

Espinosa-Mansilla, A., Muñoz de la Peña, A. & Salinas, F.: **Furán aldehidek félautomatikus meghatározása élelmiszer és gyógyszer mintákban megállított áramlásos injektálási analízis módszerrel** (Semiautomatic Determination of Furanic Aldehydes in Food and Pharmaceutical Samples by a Stopped-Flow Injection Analysis Method) J. AOAC. 76 (1993), 1255-1261.

Az 5-hidroximetil-2-furfural és furfural 2-tiobarbitúrsavval (TBA) adott reakcióinak kinetikai vizsgálatát megállított áramlásos injektálási analízis technikával végezték. A TBA-val adott reakción alapuló félautomatikus módszert javasolnak a furánvázis aldehidek analitikai meghatározására. A javasolt módszert sikeresen alkalmazták több kereskedelmi forgalomban levő gyógyszer és élelmiszer mintával. Az eljárás az előző módszernél gyorsabb.

Tóth T.né (Budapest)

Chase, G. W., Landen, W. O. & Soliman, A. G. M.: **Módosított módszer tiamin, riboflavin és piridoxin folyadékkromatográfiás meghatározására gyógytápszerekben** (Method Modification for Liquid Chromatographic Determination of Thiamine, Riboflavin, and Pyridoxine in Medical Foods) J. AOAC, 76 (1993), 1276-1280.

A B1 és B2 vitamin UV detektálását fluoreszcenciásra cserélték, ami javította az érzékenységet és specifitást.

Tóth Tiborné (Budapest)

M.R. ELLEKJAER, T.ISAKSSON & R.SOLHEIM: **Kolbász érzékszervi minőségének becslése közeli infravörös spektroszkópia segítségével** (Assessment of Sensory Quality of Meat Sausages Using Near Infrared Spectroscopy) J.FOOD SCI. 59 (1994)3, 456-464.

A közeli infravörös reflexiós (NIR) és transzmissziós (NIT) spektroszkópia alkalmasságát vizsgálták kolbászok érzékszervi minőségének meghatározására. 57 különböző kolbász mintát állítottak elő, változó zsír (6,3-30,1 %), szénhidrát (2,6-9,7 %) és nátrium-klorid (1,4-2,2 %) tartalommal. A kolbászokat képzett bírálókból álló bizottság vizsgálta, három szín, négy illat, hat íz és öt állomány tulajdonság alkalmazásával. A pontosság és megbízhatóság biztosítása céljából értékelték az érzékszervi bírálók munkáját. A kolbászok közötti fő különbséget a szín tulajdonságokban, a hús és füstölt illatban és ízben, a lédúságban és a zsíroságban találták. A kolbászok NIT elemzése adta az érzékszervi változások legjobb leírását. Mind a NIR, mind a NIT spektrumok jól leírták a kolbászok főbb szín és állomány változását (relatív becslés 0,87-0,93 a szín tulajdonságokra és 0,83-0,91 a lédúságra és zsírosságra)

Tóth Tiborné (Budapest)