

- Kállay M. - Bárdi Gy.: A bor oldható fehérjetartalmának meghatározására szolgáló módszerek összehasonlító vizsgálata Magyar Szőlő- és Borgazdaság, **3** (1993) 6, 15-18
- Bódyné Szalkai M. - Magyar I.: Különböző kezelőanyagok hatása a borok barnulására. 1-2. rész Magyar Szőlő- és Borgazdaság, **3** (1993) 4, 10-11. és **3** (1993) 5, 13-16
- Szalkai M.: A cefrekezelések hatása a borok aromaanyagaina és érzékszervi tulajdonságaira Magyar Szőlő- és Borgazdaság, **4** (1994) 1, 16-19
- Erdész S. - Kratochwill P.: Minőség- és eredetjelző védjegy a magyar élelmiszerek számára Sütőipar, **40** (1993) 3, 85-86
- Gaál Ödön - Saleh Abdullah Al Attas - Kontraszti Marianna - Gergely Anna: Teljes kiőrlésű lisztekről készült kenyérfélék vizsgálata Sütőipar, **40** (1993) 4, 132-133
- Horváthné Almássy Katalin - Török Attiláné - Pallaginé Bánkfalvi Emese - Magyar Gyöngyi: Gabonaipari termékek élelmirost-tartalmának vizsgálata Sütőipar, **40** (1993) 4, 133-134

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: *Tóth Tiborné*

Al-Hasani, S., Hlavac, J. & Huntsman, M. A. : **Egyszerű módszer diétás rost meghatározására fagyasztott élelmiszerekben** (Simple Method for Determination of Dietary Fiber in Frozen Foods)
J.AOAC Int. **76** (1993), 1014-1016

Egyszerű módszert fejlesztettek ki diétás rost meghatározására összetett élelmiszerekben, melyek zsírtartalma 1-15 % között változott. A módszer lényege a minta diszpergálása pH 7,4 foszfát pufferben, valamint epe és pankreatin enzim hozzáadása. A mintát húsdarálón megdarálják fagyott állapotban, hogy a nedvesség vesztesége kisebb legyen, és robotgéppel homogenizálják. Az eredmények az AOAC módszerrel 86 %-os korrelációs koefficienssel egyeztek a vizsgált többkomponensű ebédek, 89 %-os korrelációs koefficienssel reggeli ételek esetében. A variációs együttható 7.4-20 % volt összetett élelmiszerek, 1.0-3,6 % között egykomponensű élelmiszerek esetében. A magasabb értékeket valószínűleg a minta heterogenitása valamint a kis rosttartalom okozza. Az ismeretlenként egy héttel később újra megmért minták korrelációs koefficiense 0.99, szignifikáns volt. A leírt módszer kevesebb időt, munkát és manipulációt igényel, mint az AOAC módszerek

Tóth Tiborné (Budapest).

Burini, G.: **Tejsav közvetett fluorometriás meghatározása borban**
(Indirect Fluorometric Determination of Lactic Acid in Wine)
J.AOAC Int. **76** (1993), 1017-1021

A javasolt módszer lényege a tejsav oxidációja és a keletkező acetaldehid fluorofor reakciója 1,3-ciklohexán-dionnal majd fluorometriás mérés. A mérés érzékeny, specifikus, megbízható, de rutin elemzésre nem előnyös.

Tóth Tiborné (Budapest)

Izquierdo-Pulido, M.I., Vidal-Carou M. C. & Marine-Font, A.: **Biogén aminok meghatározása sörben és alapanyagaiban, ionpár-kromatográfiás módszerrel, oszlop utáni származékképzéssel**
(Determination of Biogenic Amines in Beers and Their Raw Materials by Ion-Pair Liquid Chromatography with Postcolumn Derivatization)
J.AOAC Int. **76** (1993), 1027-1032

Folyadékkromatográfiás módszer a következő 10 biogén amin meghatározására: hisztamin, tiramin, szerotonin, β -feniletilamin, triptamin, kadaverin, putreszcin, agmatin, spermin és spermidin. A módszer elve ionpár-kromatográfiás megoszlás fordított fázisú oszlopon és fluoreszcens származékok képzése az oszlop után o-ftálaldehiddel (OPT). Az egyszerű mintaelőkészítés és az automatikus származékképzés csökkenti az elemzési időt.

Tóth Tiborné (Budapest)

Delhaye, S. & Landry, J.: **A triptofán kvantitatív meghatározása élelmiszerekben és takarmányokban: A minták autoklávozásának lehetőségei hidrolízis céljából** (Quantitative Determination of Tryptophan in Food and Feedstuffs: Practical Considerations on Autoclaving Samples for Hydrolysis)
J. Agric. Food. Chem. **41** (1993), 1633-1634

A szerzők búzalisztból és szójából bárium-hidroxiddal végzett hidrolízis során felszabaduló triptofán mennyiségét mérték. A hidrolízist laboratóriumi autoklávban végezték. A felszabaduló triptofán-tartalmat a következő módon mérték: A hidrolizátumot sósavval semlegesítették, a triptofánt fordított fázison HPLC-vel választották el, a mennyiségét fluorometriásan határozták meg. A már ismert vizsgálatok segítségével két laboratóriumi autokláv működési paramétereit mérték meg, valamint a felszabaduló triptofán kinetikájáról kaptak adatokat. Az eredmények birtokában a hidrolízis körülményeit pontosabban tudták definiálni.

Sassné Kiss Ágnes (Budapest)

MEGHÍVÓ

"A minőségbiztosítási rendszerek bevezetésének eredményei és aktuális feladatai"

témájú egynapos - kiállítással egybekötött - szakmai rendezvényre

Helyszín: MTESZ Fő utcai székházának nagyterme
Budapest II. ker. Fő u. 68. VI. emelet 700-as terem

Időpont: 1994. május 17.

Program:

10.00 Dr. Molnár Pál, ügyvezető elnök (EOQ MNB):

Elnöki megnyitó

10.15 Dr. Varga Lajos, ügyvezető igazgató (SZENZOR P-E):

Az ISO 9000 minőségbiztosítási rendszer bevezetésének és a nemzetközi tanusítvány megszerzésének folyamata

Referencia: Bajai Hűtőipari Rt.,
Búzási Erika, minőségügyi vezető

10.45 Dr. Sebők András, igazgatóhelyettes (MIRELITE PLC):

Közös Piaci vevői követelmények és minőségrendszerek az élelmiszeriparban

Referencia: Székesfehérvári Hűtőipari Rt.,
Baráth Zoltán, termelési osztályvezető
ARVIT Hűtőipari Rt. Győr,
Mátai Dzsóné, minőségbiztosítási vezető

11.15 Dr. Erdős Zoltán, minőségügyi mérnök (OMKI):

A minőségbiztosítási rendszerépítés élelmiszeripari sajátosságai

Referencia: Ceglédi Húsfeldolgozó Rt.,
Cs. Nagy Gyula, minőségbiztosítási vezető

11.45 Szekeres István, igazgatóhelyettes (QUALITEST)

QUALITEST a minőség szolgálatában

Referencia: Acélművek Kft.
Andrási Miklós, minőségbiztosítási vezető

12.15 Kormány Tamás igazgató (CONTROLL):

Vevői követelmények és a minőségbiztosítás kapcsolata

Referencia: Miskolci Hűtőipari Vállalat,
Orosz István, vezérigazgató
Nagykőrösi Konzervgyár,
Hausz Frigyes, termelési igazgató

12.45 Ebéd ("svéd asztal" a helyszínen)

Videofilm-bemutató:

—TQM az élelmiszeriparban

—Nemzetközi higiéniai követelmények

14.00 Dr. Papp László, üzletág igazgató (CONSACT):

Tanácsadói tapasztalatok az élelmiszeripari vállalatok minőségbiztosítási rendszerének kiépítésében

Referencia: Fővárosi Sütőipari Rt.

Tegyei Dorottya, minőségbiztosítási osztályvezető

Petőfi Nyomda Rt.,

Bosnyák Magda, minőségbiztosítási vezető

14.30 Tunkli Gábor, ügyvezető igazgató (BBL)

Minőségbiztosítás az italiparban

Referencia: Olympos-Top Élelmiszer Rt.

Dr. Bíró Ernő, főmérnök

15.00 Konzultáció, zárszó

Jelentkezési határidő: 1994. május 2.

Részvételi díj: 3000,-Ft (EOQ MNB tagoknak 2000,-Ft)

A részvételi díj - az ebéden, a kávé és az üdítőn kívül - magában foglalja a bemutatkozó tanácsadó és tájékoztató szervezetek egyes kiadványait, ismertetőit, szórólapjait stb, amelyek a rendezvény színhelyén kisebb kiállítással is bemutatkoznak.

A részvétel egyéb feltételei:

- ♦ Bejelentkezés a mellékelt jelentkezési lapon, külön levélben vagy faxon lehetséges
(fax: 2741005)
- ♦ A jelentkezéseket a beérkezés sorrendjében fogadjuk el és igazoljuk vissza a számla megküldésével.
- ♦ A részvételi díj átutalásának megérkezése után (az átutalás másolatát közvetlenül is elfogadjuk) megküldjük a számozott részvételre jogosító kártyát.
- ♦ A részvételi díj befizetése közvetlenül is lehetséges a következő számlaszámra: EOQ Magyar Nemzeti Bizottság
1022 Budapest, Herman Ottó út 15.
OTP számlaszám: 13663-7
Pénzforgalmi jelzőszám: 217-98292

Az átutalás megérkezése után a számozott részvételre jogosító kártyával együtt a számlát is automatikusan megküldjük.

- ♦ A részvételre jogosító kártya átruházható, ezért a részvételi díj visszatérítésére nincs lehetőség.

Lescano, G., Narvaiz, P. & Kairiyama, E.: **Spárga (*Asparagus officinalis*, var. *Argenteuil*) gamma besugárzása** (Gamma Irradiation of *Asparagus /Asparagus officinalis*, var. *Argenteuil*/) Lebensm.-Wiss. u.-Technol., **26** (1993), 411-416.

A polisztírol-hab tálcára helyezett és PVC filmmel becsomagolt friss spárgát egy nappal leszedés után 0, 1,0, 1,5 és 2,0 kGy dózissal besugározták és 3 ± 2 °C-on és 92 ± 5 % relatív nedvességtartalom mellett tárolták. A besugárzás késleltette a fellel és szár növekedését, a kiszáradást, a látható gombamicéliumok megjelenését és a tárolás alatt megőrizte a szint és ízt. A 2 kGy dózis minimum megkésztette az eltarthatóságot.

Tóth Tiborné (Budapest)

Sluimer, P.: **Péksütemények mikrobiológiai határértékei Hollandiában** (Mikrobiologische Grenzwerte feiner Backwaren in den Niederlanden) Getreide, Mehl und Brot **47** (1993) 5

A mikrobiológiai határértékek megállapítása és általános alkalmazása különösen olyan termékeknél fontos, amelyek minőségmegőrzési időtartama vagy fogyaszthatósági határideje csak néhány napos. Az ilyen termékek mikrobiológiai állapota ugyanis igen pontos felvilágosítást nyújt az előállító üzem higiéniai helyzetéről is. Mivel a holland minőségellenőrzési törvény nem tartalmaz péksüteményekre mikrobiológiai határértékeket, ezért hosszabb szintfelmérő és higiéniai ellenőrzési tevékenység eredményeképpen határozták meg és rendeletben rögzítették a következő mikrobiológiai határértékeket:

– Patogén mikroorganizmusok	nem megengedett
– Toxinok	nem megengedett
– Aerob tenyészthető mikroorganizmusok	10^6 /g
– Enterobacteriaceae	10^3 /g
– Tenyészthető élesztők	10^4 /g
– Tenyészthető penészrészecskék	10^3 /g

A közleményben részletesen indokolják a meghirdetett határértékek megalapozottságát, amit az elmúlt évtizedben a gyakorlati ellenőrzések során felülvizsgáltak. Bár a hatósági ellenőrzési eredmények 80%-ban tanúsítják a vizsgált péksütemények mikrobiológiai megfelelőségét, több mint 700 sütőipari üzem vesz részt az összesen 3500 üzem közül az úgynevezett önkéntes higiéniai és mikrobiológiai ellenőrzésekben. Ezekben a sütőipari üzemekben számottevően javult a higiéniai színvonal és érzékelhetően hosszabbodott a péksütemények minőségmegőrzési időtartama is. A kedvező eredmények ellenére további kutatások és szintfelmérő vizsgálatok folynak különböző tejtermékeket (sajt, túró vagy joghurt) és gyümölcskészítményeket tartalmazó péksütemények mikrobiológiai határértékeinek pontosítására.

Molnár P. (Budapest)

Yeung, J. M. & Newsome, W. H.: **Összes tetrahidro-ftálimid szűrése bébiételekben ELISA és GC-MS módszerrel: összehasonlító vizsgálat** (Survey of Total Tetrahydrophthalimide in Baby Foods Using Both Enzyme-Linked Immunosorbent Assay and Gas Chromatography/Mass Spectrometry: A Comparative Study)
J. AOAC. **76** (1993), 1225-1229.

Captan és bomlásterméke, tetrahidro-ftálimid (THPI) ppm szintű koncentrációinak meghatározására 13 gyümölcsmintában és bébiételekben ELISA és gázkromatográfiás-tömegspektrometriás módszert hasonlítottak össze. Két különböző gyártótól származó 90 bébiételt (49 gyümölcsöt, 28 gyümölcslevet és 13 főzeléket) vizsgáltak. Az elemzések előtt a minták captan tartalmát THPI-dé alakították át. Egyik minta sem tartalmazott együttesen annyi captant és THPI-t hogy az túllépte volna a megengedett 5.0 szermaradvány határértéket. Nyolc bébiétel minta bizonyult pozitívnak a 0.019-0.041 ppm tartományban GC-MS módszerrel és 20 bizonyult pozitívnak az ELISA módszerrel. A GC/MS módszerrel pozitívnak talált minták pozitívnak adódtak az ELISA módszerrel is. Az ELISA módszerrel a bébiétel minták 13 százaléka hamis pozitívnak adódott. Az ELISA módszer emellett magasabb értékeket szolgáltatott a GC/MS módszernél. Az ELISA módszer hatékonyan alkalmazható a THPI-re pozitív minták kiválasztására első szűrőként. Ezekben a mintákban azután a THPI koncentráció a GC/MS módszerrel igazolható.

Tóth Tiborné (Budapest)

Tuinstra, L. G. M., Roos, A. H. & van Trijp, J. M. P. : **Aflatoxin M₁ folyadékkromatográfiás meghatározása tejporban, immunaffinitási oszlopon végzett mintaelőkészítés után : körvizsgálat.** (Liquid Chromatographic Determination of Aflatoxin M₁ in Milk Powder Using Immunoaffinity Columns for Cleanup: Interlaboratory Study)
J. AOAC. **76** (1993), 1248-1254.

A Nemzetközi Tejipari Szövetség (International Dairy Federation) körvizsgálata során egy folyadékkromatográfiás módszert értékelték alacsony aflatoxin M₁ koncentrációk meghatározására tejben. A vizsgálatban 11 országból tizenhatan vettek részt. Egy előkészítő csoport több módszert hasonlított össze, s így választotta az alkalmazott eljárást, melynek során a mintaelőkészítésre immunaffinitási oszlopot használnak. Amikor a minta áthalad az oszlopon, az antitestek szelektíven kötésbe lépnek a jelenlevő Aflatoxin M₁-el (antigénnel) és antitest-antigén komplexet képeznek. A minta mátrix összes többi komponensét az oszlopról vízzel lemossák. Ezután az aflatoxin M₁-et acetonitrillel eluálják az oszlopról és összegyűjtik. A végső meghatározást fordított fázisú folyadékkromatográfiával végzik fluoreszcenciás detektorral. A vizsgált koncentrációtartományban (80-600 ng aflatoxin M₁/kg tejpor) 24 mintát elemezve, amiből kettő vak volt, a relatív standard deviáció RSD_R a laborok között 11-23 % volt.

Tóth Tiborné (Budapest)

June, G. A., Sherrod, P.S., Amaguana R. M., Andrews W. H. & Hammack, T. S.: A **"Bakteriológiai Analitikai Kézikönyv" Shigella sonnei** tenyésztési módszerének hatékonysága különböző élelmiszerekből végzett visszanyerés esetén (Effectiveness of the *Bacteriological Analytical Manual* Culture Method for the Recovery of *Shigella sonnei* from Selected Foods)
J. AOAC. 76 (1993), 1240-1248.

Hat élelmiszert (burgonya-, csirke- és ráksalátát, fejessalátát, nyers darált marhahúst és nyers osztrigát) oltottak stressznek ki nem tett és fagyasztási stressznek kitett *Shigella sonnei* tenyészettel. Az US Food and Drug Administration által kiadott *Bacteriological Analytical Manual* módszere viszonylag kevésbé volt hatékony *Shigella sonnei* visszanyerésére nyers darált marhahúsból és nyers osztrigából.

Tóth Tiborné (Budapest)

McNeal, T. P. & Hollifield, H. C.: **Mikrohullámot hővé átalakító élelmiszer csomagolásokból felszabaduló illó anyagok meghatározása** (Determination of Volatile Chemicals Released from Microwave-Heat-Susceptor Food Packaging)
J. AOAC. 76 (1993), 1268-1275.

A mikrohullám hő szuszceptorok az elektromágneses energiát alakítják hővé, lehetővé teszik az arany sárgára, ropogósra sütést mikrohullámú sütőben. A szuszceptorokat tipikusan mikrohullámú használatra szánt élelmiszerek, pizzák stb. csomagolására használják. Az alkalmazott magas hőmérsékleten a fémgőzölt poliészter filmből, ragasztóból és papírból nyomnyi mennyiségben illó anyagok szabadulhatnak fel, amiket az étel abszorbeálhat. Szimulációs kísérletekben gőztér dúsítási gázkromatográfiás-tömegspektrometriás módszert alkalmaztak az illó anyagok azonosítására. A kereskedelemben a szuszceptorokkal csomagolt élelmiszerekből reprezentatív mintát vettek, és 10 különböző terméket vetettek alá vizsgálatnak. A 140 különálló kromatográfiás csúcsból csupán 44 illó vegyületet sikerült azonosítani, köztük az 1,1,1-triklór-etánt, benzolt és 2-(2-butoxi-)etanolt, amelyek elsősorban a papírból és a ragasztóból származtak. Egyik szuszceptor sem tartalmazta valamennyi azonosított illó anyagot. A vizsgálatok arra utalnak, hogy az újabb termékekben a ragasztóanyagok recepturáját megváltoztatták, hogy a benzol még nyomnyi mennyiségben sem legyen jelen.

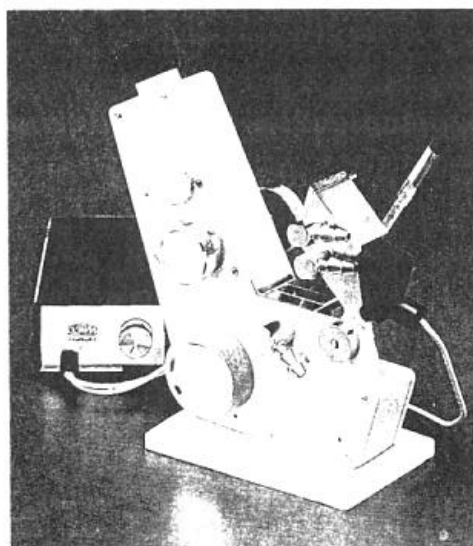
Tóth Tiborné (Budapest)

Haggett, T. O. R., Matheson, A. R. & Harnett, M.: **Mikrobiológiai vitamin meghatározások részleges automatizálása** (Partial Automation of Microbiological Assays for Vitamins)
J. AOAC. 76 (1993), 1280-1288.

Egy Gilson hardware csomag, egy speciális konstrukciójú turbidiméter és egy IBM PC-AT és megfelelő software alkalmazásával a turbiditásmérés gyorsasága és pontossága javult.

Tóth Tiborné (Budapest)

- ABBE Refraktométerek
- ABBE Digitális Refraktométerek
- Kézi refraktométerek
- Kézi Digitális refraktométer
- Körpolariméter
- Digitális olvadáspont meghatározó
- Biológiai és Sztereó mikroszkópok széles választéka kedvező áron



AR 4 ABBE refraktométer

* 1,300-1,720 nD / 0,0005nD
0-95% / 0,25%

* hőmérővel

* száloptikás mérőprizma és
leolvasóskála megvilágítással

Ára: 209 000 - Ft+ÁFA

KRÜSS Biológiai mikroszkóp

- * elektronikusan szabályozható 6V
10W Halogén-megvilágítás
- * beépített tárgylemez törésvédelem
- * 4x, 10x, 40x, 100x Achromat
objektívekkel

Ára: 118 300 - Ft+ÁFA

Kizárólagos képviselő és szerviz:



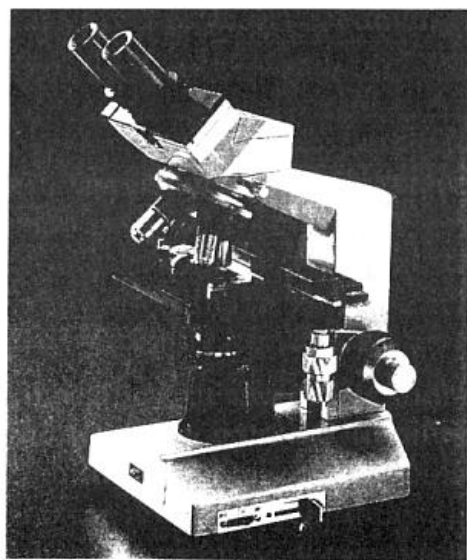
Normafa Kft.

1121 Budapest Normafa u.1.

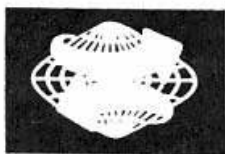
Tel/Fax: 156 7993

Tel: 175 2003

Fax: 274 4135



Kívánságára részletes termékismertetőt küldünk Önnek.

**LAB-EX**

SFE-szuperkritikus folyadék extrakció

Gyors, hatékony, olcsó mintaelőkészítés



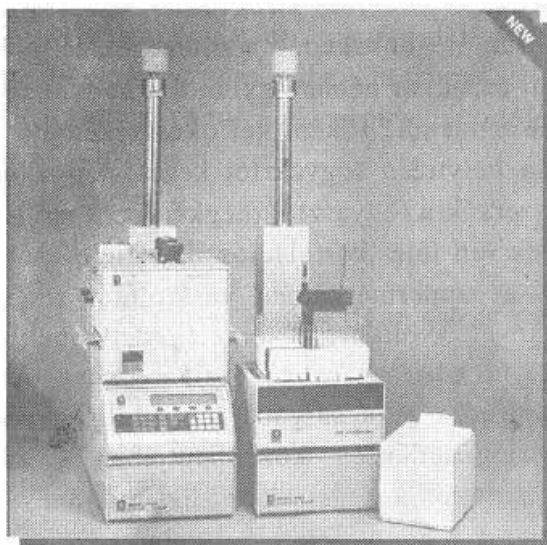
Az SFE a legmodernebb és leghatékonyabb izolálási technika különböző kémiai és biológiai anyagok kivonásához

bármilyen szerves illetve szervesetlen hordozóból HPLC, GC, SFC, spektroszkópia vagy más jellegű analízis céljára.

Az alkalmazott hőmérséklet és nyomás függvényében a szuperkritikus CO₂ oldóképessége (solving force) változtatható és úgynevezett modifier-ek hozzáadásával a legagresszívebb szerves oldószerek oldóképessége is elérhető. Az Isco cég újonnan kifejlesztett egy- illetve kétpumpás programozható SFE rendszerei gyors, messzemenően reprodukálható, szelektív, zárt rendszerű extrakciós technikát kínálnak.

Az SFE egyedülálló előnyei:

Az SFE technika ma a leghatékonyabb, leggyorsabb és legeredményesebb, „high-tech” extrakciós eljárás, mely a legnagyobb reprodukálhatóságot jelenti, ugyanakkor a legolcsóbb és a leginkább környezetkímélő módszer is. Tulajdonképpen nincs alternatívája!



- nincs szükség egészségre és környezetre káros oldószerekre
- az extrakció ideje max. 45 perc (a hagyományos módszereknél százszor gyorsabb)
- egyszerre több minta kezelése, egy vagy több komponens extrakciója minden mintából
- az SFE rendszer moduljai (például a programozható pumpa) más célra is felhasználhatók - SFC, HPLC

Az SFE technika szilárd és folyadék halmazállapotú (vizes) minták extrakciójára egyaránt alkalmas.

Az SFE-t 1992. július 13-tól az Environmental Protection Agency EPA Method 3560

számon elfogadta és első helyen ajánlott analitikai technikának ismerte el.

Az SFE legfontosabb alkalmazási területei:

- Analitikai laboratóriumok
- Környezetvédelmi ellenőrző laboratóriumok
- Olajipari laboratóriumok
- Műanyagipari laboratóriumok
- Gyógyszeripar, termelő és ellenőrző laborok
- Élelmiszer- és fűszeripar
- Kozmetikai ipar, természetgyógyászati készítmények

Néhány fontos alkalmazási példa:

- policiklikus aromás szénhidrogének, herbicidek, pesticidek és egyéb növényvédőszer extrakciója földmintákból

- gyanták, ásványi olajok, monomerek, dimerek és trimerek, valamint egyéb polimerizációs maradékok extrahálása műanyag mintákból
- szénvegyületek extrakciója közetmintákból
- illatanyagok, olajok extrakciója magvakból, illetve növényekből
- gyógyászati hatóanyagok extrakciója növényekből
- gyógyszer hatóanyagok extrakciója tablettákból technikai ellenőrzés céljából
- zsír extrakciója élelmiszerekből

Forgalmazó:
LABORKERESKEDELMI Kft.
LABOR-TRADING LTD.

H-1013 Budapest, Pauler utca 2.
Telefon/Phone: (36-1) 201-6688, (36-1) 202-5574
Telefon/Fax: (36-1) 175-4406, (36-1) 202-6367

Gyártó:
Isco, Inc., P.O. Box 5347
Lincoln, NE 68505 USA
Phone: (800) 228-4250 (402) 464-0231
Fax: (402) 464-4543