

KIERMEYER, F., és JARCZYNSKI, R.

**Illó kénvegyületek kvantitatív meghatározása lágy sajtokban**

(Über die quantitative Bestimmung flüchtiger Schwefelverbindungen in Weichkäsen,

ZUL 117. 306, 1962.

Egyes sajtajtípusok jellemző szaga a sajtéresi folyamat mikroflórájának hatására keletkező tejcukor, tejsír és tejfehérje lebontási reakciótermékeiktől származik. Jelentős szerepet játszanak itt a tejproteinekben előforduló kén-tartalmú aminosavak: a metionin és cisztein; valamint ezek bomlástermékei: a kénhidrogén és a merkaptánok. A sajtéresi folyamán fellépő metioninvesztetés (esszenciális aminosav) egyúttal a sajt biológiai értékesítségét jelenti. A biológiai értékesítség mértékének megállapítása céljából dolgozták ki a szerzők módszerüket az illó kénvegyületek meghatározására. Munkájukat: a lemerített sajtreszelékből erősen borkósavas vizes közegben, vízgőz-desztillálás útján űzik ki az illó kénvegyületeket, melyeket *Grote* és *Krekel* mikro-kénmeghatározó készülékén szivattal keresztül. A kén-tartalmú alkotórészek kéntrioxidárá válnak át. Az elnyelető edényben felfogott kénsavat titrálják. Az összeállított kénmeghatározó készülék ábráját közlik.

A túlérett állapotú romadur – valamint camembert-sajt vizsgálataiból megállapítást nyert, hogy az érés folyamán fellépő biológiai értékesítség mértéke jelentéktelen.

*Sarudi I.* (Szeged)

SCHMIDT, H.

**Szorbinsav kolorimetriás meghatározása borban**

(Colorimetrische Bestimmung der Sorbinsäure im Wein.)

D. L. R. 58, 1, 1962.

Mindenek előtt a borból az alkoholt el kell távolítani. Ezt úgy érik el, hogy a bort fenolftaleinre lúgos kémhatásig 1 n. NaOH- vagy KOH-dal elegyítik és a közleményben megadott rajz szerinti különleges gyors vízgőzdesztilláló berendezésben vákuumban szárazra párolják. A szárazra párolt desztillációs maradékot néhány milliliter 0,5 – 1,0 n. kénsavval megsavanyítják, majd át-desztillálják a szorbinsavat és 1 – 2 milliliter 0,01 n. káliumbikromáttal malondialdehiddé oxidálják. Ez az aldehid tiobarbitursavval tartós vörös színt ad, ezt kihasználva 20 – 30 mg tiobarbitursavat, vagy annak 2 milliliter 0,5%-os vizes oldatát adják a szorbinsavhoz, 10 percre vízfürdőre helyezik. (Az oxidáció lejátszódásakor szintén 5 percig vízfürdőn való tartás.) A kialakult vörös szín abszorpciós maximuma 532 m $\mu$ -nál van. (S 53-as szűrő.) A módszer igen érzékeny, néhány mg/l szorbinsav így jól meghatározható. 12%-os etilalkohol és különböző országokból származó fehér és vörös bor mintákban végeztek meghatározásokat.

*Bátyai J.* (Szeged)