benzanilid-  
del (123 °C), vagy phenacetinnel  
(107—108 °C) alkotott eutektikus  
hőmérsékletét. Ily módon a vizes  
oldatból még 0,8 mg szorbinsav is  
identifikálható.

*Orentsák A.-né* (Budapest)

LUCENA—CONDE F. és PRAT L.:

### Új kémszer foszfor meghatározása talajokban.

(Anales de Edafologia y Fisiologia  
Vegetal. 16. sz. 1957.)

A foszfor molibdénké reakcióval  
történő meghatározásánál lényeges  
követelmény, hogy a hatvegyértékű  
(hexavalens) és az ötvegyértékű  
(pentavalens) molibdén egyidejűleg  
legyen jelen és arányuk 3 : 2 legyen.  
Ilyen összetételű kémszer 10 n  
kénsavban és 3 n sósavban 6 hó-  
napig is állandó. A kémszer elkészí-  
tése : 8,15 g kristályos ammonio-  
libdátot (vagy 8,56 g nátrium-  
molibdátot) feloldunk 60 ml desz-

tillált vízben. Ez oldatból 25 ml-t 12,5 ml tömény sósavval elegyítünk, desztillált vízzel 50 ml-re kiegészítjük és 10 ml fémhiganyval 5 percig erősen rázzuk, a vörösbarna oldatot leszűrjük. Az eredeti ammonmolibdát-oldat 30 ml-éhez hozzáadunk 56 ml tömény kénsavat, e keverékhez állandó rázás közben a szűrletből 40 ml-t, majd 50 ml tömény sósavat, végül desztillált vízzel 200 ml-re hígítjuk. A smaragdszínű oldat azonnal használható. A meghatározás kivitele: 10—150 mikrogramm foszfort foszforsav alakjában tartalmazó oldathoz 50 ml-es mérőlombikban 1,5 ml kémszert és kb. 40 ml-ig desztillált vizet adunk, forró vízfürdőben 15 percig hevítjük, gyorsan lehűtjük, jelig kiegészítjük és 830 millimikronnál (Stufoban S75 szín-szűrővel) desztillált vízzel szemben koloriméterezzük. A reakciónál előálló szín 160 mikrogrammig pontosan követi *BEER* törvényét.

*Korpáczy I.* (Budapest)

WOIDICH, K., GNAUER, H., WOIDICH, H.:

**Erjedés és desztillációs ecet jellemzőinek meghatározása kromatografikus úton.**

**Die Lebensmittel-rehliche Beurteilung von Gärungssessig.**

Deutsche Lebensmittel-Rundschau 55, 117, 1959.

A szerzők beszámolnak arról, hogy kétféle úton készült ecet közti lényeges különbséget jellemzőik alapján tudjuk megállapítani. Ezeket az alkotóelemeket papírkromatográfias úton választhatjuk el egymástól.

(2-ketoglukonsav, 5-ketoglukonsav, glukonsav, aminosavak, glükóz, fruktóz, sacharóz, glicerin, glikol és foszfát.) A futtatásokat specifikus reagensekkel, de minden esetben Whatman Nr. 1. papírral végzik. Glukonsav, 2-ketoglukon, 5-ketoglukon, glükóz, fruktóz, sacharóz és glicerin kimutatására a legalkalmasabb módszer: a kromatogramot  $\text{AgNO}_3$  reagenssel beleszólják, majd szárítószekrényben 10 percig  $100^\circ\text{C}$ -on szárítják és fixálóoldattal loszólják be.

Ugyancsak 2- és 5-glukonsav, glükóz és sacharóz kimutatásra használható az anilin-ftálsav reagens. Az eljárás az előbbihez hasonló, azzal a különbséggel, hogy a szárítást  $120^\circ\text{C}$ -on végzik. Az említett anyagok pirosbarna-barna foltokat hagynak és a fruktóz UV fényben sárgán fluoreszkál. Az anilin-oxálsav-reagens használatakor a kész kromatogramot 15 percig  $105^\circ\text{C}$ -on szárítják. A 2- és 5-ketoglukonsav, glükóz, fruktóz, sacharóz rózsaszínűbarna foltokat hagy fehér alapon.

Jól használhatók még előhívók gyanánt: vanilin-perklórsav, ammónium-molibdát, hidroxámsav oldat. Alábbi oldószerekkel dolgoztak:

1. n-butanol — etanol —  $\text{NH}_3$  — víz (4 : 1 : 3) arányú keveréke.
2. n-butanol — piridin — víz (6 : 4 : 3) arányú keveréke.
3. piridin — etilmetilketon — víz (5 : 5 : 3) arányú keveréke.

Aminosavakat n-butanol — ecet — víz (63 : 27 : 10) keverékarányú elegyével mutathatunk ki.

*Horák L.* (Budapest)