

10. 11. 18

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI  
KÖZLEMÉNYEK

KÖNYVTÁRA  
Tóplálkozástudományi Intézet

A MÉM ÉLELMISZERELLENŐRZŐ ÉS VEGYVIZSGÁLÓ KÖZPONT  
ÉS A FŐVÁROSI ÉS MEGYEI ÉLELMISZERELLENŐRZŐ  
ÉS VEGYVIZSGÁLÓ INTÉZETEK KÖZLÖNYE

Szerkeszti a szerkesztőbizottság

Takó Éva (Budapest) a szerkesztőbizottság elnöke

Kottász József szerkesztő (Budapest)

Almási Elemér (Budapest)  
Bartuczné, Kovács Olga (Budapest)  
Horváth György (Kecskemét)  
Kacs Kovács Miklós (Pécs)  
Kovács Sándor (Budapest)  
Lásztity Radomir (Budapest)  
Lindner Károly (Budapest)  
Marosi József (Budapest)

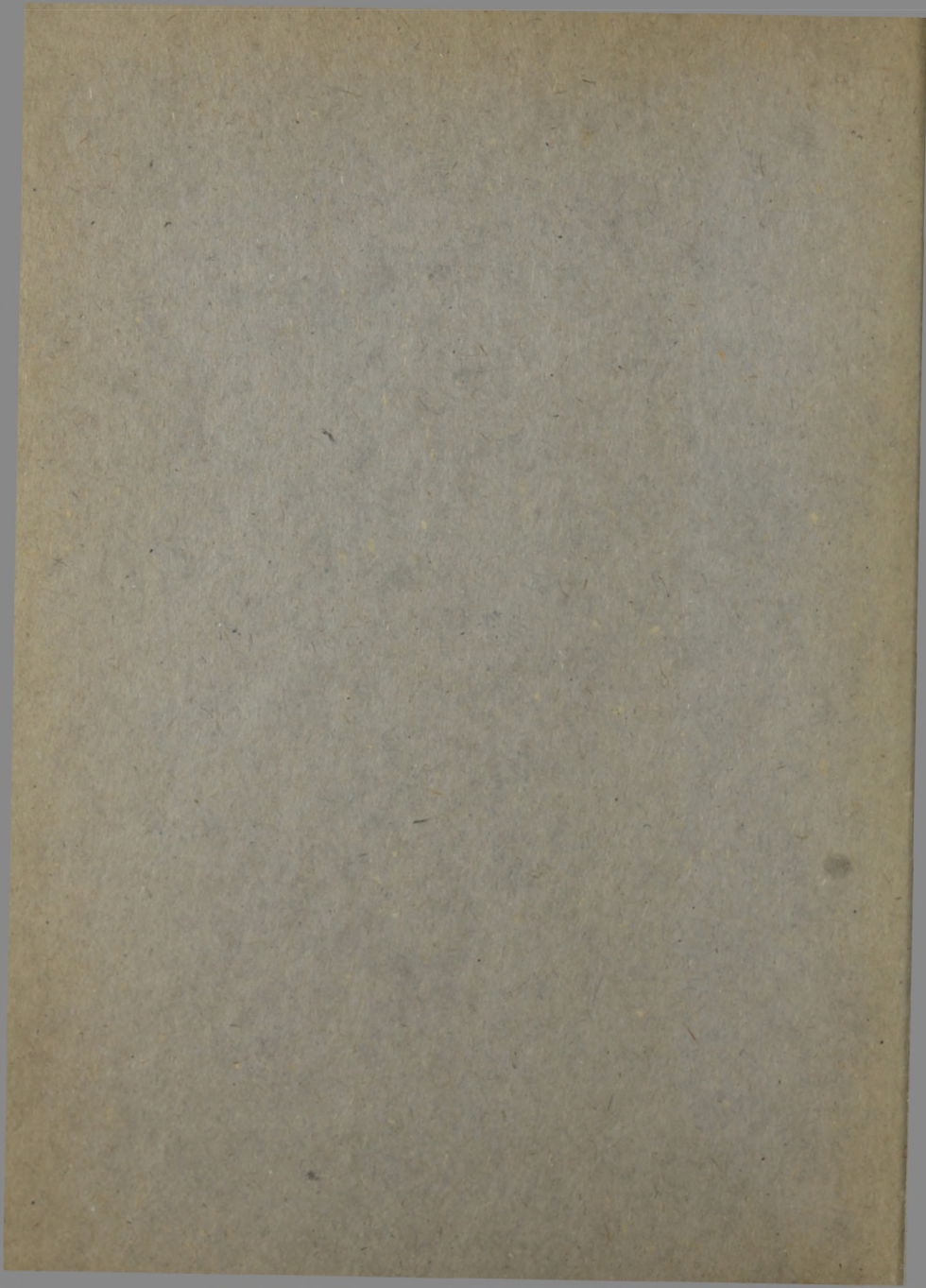
Molnár Lászlóné (Budapest)  
Nedelkovits János (Budapest)  
Pollák Lászlóné (Budapest)  
Rávasz László (Budapest)  
Sáru Imre (Kaposvár)  
Selmei György (Szeged)  
Szakál Sándor (Budapest)  
Szilágyi József (Budapest)

Vajda Ödön (Budapest)  
Zukal Endre (Mosonmagyaróvár)  
szerkesztőbizottsági tagok



Tartalom

Takó Éva: Az élelmiszerek minőségének alakulása és az élelmiszerellenőrzés tapasztalatai 1979-ben .....	1
Vajda Ödön: A hatósági élelmiszerellenőrzés egységesítésének tapasztalatai és feladatai .....	11
Az Élelmiszervizsgálati Közlemények almanachja (1955–1979) .....	19



# Az élelmiszerek minőségének alakulása és az élelmiszer ellenőrzés tapasztalatai 1979-ben

TAKÓ ÉVA

Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium Budapest

A korábbi évek gyakorlatának megfelelően ágazati felelősségünkben eredően vizsgáltuk és értékeltük a belföldön előállított élelmiszerek minőségének alakulását az előállítók tulajdonviszonyától (állami és szövetkezeti) és vállalati formáitól (minisztériumi, tanácsi stb.) függetlenül. Az élelmiszerek ilyen széles körű vizsgálata a lakosság élelmiszerszükségleteinek kielégítése és a gazdaságos export növelése szempontjából kiemelt jelentőségű.

A lakosság közérzetét az alapvető fogyasztásként forgalomba kerülő élelmiszerek minősége mindig lényegesen befolyásolja. Tekintettel a jelenlegi gazdasági helyzetre, a minőség védelme és fejlesztése fontos gazdaságpolitikai feladat, miután az élelmiszerek minősége közvetlenül kihat a társadalmi tevékenység szintjére, az exportképességre és a dolgozók életszínvonalának alakulására.

A minőség nem változatlan kategória, azt a termékek tulajdonságai és a folyamatosan növekvő fogyasztói igények együttesen határozzák meg. Ezért az élelmiszerek minőségét meghatározó érzékszervi, hasznosanyagtartalmi és csomagolási jellemzőit folyamatosan javítani kell.

## I.

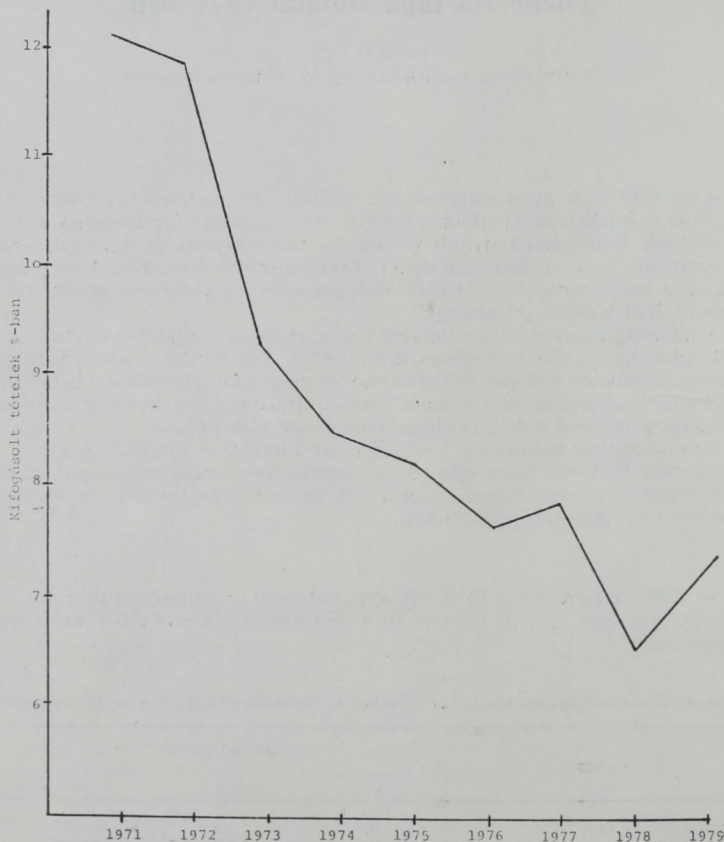
Az élelmiszerellenőrzés 1979. évi adatai alapján megállapítottuk, hogy az élelmiszerek minősége ágazati szinten 1978. évi szinthez viszonyítva összességében változatlan.

1. táblázat

Az élelmiszerek minőségének alakulása 1979-ben az élelmiszerellenőrző intézetek adatai alapján

Szektor	Kifogásolt tételek %-ban		
	1978.	1979.	Változás
Minisztériumi ipar .....	6,5	7,4	változatlan
Tanácsi ipar .....	13,4	13,0	változatlan
Mezőgazdasági ipar (TSZ + ÁG) ..	14,5	14,6	változatlan
Szövetkezeti ipar (ÁFÉSZ) .....	20,7	16,1	javult
Magán ipar .....	14,8	22,0	romlott
Összesen: .....	9,3	9,6	változatlan
Import termékek .....	8,7	8,3	változatlan
Nyers zöldség-gyümölcs .....	29,3	24,6	javult
Egyéb minisztériumi (Bk. M., NIM) ipar .....	11,6	11,7	változatlan

A termelő szektoronkénti elemzés (1. sz. táblázat) több mint 56 000 tétel minősítése alapján azt mutatja, hogy a minisztériumi, tanácsi és mezőgazdasági (TSz., Á. G.) szektorban változatlan, a szövetkezeti szektorban javult az előállított termékek minősége. Külön kiemelést érdemel, hogy a nem minisztériumi iparban előállított termékek hiba-előfordulása közel kétszerese a minisztériumi iparénak és hogy a hatósági intézetek által hibásnak minősített tételek változásának csökkenő iránya a minisztériumi iparban megváltozott (1. sz. ábra).



1. ábra

A kifogásolt tételek százalékos változása 1971–79. között, a MÉM iparban

A minisztériumi ipar termékeinek minőségét az ipari belső és a hatósági ellenőrzés megállapításainak összesítésével határoztuk meg és ezt vonatkoztattuk az 1979. évi színvonalhoz. E komplex értékelés alapján (2. sz. táblázat) javult a növényolajiparban előállított élelmiszerek minősége, romlott a bor-, a dohány- és a gabona iparban.

## Az élelmiszerek minőségi szintjének alakulása 1979-ben a MÉM-iparban, a komplex minőségmutató alapján

Iparág	Komplex minőségmutató		
	1978.	1979.	változás
Baromfi .....	3,84	3,84	változatlan
Bor .....	3,41	3,27	romlott
Cukor .....	3,43	3,40	változatlan
Dohány .....	3,47	3,39	romlott
Édes .....	3,30	3,31	változatlan
Gabona .....	3,74	3,68	romlott
Hús .....	3,22	3,21	változatlan
Hűtő .....	3,02	2,98	változatlan
Konzerv .....	3,16	3,18	változatlan
Növényolaj .....	3,77	3,84	javult
Sör .....	3,37	3,38	változatlan
Szesz .....	3,84	3,80	változatlan
Tej .....	3,61	3,62	változatlan

A fel nem sorolt iparágakban az előállított termékek minősége *változatlan*.

Az egyes iparágakra vonatkozó konkrét megállapításokat, valamint a javaslatokat a minőség javítására, illetve szinten tartására a részletes elemzés tartalmazza.

A tanácsi, mezőgazdasági, szövetkezeti szektorban előállított élelmiszerek alakulását kizárólag a megyei (fővárosi) élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek országos éves adatai alapján értékeltük.

## II.

Az élelmiszerek minőségét közvetlenül befolyásoló tényezők 1979. évi alakulását vizsgálva megállapítottuk:

– A nyers- és alapanyagellátás mennyiségileg megfelelően alakult a baromfi-, a cukor-, a dohány-, az édes-, a hús-, a növényolaj-, a szesz- és tejiparban. Mennyiségi és minőségi problémák jelentkeztek a hűtő-, a konzerv-, a gabona- és söriparban, ennek elsődleges oka a növényi nyersanyagok időjárás érzékenysége.

Kedvezőtlenül befolyásolta a késztermék minőségét, hogy nem halad kellő ütemben előre a termelés-csúcsok levezetésére alkalmas tartalék feldolgozó kapacitás kiépítése. A feldolgozás technológiája nem mindenhol alkalmazkodik a gépi betakarítású nyersanyag minőségéhez, bár a konzerv-, hűtő- és cukoripar előkészítő vonalakat fejlesztett ki, illetve állított be a gépi betakarítású nyersanyag feldolgozásához.

Az import nyersanyagok beszerzésénél az ipar minőségi igényei devizális okok miatt a külkereskedelemben nem érvényesíthetők. Különösen kedvezőtlenül érinti e tény azokat a feldolgozókat, ahol szükségszerűen jelentős az importanyag felhasználás (pl. édesipar).

A minőséget kedvezően befolyásolja néhány iparban megvalósult műszeres, minőség szerinti nyersanyag átvételi rendszer.

– A műszaki fejlesztések közül jelentősek voltak a tejipar beruházásai (Veszprém és Mátészalkai Tejüzem), a Hajdúsági Cukorgyár üzembe helyezése, a Kaposvári Húskombinát vágóüzeme és sonkagyára, a Gyulai Húskombinát szárázáru-gyártó üzeme és a hűtőipar ezergavonos hűtőháza Miskolcon.

A feldolgozási technológiai vonalakon nem követte a munkaerőcsökkenést a szükséges műszerezés és automatizálás fejlesztése. Ez sok, a késztermék minőségét rontó technológiai hiba eredője.

A gyártástechnológia fejlesztését a népgazdaság teherbíró képességének és a gazdasági szabályozóknak megfelelően elsősorban a termelés mennyiségét fokozó, a minőségre közvetve ható megoldásokkal valósították meg.

– A csomagolás fejlesztésének üteme nem kielégítő, a gazdasági helyzet alakulása, az import anyagok hiánya számos területen visszalépést is okozott. A nagy volumenű képviselő import műanyagfóliák és granulátumok hazaira cserélése, néhány esztétikai hiányosságtól eltekintve, megfelelő ütemben folyik. Sok termékvédelmi, tájékoztatási és esztétikai hibát okoz néhány lényegesen kisebb volumenű képező, itthon nem, vagy nem elég mennyiségben gyártott anyag (pl. celofán) behozatalának leállítására.

– Az élelmiszeradalékok behozatalának csökkentése is minőségromlást okoz azokban az esetekben, amikor a kiváltásukra nincs megfelelő hazai vagy szocialista relációból beszerezhető anyag.

– Nem a szükségleteknek megfelelően fejlődnek a késztermék minőségét ényegesen befolyásoló nyersanyag és késztermék raktározási és szállítási körülmények. A tároló teretek, a szállítási feltételeket a feldolgozó kapacitással összhangban, vagy a meglévő elmaradások miatt gyorsabban kell fejleszteni. Az elmúlt évtizedben lényeges előrelépés ezen a területen nem történt.

– A gyártmányfejlesztés az élelmiszerkinálat szerkezetének változása (fogyasztói igények és gyártási feltételek) elsősorban a gazdasági szabályozók befolyása alatt áll. A vizsgált időszakban az új vagy választékbővítő termékek előállításának üteme a kívánatosnál lassúbb.

A vizsgált egy éves időszakra vonatkoztatott, összességében változatlan minőségi szint nem tekinthető megnyugtatónak, mert

– mind az ipari (belső), mind a hatósági minőségellenőrző szervezet csak az előírt követelmények (általában állami szabványok) betartásának ellenőrzését végzi. Ebből eredően a tényleges minőségi színvonalról nincs elegendő, számszerűen értékelhető információ;

– gazdasági megfontolásokból és kényszerűségből sok az eltérési engedély; az eltérési engedélyt viszont a minősítésnél figyelembe kell venni. Ezekben az esetekben a rendszerben változatlan minősített termék a valóságban romlott (pl. kávé).

### III.

Az élelmiszerellenőrzés megállapításának elemzése alapján az iparáganként javasolt minőségjavító intézkedések mellett a következő feladatokat kell megvalósítani annak érdekében, hogy a minisztérium ágazati felelőssége folytán gondoskodni tudjon a megfelelő és javuló élelmiszerelőállításról:

1. Tovább kell növelni a nyersanyag műszeres, minőség szerinti átvételi rendszerét, szigorúan alkalmazva a minőség szerinti differenciált árakat.

2. A gyártás- és gyártmányfejlesztést a minőségi követelményekkel összhangban, súlyozva kell végrehajtani.

3. A technológiai fegyverem be nem tartásából eredő minőségi hiányosságokért alkalmazott felelősségrevonást szigorítani kell. 1979-ben a hatósági intézetek 6773 esetben kezdeményezték eljárást a hiba elkövetőivel szemben. 2762 esetben tettek fegyelmi, illetve szabálysértési javaslatot és ebből 1631 esetben, nem egészen 60%-ban történt érdemleges elmarasztalás.

4. Felül kell vizsgálni a minősítés jelenlegi rendszerét, hogy az értékelésnél a tényleges minőségi színvonal mérhető legyen.

5. Ki kell dolgozni és meg kell valósítani az export termékek egységes minősítő eljárását. Az érvényes rendeletek és a sokéves gyakorlat alapján kialakult minősítő rendszer ugyanis export termékeink minőségi színvonaláról nem ad hasznosítható

információt a vezetés számára. Ismereteink csak arra szorítkoznak, hogy mennyi a minőségi hiba miatt meg nem felelt (reklamált!) termék mennyiség.

Összefoglalóan a minőségellenőrzésnek az élelmiszerek valós minőségi színvonalának regisztrálása mellett legfontosabb feladata, hogy a tények és okok feltárásával a termelésre visszahatva minőségszabályozást végezzen és ezzel közvetlenül javítsa a termékek minőségét.

E gazdasági szempontból nagy fontosságú feladatok ellátásához megfelelően fejlesztett minőségellenőrzési szervezetet szükséges működtetni.

## A minisztériumi iparágak minőség alakulásának részletes elemzése

### *Állatforgalmi és Húsipari Tröszt*

A húsipari termékek minősége 1979-ben *változatlan* volt. *Javult* a füstölt szárazkolbász, csemegeszalámi, étkezési sertézsír minősége; bázis időszakhoz képest *változatlan* a füstölt kolbászfélék, felvágottak, hurka és sajtfélék, *romlott* a vörösáruk és a pácolt füstölt termékek minősége. A forgalomba hozott sertés tökehúsok minősége összességében megfelelő volt, minőségi problémák az erősebben fagygyú marhahúsoknál jelentkeztek.

Szórványosan minőségi hibát okozott a sertésszalonnák korai sárgulása, ami a kutatások eddigi megállapítása szerint takarmányozási okokra vezethető vissza.

A minőség stabilitása és javítása érdekében szükséges a mezőgazdasági termelőkkel való jobb kooperáció, a szerződéses fegyelem megszigorítása, a vágómarha objektív minőségi átvételének bevezetése, a vállalatoknál a kémiai gyártásirányítás megkövetelése, a termelésirányítók ellenőrző tevékenységének fokozása, a minőségmutatóképességben egységes szemlélet kialakítása a hatósági minőségellenőrző intézetekkel.

### *Baromfifeldolgozó Vállalatok Trösztje*

A termékek minősége a komplex minőségmutató alapján *változatlan*, a kifogásolt tételek aránya csökkent. A változatlan mutatóérték arra vezethető vissza, hogy *javult* az előhűtött bontott és belezett csirke, *romlott* a fagyasztott csirke és *változatlan* a csirkeaprólék minősége. Jelentősen csökkent a jelölési hiányosságok száma, ami a kifogásolási arány javulását eredményezte.

A *minőség javítása* érdekében 1980-ban az egyenletesebb alapanyag biztosítására bővíteni kell a vállalatok és partnergazdaságok között több évre szóló szerződéseket, szorgalmazni kell a megfelelő súlyú végterméket biztosító hibridek beállítását. Előrelépésre van szükség a több éve krónikus gondot okozó fagyasztó és tárolótér mennyiség növelése, valamint az ipar és kereskedelem közötti hűtlánc további fejlesztése érdekében.

### *Borgazdasági Vállalatok Trösztje*

A boripari termékek minősége *romlott*. A komplex minőségmutató alapján romlott az asztali-, pecsenye- és minőségi borok, változatlan a pezsgők minősége.

A borok többsége változatlanul gyenge érzékszervi minőségű (iz- és zamategyengeség, fajtajelleg-hiány) és nem megfelelő stabilitású. A minőségi és a pecsenyeboroknál visszatérő volt a cukormentes extrakttartalom-hiány. A minőségi hibák – minden kategóriában – egyrészt a gyenge alapanyag minőségre, másrészt technológiai hiányosságokra vezethetők vissza. A Márka üdítőitalok minősége változatlan, de a rossz minőségű szőlősűrítmény miatt a Márka szőlő minősége erősen ingadozott, az érzékszervi hibák részaránya növekedett.

Az 1978. évi szüretelésű borok erőteljesen magukon viselték a rossz évjárat nyomait és következményeit.

A *minőség javítása* a szabványban alacsonyabb szinten előírt összes kénessavtartalom és minimális alkoholtartalom miatt a pincehigiénia magasabb színvonalra emelését sürgeti. A minőségbiztosítás terve szerint a mikrobiológiai fertőződések elkerülése érdekében el kell végezni a cementhordók hibás bevonatainak cseréjét, a meleg steril palackozás feltételeinek fokozatos megteremtését, a fertőtlenítőszeres skálájának bővítését és minden vállalatnál létre kell hozni mikrobiológiai laboratóriumot.

### *Cukoripari Vállalatok Trösztje*

A cukoripari termékek minősége *változatlan*, azonban mind az iparági, mind a hatósági minőségmutatót és a kifogásolási arányt figyelembe véve romló tendenciájú. Leggyakrabban a sötétebb színű, magasabb hamutartalmú, csomós állományú, hibás csomagolású és jelölésű tételeket kellett kifogásolni. Romlott a kristálycukor, javult a finomított kristálycukor és változatlan a mokka kockacukor minősége.

A *minőség javítása* érdekében folytatni kell a répaátvételi helyek korszerűsítését, a létszítítás és a bepárlás fejlesztését folyamatos centrifugák, zagysűrítők és Zsigmond-rendszerű bepárlók üzembehelyezésével. A szűk kapacitások feloldására bővíteni kell a mézskemencét (Hatvanban és Ácson) az előtermék főző állomást (Selypen). A cukorfőzés automatizálásának bevezetése szükséges az egyenletes szemcseméretű termékek előállítására, valamint energiatakarékosság szempontjából is.

Növelni kell a tárolókapacitást, javítani a csomagolás és a szállítás színvonalát.

### *Dohányipari Vállalatok Trösztje*

A dohányipar termékeinek minősége *romlott*. Az egyes termékek hálózati és iparági minőségmutatóinak összesített értékelése alapján romlott a Fecske, a füstszűrős Symphonia, a Munkás és a Symphonia cigaretták minősége, a Román és a Kossuth cigarettáké változatlan maradt.

A *minőségbiztosítás* érdekében fejleszteni kell a nyarsanyag minősítési pontrendszerét és szélesíteni a minőségi bérezés alkalmazását. A fermentálásra kerülő dohányteret további műszerek beszerzésével, a személyi feltételeket az átvételi és átdobozoló munkások részéről az azonos kezelést igénylő nagyobb tételek kialakítására kell törekedni.

### *Gabona Tröszt*

A gabonaipari termékek minősége *romlott*, növekedett a hatósági intézetek által tett kifogások száma is. Romlott a lisztek színe és vízfellevő-képessége, ezzel szemben növekedett a siker mennyisége és jobb a sütőipari érték. Javult a rizs minősége, az egyéb termékcsoporthoz tartozó cikkeké (asztali dara, hántolt termékek) változatlan szinten maradt.

A *minőség biztosítása* érdekében prémiumfeltételeket dolgoztak ki a céllisztekre, az étkezési búzacsírára, a sütőipari lisztekre, hántolt termékekre, melyek széles körű alkalmazása szükséges. Ezen túlmenően az egységes búzaminősítés tárgyi feltételeit további műszerek beszerzésével, a személyi feltételeket az átvételi és átdobozoló munkások részéről az azonos kezelést igénylő nagyobb tételek kialakítására kell törekedni.



## Magyar Hűtőipari Vállalat

A hűtőipari termékek minősége *változatlan*. A komplex minőségmutató kismértékű csökkenése alapvetően a kedvezőtlen paraj és zöldborsó nyersanyaghelyzetre, ezen változatlan minőségű termékek termelési volumenben való kisebb részesedésére vezethető vissza. Javult a gyorsfagyasztott zöldségfélék és félkészételek, romlott a készételek minősége. A gyorsfagyasztott szilvásgombóc állományhiba, deformáltság miatt alacsonyabb érzékszervi minőségben került forgalomba. A gyorsfagyasztott gyümölcsök minősége változatlan.

A *minőségi színvonal emelése* érdekében tovább kell erősíteni a kölcsönös előnyökön alapuló termeltetési kapcsolatokat, a jó minőségű nyersanyagok termelésének anyagi ösztönzését. Jelentős eredmények várhatók a feldolgozási technológiák gépi betakarításhoz való igazításának tökéletesítésétől, az ipar céljainak megfelelő fajták kijelölésének és elterjesztésének folytatásától, a nyersanyagok objektív átvételi rendszerének további fejlesztésétől. Megvalósításra vár a kihelyezett gyártások műszaki és szervezeti színvonalának emelése a rendszeres minőségellenőrzés megteremtése.

## Növényolajipari és Mosószergyártó Vállalat

A vállalat élelmezési termékeinek (étolaj, margarin) minősége *javult*.

A hatósági ellenőrzés kifogásolási aránya – elsősorban az étolajpalackok zárókupak hibái miatt – nőtt, de lényegesen kisebb (1,7%), mint a többi iparágé. A hálózati és az iparági minőségmutatók összesített értékelése alapján az 1 l-es napraforgó étolaj és a Liga margarin minősége javult, a Rama margarin és a 0,75 l-es napraforgó étolaj minősége változatlan.

A *minőségbiztosítás* érdekében – a beruházásokon (a Martfői Növényolajgyár üzembe helyezése, a Rákospalotai Növényolajgyárban új derítő üzem létesítése) kívül – a vonatkozó vezérgazdatói utasítás maradéktalan betartása szükséges.

## Söripari Vállalatok Trösztje

A söripar termékeinek minősége összességében *változatlan*. A hatósági kifogásolások száma azonban nőtt a Kinizsi, a barna és a Magyarországon palackozott import söröknél. Változatlan minőségben kerültek forgalomba a világos sörök és a söripari üdítőitalok. A söröknél továbbra is gyakori kifogásolási ok a címkézetlenség és a jelölés hiányossága. Az üdítőitaloknál az összetételi hiba a leggyakoribb. Mindkettőnél növekedett az érzékszervi hibák részaránya. Az érzékszervi hibás sörök jelentős része a Nagykanizsai Sörgyárból került ki, ahol a mennyiség érdekében túlfeszített termelési ütem és a több éve elfekvő palackok újbóli felhasználása komoly minőségi problémákhoz vezetett.

A malátagyártás *nyersanyagául* szolgáló sörárpa minőségi jellemzői (fehérjegtartalom, csirázóképesség) a kedvezőtlen időjárási viszonyok következtében romlottak. A hazai termesztésű komló mennyisége nem fedezte a szükségletet, minősége mind beltartalmi vonatkozásban (alfa-savtartalom), mind pelyvasság és idegenanyag-tartalom tekintetében romlott. A hiányzó hányadot import komlóval és a magas keserűértékű fajtákból az NSzK-ban való kivonatkészítéssel pótolták.

A *minőség javítása* érdekében a gyártástechnológia korszerűsítésén túlmenően a műszaki-higiéniai színvonal emelésével, a tankautótér kapacitásának növelésével biztosítani kell a minőség megőrzését a fejtőkirendeltségi palckozás esetén is.

## Tejipari Vállalatok Trösztje

A tejipari termékek minősége *változatlan*. A hatósági intézetek megállapításai szerint csökkent a csomagolási, jelölési hiba miatt kifogásolt tételek száma, de növekedett az érzékszervi hibák gyakorisága, különösen a vajnál és az ömlesztett sajtánál.

A pasztőrözött tej minősége változatlan, javult a tehéntúró minősége. Romlott a tejföl és az ömlesztett sajtok minősége.

A *felvásárolt tej* mennyisége az előző évhez képest 5,3%-kal nőtt. Ezzel a tejpar felvásárlási tervét 99,1%-ra teljesítette. A felvásárolt tej fizikai tisztasági fokozat szerint 92,5%-ban volt I. osztályú. A hűtött tej mennyisége 113 millió literrel nőtt. A növekedés a nagyüzemi tejek arányának és mennyiségének gyarapodására, továbbá a csarnoki hűtőberendezések üzembehelyezésére vezethető vissza. A felvásárolt tejet a rendelkezésre álló ipari kapacitással sikerült maradéktalanul feldolgozni.

A *minőség biztosítása* érdekében növelni kell a tejipari alaptéchnológiák (tej-átvevő vonalak, előhűtés, előtárolás, pasztőrözés stb.) kapacitását. Gyorsítani kell a termékek fogyaszthatósági idejének növelését célzó műszaki intézkedések megvalósítását (pl. krémsajt utópasztőrözése Dunaiújvárosban, ízesített krémtúróké Székesfehérvárott, a fűszerezett krémtúróké Szegeden). A nagyszámú vizsgálati adatot számítógépes feldolgozással és matematikai-statisztikai értékeléssel közvetlenül hasznosítani kell a tejipari minőség szabályozás továbbfejlesztéséhez és a termékek minőségének további javításához.

### *Konzervipari Vállalatok Trösztje*

A konzervipari termékek minőségének színvonala *változatlan*. Javult a dzsemek, zsek, gyümölcslé, szörp és száraztészta, *változatlan* a belfőztek, főzelékek, sűrített paradicsom, húskonzervek, *romlott* az ételkonzervek és a hőkezelt savanyúságok minősége. A száraztészta minőségjavulása csak a korszerű, gépi készítésű termékekre vonatkozik, az elavult, hagyományos technológiával készült száraztészta minősége sok esetben kifogás tárgyát képezte.

A minőség biztosítása és javítása érdekében fontos feladat, hogy a vállalatok minőségellenőrző szerveinek munkáját egységesítő és erősítő vezérigazgatói utasítást maradéktalanul megvalósítsák; a termékek csomagolás színvonalának javítására az esztétikailag nem megfelelő címkék áttervezését megoldják; a paradicsom és fűszerpaprika termékeinél részben minőségi hibákra visszavezethető értékesítési problémák léptek fel. Ezek megoldására egy-egy rendszerlemző csoportot hoztak létre, s ezáltal is tovább kell javítani a sűrített paradicsom és fűszerpaprika termékek minőségét az exportlehetőségek bővítése érdekében.

### *Magyar Édesipari Vállalat*

Az édesipari termékek minősége *változatlan*.

A technológiai vonalak korszerűsítésének eredménye a táblás és töltött csokoládé, valamint a csokoládéfigurák minőségjavulásában mutatkozott meg. Javult továbbá a kávészerek, süteményporok, csokoládés és zselé szaloncukrok, rágógumik és a pudingporok, minősége. Változatlan a zselék, diszdobozok, kakaóporok és töltött otyák minősége. Romlott az apró, tömör csokoládék, cukordrzsék, töltetlen cukorkák, nugát és darabárúk, valamint a kandírozott szaloncukrok minősége. A tapasztalt hibák többsége nem megfelelő összetételi és érzékszervi tulajdonságokból származott. Az év folyamán csökkent a tömeghiányos, csomagolás- és jelöléshibás tételek száma. Még mindig előfordult a termék gyártási idejének előredátumozása (BUCSOK).

A *minőség javítása* érdekében fokozni kell a kihelyezett üzemek és berraktárak ellenőrzését, a nyers- és csomagolóanyagok átvételénél a minőségi kikötések következetes érvényesítését és a technológiai fejelem még következetesebb betartását.

### *Szeszipari Vállalatok Trösztje*

Az ételmezési termékek minősége *változatlan*. Javult a likőrök és az ecetkészítmények, romlott a pálinkák, a sajtolt sütőélesztő és az üdítőitalok minősége. A

szesz italoknál a hibaokok között továbbra is elsődleges a csomagolás-jelölési hiba, de nőtt az összetételi hibák száma is. Az üdítőitalokra az érzékszervi és csomagolás-jelölési hibák a jellemzőek. Megszűnt az ecet térfogatigadozása.

Az italgártás hazai és import nyersanyagainak többsége mennyiség szempontjából megfelelő volt, problémát okozott azonban ütemezett szállításuk (citromsav) és ingadozó minőségük (karamell, eszencia, Sztár-paszták). A kubai import szesz minősége az előző évhez hasonló, jellegzetes cukornád-melaszra emlékeztető ízű és illatú volt. A minőség javítása érdekében finomítását Szabadegyházán kezdték meg.

A Tröszt 1980. évi *minőségbiztosítási és -javítási intézkedésének terve* – a korlátozott anyagi lehetősége miatt – elsősorban az élesztő és keményítő gyártásra korlátozódik. Fontos feladat a jelölési kötelezettség betartásához szükséges tárgyi feltételek (megfelelő papír, festék, gép) biztosítása. A minőségi színvonal emelését gátló tényező közül további intézkedések szükségesek a Mátravidéki Féművek csavarzárai méretpontosságának növelése, a szűk érlelőkapacitás bővítése, valamint az italgártáshoz felhasznált kubai importeszsz gyengébb érzékszervi tulajdonságainak javítása érdekében.

## A nem minisztériumi iparágak minőségalkulásának részletes elemzése

### Tanácsi ipar

A tanácsi iparban előállított élelmiszerek minőségi színvonala összességében *változatlan*, a kifogásolási arány 13,4%-ról 13,0%-ra csökkent, de még mindig közel kétszerese a minisztériumi ipar értékének.

A termelés és az ellátás szempontjából két alágazata kiemelkedő jelentőségű: a sütőipar és az üdítőipar.

A *sütőipar* termékeinek minőségi színvonala összességében változatlan. *Javult* a minőség Borsod, Pest és Veszprém megyében, valamint Budapesten; *változatlan* Baranya, Bács, Csongrád, Fejér, Hajdú-Bihar, Szolnok, Nógrád, Somogy, Tolna, Vas és Zala megye területén; *kissé romlott* Békés, Győr-Sopron, Heves, Komárom és Szabolcs-Szatmár megyében, de ez utóbbiban a kifogásolt termékek aránya még így is jóval az országos szint alatt maradt.

Az egyes termékcsoportok minőségalkulását tekintve *javult* a zsíros fehértermékek és kis mértékben a kenyér minősége is. A vizes fehértermékeké változatlan. Az egyéb termékcsoportba tartozó morzsa minősége – elsősorban az összetételi hibák miatt romlott, viszont csökkentek a száraztészta minőségi kifogásai. Az élelmiszerellenőrző intézetek a kenyeret legtöbbször a tömeg és jelölési hibák miatt kifogásolták, de jelentős volt az érzékszervileg hibás tételek aránya is. A vizes és zsíros fehértermékekénél nagy volt a tömeghiány miatti kifogások aránya is. Az egyéb termékcsoportba tartozó morzsánál és a tartós édesipari cikkekénél növekedett a csomagolás és jelölés miatti kifogások részaránya.

Az *üdítőitalok* minősége *romlott*, a kifogásolási arány 8,9%-ról 14,3%-ra nőtt, elsősorban a nem megfelelő minőség alapanyag (pl. szőlőszűrtmény) felhasználása miatt.

Romlott a szőlő és egyéb hazai gyümölcsalapú termékek minősége, emelkedett – a citrusféléket kivéve – az érzékszervi hiba részaránya, s általánosan jellemző a mikrobiológiai szempontból nem megfelelő üvegtisztaság.

A három legnagyobb vállalat (FÁJIV, Békés és Hajdú-Bihar megyei) változatlanul megfelelő színvonalon dolgozott, citruskészítményeik kiemelkedően jó minőségűek voltak.

A *minőség biztosítása* és fejlesztése érdekében szükséges a hatékony minőségi bérezés általános alkalmazása, a mikrobiológiai vizsgálatok bevezetése, valamint a megfelelő minőségű koronadugó biztosítása.

A mezőgazdasági feldolgozó üzemek termékeinek minősége *változatlan*. A kifogásolási arány 14,5%-ról 14,6%-ra nőtt. Csekély mértékű javulás (pl. tejipar, üdítőitalipar) ill. a minőség stabilizálódása elsősorban azokban az iparágakban következett be, amelyeknél a nyersanyagellátás biztosított volt és arányban állt a feldolgozó kapacitással. Változatlan minőségű a bor (főbb hiányosságok: alacsony cukormentes extrakttartalom, palackéretlenség, hiányos jelölés), konzerv (ezen belül a savanyúságok minősége romlott), hús (csökkent az érzékszervi hibák aránya, viszont az összetételi és a jelölési hibaszázalék nőtt) és a sütőipari termékek (leggyakoribb a tömeghiány) minősége. Romlott néhány más termék minősége a nagymértékű rizskifogásolás (érzékszervi hiba – Szarvas–Pankotai ÁG) és a szárasztésza minősége a nagy törmelék- és nedvességtartalom miatt. Utóbbinál durva minőségi hibák (penész – Tabajdi „Aranykalász” Tsz; szinezéktartalom – Kis-kunfélegyházi „Vörös Csillag” Tsz) is előfordultak.

A *minőség színvonal* további *emelése* érdekében szükséges – az anyagi erőforrások hatékonyabb koncentrálásán túlmenően – a minőségellenőrzés személyi és tárgyi feltételeinek jelentős mértékű javítása, ösztönző érdekeltiségi rendszer kialakítása és bevezetése, valamint az Élelmiszer törvényben előírt jelölések betartása.

### *Szövetkezeti ipar*

Az általános fogyasztási és kisipari szövetkezetek termékeinek minősége *javult* a kifogásolási arány 20,7%-ról 16,1%-ra csökkent, de változatlanul a legnagyobb. Súlyos hiányosság, hogy a közfogyasztásra szánt pálinkák kötelező minőségvizsgálatát nem végzik el.

Változatlanul az alacsony műszaki, termelészszerkezési és irányítási színvonal okoz gondot, utóbbi összefüggésben a helyi – döntő többségében szakképzetlen – munkaerő kényszerű foglalkoztatásával.

### *Magánipar*

A magántermelők és a kisiparosok által előállított és értékesített élelmiszerek minősége *romlott*, a kifogásolási arány 14,8%-ról 22,0%-ra nőtt.

Az előállítás általános körülményei változatlanul igen kezdetlegesek, a szabványok ismerete és alkalmazása elégtelen. Továbbra is a termékek összetételi hiányossága a jellemző.

## A hatósági élelmiszerellenőrzés egységesítésének tapasztalatai és feladatai\*

VAJDA ÖDÖN

MÉM Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Központ, Budapest

Az élelmiszereknek a lakosság életében, a munkaerő újratermelésében, az egyén és a társadalom fejlődésében betöltött szerepéről, az egyéb fogyasztási cikkektől megkülönböztető sajátosságairól már sokszor és sok helyen esett szó, számos cikkben, tanulmányban szerepelt (1). Itt csupán utalni szeretnék ezekre annak megvilágítására, hogy miért van akkora jelentősége a hatósági élelmiszerellenőrzésnek mind az egyén, a fogyasztó, mind a társadalom szempontjából. Nyilvánvalóan minden egyéb szempontot megelőzve a lakosság egészség és életvédelmét szolgálja és, mint minden ilyen jellegű ellenőrzés – szükségszerűen – állami beavatkozással történik, illetve állami-hatósági intézkedéseket von maga után (mint pl. a környezetvédelmi, egészségügyi ellenőrzések, a járványveszély, radioaktív veszély vizsgálata, figyelése, ellenőrzése stb.).

Az élelmiszerellenőrzés jelentőségének és meghatározott koncepció szerinti fejlesztésének fontosságát, aktualitását a fentiekben túlmenően egy sor, az élelmiszeripar nagyiparrá fejlődésével, a nagyüzemi, korszerű mezőgazdaság kialakulásával együttjáró tényező is indokolja.

Elsősorban megnőtt a *táplálkozás differenciálódása és igényessége*, ezzel együtt az élelmiszerek bonyolultsági foka. Emelkedtek a *minőségmegőrzési követelmények*, a fogyasztó az élelmiszereket hosszabb időn keresztül, változatlan értékben kívánja megőrizni.

Megnőttek a *szállítási távolságok*, kiterjedt a nemzetközi árucserre forgalom, növekedtek a minőségi követelmények egyrésztől, de másrésztől növekedett a minőségre kedvezőtlenül ható tényezők száma.

A minőségi igények mellett ugrásszerűen nőtt a mennyiségi követelmény, tehát az ellenőrzés szerepe a *vesztések csökkentésében* nem értékelhető eléggé. A megfelelő védelem hiánya óriási veszteségeket okozhat. Indiában a 60-as években a gabonafélék és egyéb magvak 6,6%-a ment tönkre kártevők pusztítása miatt és, ha figyelembe vesszük, hogy a világ cereália termelésének 6%-a pusztulhat el rágcsálók és más kártevők révén, ez többet tenne ki, mint Afrika aratásának másfélszerese.

Talán első helyen kellett volna említeni az emberi *egészség rizikófaktorait*, mint a történelmi tradíciókból kifejlődött hatósági *élelmiszerellenőrzés* fejlesztésének alapvető indoklását. Megnőtt a rizikófaktorok száma és mennyisége egyaránt.

Nőtt a kockázat a *tömegtermelés és a termelés koncentrációja* miatt, ez a tömeges egészségrontás lehetőségeit hordja magában:

\* Szerzőnek az Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek III. Tudományos Konferenciáján (Győr, 1979. október 10.) elhangzott előadása alapján.

- az adalékanyagok számának és mennyiségének növekedése miatt, (a FAO tájékoztatást ad egy 12 000 gyermeket érintő mérgezésről, amelyet arzéntartalmú foszfátadalék okozott);
- az élelmiszeripar nyersanyagait szolgáltató nagyüzemi mezőgazdasági termelésben felhasznált hozamnövelő és veszteségsökkentő vegyszerek számának és mennyiségének növekedése miatt (peszticidek, herbicidek stb.);
- a környezetszennyeződés progresszív üteme miatt, más iparágak rohamzerű fejlődése során n a mérgező anyagok száma és mennyisége (higany, arzén, ólom, kadmium stb.);
- megnőnek a szállítási távolságok és ez ugyancsak növeli az élelmiszer védelmének szükségességét a fogyasztó egészségvédelmére;
- a csomagolóanyagok felhasználásának kiterjedése azoknak nemcsak mennyiségét, hanem számát is növeli;
- növekszik a radioaktivitás veszélye az élelmiszeripar nyersanyagaira;
- a nemzetközi áruforgalomnak már említett kiterjedése újabb rizikófaktort jelent, megjelenhetnek mérsékelt égővi országokba melegégővi országokból importált olyan egészségrontó anyagokkal szennyezett élelmiszerek, amelyek – esetleg – addig nem, vagy kevéssé fordultak elő az importáló országokban (pl. mikotoxinok).

Ha az élelmiszerellenőrzést komplex módon szemléljük – és csakis így szemlélhetjük – mindezeket a rizikófaktorokat és olyanokat, amelyeknek megemlítésére sem kerülhet itt sor, egyaránt figyelembe kell venni a hatósági élelmiszerellenőrzés egységesítése és fejlesztése során.

Figyelemreméltó a hatósági élelmiszerellenőrzés és a társadalom szerkezete közötti összefüggés, a *hatósági élelmiszerellenőrzés politikai tartalma*, aminek részletes kifejtésétől el kell tekintenem. Ezt annál is indokoltabbnak tartom, miután – akárcsak az élelmiszerek szerepét – ezt is számos tanulmányban, cikkben, előadásban kifejtették (2). A téma tárgyalásához azonban elengedhetetlen arra rámutatni, hogy a hatósági feladatok ellátása, konkrétan a hatósági élelmiszerellenőrzés, az állam beavatkozása polgárai védelmében és érdekében, s ez az adott társadalmi rendszerrel szoros és dialektikus összefüggésben van. Társadalmunk szocialista, következképpen ez a funkció is szocialista tartalmú, tehát dominál a preventív, megelőző, sőt ennél messzebbre nézve, a segítő jelleg. Ez azonban a represszív kötelezettségnek sem mértékben, sem súlyában nem jelenthet semmilyen engedményt.

A hatósági élelmiszerellenőrzés preventív, segítő jellege a fogyasztó védelmében alakul és fejlődik ki, mégpedig a fogyasztónak

- a szocialista társadalom jellegéből származó – kettős érdekét védi:
  - a) a fogyasztó egészségének és gazdasági érdekeinek közvetlen védelme;
  - b) a fogyasztónak, mint a szocialista állam polgára kollektív gazdasági érdekeinek a védelme: a selejt csökkentése, minőség biztosítása, fejlesztése útján az export biztosítása és fokozása, olyan gazdasági optimum figyelembevételével, amely az adott időben és helyzetben megszabható kompromisszumot jelenti a minőség és gazdaságosság összefüggésében.

### **Hatósági élelmiszerellenőrzés hazánkban**

Ezzel a témakörrel is számos cikk, tanulmány foglalkozott (3, 4, 5), bár egy összefoglaló monográfiának a megírása még várat magára. Itt – csupán bizonyos tanulságok és következtetések levonására – néhány önkényesen kiemelt adatot és tényt szeretnék közreadni.

Az első, mai értelemben vett hatósági élelmiszerellenőrző állomások a múlt század második felében alakultak ki és általában a kísérletüggyel szimbiózisban

létesültek a Földművelésügyi Minisztérium égisze alatt. Így jött létre, az első FM alá tartozó vegykísérleti állomás Mosonmagyaróvárott (1873), majd a Budapesti Székesfőváros törvényhatósága által létrehozott Vegyészeti és Tápszervizgálati Intézet (1874). A pécsi intézet 1875-ben létesült és tejjvizsgálatokra korlátozódott tevékenysége, a szegedi intézet 1884-ben, a debreceni 1894-ben jött létre. Ez utóbbról el kell mondani, hogy csírái visszavezethetők 1869-re, amikor Vedrédy Vince egyetemi tanár megbízást kapott hatósági élelmiszervizsgálatok elvégzésére egyetemi tanszékénél. A tudomány akkori állása és szervezete alapján gyakori volt, hogy egyetemi, vagy akár középiskolai tanszékek, laboratóriumok kaptak ilyen jellegű megbízásokat. Voltaképpen Molnár János, Budapest első városi vegyész a Rókus kórház gyógyszerészeként, Balló Mátyás, a Fővárosi intézetének első igazgatója a belvárosi főreáliskola tanáraként kapott megbízást a hatósági élelmiszerellenőrzési feladatok elvégzésére.

A székesfehérvári állomás 1912-ben, ugyanebben az évben a kecskeméti állomás létesült, majd 1914-ben a miskolci, 1932-ben a békéscsabai, 1938-ban pedig a kaposvári vegykísérleti állomás jött létre. A már említett, tanszékeken működő, hatósági vagy félhatósági élelmiszerellenőrzést végző intézményeket az akkori Földművelésügyi Minisztérium szervezte állomásokká az 1895. évi XLVI. tc. alapján.

A meglehetősen heterogén és laza összeköttetésben álló intézmények között összhangot kellett teremteni és ennek első lépése az Országos Chemiai Intézet megalapítása volt 1892-ben, amelynek feladatai közé tartozott az állomások szakmai irányítása is, amit megszüntetéséig (1949) látott el. De a további koordináció, egységes eljárás biztosítására 1897-ben megszületett a Mezőgazdasági Kísérletügyi Központi Bizottság, 1914-ben pedig a Kísérletügyi Tanács. 1912-től az Országos Chemiai Intézet Központi Vegykísérleti Állomás-ként is működött, éppen az állomások egységes elvek szerinti működésének szervezetszerű biztosítására.

Az ellenőrző intézetek (állomások) – általában – városi vagy törvényhatósági intézmények voltak, amelyek a Földművelésügyi Minisztérium szakmai irányításával működtek és bizonyos mértékig együttéltek a kísérletüggyel. Ezeknek az állomásoknak a korlátozott ellenőrzési területe a két világháború között az élelmiszerek és mezőgazdasági termények teljeskörű ellenőrzésévé teljesedett ki. Az összhang biztosítására, viták eldöntésére a FM-ben Kódex Bizottság (Állandó Felülvizsgáló Tanács) létezett és döntései alapját az Országos Chemiai Intézet szakkvéleménye adta.

A felszabadulás után az állomások *megyei tanácsi intézetekké* alakultak át (1950) és szakmai irányításukat az Élelmiszeripari Minisztérium vette át, az ágazati felelősséget ez a tárca képviselte. Az élelmiszerellenőrzés és a társadalmi szerkezet közötti dialektikus összefüggésnek megfelelően az élelmiszerellenőrzés szocialista tartalommal telt meg. A tendencia egyértelműen a szakmai irányítás eddigénél szignifikánsan nagyobb mértékű központosítása volt, az intézetek egységesen működő és eljáró hálózattá való szervezése.

Ennek szükségességét egyaránt érezték az intézetek és az ágazati felelősséget képviselő irányító minisztérium. Ez az egységesítés, az egységes eljárások kialakítása a 60-as években szerveződött az Élelmiszerügyi Minisztérium irányelvei és intenciói alapján. Elsősorban a mintavétel, a minták feldolgozásának és vizsgálati eredményeinek számbavétele, az egységesen kialakított jelentérendszer jelentették az egységesítést. Ezeknek kialakításában nagy szerepe volt az akkor 11 intézet legnagyobbikának: a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetnek.

A centralizálás igénye egyre inkább jelentkezett és a Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület VII. Tudományos Ülésszakán már konkrétan felmerült egy központi Minőség Felügyelő létrehozásának szükségessége (6).

Új szakaszt jelentett a G.B. 43/1969. sz. határozata a minőség biztosításáról, illetve fejlesztéséről, ennek érdekében rendszeres ellenőrzésről és az illetékes miniszter ágazati felelősségéről.

A mezőgazdaság- és élelmiszertermelés teljes vertikumának kifejlesztésére létrehozott Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium létrehozta a *hatósági élelmiszerellenőrző rendszert* az intézetek hálózatára építve, a 3171/1969. MT. sz. határozat alapján. Ennek az előadásnak a terjedelme nem engedi meg a vonatkozó jogszabályoknak az ismertetését, még tételeus felsorolásukat sem, ezek amúgyis közismertek. Ebben az időszakban gyorsütemű fejlődés következett be és ebben nem kis szerepe volt a központosított szakmai irányításnak. Ez a fejlődés számokban is lemérhető és a teljesség igénye nélkül, csupán ennek érzékeltetésére álljon itt néhány adat:

1970 – 1979 között 6 új intézet létesült és ezzel az intézetek száma 17-re nőtt, 4 új épület készült el meglevő intézetek elavult igényeknek nem megfelelő épületei helyett,

2 épületet teljesen rekonstruáltak. Ez a folyamat nem állt meg, jelenleg további három intézet új épületének tervezése, illetve felépítése van folyamatban.

Nyilvánvaló, hogy a létszám is ennek megfelelően nőtt, azonban ennél sokkal többet mondhat a vizsgált mintaszám, az ellenőrzés fejlődése:

	1970	1978
Vizsgált minták száma	61 790	294 777
Hatósági intézkedések száma	5 318	4 657
Elvégzett vizsgálatok száma		kb. 2 millió

A kifogásolt minták aránya 1971. évi 12,1%-ról 1978-ra 6,5%-ra csökkent. Hadd említssem meg itt az élelmiszerellenőrzés nagy alakjának, Balló Mátyásnak 1988-ban írott azt a megállapítását, hogy „a kifogásolás 18,5%-ra csökkent és ez alá aligha fog esni.”

Igaz, hogy – mint ezt mindnyájan tudjuk – a kifogásolt minták arányszámát több olyan tényező is befolyásolja, amelyek a tényleges minőségtől függetlenek (pl. szabványmódosítások, felmentések stb.), ezt a fenti adatok információértékénél figyelembe kell venni, de a tendencia egyértelmű. Erre enged következtetni a hatósági intézkedések számának csökkenése is.

A fejlődés tehát ígértes, az eredmények elismerésre méltóak és köszönet illeti mindazokat, akik ebben az időszakban – és az azt megelőzőekben is – fáradhatatlanul, az ügyért való lelkesedéssel és szenvedéllyel eltolva, egymással is vitázva elveik és meggyőződésük érvényesítésére olyan sokat tettek a MÉM illetékes főosztályain, az ÉVIKI-ben, a KÉVI-ben, de mindenképpen a Hálózat intézeteiben.

Az eredmények és adatok mutatók és egy pillanatra érdemes volt elidőzni egy új szakasz, a hatodik öt éves terv küszöbén ezeknél. A múlt villanásszerű áttekintése nemcsak, sőt legkevésbé a fejlődési folyamatot, kronológiát volt hivatva ismertetni, hanem a tapasztalatok és következtetések leszűrését:

– a *hatósági élelmiszerellenőrzés egységes eljárása elengedhetetlen* és ebben az értelemben az élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek hálózata központi-szakmai irányítása a MÉM ágazati felelősségének körébe tartozik. Ebből következik az integráció szükségessége és ezen nem kizárólagosan a hálózati intézetek integrációját kell érteni. Egyidejűleg biztosítani kell a hatósági élelmiszerellenőrzés függetlenségét, amelyet a megyei tanács felügyelete is hivatva van biztosítani:

- az irányítás központosításával a rendelkezésre álló források koncentrálhatók;
- a szellemi és anyagi kapacitások a centralizált irányítás következtében szuperponálódhatnak;
- a hatósági Hálózat bekapcsolható a minőség szabályozás körébe és a felhalmozódott információs ismeretanyag – éppen az integráció lehetősége folytán –



teljes körben felhasználható központilag meghatározott feladatokhoz, célok elérésére;

- a hálózati intézetek tevékenysége, eredményeik, tapasztalataik, felhasználhatók – éppen az imént említett preventivitásának és segítő jellegnek megfelelően – a termelés-, technológia-, gyártás- és gyártmányfejlesztésben.

Áttekintve az eredményeket és nehézségeket, levonva a következtetéseket, az eddigi tapasztalatokból kiindulva lehet és kell a fejlesztés irányait meghatározni, a hatodik ötéves tervre összeállítani a koncepciót.

### **Az egységsítés, centralizálás tapasztalatai, hiányosságok és eredmények**

Az élelmiszerellenőrzés fő irányának meghatározása alapvető kérdés, koncepcionális probléma. A kérdés voltaképpen úgy merül fel, hogy élelmiszerfelügyeletre (food inspection), vagy élelmiszerellenőrzésre (food control) kell-e a hatósági élelmiszerellenőrzést alapozni, irányítani. Az előbbiekben igen vázlatosan, de célraorientáltan ismertetett eddigi fejlődés tapasztalatai, továbbá a külföldön, más államokban alkalmazott rendszerek és ennek az előadásnak az elején elmondottak egyaránt arra utalnak, hogy a hatósági élelmiszerellenőrzés fejlesztése az élelmiszerellenőrzés (food control) útján kell, hogy történjék. Abból az egyszerű tézisből kiindulva, hogy ha ipari termelésben a nyersanyag és egyéb anyagok minősége megfelel, továbbá a gyártási paraméterek előírászerű értékeit biztosítják, a késztermék szükségszerűen megfelel az előírásosnak, nyilvánvalóvá válik, hogy nem a késztermék ellenőrzésére kell minden erőt összpontosítani (food inspection), hanem az élelmiszerellenőrzésre (food control). Azonban az is nyilvánvaló, hogy ez semmiképpen sem jelentheti a késztermék ellenőrzés megszüntetését, hanem a két ellenőrzési rendszer összekapcsolását és az első, kezdti időszakban az élelmiszerellenőrzés oknyomozó jellegének a gyorsütemű továbbfejlesztését.

Az élelmiszerellenőrzés előbbiekben már hivatkozott szocialista tartalmát mérlegelve, az ipari és hatósági élelmiszerellenőrzés szinkronizálása járhatónak tűnt és tűnik, hiszen ellentétekről igen, de antagonisztikus ellentétekről nem lehet szó.

Tehát a termékcentrikus – tradicionális és ma már ókonzervatívnek nevezhető – szemlélet helyett az ipari, termelési szemlélet előbbiekben kifejtett megfontolásainak gyakorlati alkalmazására van szükség. Alapvető ebben a szemléletben az a tény, hogy ott kell az ellenőrzést koncentrálni, ahol a minőséget megtermelik, mert azt utólag a termékbe beleellenőrizni nem lehet. Nem véletlen, hogy exportra termelő üzemünket a vevő rendszeresen ellenőrizteti és az ellenőrzés során a késztermék vizsgálatára gyakorlatilag nem, vagy ritkán kerül sor, annál mélyebben és alaposabban a termelési folyamat műszaki és élelmezésésségügyi ellenőrzésére.

Míndez a koncepcióváltás szükségességét indokolja, az *egységsítés* kibontakozását, bizonyos területeken a központosítást, az *egész Hálózat integrációját* a tradicionálisnál szignifikánsan szorosabban és intenzívebben. Itt már nem egyszerűen a Hálózat intézeteinek alkalomszerű, vagy egyes esetekre megtervezett együttműködéséről van szó, hanem azonos irányelvek, azonos módszerek alapján történő egységes eljárásban integrálódó közös működéssről, ami a hatékonyságnak, az eredményeknek nem egyszerű addícióját, hanem szuperponálását jelenti. Ebbe az integrálódásba az egész élelmiszerellenőrzés be fog kapcsolódni, különösen a célkitűzéseket, feladatokat és az eredmények összesítését és hasznosítását tekintve, megengedve, hogy ennek a beérése még időt igényel.

Magyarán szólva, annak a fejlesztési koncepciónak, a centralizáció, illetve a decentralizált ellenőrzés integrációja az alapja.

Ez nem mond ellent annak a „kettős irányításnak”, amelyeket a jelenleg fennálló jogszabályok körülhatárolnak a mezőgazdasági és élelmezésügyi miniszter

teljeskörű ágazati felelőssége és irányítása mellett. Ezt az Élelmiszer törvény fogalmazza meg és jól szabályozott felügyeleti, irányítási rendszer működik. Esetenként felmerülhetnek viták, de ezek egyáltalában nem jellemzőek. Tisztában kell lenni a hatósági élelmiszerellenőrzés jelenlegi helyzetének értékelése és fejlődési útjának kijelölése során azzal, hogy az ágazati felelősség és központi irányítás nem egy csatornán jut el a helyi szervekhez.

Jelen esetben egyik csatorna vezet az intézethez, a másik pedig a megyei szakigazgatási szervezhez. Alapvető ellentmondás tehát nincs és nem is lehet az élelmiszerellenőrzés feladatainak kijelölése, végrehajtása és számbavétele során ugyanis a fejlesztés koncepciójának kidolgozása, majd a végrehajtása során sem. Feltétlenül el kell mondani, hogy az eddigi tapasztalatok szerint ilyen nehézségeket, ellentmondásokat nem is találtunk, ha egyáltalában fel-felmerül ezzel kapcsolatos probléma, az egyedinek tekinthető. Kétségtelen azonban az is, hogy a követelmények egyeztetésére és központi meghatározására még nem tettünk meg mindent, de a tervek már így, ennek a követelménynek megfelelően készülnek és a teljeskörű információs rendszer kidolgozása folyik.

A feladatokat célraorientáltan adjuk ki és a jövőben feltétlenül át kell térni a mutatószámokra alapozott tervezésre, amelyek magukban foglalják az intézetek jellemzőit és ezzel bizonyítjuk a reális feladatokat, ellenőrzési követelményeket. Azt is tartalmazniuk kell a terveknek, ami nem közvetlenül napi ellenőrzési feladat, de a fejlesztéshez és fejlődéshez elengedhetetlen.

A már többször említett egységes eljárást a *mintavételben*, az ellenőrzésben, a vizsgálatokban és az értékelésben, az információk készítésének tartalmában és módjában kell megvalósítani. Az ellenőrzés fogalmának pontos körülhatárolására is szükség van, és ebben szerepet játszik a gyakoriság is. Azt is tisztázni kell ebben a fogalomkörben, hogy az ellenőrzés nem feltétlenül és nem mindig jár együtt késztermék mintavételével. A mintavétel problematikáját a hatósági élelmiszerellenőrzés területén meg kell oldani. A minta reprezentatív jellegét matematikai-statisztikai alapon biztosítani kell, ám a jelenleg alkalmazott mintavételi eljárások mintamennyiségének feldolgozására szánt szellemi és anyagi kapacitás nincs arányban az információ értékkel. Tehát közel azonos információ tartalmú hatósági mintavételi eljárás kidolgozása látszik szükségesnek.

Az *élelmiszeranalitikai, vizsgálati módszerek* egységes kezelése az egységes eljárás alapja. Természetesen, mint erre már utaltam, sokkal szélesebb körről van szó, mint a rutinvizsgálatok elvégzése, a módszerfejlesztés szoros, integrans része ennek a feladatnak mind az összetevők, mind az adalékanyagok, mind a szennyezők, legyenek azok vegyi, vagy mikrobiológiai szennyezők, vizsgálati módszereit illetően is. Ez nem egyszerűen élelmiszerbiztonsági, hanem minőségi kérdés is, nemcsak jogszabály, hanem minősítés-elméleti kategória. Ugyanez vonatkozik, természetesen a dinamikus fejlődő érzékszervi analízis módszereinek fejlesztésére, illetve alkalmazására is. Ebben a gondolatkörben rendkívül lényeges, éppen az egységes eljárás biztosítására a vizsgálati, analitikai munka pontosságának és reprodukálhatóságának tanulmányozása a különböző körvizsgálatokkal. A megbízhatóság (reliability) és pontosság (exactitude) mérőszámait, ezek értékeit is fel kell mérni és ismerni kell. Az ugyancsak ebben a feladatkörben végzett szintfelmérések eredményeit a szabványosítás egyik legfontosabb alapjának lehet és kell tekinteni.

A fejlesztési koncepció fent vázolt főirányai mellett olyan formáinak tűnő és mégis lényegi eszközökre és intézkedésekre is gondolni kell, mint az egységes formanyomtatványok, naprakész üzemkataszter és így tovább, az ellenőrzés hatékonyságának és eredményességének növelésére. (Nem kevés panasz hangzik el az ellenőrzötték részéről különböző intézetek különböző formájú és ilyen módon tartalmú szakvéleményei miatt.)

Mindezek alapján kerülhet és kerül sor az *információk* elkészítésére, amely eszköz a minőségszabályozáshoz, minőségfejlesztéshez, a termelés és gazdasági optimum eléréséhez. Az egységes adatfeldolgozási rendszer alapja az egységes rendszerű, azonos tartalmú adatok gyűjtése, ezekből egységes jelentérendszer, tehát egységes adatszolgáltatás biztosítása, a teljeskörű információs rendszer kialakítása. Fel kell hívni a figyelmet a dezinformálás veszélyére, amelyet a túl sok, nem feltétlenül szükséges adat éppúgy okozhat, mint a túl kevés irányításhoz elégtelen adat.

A koncepcionális fejlesztésben fontos szerepet töltenek be a *profilintézetek*, amelyeket az országos hatósági élelmiszerellenőrzés pilléreinek lehet tekinteni.

Ezek a profilintézetek lehetővé teszik:

- az ellenőrzés gyakoriságának növelését egyes, jól körülírt, meghatározott területeken;
- a célraorientálást;
- az információk szuperponálását;
- az információ-visszacsatolás koncentrációját;
- a szaktanácsadást, minőségszabályozást, ebből adódóan a gyártás- és gyártmányfejlesztést.

Központi kérdése a továbbfejlesztésnek, tehát a koncepciónak a *szakképzés és továbbképzés* központi irányítása és szervezése. A hálózati dolgozókkal szemben támasztott követelmények szakmai felkészültségüket, ipari ismereteiket, igazgatási tájékozottságukat, nyelvtudásukat illetően, növekedni fognak.

Az egységesség, a decentralizált szervezetek integrációja kollektív szellemet is igényel, amelyet elsősorban az *Igazgató Tanács* van hivatva biztosítani. A testületi szellem megerősítése a demokratikus centralizmus megvalósítását szolgálja. Az együttműködés, a közös erőfeszítések a feladatok ellátására nem zárja ki, hanem feltételezi az egészséges versenyszellemet és, ha szabad ilyen értelemben alkalmazni, a sportszerűséget. Az értékelési rendszer jelenlegi és továbbfejlesztendő formájában is ezt a sportszerű, egészséges, egymást támogató versenyszellemet van hivatva szolgálni. A versenyzés nem zárja ki az egymás segítségét, hadd utaljak itt a fair-play díjakra, amelyeket az év legsportszerűbb sportolói kapnak meg, olyanok, akik esetleg saját elsőségüket kockáztatva nyújtanak segítséget versenytársuknak.

Nem esett most szó a *radiológiai hálózat* munkájáról a Hálózaton belül, pedig jelentősége a Paksi Erőmű működése során növekedni fog.

*Összefoglalva:* A hatósági élelmiszerellenőrzés rálát a termelés és forgalmazás teljes spektrumára, áttekintést kap és ad korszerű szervezetben és rendszerben. Együttműködik az iparral mint hatósági intézmény vagy intézmények összessége. Cél: a minőségszabályozás, minőségbiztosítás, a termelési és gazdasági optimum elérése, a törvény betartása és betartatása a fogyasztó primer és szekunder védelme érdekében.

### Közele és távolabbi feladatok

Az ellenőrző kapacitás extenzív fejlesztése a hatodik ötéves terv során nem várható, tehát csakis *intenzív fejlesztést* lehet célként kitűzni. Jelenleg a hálózati kapacitás mintegy 52 000 tételmintára = 300 000 minta = 2 millió vizsgálat elvégzésére alkalmas.

Feltétlenül szükséges tehát a kapacitások célszerű, ésszerű, a feladatoknak megfelelő elosztása. Jelentős különbségek vannak az intézetek személyi és anyagi feltételeiben, ez is indokolja az erőfő átcsoportosításának fontolóra vételét. Megfelelő szervezéssel és rendszerezéssel mintegy 65 000 tételmintára = 350 000 mintára = 2,5 millió vizsgálatra lehet a jelenlegi kapacitás teljesítőképességét növelni.

Ehhez a tervfeladatokat

- számított kapacitások,
- fogyasztói védelem – különös tekintettel az egészség rizikóra,
- az adott területen termelt élelmiszerek mennyisége,
- forgalmazott mennyisége,
- és a termelt élelmiszerek bonyolultsági foka szerint lesz ésszerű kiadni.

Az objektív feladat és munka elosztásának biztosítására gondoskodni kellene a szabványosításnál már több országban alkalmazott *prioritás számítás* bevezetéséről az ISO/STACO 483 adaptálása révén.

*Mintavétel, vizsgálat, ellenőrzés* gyors, pontos, reprodukálható módszereinek kifejlesztése és egységes bevezetése az intenzív fejlesztéshez elengedhetetlen, egyidejűleg a szabványosítás merev gátjainak feloldása – de nem fellazítása! – sokat lendíthet. Ehhez különös segítséget nyújt a kidolgozás alatt álló *Élelmiszervizsgálati Módszerkönyv*. Az ilyen módszerek tökéletesítéséhez, alkalmazásához, bevezetéséhez sok segítséget nyújthat, ha nemcsak az országon belül, hanem nemzetközi vonatkozásban is körvizsgálatokat szervezünk, amire jó példa a cukoripar és a Hálózat egy részének bekapcsolása a ICUMSA módszerfejlesztő körvizsgálati rendszerébe. Különösen nagy gondot kell fordítani ebben a témakörben az egészségrontó vagy veszélyeztető szennyezők vizsgálati módszereinek kidolgozására (nehézfémek, peszticidek, herbicidek stb.).

A *műszerek* az intenzív fejlesztésnek legkorszerűbb és igen hatásos eszközei lesznek. Az alaplátszerzettség fogalmát és szintjét át kell értékelni, ezt az alaplátszerzettséget biztosítani kell, a nagyműszerekre pedig a regionális elvet kell gyakorlatban alkalmazni.

Az *információs rendszer teljeskörűvé* fejlesztése a közeljövő feladata, ennek kidolgozása előrehaladott stádiumban van. A teljeskörűség fogalmának részletezésére itt nem térhetek ki, csupán arra szeretnék utalni, hogy ennek magában kell foglalnia mind az informatív, mind a represszív ellenőrzés eredményeit, tehát minden adat sokszempontú feldolgozását kell biztosítani információk nyerésére. Ehhez megfelelő gépi program szükséges, bár a számítógépes feldolgozás nem cél, csak eszköz az információ készítésében. Az adatbank kialakítása az adatok óriási halmazának hasznosítását fogja szolgálni.

Tovább kell fejleszteni és adott időpontban teljessé kell tenni a hatósági és az ipari információk közötti kapcsolatot, amelyeknek egyes motívumai már a minőségmutatók feldolgozásában, az adatok hasznosításában most is mutatkoznak.

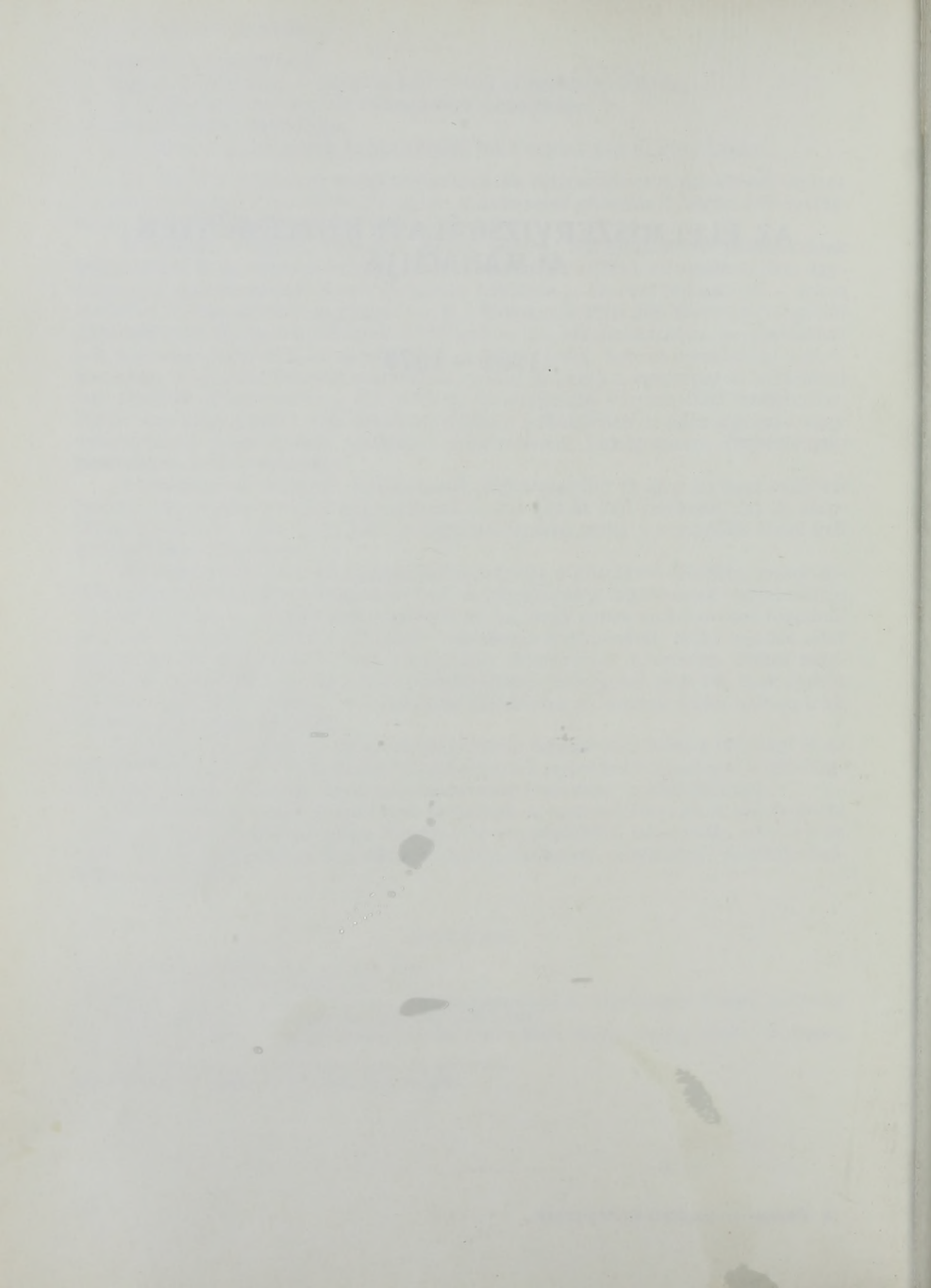
Előadásomban sok kérdésre nem térhettem és nem is tértem ki. A Konferencia témái az egyes részkérdésekben kidolgozott megoldásokat ismertetik, amelyek az egésznek végrehajtását szolgálják: a korszerű, hatékony, eredményes hatósági élelmiszerellenőrzést.

#### IRODALOM

- (1) Vajda Ö.: Szabványosítás, 23, 331, 1971.
- (2) Vajda Ö.: Szabványosítás, 24, 135, 1972.
- (3) Telegdy Kováts L. et al.: A Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet Jubileumi Évkönyve, Budapest, Akadémia Nyomda, p. 207, 1974.
- (4) A földművelésügyi szakigazgatás története 1867–1948, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1970.
- (5) Vajda Ö.: Magyar Kémikusok Lapja, 29, 486, 1974.
- (6) Fehér T.-né, Vajda Ö.: ÉVIKE, 13, 271, 1967.

**AZ ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK  
ALMANACHJA**

**1955 – 1979**



## Almanach (1955 – 1979)

Az Élelmiszervizsgálati Közlemények 25 évét összefoglaló almanach az alábbi részekből áll:

A *szerkesztőbizottság* névsora (1955 – 1979)

A *névmutató* a 25 kötet füzeteiben közreműködő magyar és külföldi szerzők neveit mutatja betűrendi sorrendben, a szerzők vezetéknevei szerint csoportosítva. A közleményt jelző tört számlálója a folyóirat kötetét (évfolyamát), nevezője pedig a megjelenési oldalszámot jelzi. A nevező kurzív szedése a szerző önálló, kutató jellegű munkáját mutatja, az antikva szedés tájékoztató, vagy beszámoló cikkeket jelent.

A *tárgymutató* ugyancsak betűrendi sorrendben közli az egyes cikkeket *címük*, ill. tartalmuk szerint. A kurzív szedés a kötetszámot, az antikva szedés pedig az oldalszámot jelenti. A zárójelben levő *A* angol, az *F* francia, az *N* német és az *O* pedig orosz nyelven történő megjelenésre utal.

A *beszámoló*k általános, vagy összefoglaló cikkeket (B), a *MÉVI*–*FÉVI* *beszámoló*k az intézetek hálózatából megjelent, főként az élelmiszerek minőségére, minőségálgalulására, vagy egyéb, az intézetek évfordulóira stb. vonatkozó dolgozatokat közül (M).

A *tájékoztató*k beszámoló cikkeket, vagy hazai, ill. külföldi kongresszusokról, tanácskozásokról szóló ismertetéseket tartalmaznak (T).

A *nekrológ*ok pedig élelmiszeriparunk elhunyt nagyjairól, halottainkról szóló megemlékezéseket ismertetnek.

### A szerkesztőbizottság tagjai:

- Almási Elemér (1973 –  
Bátory Pál (1955 – 1966)  
Bartuczné Kovács Olga (1976 –  
Bíró Géza (1974 –  
Farkas Pál (1976)  
Fehér Tiborné (1964 – 1972)  
Hajós György (1960 – 1963)  
Holló János (1956 – 1960, 1973 – 1975)  
Horváth György (1965 –  
Hunkár Béla (1955 – 1961)  
Kacs Kovács Miklós (1965 –  
Kismarton Károly (1964 –  
Kottász József felelős szerkesztő (1955 –  
Kovács József (1958 – 1963)  
Kovács József (1973 –  
Kovács Sándor (1976 –  
Lásztity Radomir (1973 –  
Lindner Elek főszerkesztő (1955 – 1959)  
Lindner Károly (1955 – 1966, 1970 –  
Lóránt Béla (1969 – 1975)  
Lutter Béla (1955 – 1966)  
Marosi József (1976 –  
Miklovicz András (1959 – 1963, 1970 –  
1975)  
Molnár Lászlóné (1976 –  
Nedelkovits János (1974 –  
Pandurovits József (1955)  
Pollák Lászlóné (1976 –  
Rajky Antal (1955 – 1960)  
Ravasz László (1955 –  
Sarudi Imre (1955 – 1968)  
Sásdi Sándor (1958 – 1963)  
Selmeci György (1973 –  
Szakál Sándor (1976 –  
Szende László (1965 – 1969)  
Szép Iván (1959 – 1961)  
Szilágyi József (1970 –  
Telegdy Kovács László (1955 – 1975)  
Török Gábor (1961 – 1966)  
Vajda Ödön (1960 – 1969, 1971 – 1975,  
1977 –  
Vas Károly (1960 – 1975)  
Zoltán Tamás (1961 – 1964)



# Névmutató

## A, Á

Abou El Kheir, A. 20/313, 22/59  
 Abd Allah M. 20/247, 21/53  
 Abd Aziz M. A. 21/318  
 Abd El Hamid M. 20/53  
 Abd El Rahman 20/53, 21/330, 22/220  
 Abdel Kader S. A. 20/313  
 Aczél A. 13/315, 15/35, 15/246, 16/9,  
 16/149, 16/217, 18/129, 19/91, 21/187  
 21/298, 24/211  
 Ádám A. 2/101  
 Áldor T. 9/258, 9/275, 9/321, 9/329,  
 10/113, 10/196, 10/230  
 Alexis H. 17/101  
 Almaguer de Argüelles 17/283, 19/275  
 Almási E. 7/180, 8/99, 9/21  
 Ammar K. 20/53, 21/330, 22/64, 22/220  
 Andrassy É. 17/101  
 André L. 16/287, 22/184, 22/229  
 Angyal Gy. 1/67  
 Antal I. 19/231  
 Ari L. 22/274  
 Árvai S. 19/139, 22/131  
 Auber L. 4/273, 5/4, 5/33, 9/170  
 Ay Jné 16/105  
 Awatif S. Mehana 20/333

## B

Bachler I. 1/39, 1/40, 1/61, 2/104, 7/67  
 Bajcsy D. 5/218  
 Bajnok I. 4/242, 5/234, 7/328  
 Bakos A. 24/133  
 Bártfay V. 7/258  
 Barylko-Pikielna 22/328  
 Bálint B. 14/190  
 Bálint M. 22/105, 23/149, 23/255, 23/259  
 Bálint M. 7/291  
 Balogh J. 5/170, 12/30  
 Balogh Jné 24/188  
 Banka É. 21/215  
 Bánki Gy. 17/289

Bárány A. 5/48  
 Baráth A. 19/161  
 Barcsay J. 10/295  
 Bárdos Gy. 23/64  
 Bartha Lné 3/19, 9/161  
 Bártai T. 19/287  
 Báthory P. 2/28, 2/241, 3/92, 4/192,  
 9/272, 13/170  
 Bátyai J. 6/340, 8/241, 8/290, 8/349,  
 9/99, 10/25, 10/147, 10/289, 10/304,  
 11/272, 12/14, 13/304, 13/304, 13/344,  
 14/176, 16/31  
 Beke É. 23/266  
 Beke Gy. 7/115  
 Békés F. 21/127, 21/163, 22/135, 22/309  
 Békés I. 15/208, 15/273, 17/225, 18/115  
 Bende E. 19/77, 19/331, 21/215  
 Benedek J. 6/347  
 Benes V. 6/313  
 Berezvay F. 19/241, 21/17  
 Berki F. 4/236, 5/27, 8/115  
 Berendorfer Ané 5/151, 14/84, 16/193  
 Biacs P. 15/156, 20/257  
 Bikfalvi Iné 22/142  
 Bíró E. 15/156  
 Bíró G. 6/323, 7/58, 7/339, 8/171,  
 10/132, 12/315, 15/229, 16/231,  
 19/295, 22/179  
 Blaskovits A. 6/249, 22/30, 23/69  
 Blazovich M. 10/136, 13/130, 14/94,  
 17/125  
 Bodnár M. 7/25  
 Bogács I. 23/224  
 Bogdán Jné 23/40  
 Bognár Vné 17/83  
 Boján M. 9/86  
 Boncsó A. 7/18  
 Bontovits L. 5/98, 6/12  
 Borsi Mné 16/299, 17/157, 22/295  
 Borszéki B. 5/215, 10/49, 12/90, 20/12  
 Borusné Böszörményi M. 20/97, 22/93  
 Bouquet D. 24/53  
 Börcs I. 6/196  
 Brózik S. 10/270  
 Burits O. 20/189

## C, Cs

Caballero O. P. 24/17  
Cerna V. 6/316  
Cieleszky V. 1/56, 1/131, 2/11, 2/195,  
3/245, 5/195, 6/129, 8/304, 8/253,  
9/288, 9/292, 11/116, 11/297, 18/243  
Cmolik J. 6/290  
Csaba K. 4/195  
Csák A. 22/289  
Csanád Iné 11/342, 12/103, 13/55, 16/99,  
20/63  
Csehi G. 8/167  
Cserháti T. 14/289  
Csernai L. 18/207  
Csizsár B. 13/39  
Csizsár F. 11/21  
Csizmadia Gy. 8/227  
Csongrády Z. 11/21  
Csont M. 16/23, 20/119, 22/164  
Csonti F. 15/234  
Czeglédi-Jankó G. 10  
Czuczay P. 19/97

## D

Dankanits E. 22/48, 24/193  
Dávid G. 7/298, 8/153  
Demel E. 7/49, 18/267  
Dévai A. 14/84  
Dévay A. 15/285  
Dobray E. 18/267  
Domoki J. 22/335  
Dósáné, Dobos-Kovács M. 21/133  
Dömöli Fné 23/122  
Dömsödi F. 19/321  
Draskovics I. 23/186  
Drucker T. 20/149, 21/59  
Ducsay T. 23/61  
Dutka F. 23/171, 23/244, 24/193,  
24/201, 24/205  
Dworschák E. 10/12, 11/136, 12/71,  
13/17, 13/98, 13/239, 14/121, 15/263,  
16/79, 17/199, 18/105, 20/23, 21/172,  
24/104

## E, É

Edelényi M. 14/292  
Engert I. 19/153  
Enyedi L. 2/125  
El-Badawi A. A. 22/159

El-Behairy M. 21/330  
El-Bakrawi Sch. 20/59  
El-Kady S. 21/330, 22/64, 22/220  
El-Nockrashy S. 18/257, 19/59, 19/123  
El-Sadek G. M. 20/333  
El-Warraki A. G. 21/318  
El-Ziffzaff S. Y. 21/318  
Eördög L. 22/205  
Erdélyi A. 20/257  
Erdélyi L. 22/70  
Erdélyi Lné 14/121  
Eröss K. 7/244  
Eutropia Llaréna 20/327  
Exterde S. 18/293

## F

Fábrí I. 3/66, 4/49, 20/189  
Fánczi J. 1/67  
Falusi Zs. 23/150  
Farág A. 9/139  
Farkas J. 17/115, 17/183, 18/167  
Farkas Jné 16/155, 23/26, 24/35  
Fehér L. 2/277, 3/255, 15/129  
Fehér Tné 13/271  
Fehér Zs. 18/299  
Feretzy Jné 24/133  
Ferenczi S. 13/257  
Ferenczy L. 20/267  
Ferial Abo Sallin 20/247, 21/53  
Filvig Gy. 21/324  
Fodorné Csorba K. 23/171, 24/205  
Forrás Zs. 10/132  
Förster R. 7/39  
Főzy I. 7/18

## G, Gy

Gábor Iné 13/77, 13/130, 14/94  
Gábor Mné 15/17, 16/75, 19/83, 24/122  
Gajzágó I. 19/59, 21/117  
Gál I. 1/86, 2/23, 2/235, 3/103, 4/122,  
4/160, 5/111, 5/177, 7/120, 7/155,  
8/220, 9/165, 9/317, 12/229, 14/3,  
14/219, 15/80, 15/208, 15/365, 16/129,  
17/225, 18/115, 18/161, 18/213,  
19/177  
Gálffy Z. 24/53  
Gánti Gy. 8/333, 9/74, 9/139  
Gantner G. 2/179, 3/191  
Gantner Gyné 2/245  
Garami Gy. 2/171, 4/292, 20/118

Gasztonyi K. 9/13, 13/92, 13/137,  
15/103, 18/167, 24/49  
Géczy Gy. 8/49, 10/100, 15/277  
Gergely A. 22/212, 24/41, 24/179  
Goma M. 16/231, 16/243, 20/59, 20/247,  
21/53, 21/209, 21/318  
Gomola Gy. 19/291, 19/349, 20/68,  
20/137, 21/91  
Gönczy Z. 23/124  
Gracz J. 20/307  
Grynberg Á. 7/171  
Gudurin A. Ny. 23/224  
Gyarmati L. 7/298, 8/153, 12/55  
Gyetvai J. 24/47  
M. Gyenge A. 13/230  
yönös K. 14/37, 16/231, 16/243  
Gy. Vadon E. 18/179

## H

L. Hágony P. 8/145, 12/257  
Hajdú I. 8/55  
Hajrnár H. 6/115  
Hajós Gy. 5/133, 8/361, 9/229  
Hajós P. 19/249  
Hamada A. S. 22/157  
Hapka S. 5/277, 6/129, 6/330  
Harkayné Winkler M. 21/195  
Haroun A. I. 18/17, 22/59  
Harras M. 20/53  
Házkötő É. 12/213  
Hazslinszky B. 1/3, 4/86, 5/116, 5/227,  
6/213, 6/215, 6/254  
Hegedüs J. 18/159  
Hegedüs M. 15/252, 16/79, 17/247,  
18/23, 18/105, 18/197, 20/31, 20/157  
Hegedüsne Völgyesi E. 18/31, 23/31  
Hegyési L. 19/321  
Hegyi Zné 21/224  
Heltai L. 2/149, 2/234, 7/41, 7/289, 8/70,  
8/283  
Hertelendi Gy. 17/297  
Hidasi Gy. 22/105  
Hidvégi Iné 19/345, 20/123  
Hoch Rné 9/86, 9/270, 23/262  
Hofmann Zné 14/51  
Holló J. 4/64, 20/257  
Horacek J. 6/298  
K. Horák L. 12/82, 18/165  
Horváth É. 15/22, 21/215  
Horváth Gy. 9/81, 10/52, 12/155,  
13/259, 14/212, 21/324, 22/102, 22/131  
Horváth I. 19/241

Horváth L. 18/167, 22/295  
Horváthné Jancsó E. 23/80  
Hosszú Z. 4/146  
Hrubiné Hollós K. 23/106  
Hussein M. A. 22/54, 22/157

## I

Ibarguren M. F. 19/257  
Incze K. 6/323, 17/255

## J

Jáky M. 4/97, 4/139, 4/198, 4/222,  
6/196, 8/145, 15/217  
Jakab M. 9/139  
Jakabné Haraszti M. 24/112  
Jákó M. 8/337, 13/167  
Janicek G. 6/281, 6/290  
Jánossy Jné 11/259, 17/40  
Jármai Lné 2/265  
Jaschik S. 1/72, 1/91, 2/88, 6/59, 6/330,  
9/65, 11/178  
Jeney E. 6/185, 13/193, 13/293, 15/3  
Jeszenszky Zné 22/205  
Jiri C. 23/39  
Juhász Á. 22/131  
Jókay M. 6/185  
Juhász E. 22/284

## K

Kacs Kovics M. 11/20, 11/62, 14/183,  
16/1, 17/301, 21/67, 21/160, 22/131,  
22/168, 22/235, 22/289  
Kádas L. 17/289, 22/346, 23/197, 24/73,  
24/78  
Kaffehr B. 3/49, 4/108, 9/210  
Kajdaci F. 1/35, 2/34, 3/95, 4/230,  
5/69, 5/169  
Kállay M. 22/43  
Kálmár Z. 7/356, 8/297  
Karácsonyi L. 5/52, 7/33  
Kardos K. 20/105  
Káskötő Z. 21/202  
Katona Áné 23/178, 23/244  
Katona F. 15/285  
Kántor D. 23/144, 23/230  
Kékedi Pné 5/241, 9/210  
Kelemen E. 23/262  
Kertész I. 15/109

Ketting F. 16/169  
Kevei J. 18/135, 18/187  
Kevei Jné 2/113, 2/257, 5/13, 6/4, 7/4,  
7/93, 8/4, 10/136, 17/125, 17/191  
Khattab F. I. 22/59  
Kieselbach J. 2/31, 2/142, 2/153, 3/86,  
3/266, 4/26, 4/259, 7/42, 9/1, 9/344  
Kiessling I. 21/275  
Kisfaludy L. 2/45, 5/91  
Kisfalvy J. 18/83  
Kismarton K. 5/134, 5/211, 6/4, 10/57,  
10/224, 16/23, 21/97, 22/4, 22/179,  
22/243, 23/3, 23/194, 24/3, 24/137  
Kiss B. 12/55, 22/117, 23/16  
Kiss E. 23/49  
Kiss Gy. 19/225  
Kiss Gy. 21/202  
Kiss I. 17/237  
Kiss J. 4/170  
Kiss P. 9/86  
Kiss T. 22/295, 24/47  
Kissné Kutz N. 22/188, 23/31  
Kiszel Jné 2/113, 2/257  
Kocsis Gyné 16/271, 20/119  
Kohan A. 20/319, 22/152  
Kolodiecyc P. 22/200  
Kolos E. 10/20  
Kolta R. 2/17, 4/129, 4/279, 5/19  
Koltai Ané 3/37  
Konecsni I. 11/233, 21/73, 24/1  
Kornéli K. 12/357  
Korpáczy I. 2/74, 2/205, 3/55, 3/184,  
3/327, 4/77, 5/42, 5/145, 6/59, 6/152,  
6/97, 6/229, 7/11  
Kosinszky V. 7/258  
Kottász J. 1/24, 1/36, 1/37, 1/81, 1/104,  
2/37, 2/208, 3/106, 3/215, 4/1, 4/30,  
4/87, 4/116, 4/120, 4/204, 4/286, 5/1,  
5/16, 5/251, 5/310, 6/1, 6/215, 6/352,  
6/615, 7/7, 7/28, 7/358, 8/1, 9/3, 9/257,  
9/338, 10/1, 10/181, 10/247, 11/2,  
11/169, 12/1, 13/3, 13/129, 14/1, 15/1,  
15/321, 17/18, 18/1, 18/77, 18/233,  
18/235, 18/236, 19/142, 19/147,  
19/228, 19/229, 19/297, 20/1, 21/1,  
21/79, 21/95, 21/161, 21/222, 21/229,  
22/1, 22/2, 22/177, 22/351, 23/1,  
23/126, 23/266, 23/272, 24/15, 24/212  
Kovács Á. 15/257  
Kovács E. 13/293, 15/3  
Kovács J. 7/297, 7/298, 8/153, 11/33,  
12/49, 12/55, 14/11, 18/17, 18/57,  
20/141, 21/3, 21/107, 22/93, 22/117,  
23/16, 23/89

Kovács L. 22/289  
Kovács Z. 23/224  
Kozma J. 7/159  
Kozma T. 18/121  
Kőhegyi I. 19/327  
Kőmives T. 23/171, 23/178, 23/244,  
24/193, 24/201, 24/205  
Körmendi L. 2/179, 3/191, 24/17  
Krámer Mné 5/277, 8/315, 9/5, 9/65,  
10/74, 10/118, 10/195, 11/178, 11/235  
11/305, 12/41, 14/169, 18/275, 18/284  
Kriszta A. 17/269, 20/177  
Kulcsár F. 18/201, 23/89, 23/178, 23/186  
Kun Iné 16/99  
Kunos E. 19/345  
Kuudela Sz. 18/243  
Kurutz É. 20/257  
Kutasi L. 4/129  
Kuusi Taina 20/235  
Kutz V. 4/248, 7/93  
Küllő A. 6/101  
K. Sárossy G. 4/108

## L

Laczkó Lné 4/82  
László K. 4/153  
László P. 2/38  
Lásztity R. 2/83, 3/73, 4/14, 4/227, 5/48,  
5/163, 5/298, 6/68, 6/170, 6/223,  
6/238, 7/110, 7/118, 7/189, 7/339,  
8/41, 8/91, 8/214, 8/265, 9/265, 10/141,  
10/182, 10/322, 11/50, 11/108, 11/205,  
12/51, 13/5, 15/257, 17/20, 20/287,  
21/239  
Lelkes Gyné 6/185  
Lendvai I. 19/185, 20/319, 22/235  
Lengyel J. 19/43  
Lévai J. 24/53  
Lindner E. 1/49, 1/76, 2/1, 2/57, 3/27,  
4/1, 4/164, 5/302, 6/59  
Lindner K. 1/27, 1/100, 3/145, 3/154,  
3/164, 3/174, 4/79, 4/178, 5/275,  
5/277, 6/59, 6/97, 6/182, 6/229, 6/330,  
6/343, 7/137, 7/217, 8/315, 8/236, 9/5,  
9/65, 10/3, 10/74, 10/118, 10/195,  
11/40, 11/136, 11/152, 11/178, 11/235,  
11/316, 12/41, 12/71, 14/281, 15/349,  
16/171, 16/269, 17/25, 18/237, 20/275,  
22/248, 24/78, 24/146  
Lindnerné Szotyori K. 20/227, 22/212,  
24/41, 24/179

Liszonyi Iné 22/117, 22/235, 23/16  
Lombai Gy. 18/287, 24/27  
Lóránt B. 7/77, 7/194, 7/263, 8/153,  
8/161, 8/227, 9/36, 9/155, 11/125,  
11/148, 15/377, 16/41, 19/351, 20/129  
Lórinç F. 4/4  
Lutter B. 2/247, 3/19, 4/20, 7/353, 8/205,  
9/111, 9/161  
Luzsányi L. 15/305

## M

Magyar P. 24/128  
Maharan G. A. 20/333,  
Mahr M. 19/207  
Major J. 3/255, 7/189, 8/41, 8/91, 8/214,  
8/265, 16/271, 21/289, 21/313, 21/333  
Malkus Z. 6/298  
Mánfai Gy. 22/168, 23/64  
Máramarosi Gy. 19/225  
Marik M. 18/129  
Marikovsky Z. 1/19, 1/38, 1/156, 1/157,  
1/159, 1/160, 6/180, 7/63  
Marosi J. 23/133  
Marton A. 11/169  
Márton A. F. 23/171, 23/186, 23/238,  
23/244, 24/193, 24/201, 24/205  
Mattyasovszky P. 16/27, 17/55, 21/142,  
22/205  
Mauchsne K. E. 2/101  
Ménesi Fné 16/293  
Merényi I. 19/133  
Mihalik D. 2/3, 4/125  
Mihályiné Lengyel V. 19/185, 24/17  
Miklya J. 9/277, 10/90, 11/337, 13/304,  
16/31  
Miklovicz A. 14/29, 16/173  
Mikula K. 12/142  
Mindszenti L. 13/39, 15/234  
Moldvai R. 2/218, 5/168, 11/81, 14/266,  
16/65  
Molnár D. 7/180, 8/99  
Molnár E. 14/101  
Molnár F. 20/41, 20/165  
Molnár I. 23/137  
Molnár L. 22/80  
Molnár L. 23/97  
Molnár P. 14/133, 19/327, 20/211, 21/13  
22/267, 23/150  
Molnár V. 5/19  
Monori S. 7/233, 15/257, 17/20, 20/149,  
21/127, 21/163  
Móritz Pné 23/163

Murányiné Szelezcky A. 23/202  
Mühle T. 21/251  
K. Márton P. 12/25

## N

Nádori Pné 11/148, 16/41  
F. Nagy E. 15/305  
Nagy F. 4/288, 7/29, 8/106, 8/304, 8/315,  
9/87, 11/343  
Nagy Gy. 7/291  
Nagy I. 21/133  
Nagy Zné 9/168, 11/265  
Nagylucskay S. 8/323  
Nedelkovits J. 4/146, 5/248, 6/110,  
6/115, 6/236, 6/238, 7/54, 7/98, 7/189,  
7/339, 8/34, 8/41, 8/91, 8/214, 8/265,  
9/129, 9/265, 9/309, 10/141, 10/182,  
11/33, 11/50, 11/91, 11/170, 11/199,  
11/257, 12/177, 15/93, 16/67, 16/203,  
16/211, 16/281, 18/179, 20/71, 20/73,  
20/299, 21/229, 22/117, 22/228, 23/16  
Némédi L. 13/327  
Nemes I. 19/281  
Német T. 6/238  
Neumann L. 22/36  
Nikodémusz I. 9/86, 9/270, 12/142,  
15/109, 18/305, 19/257  
Noamann M. A. 22/54  
Nofal A. A. 20/333  
Noske O. 18/129  
Nové L. 14/176, 16/31, 22/267  
Nowiczki V. 22/200

## O, Ő

Ojtózy Kné 8/167, 12/76, 12/323, 15/180,  
16/43, 18/159  
Oreńska Ané 2/149  
Ormay L. 15/293  
Őrsi F. 12/357, 14/161, 14/242, 15/86,  
15/193, 18/179, 19/35, 20/23, 20/287,  
21/25, 21/172, 21/289, 21/313, 22/23,  
23/106, 24/104, 24/173  
Ősz Jné 23/117  
Ötvös I. 22/142

## P

Páhnke Csécsi Nagy M. 16/67  
Pais I. 16/293

Pálos L. 6/196  
Pálosiné Szánthó V. 24/112  
Palotás J. 6/321, 8/313, 10/200, 11/125  
Pályi Gy. 22/142  
Pápa M. 8/298  
Papházy G. 7/258  
Papp L. 21/215  
Pásztor Lné 22/142  
Pataky M. 12/146, 13/118, 16/225  
Pauli P. 9/91, 14/312  
Perédi J. 7/171, 22/255  
Pesti K. 20/177, 20/189  
Péter Fné 6/185  
Péter Sz. 21/187  
Petró Oné 21/29, 24/112  
Pintér I. 19/29, 19/97  
Pintér J. 9/168, 11/305, 12/193, 14/169  
Pham Van Minh 24/73, 24/78, 24/146  
Phiniotis É. 19/199  
Pikul J. 21/284  
Pletskovitsné Szabó I. 23/89  
Pokorny J. 6/281, 6/290  
Pollák Lné 9/155  
Polonyi P. 1/114  
Posta J. 21/215  
Pozsárné Hajnal K. 18/31, 22/188, 23/31  
Pozsonyi F. 20/47  
Prihoda J. 21/280  
Pyrzc J. 21/47

## R

Rácz E. 19/315  
Rakovszky L. 18/318  
Rajky A. 1/151  
Rajky Ané 1/122, 2/265, 5/202, 7/204, 8/239, 18/321, 20/129  
Raskovics J. 2/165  
Rásky K. 15/193  
Räuber H. 21/275  
Ravasz L. 2/158, 4/181, 5/81, 5/259, 8/28, 9/129, 9/150, 11/76, 11/170, 12/160, 13/32, 13/177, 13/230, 13/337, 14/199, 18/329, 20/63, 22/126, 23/163  
Rékasi T. 9/28, 16/137, 16/181, 21/127  
Rékasiné Szombati É. 24/17  
Remete L. 2/36  
Répási G. 20/119, 22/164  
Révay Z. 1/166, 20/176  
Rezső R. 3/262

Richter B. 7/33  
Richter J. 2/109  
Rockenbauer Á. 24/27  
Rodriguez E. O. 19/257  
Rontó É. 9/91  
Röhmer K. 18/143  
Ruttkai L. 13/46, 13/106  
Rüdiger K. 6/267

## S

Sajó Z. 8/337  
Salgó A. 24/173  
Sándi E. 3/199, 6/141, 8/17, 11/189  
Sántai I. 22/113  
Sarlós I. 1/1  
Sarudi I. id. 2/3, 2/120, 3/80, 5/157, 7/153, 7/253, 9/47, 10/86, 10/282, 10/306, 11/321, 12/14, 12/268, 13/65, 14/47, 14/260  
Sarudi I. ifj. 10/212, 10/302, 12/55, 13/174, 13/243, 13/309, 13/322, 14/139  
Schlechta A. 22/305  
Schreiner Ené 23/26, 24/35  
Schultze J. 2/39  
Schumann R. 16/1, 21/67, 22/168  
Sebők L. 2/282, 6/176, 6/361, 7/267, 7/354, 8/277, 10/40  
Selmeci Gy. 18/129, 18/201, 19/91, 19/337, 21/187, 21/298  
Shehata A. E. 20/333  
Simkó Mné 16/27  
Simkovics G. 19/103  
Simonffy Z. 23/80  
Simonyi Gyné 5/241, 6/242, 7/25  
Sipos E. 6/81, 7/244  
Siska E. 14/139, 14/260, 18/147, 19/115, 20/113, 23/111  
Sohár J. 8/106, 8/253, 22/235  
Somfay M. 8/345  
Soós K. 11/116, 11/247, 11/297, 12/132, 13/215, 18/45, 19/299, 22/70, 22/274  
Spányár P. 2/113, 2/257, 3/133, 4/213, 6/4, 7/4, 7/49, 7/93, 7/144, 7/224, 7/305, 8/4, 8/283, 9/129, 11/170, 13/27, 13/130, 14/13, 14/94, 14/130, 15/196, 19/95, 20/13, 21/7, 21/180, 22/243  
Stiaszny Fné 23/56  
Stur D. 16/105, 23/89  
Sütő K. 20/201

**Sz**

Szabó A. 19/77, 19/223, 19/249, 19/331,  
21/212, 23/224  
Szabó B. 5/309  
Szabó I. J. 2/277, 3/255  
Szabó K. 3/262, 6/23, 10/208  
Szabó L. 11/50  
Szabolcs L. 19/143, 19/315  
Szakál S. 18/219, 18/287, 22/185, 22/273,  
22/273, 24/27, 24/210  
Szakály Kis J. 10/90  
Szalay L. 15/86  
Szalka P. 22/205  
Szántha J. 1/114, 6/191, 11/189  
Szántó Gyné 9/21  
Szántó S. 10/132  
Szántó V. 13/77  
Szántóné Nemes É. 19/3, 19/261  
Szár földiné Szalma I. 20/105, 21/29  
Szarvas T. 23/56, 23/61  
Szejtli J. 7/64  
Székelyhidi Á. 2/277  
Székely P. 8/28  
Szentesi Gy. 20/123, 22/305  
Szentjóni O. 2/247, 3/19, 4/20, 9/111,  
23/144, 23/230  
Szép Iné 22/142  
Szeredy I. 3/37, 3/234, 16/17  
Szeverényi E. 12/213  
Szilas Ené 4/69, 4/252, 5/151  
Szilágyi J. 15/129, 15/329, 15/329,  
16/173, 20/13, 20/201  
Szilágyiné Bencsik K. 11/334  
Szilli M. 14/101, 19/51  
Szőke K. 6/121, 6/152, 8/315, 9/5, 9/65,  
9/258, 10/74, 10/113, 10/195, 10/230,  
11/178, 11/235, 11/261, 11/340, 12/41,  
12/125, 12/249  
Szőke Sné 5/277  
Szöllőssy Lné 19/153  
Szőnyi J. 18/143  
Szűcs Iné 9/139  
Sz. Kelemen M. 12/177, 19/161  
Sz. Selényi Zs. 11/14  
Szotyori K. 13/148, 13/209, 13/297,  
14/56  
Sz. Pintér M. 1/45, 1/56, 2/195  
Sz. Dénes A. 1/45, 3/245, 5/195

**T**

Takáts E. 9/13  
Takáts I. 6/254  
Takó É. 16/173

Tapodó J. 7/233  
Tarján R. 4/153, 10/74, 10/118, 12/125,  
15/324  
Tatár A. 19/309  
Taurilla Heli 20/235  
Täufel K. 6/267, 11/6  
Telegdy Kováts M. 7/217, 8/83, 11/99  
11/178, 11/235, 11/328, 17/199, 20/23  
Telegdy Kováts L. 2/77, 3/3, 3/121,  
4/279, 6/41, 12/51, 12/177, 13/1, 13/5,  
13/260, 14/84, 15/193, 15/339  
Teleky-Vámosy Gy. 20/299  
Téren J. 19/91, 20/267  
Timár J. 7/49, 8/174  
Tompos A. 2/225, 3/218  
Torbágyi Novák L. 4/200, 4/256, 6/252,  
7/33, 7/169, 8/291  
Tóth Á. 16/293, 24/188  
Tóth E. 2/170, 11/104, 11/216, 12/365,  
15/171  
Tóth M. 12/29  
Tölgvyváry G. 2/mell.  
Törley D. 6/41, 7/334, 8/34, 9/129, 9/309,  
11/170, 11/199, 11/257, 18/179, 24/157,  
24/167  
Török P. 10/31, 12/345, 14/247  
Török G. 7/291  
Török Sz. 8/181  
Tran The Truyen 21/306  
Tscheuschner H. D. 21/251  
Tuli Gy. 11/247  
Tyszkiewicz S. 22/322

**U**

Uchman V. 20/307, 21/284  
Uzonyi Gyné 19/273, 20/41, 20/165

**V**

Vajda Ö. 6/210, 7/36, 7/199, 7/204, 8/65,  
8/121, 8/231, 8/269, 9/225, 9/352,  
10/65, 10/215, 11/66, 11/83, 11/247,  
13/67, 13/271, 13/331, 14/3, 14/73,  
14/217, 15/65, 15/140, 15/193, 15/208,  
16/129, 18/3, 18/213, 18/321, 23/70,  
24/65  
Vajda P. 22/248  
Vajdiczné Ábrok E. 18/31  
Vámos Gy. 13/327, 15/301, 16/37, 19/281

Vámosné Vigyázó L. 18/31, 18/257,  
19/59, 19/83, 19/123, 21/117, 22/188,  
23/31, 24/157, 24/167  
Vámos Kné 16/75  
Váncsa J. 19/1, 20/197  
Váradi Gy. 22/309  
Varga E. 22/301  
Varga Gyné 17/157  
Varga I. 3/260, 11/205, 12/240, 12/258,  
13/284, 14/153, 14/225, 15/93  
Varga J. 19/233, 21/313  
Varga K. 6/236, 7/54, 7/349, 8/83, 8/207,  
11/178, 11/235  
Varga M. 10/270, 11/104, 11/216, 12/365  
15/171  
Varga Zs. 21/324  
Varju M. 16/253, 18/207  
Varsányi I. 9/200, 10/248, 12/40  
Vass K. 3/66, 4/49, 9/284, 18/93  
Végh A. 4/277, 5/4, 5/33  
Verhás J. 14/51  
Vidáné Poroszlai B. 23/80  
Vidéki I. 7/103  
Vidéki L. 6/203, 7/103, 11/334, 14/300  
Vince E. 17/20

Vinkler M. 11/50  
Vozár L. 6/192

## W

Wágner A. 19/133, 19/273, 22/295,  
24/47  
Wanka F. 1/163  
Woynarovich E. 8/81  
Wöller L. 16/277, 16/223, 16/281, 20/157  
W. Jurics É. 11/40, 12/3, 13/158, 14/56,  
14/112, 15/9, 15/165, 16/87, 17/199

## Z

Zakariás J. 2/mell.  
Zámory É. 6/87  
Zapp E. 10/245  
Zemplén G. 2/45  
Zetelaky Z. K. 18/93, 24/85, 24/95  
Zoltán T. 7/36, 8/65, 15/129  
Zukál E. 1/122, 2/17, 5/202, 19/185,  
20/189



# Tárgymutató

## A.

- Alkálifoszfátok és polifoszfátok papírkromatográfiai meghatározása. *6*, 196, 1960.  
Alkáliföldfémek szétválasztása ioncserélő kromatográfias eljárással II. *8*, 174, 1962.  
Alma vízgőzzel illó komponenseinek változása a tárolás során. *23*, 31, 1977.  
Alma- és körtelég gátló hatása staphylococcus aureusra. *9*, 317, 1963.  
Alma-fajták (hazai) aroma-anyagainak gázkromatográfias vizsgálata. *22*, 188, 1976.  
Almapektin extrakt minőségi értékelése ridgeliméterrel. *21*, 13, 1975. (N)  
Amilázok meghatározása „Contiflo” automatikus elemzőben. *24*, 173, 1978.  
Amilázok szerepe a sütőipari technológiában és az alfaamiláz aktivitás mérésére. *19*, 51, 1973.  
Aminosav papiroskromatogramok mennyiségi értékelése polarográffal. I, II, III, IV. *3*, 145, 1957.  
Aminosavak spektrofotometriás és denzitometriás meghatározása kétdimenziós vékonyrétegekromatográfiával. *16*, 79, 1970.  
Aminosav-származékok keletkezése, élelmiszer fehérjék lúgos kezelése során. *24*, 104, 1978.  
Ammónia koloriméteres mennyiségi meghatározása. *3*, 55, 1957.  
Amperometriás titrálás végpontjának kiértékelése számítás útján, SH-csoportot tartalmazó vegyületek meghatározásánál. *10*, 136, 1964.  
Antioxidánsok hatékonyságának mérése. *23*, 106, 1977.  
Antioxidánsok vizsgálata Täufel módszerrel. *4*, 82, 1958.  
Arzszennyeződés lehetősége füstgázos szárítás esetén. Adatok hazai szeneink arzéntartalmára. *2*, 11, 1956.  
Aszkorbinsav vegyületek és nitrit sók egymás melletti meghatározása. *14*, 130, 1968.  
A-vitamin mennyiségi meghatározása. *8*, 49, 1962.  
A-vitamin kvantitatív meghatározása, egyéb vitaminokat és ásványi anyagokat tartalmazó koncentrátumokból. *10*, 100, 1964.  
A-vitamin stabilitását befolyásoló tényezők vizsgálata. *12*, 277, 1966.

## B.

- Babkáv (nyers) nedvességtartalmának meghatározására alkalmazott fontosabb vizsgálati eljárások összefoglaló értékelése. *17*, 169, 1971.  
Bac.cereus előfordulása élelmiszerekben. *9*, 86, 1963.  
Bac.cereus fermentatív tevékenységéről. *9*, 270, 1963.  
Bac. cereus és Bac.subtilis előfordulása romlandó élelmiszerekben. *12*, 142, 1966.  
Bacillusporák aerob csírázóképeségének vizsgálata. *7*, 114, 1955.  
Baktérium-spóraszám meghatározási eljárások. *17*, 183, 1971.  
Baktérium törzsek proteináz termelésének vizsgálata. *15*, 273, 1969.  
Banánygyümölcs barnulási folyamatának leukométeres vizsgálata. *17*, 289, 1971.  
Banánygyümölcs cukortartalmának, vízállapotának és szabad aminosavtartalmának változása az érés során. *25*, 20, 1979.

- Biotin mikrobiológiai meghatározása. Élelmiszereink biotin tartalma. 22, 80, 1976.
- B-komplex vitaminok egyes antivitaminjainak meghatározására mikrobiológiai módszer. 23, 97, 1977.
- Borászatban ioncserélő műgyantákra vonatkozó kísérletek. 5, 19, 1959.
- Borászati termékek kénessavtartalmának meghatározása. 23, 111, 1977.
- Borkénezőszerek arzénszennyezése és annak toxikológiai vonatkozásai. 2, 195, 1956.
- Borkósav-készítmények, valamint ezek felhasználásával készült italok ólom és egyéb nehézfém szennyezésének gyors polarográfiás meghatározása. 7, 56, 1955.
- Borok aminosavtartalmának papírkromatográfiás vizsgálata. 7, 339, 1961.
- Borok vizsgálata cink – etilén – bisz-ditiokarbamát (Zineb) bomlástermékekre. 17, 55, 1971.
- Borok csersavmeghatározása. 2, 17, 1956.
- Borok gázkromatográfiás vizsgálata styrol pirolizistermékekre. 27, 142, 1975.
- Borok (fehér direkttermő szőlőből készült) identifikálása gáz- és rétegekromatográfiával. 18, 135, 1972.
- Borok cukortartalmának meghatározására szolgáló módszerek összehasonlító vizsgálata. 24, 133, 1978.
- Borok redoxstabilitásának vizsgálata. Kénessav és aszkorbinsav hatása a mustban és borban. 4, 170, 1958.
- Borok redukáló cukor tartalmának meghatározása káliumferrocianidos módszerrel. 22, 43, 1976.
- Borok sárgavérűség igényének meghatározása amperometriás módszerrel. 20, 113, 1974.
- Borok sárgavérűség igényének meghatározása, potenciometrikus titrálás alapján. 16, 287, 1970.
- Borok (hazai) természetes nitráttartalmának vizsgálata. 17, 209, 1971.
- Borok (száraz) mész- és extrakttartalmának meghatározása kézi refraktométerrel és areométerrel helyszíni vizsgálatoknál. 3, 27, 1957.
- Borok szorbinsav tartalmának meghatározása. 22, 205, 1976.
- Borvizsgálatok ftálimid típusú fungicidok lebomlására. 17, 37, 1971.
- Borok vizsgálata makromennyiségű fehérjetartalomra megnövelt érzékenységgű biuret reakcióval. 23, 137, 1973.
- Burgonya biszulfitos kezelése  $SO_2$  tartalmának meghatározása és elbírálása. 9, 81, 1963.
- Burgonya (csírázásgátolt) szolaninképződés ionizáló sugárzással. I. 17, 25, 1971.
- Burgonya klórofan (CIPC) hatóanyagú csírázásgátló szerekkel történő kezelésének értelmezése egészségügyi problémái. 22, 70, 1976.
- Burgonya táplálkozási értékét befolyásoló tényezők vizsgálata. 9, 210, 1963.
- Búza- és rozslisztek, valamint kenyerek vízzel kioldható része, mint minőségi jellemző csávázottság, egyéb romlottság, illetve keverési arány megállapítására. 2, 57, 1956.
- Búza amidáz-aktivitásának mérése színezett keményítő származékokkal. 25, 26, 1979.
- Búza liszt lipidjeinek vizsgálata I. Gliceridek és zsírsav-összetételük. 17, 20, 1971.
- Búza lipoproteinjeinek vizsgálata. I. Bevezetés, purotionin előállítás magyar búzákból. 15, 257, 1969.
- Búza lipoproteinjeinek vizsgálata. II. A purotionin izolálása. 27, 163, 1975.
- Búza lipoproteinjeinek vizsgálata III. A purotionin tisztítása és frakcióinak vizsgálata. 22, 135, 1976.
- Búza lipoproteinjeinek vizsgálata. IV. Purotionin frakciók finomabb összetételének vizsgálata. 22, 309, 1976.
- Búza sikkéfehérjéinek szulfhidril-csoport tartalma. 10, 141, 1964.
- Búza vízoldható komponensének vizsgálata csírázás alatt. 18, 167, 1972.

- Búzafehérjék N-terminális (DNF-) aminosavainak vékonyrétegekromatográfiás elválasztása és meghatározása. *13*, 284, 1967.
- Búzafehérje-frakciók elválasztása molekulaszűrőssel. *14*, 153, 1968.
- Búzakeményítő sérültségének meghatározása gyors módszerrel. *23*, 49, 1977.
- Búzaliszt fajsúly szerint elválasztott frakcióinak fizikai és kémiai sajátosságai. *16*, 181, 1970.
- Búzaliszt kivonható köztes és tapadó fehérjéinek mennyiségi változásai az után-érlelési paraméterek függvényében. *16*, 137, 1970.
- Búzaliszt nyersrost meghatározása fotometrikus úton. *4*, 227, 1958.
- Búzaliszt összetett fehérje-frakciójának elválasztása poliakrilamidgél-elektroforézissel. *20*, 299, 1974.
- Búzalisztból készült tészta reológiai tulajdonságai az adalékanyagok és a dagasztási energia hatására. *21*, 280, 1975. (A)
- Búzalisztból készült tészták reológiai tulajdonságainak és a kenyér minőségének vizsgálata foszfolipoidmono(dí)glicerid típusú emulgeátor („Emulthin M-C 501”) hatására. *12*, 51, 1966.
- B-vitaminok meghatározása élelmiszerekben mikrobiológiai módszerrel. *11*, 98, 1965.
- B<sub>6</sub>-vitamin meghatározása élelmiszerekben és ételekben, mikrobiológiai módszerrel. *11*, 328, 1965.

## C, Cs.

- Ciánhidrogén mikrokémiai kimutatása ciánózott magvakban. *2*, 170, 1956.
- Cigaretta bírálatokhoz degusztációs pontozórendszer kidolgozása. *16*, 105, 1970.
- Ciklamátok biológiai hatása és egészségügyi megítélése. *19*, 29, 1973.
- Ciklamátok meghatározása egyes ciklamáttartalmú készítményekben. *19*, 97, 1973.
- Citrom utóérlelése kis dózisu gamma-sugárzás hatására. *17*, 101, 1971.
- Cukorkák (kemény, töltetlen) színezettségének vizsgálata. *2*, 23, 1956.
- Cukorkák (kemény) savtartalmának meghatározása konduktometriás végpontjelzés mellett. *20*, 119, 1974.
- Cukormeghatározási vizsgálatok összehasonlítása és értékelése. I. *9*, 129, 1963.
- Cukormeghatározási vizsgálatok összehasonlítása és értékelése II. *11*, 170, 1965.
- Cukorkák és fogkrémek alkálifluorid tartalmának meghatározása. *14*, 51, 1968.
- Cukormeghatározásokról. *7*, 353, 1961.
- Cukor (besugárzott) vizsgálata mikrobiológiai szempontból. *16*, 129, 1970.
- Cukoroldat hatása penészspórák hőtűrésére. *8*, 171, 1962.
- Cukrok analitikája. *5*, 81, 1959.
- Cukrok mennyiségi kiértékelése papirkromatográfiával. *6*, 249, 1960.
- Cukrok papír- és vékonyrétegekromatográfiás vizsgálata ékcsik módszerek alkalmazásával. *13*, 167, 1967.
- Cukortartalom meghatározása fotometrikus eljárással. *4*, 64, 1958.
- C-vitamin kétféle módszerrel való meghatározásának összehasonlítása. *13*, 293, 1967.
- C-vitamin meghatározása élelmiszerekben rétegekromatográfiás úton I. *14*, 234, 1968.
- C-vitamin tartalom meghatározása az oszazonok papirkromatográfiás elválasztása útján. I. *13*, 148, 1967.
- C-vitamintartalom meghatározására az oszazonok papirkromatográfiás elválasztása útján. II. *13*, 209, 1967.
- C-vitamin tartalom meghatározása az oszazonok papirkromatográfiás elválasztása útján. III. *13*, 297, 1967.

C-vitamin-vesztés a főzővíz hőfokának és oxigéntartalmának hatására. *11*, 261, 1965.

Csecsemő és kisgyermek-táplálékok ólom és kadmiumtartalma. *24*, 41, 1978.

Cseresznyefajták általános és gyümölcszseszipari vizsgálata. I. *10*, 270, 1964.

Csipkebogyó tea C-vitamintartalmának vizsgálata. *1*, 67, 1955.

Csírázottság mértékének meghatározása. *7*, 25, 1961.

Csirkék (fagyasztott) lipoidtartalmában bekövetkező változások. *21*, 318, 1975. (A)

Csokoládégyártás reológiája. I. *11*, 205, 1965.

Csokoládégyártás reológiája. II. *12*, 258, 1966.

Csokoládémasszák reológiai sajátosságai és minősége. *21*, 273, 1975. (O)

Csomagolt élelmiszerekkel végzett tárolási kísérletek I. *4*, 69, 1958.

Csomagolt élelmiszerekkel végzett tárolási kísérletek II. *4*, 252, 1958.

## D.

Diabetikus készítmények szorbit tartalmának meghatározása. *10*, 12, 1964.

Diabetikus és kalóriában szegény élelmiszeripari termékek Finnországban. *20*, 235, 1974. (A)

Diabetikus készítmények szénhidrát tartalmának vizsgálata vékonyrétegekromatográfiás spektrofotometriás módszerrel. *25*, 55, 1979.

Diazinon, metilparation és a diklórfosz 4,4'-nitro-benzilpiridines reakciójának vizsgálata. *24*, 188, 1978.

Differenciál-termoanalízis néhány élelmiszer-analitikai alkalmazás. *15*, 373, 1979.

Diszaharid kötés stabilitásának vizsgálata. *5*, 91, 1959.

Dohánygyártmányok nedvességtartalmának meghatározásáról. *23*, 61, 1977.

Dohánylevelek objektív átvétele szín szerint. *19*, 261, 1973.

Dohány penészesedésének objektív vizsgálata kataláz-aktivitás alapján. *4*, 236, 1958.

D-galakturonsav előállítása. *2*, 277, 1956.

Dzsemekben és gyümölcszörpökben polarimetriás glükóz meghatározása. *22*, 157, 1976.

## E, É.

Ectférgek kimutatása és mennyiségük meghatározása. *5*, 116, 1959.

Ecetsav (étkezési, MSZ 7488) és erjedési ecet (MSZ 1659) felhasználása tartósítási célra. *12*, 82, 1966.

Édesipari készítmények és nyersanyagaik mono- és oligoszaharidjainak papirkromatográfiás vizsgálata. *7*, 18, 1961.

Élelmianyagok aminosavainak papirkromatográfiás meghatározása. *12*, 185, 1966.

Élelmianyagok mangán-, réz-, cink- és molibdén-tartalmának meghatározása atomabszorpciós spektrofotométerrel. *23*, 202, 1977.

Élelmiszeranalitika helyzete és fejlődési irányai. *25*, . . . 1979.

Élelmiszeranalitikai vizsgálatok kiválasztása ellenőrző és minősítő vizsgálatok céljaira. *4*, 256, 1958.

Élelmiszer minőségellenőrzés fejlődési irányai. *25*, 109, 1979.

Élelmiszereink fontosabb ásványi anyagai, meghatározásuk és biológiai jelentőségük. *1*, 131, 1955.

Élelmiszerek <sup>137</sup>Cs szennyezésének rutinszerű meghatározása. *17*, 263, 1971.

Élelmiszerek érzékszervi bírálatának elméleti és gyakorlati kérdései. I. *15*, 65, 1969.

Élelmiszerek érzékszervi bírálatának elméleti és gyakorlati kérdései. II. *15*, 140, 1969.

- Élelmiszerek hőokozta bomlásának vizsgálata derivatográffal. I. Fehérje vizsgálatok. *13*, 10, 1967.
- Élelmiszerek konyhasórtalmának merkurimetriás meghatározásáról. *12*, 14, 1966.
- Élelmiszerekben (állati eredetű) előforduló szermaradványok mennyiségi változásai. *23*, 80, 1977.
- Élelmiszereink mikrobiológiai minőségvizsgálata gyors módszerekkel. I. Szűrővizsgálati kísérletek a rezaurinos redukcióval. *17*, 225, 1971.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. I. Cukor- és görögdinnyefajták értékelése táplálkozási szempontból. *5*, 277, 1959.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. II. Egyes hazai élelmiszerfehérjék aminosav összetétele és biológiai értékelése II. *6*, 59, 1960.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai III. A burgonyafehérje frakciók biológiai jelentősége. *6*, 97, 1960.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. IV. Rizs fajtáink fehérje-frakciói, B-csoportbeli vitaminjai és főzési tulajdonságai. *6*, 152, 1960.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. V. Rizsfehérjefrakciók biológiai értéke. *6*, 229, 1960.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. VI. Szárazbabfajtáink táplálkozási értékelése. *6*, 330, 1960.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. VII. Javitott módszer élelmiszerfehérjék biológiai értékének kiszámítására. *7*, 11, 1961.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. VIII. A sütőtök táplálkozási értékéről. *7*, 137, 1961.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. IX. Adatok a tárolt Jonathán alma összetételéről. *7*, 217, 1961.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. X. Burgonyafajtáink értékelése a C-vitamin és nyersfehérje-hozam alapján. *7*, 311, 1961.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XI. Adatok a vaj és margarin összetételének változásához. *8*, 83, 1962.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XII. Húskészítményekhez felhasznált egyes vágóhídi termékek táplálkozási értékelése. *8*, 315, 1962.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XIII. Intenzív búzafajták táplálkozási értékének összehasonlító vizsgálata. *9*, 5, 1963.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XIV. Adatok káposztafélék táplálkozási megítéléséhez. *9*, 65, 1963.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XV. C-vitamin veszteség különböző főzési eljárásoknál. *9*, 258, 1963.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XVI. Női-tej fehérje- és aminosav-tartalma. *10*, 74, 1964.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XVII. Főzelékek tárolásánál fellépő C-vitaminvesztéséről. *10*, 113, 1964.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XVIII. Női tej vitamintartalma. *10*, 118, 1964.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XIX. Gyümölcsseink almasav, borkósav, citromsav tartalma félérett és érett állapotban. *11*, 40, 1965.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XX. Élelmi anyagaink kálium-, nátrium-, kalcium- és magnéziumtartalmának meghatározása lángspektrófluoriméterrel. *11*, 136, 1965.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXI. Borsófajtáink táplálkozási értéke. *11*, 178, 1965.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXII. Étkezési paprika- és paradicsomfajták összetétele. *11*, 235, 1965.

- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXIII. Különböző lencsefajták fehérje aminosav összetétele. *77*, 316, 1965.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXIV. Néhány oxifahéjsav típusú szerzőanyag meghatározása növényi élelmiszerekben. *72*, 3, 1966.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXV. Élelmi anyagaink kálium, nátrium, kalcium és magnéziumtartalma II., *72*, 71, 1966.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXVI. Női tej lipidjeinek zsírsav-összetétele. *72*, 125, 1966.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXVII. Eljárás gyümölcsök néhány P-vitamin hatású flavonoidjának papírkromatográfiai meghatározására. *72*, 249, 1966.
- Élelmiszereink összetételének legújabb adatai. XXVIII. Zöldség- és gyümölcsfélék szabadaminósav-tartalmának táplálkozási jelentősége. *72*, 309, 1966.
- Élelmiszerek állami minőségellenőrzésével kapcsolatos időszerű feladatok az NDK-ban. *20*, 211, 1974. (N)
- Élelmiszerek B<sub>12</sub>-vitamintartalmának meghatározása mikrobiológiai módszerrel. I. *78*, 23, 1972.
- Élelmiszerek B<sub>12</sub>-vitamintartalmának meghatározása mikrobiológiai módszerrel. II. *78*, 197, 1972.
- Élelmiszerek kloridtartalmának merkurimetriás meghatározása potenciometriás végpontjelzéssel. *79*, 321, 1973.
- Élelmiszerek konzisztenciájának vizsgálata érzékszervi úton és szerepe a minőség elbírálásában. *22*, 36, 1976. (A)
- Élelmiszerek minőségének vizsgálata pontozásos érzékszervi bírálattal. *20*, 287, 1974.
- Élelmiszerek összes savtartalom meghatározási módszereinek összehasonlító vizsgálata. *23*, 55, 1977.
- Élelmiszerek radioaktív szennyezettsége Pécs körzetében. *21*, 67, 1975.
- Élelmiszerek radioaktív szennyezettségének 1971. évi vizsgálati adatai. *18*, 57, 1972.
- Élelmiszer radioaktív szennyezettségi vizsgálatok 1972-ben és ezek értékelése. *19*, 11, 1973.
- Élelmiszer radioaktív szennyezettségi vizsgálatok és ezzel kapcsolatos kutatások 1973-ban. *20*, 141, 1974.
- Élelmiszerek radioaktív szennyezettségének adatai és a vizsgálati módszerek fejlesztése 1974-ben. *21*, 107, 1975.
- Élelmiszerek reológiai sajátosságai és mérésük alapelvei. *21*, 239, 1975.
- Élelmiszerek reológiai sajátosságainak érzékszervi meghatározásával összefüggő módszertani kérdések. *22*, 328, 1976. (A)
- Élelmiszerek tartósítása kémiai úton toxikológiai kérdések különleges figyelembevételével. *2*, 153, 1956.
- Élelmiszerek <sup>137</sup>Cs szennyezettségének mérése. *22*, 305, 1976.
- Élelmiszerek stroncium és céziumtartalmának lángfotométeres vizsgálata. *21*, 212, 1975.
- Élelmiszerek β-radioaktivitásának hosszútávú változása Békéscsaba vidékén. *20*, 123, 1974.
- Élelmiszerek barnulásokat okozó vegyületeinek keletkezése és kémiai szerkezete. *3*, 133, 1957.
- Élelmiszerek természetes ólomtartalmának és ólomszennyezettségének meghatározása. *3*, 199, 1957.
- Élelmiszerfehérjék biológiai értékének meghatározása. *15*, 252, 1969.
- Élelmiszerfehérjék vizsgálata akrilamid gélelektroforézissel. *16*, 155, 1970.
- Élelmiszerek (folyékony és félfolyékony: viszkózus-plasztikus) reológiai vizsgálata. *15.*, 93, 1969.

- Élelmiszerek radioaktív szennyezettségének vizsgálatára alkalmas módszerek összehasonlítása és a szennyezettség értékelése. I. 77, 33, 1965.
- Élelmiszerek radioaktív szennyezettségének vizsgálatára alkalmas módszerek összehasonlítása és a szennyezettség értékelése II. 77, 90, 1965.
- Élelmiszerek toxikus szennyeződéseinak vizsgálata II. Alkaloid szennyeződések kimutatása élelmiszerekben. 8, 153, 1962.
- Élelmiszerek toxikus szennyeződéseinak vizsgálata III. Vékonyréteg kromatográfiai módszer alkaloid szennyeződések kimutatására. 72, 55, 1966.
- Élelmiszerek toxikus szennyeződésének vizsgálata IV. Higany szennyeződés hálakban. 78, 17, 1972.
- Élelmiszerekbe került mérgező anyagok szétválasztási módszerei. 7, 298, 1961.
- Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok egészségügyi megítéléséhez szükséges vizsgálati módszerek egyes kérdései. 7, 29, 1961.
- Élelmiszerigazosítási kísérletek etilénoxidral a gázmaradékok alakulásának megismerésére. 72, 132, 1966.
- Élelmiszeripari csomagolóanyagok és fogyasztói csomagolások aroma tárolóképességének meghatározása. 9, 200, 1963.
- Élelmiszeripari készítmények alakulása a nyersanyag minőségének függvényében. 14, 37, 1968.
- Élelmiszerekémiai vizsgálat atomabszorpciós spektrofotométerrel. 77, 64, 1971.
- Élelmiszerszínezékek (mesterséges) elválasztása és felismerése papirkromatográfiai eljárással. 2, 88, 1956.
- Élelmiszerszínezékek (festékek) felhasználásával kapcsolatos rendelkezések fejlődése Magyarországon. (Az élelmiszerszínezékek (festékek) vizsgáló módszerei I. 8, 253, 1962.
- Élelmiszervizsgálatok azonosításának problémái. 79, 309, 1973.
- Élelmiszerszínezékek oszcillografiai vizsgálata. 8, 106, 1962.
- Élelmiszerek kloridion tartalmának meghatározása potenciometrikus titrálással. 14, 183, 1968.
- Élelmiszervizsgálatok analitikai jövője. 77, 6, 1965.
- Élesztők tárolása I. A gyártás különböző fázisaiból származó élesztők tárolhatósága. 8, 333, 1962.
- Élesztők tárolása II. Az élesztőtej tárolása. 9, 74, 1963.
- Élesztők tárolása III. Sajtolt és szárított élesztő csomagolása és tárolása. 9, 139, 1963.
- Előzetes színkompozíció alkalmazása színes oldatok színátcsapásos titrálásánál. 7, 100, 1955.
- Emulzióslikőr vizsgálatok. 2, 92, 1956.
- Érzékszervi bírálati eredmények értékelése variancia-analízissel. 20, 319, 1974. (N)
- Escherichia coli meghatározásának problémái az élelmiszerbakteriológiában. 15, 229, 1969.
- Etilalkohol (víztelenített szesz) kozmaolaj tartalmának meghatározása. 10, 20, 1964.
- Etiléndiamin-tetraecetsav (Komplexon III.) hatása az anyagcserére. 6, 192, 1960.

## F.

- Fagylaltok összehasonlító vizsgálata gépi és kanalas adagolás esetén. 77, 269, 1965.
- Fagylaltvizsgálati módszerek. IV. 7, 104, 1955.
- Fagylaltvizsgálati módszerek. V. Fagylaltok (fagylaltporok) zsirtartalmának gyors meghatározása. 2, 208, 1956.
- Fagylaltvizsgálati módszerek. VI. 4, 116, 1958.

- Fagyaltvizsgálatok cukortartalom meghatározása. *10*, 282, 1964.
- Fehérje alapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata. *I*. 7, 189, 1961.
- Fehérje alapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata *II*. 8, 41, 1962.
- Fehérjealapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata. *III*. A liszt és a habképző anyagok befolyása. 8, 91, 1962.
- Fehérjealapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata. *IV*. 8, 214, 1962.
- Fehérjealapú habképző anyagokkal lazított édesipari lisztesárúk reológiai vizsgálata. *V*. A tárolás és csomagolás hatása a reológiai sajátságokra. 8, 265, 1962.
- Fehérje biológiai érték meghatározásának problémái. *20*, 275, 1974.
- Fehérje fogyasztásunk és annak táplálkozási értékelése. *25*, ... 1979.
- Fehérjeérték meghatározása mikrobiológiai módszerrel. *17*, 247, 1971.
- Fehérjeforrások biológiai értékének vizsgálata *Tetrahymena pyriformis* W módszerrel. *20*, 31, 1974.
- Fehérjemeghatározási módszer alkalmazása egyes élelmiszerek vizsgálatánál. *I*. 78, 179, 1972.
- Fehérjekeverékek biológiai értékének vizsgálata. *20*, 157, 1974.
- Fehérjék és egyéb nitrogéntartalmú anyagok elektroforézises vizsgálata. *14*, 225, 1968.
- Fehérjemészési folyamatok követése polarográfias alfa aminonitrogén meghatározással. *10*, 3, 1964.
- Fehérjék (növényi) frakcionálása. *2*, 74, 1956.
- Fehérjetakarmányok benzinnel extrahált benzol és toluolszennyezettségének vizsgálata. *25*, 81, 1979.
- Fekál coli kimutatása élelmiszerekből. *19*, 281, 1973.
- Feketekávé extrakttartalmának gyors meghatározása merülő refraktométerrel. *6*, 29, 1960.
- Feketekávé minőségének helyszíni gyors, műszeres ellenőrzése. *10*, 208, 1964.
- Fertőtlenítő mosogatóssal kapcsolatos modellkísérletek. *15*, 22, 1969.
- Fertőtlenítőszeres összehasonlító vizsgálata tejipari szempontból, különös tekintettel a jodofórokra. *17*, 71, 1971.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *I*. Réztartalom meghatározása. *5*, 290, 1959.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *II*. Ólomtartalom meghatározása. *6*, 4, 1960.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *III*. Vastartalom meghatározása. *7*, 4, 1961.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *IV*. Cinktartalom meghatározására. *7*, 49, 1961.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *V*. Arzéntartalom meghatározása. *7*, 93, 1961.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *VI*. Ón tartalom meghatározása. *7*, 144, 1961.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *VII*. A meghatározásokhoz szükséges roncsolás módjai. *7*, 224, 1961.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *VIII*. Kobalt tartalom meghatározása. *7*, 305, 1961.
- Fémek meghatározása élelmiszerekben komplexképző anyagokkal. *IX*. Alumínium tartalom meghatározása. *8*, 4, 1962.
- Fitoncidek szerepe élelmiszerek tartósításában. *14*, 3, 1967.
- Fizikai tartósító módszerek hatása az élelmiszerek minőségére. *5*, 211, 1959. (B)
- Fogkrém mennyiségi meghatározása a szájban, fogmosás után. *11*, 265, 1965.



- Fogpépek állományának vizsgálata. *10*, 289, 1964.
- Fokhagymatartalmú élelmiszerek hatóanyagtartalmának meghatározása. *22*, 23, 1976.
- Fondacukorkák állagának vizsgálata. *8*, 28, 1962.
- Formaldehid mennyiségi koloriméteres meghatározása egyes fenolhomológokkal savas közegben. *3*, 227, 1957.
- Formaldehid mennyiségi koloriméteres meghatározása rezorcinnal lúgos közegben. *4*, 77, 1958.
- Forraltbor minőségének ellenőrzése. *13*, 322, 1967.
- Foszfolipidek analitikája. *22*, 30, 1976.
- Főzelék és gyümölcsminták peszticid maradványai. *6*, 305, 1960. (N)
- Főzés hatása a zöld, hüvelyes- és szárított szemes tehénborsó fehérjéire és nélkülözhetetlen aminosavaira. *22*, 54, 1976.
- Fürdősök és fürdőtabletták vizsgálata. *10*, 25, 1964.
- Fűszer oleorezinek acetontartalmának gázkromatográfiás meghatározása. *19*, 35, 1973.
- Fűszerpaprika festéktartalmának meghatározása spektrofotometriás (ASTA) módszerrel. *7*, 103, 1961.
- Fűszerpaprika kapszaicintartalmának meghatározása rétegekromatográfiás úton. *15*, 196, 1969.
- Fűszerpaprika organofoszfát peszticid maradványainak meghatározása. *23*, 244, 1977.
- Fűszerpaprika őrlemény festéktartalmának meghatározása Benedek-féle módszer szerint spektrofotométer felhasználásával. I. *22*, 229, 1976.
- Fűszerpaprika őrlemény festéktartalmának meghatározása a Benedek-féle módszer szerint spektrofotométer felhasználásával. II. *22*, 284, 1976.
- „Fűszerpaprika őrlemény” szabvánnyal kapcsolatos vizsgálatok. *6*, 197, 1960.
- Fűszerpaprika őrlemények vastartalmának vizsgálata spektrofotometriás módszerrel. *21*, 324, 1975.
- Fűszerpaprika-őrlemény víztartalmának meghatározásáról. *11*, 125, 1965.
- Fűszerpaprika (őrölt) színezékanyagára antioxidánsok stabilizáló hatása. *21*, 47, 1975. (A)
- Fűszerpaprika papírkromatográfiás vizsgálata mesterséges színezésre. *5*, 111, 1959.
- Fűszerpaprika színezéktartalmának meghatározása Benedek-féle és vékonyrétegekromatográfiás módszerek összehasonlításával. *21*, 195, 1975.

## G, Gy.

- Gabona- és takarmányfélésegek fehérjetartalmának vizsgálatáról. *12*, 213, 1966.
- Gabonafehérjék N-terminális aminosavai meghatározásának néhány módszertani kérdése. *12*, 240, 1966.
- Gabonafélék karcinogén poliaromás szénhidrogén szennyezettségének vizsgálata. *19*, 299, 1973.
- Galluszsav és észtereinek komplexometriás meghatározása. *6*, 298, 1960. (N)
- Gliadin enzimes hidrolízise és a hidrolizistermékek elválasztása. *16*, 67, 1970.
- Gliadin gélkromatográfiás frakcionálása. *19*, 233, 1973.
- Glükózamin és galaktózamin kvantitatív papírkromatográfiás meghatározása aminosavak és nitrogénmentes szacharidok jelenlétében. *6*, 267, 1960. (N)
- Gombafajok (mérgező) kimutatásának kérdései különböző vizsgálati anyagokból. *24*, 53, 1978.
- Gombák (hazai, ehető) fehérje tartalma és radioaktív szennyezettsége. *24*, 128, 1978.

- Gombák kémiai összetételéről. I. 7, 344, 1961.
- Gombák kémiai összetételéről. II. Hamutartalom. 8, 34, 1962.
- Gombák kémiai összetételéről. III. Szénhidrátartalom. 9, 309, 1963.
- Gombák kémiai összetételéről. IV. Szénhidrátartalom. 11, 199, 1965.
- Gombák kémiai összetételéről. V. Változások a csiperke szénhidrátartalmában a tárolás folyamán. 11, 257, 1965.
- Görögdiinnye vizsgálatok mintavétele. 14, 300, 1968.
- Gramoxoneval kezelt termény paraquat-maradék vizsgálata. 19, 327, 1973.
- Grape-fruit (toronja, Citrus paradisi, v. citrus decumanus) mikroflórája. 17, 283, 1971.
- Gyomirtó és növekedésszabályozó szerek felhasználásával kapcsolatos élelmész-egészségügyi problémák. 18, 243, 1972.
- Gyorsfagyasztott élelmiszerek növényvédőszer-maradékainak vizsgálata. 19, 315, 1973.
- Gyorsfagyasztott gyümölcsök barnulása. I. Polifenolok mennyiségi meghatározása. 7, 180, 1961.
- Gyorsfagyasztott gyümölcsök barnulása. II. Polifenolok minőségi kimutatása. 8, 99, 1962.
- Gyorsfagyasztott kertészeti termékek cukortartalom meghatározása. 22, 220, 1976.
- „Gyulai kolbászkrem” – prezerv mikrobiológiai állapotának alakulása a szavatossági időn belül. 18, 299, 1972.
- Gyümölcs-alapanyagok cukortartalmának táplálkozási jelentősége. 18, 237, 1972.
- Gyümölcs-aroma vizsgálatok. 17, 125, 1971.
- Gyümölcsaromákban illó karbonil-vegyületek meghatározása. 18, 121, 1972.
- Gyümölcs-félék enzimes barnulásának mérése Spekol spektrofotométerrel. 21, 117, 1975.
- Gyümölcs ivólevelek minőségváltozásának vizsgálata műanyag tasakban való tárolás esetén. 10, 248, 1964.
- Gyümölcsök borostyánkősav tartalmának meghatározása. 14, 112, 1968.
- Gyümölcsök és a gyümölcssűrítés aromáinak vizsgálata. 7, 328, 1961.
- Gyümölcsök savtartalmának papírkromatográfiás vizsgálata. 4, 242, 1958.
- Gyümölcsök és zöldségfélék C-vitamin tartalmának vizsgálata. 15, 3, 1969.
- Gyümölcsök (gyorsfagyasztott és friss) C-vitamin tartalmának összehasonlítása. 15, 165, 1969.
- Gyümölcseink (+)-katechin, (-)-epikatechin-tartalmának meghatározása papírkromatográfiás úton. 13, 158, 1967.
- Gyümölcszék, szörpök, likőrök és egyéb édesített készítmények cukortartalmának meghatározására célszerű munkamenet. 3, 80, 1957.
- Gyümölcslevek és dzsemek hőkezeltségének jellemzése hidroximetil-furfurol-tartalmuk alapján. 14, 121, 1968.
- Gyümölcslevek és gyümölcshúсок hangyasav- és ecetsav-tartalom meghatározása. 2, 149, 1956.
- Gyümölcslevek- és gyümölcsszörpök összes sótartalmának meghatározása. 13, 309, 1967.
- Gyümölcsszörp léarányának vizsgálata káliumtartalom méréssel. 19, 331, 1973.
- Gyümölcspálinkák cianhidrogéntartalmának merkurimetriás meghatározása. 6, 340, 1960.
- Gyümölcspálinkák cianidtartalmának közvetlen merkurimetriás meghatározására. 14, 176, 1968.
- Gyümölcspálinkák aromakivonatának gázkromatográfiás vizsgálata nagyobb hőmérsékleten. II. 18, 187, 1972.

## H.

- Hagymaszáritmányok mikrobiológiai minőségének értékelése matematikai statisztikai módszerrel. 20, 189, 1974.
- Hajfestőszerek parafeniléndiamin tartalmának meghatározása papírkromatográfiás eljárással, egészségügyi megítélés céljából. 77, 305, 1965.
- Hajfestőszerekből levő néhány aromás diamin kimutatása és mennyiségi meghatározása vékonyréteg-kromatográfia alkalmazásával. 72, 193, 1966.
- Hajfestékek parafeniléndiamin-tartalmának vizsgálata. 5, 69, 1959.
- Halak érzékszervi és szövettani összehasonlító vizsgálatai Egyiptomban (fagyasztott és sózott félig szárított állapotban). 20, 247, 1974. (A)
- Halak higanytartalma (Hortobágyi Halgazdaság) 21, 215, 1975.
- Halak (balatoni) radiológiai vizsgálatának tapasztalatai. 22, 301, 1976.
- Halak tárolási kísérleteinek kémiai és mikrobiológiai vizsgálati adatai (egyiptomi, Asszuán-i tó). 20, 59, 1974.
- Halastavak, természetes vizek jelentősebb halfajainak radioaktív szennyezettsége, különös tekintettel a Sr – 90 izotóp akkumulációjára. I. Adatok a vizek, vízinövényzet és partmenti vegetáció sugárterheltségének jellemzésére. 23, 144, 1977.
- Halastavak, természetes vizek jelentősebb halfajainak radioaktív szennyezettsége, különös tekintettel a Sr – 90 izotóp akkumulációjára. II. A halak sugárszennyezettségének vizsgálata. 23, 240, 1977.
- Hamumeghatározási módszerek összehasonlítása és értékelése. 6, 242, 1960.
- Hamuoldatok káliumtartalmának meghatározása amperometriás módszerrel. 78, 147, 1972.
- Hamuoldatok káliumtartalmának meghatározása közvetett voltametriás titrálással. 79, 115, 1973.
- Hidegkonyhai készítmények mikrobiológiai és higiéniai vizsgálata. 72, 146, 1966.
- Hidegkonyhai készítmények mikrobiológiai minősítése indikátor mikroflórájuk alapján. 24, 27, 1978.
- Hidegtűrő mikrobák jelentősége tengeri eredetű termékek romlásában. 19, 257, 1973.
- Hidroxirolin meghatározására alkalmazott módszerek összehasonlító vizsgálata. 23, 248, 1977.
- Hidroxirolin meghatározása. A hidroxiprolin exponens. 23, 259, 1977.
- Higanytartalmú csávázószer-maradékok vizsgálata és élelmezésegészségügyi megítélése. 73, 215, 1967.
- Hintőporok bórsavtartalmának meghatározása, 9, 217, 1963.
- Hús- és húskészítmények kötőszövettartalmának meghatározása hidroxiprolin-tartalmuk alapján. 76, 17, 1970.
- Hús- és húskészítmények triptofántartalmának meghatározása. 24, 17, 1978.
- Hús (fagyasztva tárolt) felengedés utáni léveszettsége, főzés utáni tulajdonságai és szöveti szerkezete közötti összefüggések. 76, 231, 1970.
- Hús pácolásánál szereplő tényezők vizsgálata. 2, 169, 1956.
- Hús pH értéke és pácolhatósága közötti összefüggésekről. 3, 191, 1957.
- Hús szöveti összetétele és minősége közötti összefüggések. I. 3, 37, 1957.
- Hús szöveti összetétele és minősége közötti összefüggések. II. 3, 234, 1957.
- Hús romlásának korai kimutatására szolgáló módszerek összehasonlítása. 6, 185, 1960.
- Húsok (nyers és sült) fehérjéinek összehasonlító kémiai vizsgálata táplálkozástudományi szempontból. 75, 263, 1969.
- Hús (hőkezelt) és húsfehérje-preparátumok kénhidrogén tartalmának alakulása. 79, 185, 1973.
- Húsminták (fagyasztott és felengedett) mikrobiológiai vizsgálata Egyiptomban. 27, 209, 1975.

- Húsok konzisztencia vizsgálata amperometriás módszerrel. *9*, 329, 1963.  
 Húsiipari termékek analízise, hidroxiprolin meghatározás módszereinek alkalmazása. *23*, 255, 1977.  
 Húsiipari termékek etanoltartalmának meghatározása enzimes módszerrel. *21*, 41 1975. (A).  
 Húsiipari termékek nitrát-ion meghatározása. *21*, 187, 1975.  
 Húsiipari termékek zsirtartalmának meghatározása különböző módszerekkel. *22*, 267, 1976.  
 Húsiipari termékek redoxipotenciáljának mérése. *20*, 307, 1974. (A)  
 Húsiipari termékek merkurimetriás kloridmeghatározásáról. *16*, 31, 1970.  
 Húskészítmények fehérjetartalmának meghatározása. *12*, 25, 1966.  
 Húskészítmények mikroflórájának vizsgálata Kubában. *18*, 305, 1972.  
 Húskészítmények keményítőtartalmának meghatározása. *12*, 76, 1966.  
 Húskészítmények keményítőtartalmának meghatározása. *19*, 223, 1973.  
 Húskészítmények kötőszöveti fehérjetartalmának vizsgálata. *16*, 43, 1970.  
 Húskészítmények nitráttartalmának meghatározása gyors módszerrel. *8*, 107, 1962.  
 Húskonzervek vas- és óntartalmának meghatározása. *21*, 284, 1975. (A)

## I.

- Illóolajok analízise. I. Alifás észterek kimutatása és meghatározása hidroxám-savképzéssel. *5*, 134, 1959.  
 Illóolajok analízise II. Sajmeggy kumarinjairól. *6*, 44, 1960.  
 Illóolajok peroxid-tartalmának meghatározása. *6*, 290, 1960. (N)  
 Ivóvíz szulfáttartalmának gravimetriás meghatározása. *14*, 139, 1968.  
 Ivó- és ásványvizek alkáliiontartalmának klasszikus módszerrel történő meghatározása. *12*, 268, 1966.  
 Ivóvíz mikrobiológiai vizsgálatok 1967. évben. *14*, 247, 1968.  
 Ivóvíz nitráttartalmának súlyszerinti meghatározása nitronmódszerrel. *14*, 47, 1968.

## J.

- Jódszám vizsgálatok összehasonlítása. *2*, 165, 1956.

## K.

- Kakaóbabok összes veszteségének vizsgálata a nedvességtartalom függvényében. *7*, 233, 1961.  
 Kakaóhéj és kakaócsíra hasznosításának kérdése. *9*, 150, 1963.  
 „Kakaópor” (MSZ 9435–60), „Tejjel készült kakaóital” (MSZ 12257–68) szabványok minőségi követelményeinek összefüggése. *16*, 299, 1970.  
 Kalcium meghatározása módosított komplexometriás eljárással csont és tej hamuból. *20*, 97, 1974.  
 Káliumszorbát tartalom meghatározása sütőipari készítményekben. *24*, 112, 1978.  
 Káliumtartalom meghatározása élelmiszerek hamujából Cserenkov sugárzással. *18*, 201, 1972.  
 Kannabidiolsav néhány tulajdonságának vizsgálata élelmiszertartósítási szempontból. *5*, 208, 1969.  
 Kapszaicin antibakteriális hatására vonatkozó vizsgálatok. *15*, 80, 1969.  
 Kapszaicin meghatározása polarometriás titrálással. *2*, 257, 1956.

- Kapszaicin-meghatározási módszer kidolgozása oleorezin és más nagy hatóanyag-tartalmú készítmények minősítésére. *15*, 358, 1969.
- Karamellszínanyag frakcionálása gélszűrőssel. *14*, 242, 1968.
- Kávé és kávépótló keverékek és főzetek vizsgálata. *5*, 177, 1959.
- Kávéborsó. *5*, 227, 1959.
- Kávéitalok tartalmasságának meghatározására szolgáló módszerek tanulmányozása. *7*, 120, 1961.
- Kávészerek extrakttartalmának vizsgálata. *6*, 115, 1960.
- Kávészerek oxidációs és aromaszámának vizsgálata. *4*, 146, 1958.
- Kávészerek savtartalmának meghatározása kemilumineszcenziás indikátor jelenlétében. *5*, 248, 1959.
- Keményítőmeghatározási módszerek metodikai értékelése. *5*, 241, 1959.
- Keményítő polarimetriás meghatározása Carrez-féle derítőkémszerrel. *2*, 120, 1956.
- Keményítő szerkezeti változásai hevítés hatására. I. Vizsgálatok 120–210 °C közti hevítési intervallumban. *13*, 17, 1967.
- Keményítő szerkezeti változásai hevítés hatására II. A nedvességtartalom szerepe a pirodextrin-képződésben. Hevített búzalisztben levő keményítő vizsgálata. *13*, 99, 1967.
- Keményítő vízfelvételek meghatározására szolgáló módszerek vizsgálata. *1*, 122, 1955.
- Keményítőszőrpök és cukrok (ipari) összetételéről, különös tekintettel a dextrin-maltóz-glükóz arányra. I. *2*, 247, 1956.
- Keményítőszőrpök és cukrok (ipari) összetétele. A dextrinmaltóz-glükóz arány. II. *3*, 19, 1957.
- Kenyérfélék térfogatának vizsgálata. A térfogat alsó határértékének megállapítása. *16*, 99, 1970.
- Kenyérfőzés aromaanyagainak változása. *17*, 191, 1971.
- Kenyér reológiai jellemzése. *11*, 57, 1965.
- Kenyérvizsgálati tapasztalatok 1965-ben. *12*, 103, 1966.
- „Kevért-italok” vizsgálata. *4*, 204, 1958.
- Kevért szeszesitalok (háromkomponensű) alkotórészeinek kiszámítása. *10*, 212, 1964.
- Klorogénsav meghatározási módszerek kritikai tanulmányozása. *19*, 161, 1973.
- Klórozott szénhidrogén peszticidmaradványok meghatározási eljárásainak izotópos ellenőrzése I. *23*, 238, 1977.
- Klórozott szénhidrogén peszticidmaradványok meghatározási eljárásainak izotópos ellenőrzése II. *24*, 193, 1978.
- Klórozott szénhidrogén-maradékok vizsgálata élelmiszerekben. (I–II. alap- és összetett élelmiszerek) *15*, 234, 1969.
- Klórartalmú növényvédőszer kimutatása élelmiszerekben Beilstein-próbával. *3*, 103, 1957.
- Kolbászfélék készítésekor enyvadó anyagok felhasználása és azok mennyiségi meghatározása. *2*, 142, 1956.
- Kolbászfélések (nyersen füstölt) technológiai szempontból fontos strukturális sajátosságai. *21*, 275, 1975. (0)
- Koloriméteres módszer a szerves nitrogéntartalom mennyiségi meghatározására. *3*, 184, 1957.
- Kondenzált foszfátok kvalitatív és kvantitatív vizsgálata. *8*, 145, 1962.
- Konzervek (dobozos) ónszennyeződése. *12*, 155, 1966.
- Konzervipari folyamatok rétegekromatográfiás követése I. Zöldborsó színváltozása a konzerválás folyamatában. *16*, 9, 1970.
- Konzervipari folyamatok rétegekromatográfiás követése II. Adatok a „Szegedi halászlé” koleszterintartalmáról. *16*, 149, 1970.
- Konzervipari folyamatok rétegekromatográfiás követése III. Csonthéjas termések kurotinoid-tartalmának változása a feldolgozás és tárolás során. *16*, 217, 1970.

- Konzervipari termékekben levő antimikróbás hatóanyagok és nem specifikus kimutatásuk. *19*, 177, 1973.
- Konzervipari termékek érzékszervi értékelésének nehézségei és az egységesebb minősítés feltételei. *8*, 283, 1962.
- Konzerválószer meghatározása élelmiszerekben. *4*, 213, 1958.
- Konzerválószer és egyéb antimikróbás anyagok mikrobiológiai kimutatása élelmiszerekben I. *6*, 141, 1960.
- Konzerválószer és egyéb antimikróbás anyagok mikrobiológiai kimutatása élelmiszerekben II. *11*, 189, 1965.
- Konzisztenciamérés és regisztrálás módosított Höppler konzisztométerrel. *22*, 200, 1976. (O)
- Konzisztenciamérés penetrométerrel I. *2*, 265, 1956.
- Kozmaolajok összetételének gázkromatográfiás meghatározása. *22*, 142, 1976.
- Kozmetikai cikkek mikrobiológiai vizsgálata. *13*, 327, 1967.
- Kozmetikai festékek egymás mellett történő kimutatása vékonyréteg kromatográfiás eljárással. *14*, 169, 1968.
- Kozmetikai készítmények azuléntartalmának meghatározása. *11*, 148, 1965.
- Kozmetikai készítmények biológiailag aktív anyagainak kimutatása és meghatározása. *7*, 154, 1961.
- Kozmetikai készítmények dioxiaceton tartalmának meghatározása. *7*, 349, 1961.
- Kozmetikai készítmények klorofilltartalmának meghatározása. *16*, 41, 1970.
- Kozmetikai krémek, alapanyagok és illóolajok víztartalom meghatározása. *7*, 263, 1961.
- Kozmetikai és szappanipari készítmények halogéntartalmú anyagainak meghatározása. *8*, 161, 1962.
- Körte légzésintenzitásának alakulása a relatív páratartalom függvényében. *18*, 267, 1972.
- Kumis és savanyútej készítmények. *14*, 266, 1968. (T)

## L.

- L-aszkorbinsav mennyiségi meghatározása, berlinikék színreakció alapján, fotometriás kiértékeléssel. I. *19*, 83, 1973.
- L-aszkorbinsav oxidációja néhány flavonoid vegyület jelenlétében. *16*, 75, 1970.
- Levesek és főzelékek jellemző értékeinek szállítás közben bekövetkező változásai. *9*, 321, 1963.
- Lipidek papirkromatográfiás meghatározása. *12*, 207, 1966.
- Lipidok foszfortartalmának koloriméteres meghatározása félmikro módszerrel. *5*, 145, 1959.
- Lipoidok és lipidfrakciók gyors metilészterezése. *10*, 196, 1964.
- Lipoidosztályok félmikro-preparatív elválasztása vastag rétegű lapkromatográfiával. *9*, 193, 1963.
- Lisztek amilolites állapotának meghatározása Ragberg-féle készülékkel. *14*, 101, 1968.
- Lisztek és egyes NaCl-tartalmú lisztből készült termékek hamu meghatározása alkoholos Mg-acetátos módszerrel. *3*, 73, 1957.
- Lisztek precukortartalmának felmérése. *15*, 103, 1969.
- Liszt és lisztes alapanyagú termékek savfokának műszeres meghatározása. *9*, 13, 1963.
- Lupinusz tápláló értékéről. *4*, 153, 1958.

- Maceráz aktivitás mérése (gravimetriás). 24, 85, 1978.
- Maceráz aktivitás mérése (műszeres). 24, 94, 1978.
- Májás készítmények keményítő és glikogén tartalmának meghatározása. 12, 323, 1966.
- Málnaszörpalapú üdítőitalok tartósságának vizsgálata a tartósítószer (káliumszorbát), a hőmérséklet és a pH függvényében. 12, 90, 1966.
- Magnéziumtartalom közelítő meghatározása „Viróma” szörpben. 12, 35, 1966.
- Mangómag olajának glicerid szerkezete. 21, 53, 1975 (A)
- Monometriás módszerek jelentősége az élelmiszeranalitikában. 3, 121, 1957.
- Maradék anyagok egy arzéndefoliáns alkalmazása után. 6, 319, 1960. (N)
- Marhahús (friss és elkészített) szenzorikus és műszeres puhaságmérési eredményei közötti összefüggés. 21, 313, 1975.
- Mérgezési vizsgálatokról. 9, 47, 1963.
- Metilalkoholtartalom meghatározási módszerek összehasonlítása finomszeszben és szeszesitalokban. 4, 292, 1958.
- Metilbromidos terménygázosítással kapcsolatos élelmézőegészségügyi vizsgálatok. 11, 116, 1965.
- Metilbromidos terménygázosítással kapcsolatos élelmézőegészségügyi vizsgálatok. 11, 247, 1965.
- Metionin és glukóz közötti Maillard-reakció vizsgálata. 20, 23, 1974.
- Mesterséges érlelési kísérletek etilénnel. 6, 101, 1960.
- Méz pollenanalitikai vizsgálatának és a pollenspektrumok kiértékelésének kérdéséhez. 1, 3, 1955.
- Mézek színének meghatározása. 4, 87, 1958.
- Méz tárolás, ill. szállítás közbeni súlyvesztés. 7, 118, 1961.
- Mézek (akác) ásványi összetétele és ennek összefüggései a növényvel és a talajjal. 16, 253, 1970.
- Mézek inhibin vizsgálata. 6, 81, 1960.
- Mézek diasztáz és invertáz tartalmának vizsgálata. 7, 244, 1961.
- Mezőgazdasági eredetű élelmiszeripari nyersanyagok objektív minősítésére vonatkozó hazai kutatások. 21, 7, 1975.
- Mezőgazdasági eredetű élelmiszeripari nyersanyagok objektív minősítése. 21, 180, 1975.
- Mikroelemek főzési vesztesége. 22, 212, 1976.
- Mikroelemek meghatározása néhány hazai élelmiszerben atomabszorpciós eljárással. 20, 327, 1974.
- Mikróbák zsírbontásának vizsgálata szilárd táptalajon. 10, 132, 1964.
- Mikrobiológia szerepe élelmiszerek minőségvizsgálatában. 15, 365, 1969.
- Mikrobiológiai módszerek, élelmiszerek minősítésére. 8, 269, 1962.
- Mikroorganizmusok sugárérzékenységeinek meghatározása. 17, 237, 1971.
- Mikroszkópiai közlemények. III. 4, 186, 1958.
- Mikroszkópiai közlemények IV. 6, 23, 1960.
- Mintavétel célszerű megválasztása élelmiszerek kereskedelmi minőségi átvételénél. 13, 230, 1967.
- Minőségvizsgálatok statisztikai feldolgozása. 8, 298, 1962.
- Mustok és borok hamisításának kimutatása. 22, 168, 1976.
- Mustok és borok nitráttartalmának fotometriás meghatározása. 16, 27, 1970.
- Must és bor szaharóz-tartalmának kimutatása. 4, 279, 1958.
- Mustok és borok szaharóztartalmának kimutatására szolgáló módszer kérdéséhez. 6, 41, 1960.
- Műszeres és szenzorikus reológia. 21, 289, 1975.

## N.

- Nagyfrekvenciás titrálás alkalmazási lehetőségei az élelmiszeranalitikában. I. 6, 110, 1960.
- Nagyfrekvenciás titrálás alkalmazási lehetőségei az élelmiszeranalitikában. II. 6, 233, 1960.
- Nagy pektinbontó képességű penészgomba-törzsek kiválasztása. 77, 49, 1971.
- Napraforgómagok olajainak foszfatida és fitoszterin tartalma. 5, 42, 1959.
- Narancs- és sárgabaracklé egyes fizikai és kémiai tulajdonságainak változása a tárolás során. 22, 64, 1976.
- Nikotinmeghatározási módszerek összehasonlító vizsgálata. 8, 323, 1962.
- Normál és a kóros juhtej klorid ion-tartalma. 77, 279, 1971.
- Növények egyes flavonoid vegyületeinek hatása a C-vitamin oxidatív átalakulására. 15, 17, 1969.
- Növényi anyagok inszekticid foszfátészterek kimutatása és meghatározása. 8, 17, 1962.
- Növényi olajok lecitin tartalmának meghatározása. 7, 63, 1961.
- Növényolajaink (hazai) jellemző színanyagai és letávolításuk lehetőségei. I. 22, 255, 1976.
- Nedvesség- (szárazanyag) tartalom meghatározás infravörös sugárzókkal. 7, 81, 1955.
- Nyomelem-ellátottság Magyarországon. 24, 179, 1978.
- „Nyújtott” papirkromatográfia egy alkalmazásáról. 4, 20, 1958.

## O, ő.

- Oldható fehérjében fellépő minőségi változások a fagyasztva tárolás következtében. 76, 243, 1970.
- Oldható szénhidrátok pörkölés közbeni változásának papirkromatográfiai vizsgálata. 7, 98, 1961.
- Oldószer- és reagens-szennyezők zavaró hatása szénhidrogén szermaradványok meghatározásánál. 23, 186, 1977.
- Oligoszaharidok komponenseinek meghatározása „rávarrásos” papirkromatográfiai eljárással. 6, 236, 1960.
- Organofoszfát peszticidmaradvány meghatározása liofilezett almában. 23, 178, 1977.
- Organofoszfát peszticidmaradványok meghatározása színezékanyagban gazdag élelmiszerekben. 24, 201, 1978.
- Oxalátos leválasztással kobinált komplexometriás módszer különböző eredetű minták kalcium-tartalmának meghatározására. 22, 93, 1976.
- Oxálsavtartalom súlyszerinti meghatározása növényi anyagokban, tóriumoxalát-módszerrel. 77, 321, 1965.
- Őszibarack érettségi fokának objektív mérése. 5, 234, 1959.

## P.

- Páclevek nitrit és nitrát tartalmának meghatározása polarográfiai eljárással. 2, 113, 1956.
- Pajzstetűvel fertőzött almatermés ciánhidrogénes kezelésével kapcsolatos élelmezés-egészségügyi vizsgálatok. 5, 195, 1959.
- Pálinkák diklórfenol tartalmának meghatározása. 8, 158, 1962.
- Pálinkák kezelése ioncserélő műnyantákkal. 4, 129, 1958.



- Pálinkák réztartalmának komplexometriás meghatározása. *12*, 283, 1966.
- Pangaminsav (B<sub>15</sub>-vitamin) kimutatása, illetőleg meghatározása. *14*, 84, 1968.
- Pangaminsav (B<sub>15</sub>-vitamin) természetes előfordulása. *15*, 339, 1969.
- Paprika-hamisítás bizonyítása keményítőtartalom meghatározással. *3*, 260, 1957.
- Paprikában biológiailag aktív kapszicidin kimutatása és meghatározása agardiffúziós módszerrel. *14*, 219, 1968.
- Paprika új, szteránvázis alkotórésze a kapszicidin. *12*, 229, 1966.
- Paprikaszínezék vizsgálata ASTA módszer alkalmazásával. *10*, 200, 1964.
- Paradicsom és burgonya reológiai sajátságainak vizsgálata. *23*, 39, 1977. (A)
- Paradicsomban és paradicsomkészítményekben glükóz és fruktóz rétegekromatográfiás meghatározása. *20*, 105, 1974.
- Paradicsom és paradicsomkészítmények vízgőzzel illó aromaanyagainak gázkromatográfiás vizsgálata. *21*, 29, 1975.
- Paradicsom összetétele és minősége különböző termesztési módok hatására. *21*, 330, 1975.
- Paradicsompüré konzisztenciáját befolyásoló tényezők vizsgálata. *5*, 98, 1959.
- Paradicsom (ehető) pigmentjeinek rétegekromatográfiás vizsgálata. *15*, 35, 1969.
- Paradicsom (nyers) felületét és a paradicsomlevet szennyező DDT nyomok jelenlétének, illetőleg mennyiségének közelítő meghatározása. *5*, 13, 1958.
- Paradicsom szabad aminosavainak meghatározása. II. *11*, 334, 1965.
- Paradicsom színe. *6*, 12, 1960.
- Paradicsomsűrítmények íze és cukortartalma. *6*, 203, 1960.
- Paradicsompüré-készítmények előállítása Howard-vizsgálatokhoz. *3*, 66, 1957.
- Paradicsomsűrítmény (tárolt) színe. I. Hidroximetilfurfurol jelentősége a nem enzimzes barnulási reakcióban. *13*, 315, 1967.
- Paradicsomsűrítmény színének változása kémiai folyamatok hatására tárolás alatt II. Karotinoidok változása tárolás folyamán. *15*, 246, 1969.
- Paradicsomsűrítmények konzisztenciájának és kiadósságának mérése. *4*, 49, 1958.
- Paratontartalmú növényvédőszer szennyezések (permetmaradékok) meghatározása. *3*, 245, 1957.
- Patulin előfordulása és hatástalanítása az élelmiszerekben. I. *23*, 26, 1977.
- Patulin előfordulása és hatástalanítása élelmiszerekben II. *24*, 35, 1978.
- Pektinbontás vizsgálata penészekből előállított enzimmészítményekkel és azok keverékeivel. *3*, 255, 1957.
- Pektinbontó enzimek hatása és aktivitásuk meghatározása. *18*, 93, 1972.
- Pektinből készült hártályak felhasználása élelmiszerek felületének bevonására. *4*, 248, 1958.
- Penészek zsírbontásának vizsgálata. *7*, 58, 1961.
- Pezsgő-porok vizsgálata. *10*, 86, 1964.
- Pezsgővizsgálatok. *6*, 215, 1960.
- Piroszénsavdiétilészter spektrofotometriás meghatározása. *7*, 291, 1961.
- Poliaromás szénhidrogének meghatározása ásványolajtermékekben és élelmiszerekben. *18*, 45, 1972.
- Poli (vinil-klorid) (PVC) féleségekkel szemben támasztott élelmézőegészségügyi követelmények és gyors vizsgáló módszerek. *19*, 103, 1973.
- Pommes-frites zsírfelvételének és a zsíradék kémiai tulajdonságainak vizsgálata. *22*, 248, 1976.
- Porszerű élelmiszerek és élvezeti szerek abszolút sűrűségének meghatározása. *4*, 230, 1958.
- Pörkölt árpák szabad aminosavainak papírkromatográfiás vizsgálata különböző hőmérsékleten. *6*, 238, 1960.
- Pörköltkávé koffein tartalmának tájékoztató meghatározása. *18*, 115, 1972.
- Pörköltkávé minőségének számszerű értékelése kombinált szenzorikus próbával. *21*, 25, 1975.

- Pörköltkávés vizes kivonatának meghatározására szolgáló néhány módszer kritikai összehasonlítása. *12*, 177, 1966.
- Premixek oxytetracylin tartalmának meghatározása gyors módszerrel. *23*, 117, 1977.
- Presszó-kávéitalok tartalmasságának ellenőrzése a fajlagos vezetőképesség mérése alapján. *14*, 260, 1968.
- Programozott feszültség alkalmazása a hús és más szilárd élelmiszerek reológiai vizsgálatában. *22*, 322, 1976. (A)

## R.

- Radioaktív sugárzás és élelmiszerek I. *4*, 122, 1958.
- Radioaktív sugárzás és élelmiszerek II. *4*, 160, 1958.
- Rang-korreláció alkalmazása élelmiszerek érzékszervi bírálatánál. *7*, 159, 1961.
- Redukáló cukrok, szerves savak és színezékek tanulmányozása egyes ribizkefajtaéknál. *22*, 48, 1976.
- Redukáló szénhidrátok potenciometriás titrálása. IV. Szulfidszelektív elektród alkalmazása a cukorelemzésben. *20*, 313, 1974. (A)
- Reduktáz-enzimpróba alkalmazása édesvízi halhús és édesipari készítmények mikrobiológiai szennyezettségének vizsgálatára. *12*, 315, 1966.
- Refraktométeres nedvességtartalom meghatározás. *9*, 29, 1963.
- Repce és napraforgó magolajok „Lecitin”-összetételének kromatográfiás vizsgálata. *20*, 257, 1974.
- Repceolaj biológiai hatásának vizsgálata. *18*, 275, 1972.
- Reológiai sajátságok jelentősége az élelmiszerek fogyasztói értéke szempontjából. *22*, 152, 1976. (A)
- Ribonukleinsavak meghatározásáról. *2*, 45, 1956.
- Rizsfajták főzési minősége vizsgálatának újabb eredményei. *8*, 337, 1962.
- ROE-féle aszkorbinsav meghatározási módszer alkalmazása növényi anyagokban. *6*, 121, 1960.
- Rost meghatározás pontosságánál a szűrő és a szűrés szerepe. *13*, 226, 1967.
- Rozslisztek mono- és oligoszaharidjainak papirkromatográfiás vizsgálata. *5*, 298, 1959.
- Rozslisztartalom meghatározása búzaliszt mellett Strohecker módszerével. *5*, 157, 1959.
- Rúzsok vizsgálata. *8*, 55, 1962.

## S, Sz.

- Sajt fehérjetartalmának spektrofotometriás meghatározása az ultraibolya tartományban. *24*, 122, 1978.
- Sajt (márvány) vízoldható illósav tartalmának alakulása érlelés és tárolás során. *12*, 330, 1966.
- Sajt reológiai tulajdonságai és szabad aminosavainak meghatározása Kubában. *14*, 190, 1968.
- Sajtok (ömlesztett) szabad és kötött víztartalmának meghatározása. *25*, 43, 1979.
- Salmonella okozta fertőzések. *13*, 170, 1967.
- Sertészsír (étkezési) butilhidroxitoluol (BHT) tartalmának kimutatása és meghatározása. *18*, 129, 1972.
- Sertészsír (étkezési) butilhidroxitoluol (BHT) tartalmának meghatározása. *21*, 298, 1975.
- Sertészsír derivatográfiás kimutatása más állati zsírokban. *22*, 59, 1976. (A)

- Sikérfehérje frakciók mennyiségének és reológiai tulajdonságainak vizsgálata. *11*, 50, 1965.
- Sikér minőségének és mennyiségének változása a kiörlési százalék függvényében különböző mosási metodika esetén. *9*, 220, 1963.
- Sikér mennyiségi és minőségi vizsgálatának kérdései. *11*, 108, 1965.
- Sikérfehérjék C-terminális aminosavainak vizsgálata I. *16*, 203, 1970.
- Sikérfehérjék C-terminális aminosavainak vizsgálata II. *16*, 211, 1970.
- Sikérfehérjék C-terminális aminosavainak vizsgálata III. A gliadin C-terminális aminosavainak meghatározása karboxipeptidázos eljárással. *16*, 281, 1970.
- Sonka (géppel szeletelt) mikrobás szennyezettségének alakulása különböző évszakokban. *18*, 287, 1972.
- Sonka (vákuumsomagolt, szeletelt) mikroflórájának alakulása. *6*, 323, 1960.
- Sörök és üdítőitalok széndioxid tartalmának meghatározása. *19*, 249, 1973.
- Sörök pasztörözött voltának kimutatása Carrez-féle derítéssel. *3*, 215, 1957.
- Sörök savfokának meghatározása kemilumineszcenciás indikátor segítségével. *10*, 302, 1965.
- Stroncium hordozó levélasztási határfokának meghatározása. *16*, 23, 1970.
- Sütemények zsirtartalmának meghatározása. *2*, 205, 1956.
- Sütőipari folyamatok vizsgálata a gáztermelés hatására. *13*, 92, 1967.
- Sütőipari termékek tárolási kísérletei polietilén fóliába csomagolva. *5*, 163, 1959.
- Sütőipari termékek súlyalakulásának vizsgálata matematikai-statisztikai módszerekkel. *12*, 357, 1966.
- Sütőipari termékek (műanyagfóliába csomagolt) tárolása során bekövetkező egyes fizikai és kémiai változások vizsgálata. *6*, 68, 1960.
- Sütőipari termékek tárolási kísérletei sajátos bevonatú papírburkolatba csomagolva. *7*, 110, 1961.
- Sütőporvizsgálati eljárások. *7*, 253, 1961.
- Sütőporok pirofoszfát tartalmának komplexometriás meghatározása. *13*, 174, 1967.
- Szaloncukor-szabvány (MSZ 9448) korszerűsítése. *20*, 63, 1974.
- Szaloncukrok víztartalmának meghatározása acetilkloridos módszerrel. *9*, 155, 1963.
- Szamóca és kajsziarack (különböző érettségi fokú) néhány fizikai és kémiai jellemzője. *20*, 53, 1974.
- Szappanok összes zsírsavtartalmának gyors meghatározása. *9*, 99, 1963.
- Száraztészta bakteriológiai vizsgálatok fontosabb tapasztalatai. *15*, 293, 1969.
- Száraztészta staphylococcus fertőzöttsége. *15*, 301, 1969.
- Száraztészta (nagyüzemileg gyártott) staphylococcus aureus fertőzöttségének kérdése. *15*, 305, 1969.
- Száraztészta-, gabonaőrlemények, péksütemények zsír- és lecitin-foszforsavtartalmának meghatározása. *7*, 61, 1955.
- Száraztészta („házi” készítésű) minősítési problémái. *17*, 217, 1971.
- Száritott ételfészek (leveskészítmények) vizsgálata. *9*, 91, 1963.
- Szerves foszfátészter tartalmú permetezőszerrel kezelt alma szermaradékának alakulása különböző tárolási körülmények között. *17*, 151, 1971.
- Szeszesital vizsgálati módszerek. *5*, 251, 1959.
- Szeszesitalok (égetett) Fe-, Cu-, Ca-, Mg-, Na-tartalmának meghatározása atomabszorpciós módszerrel. *18*, 207, 1972.
- Szész metanol szennyezésének kimutatása. I. *4*, 273, 1958.
- Szész metanol szennyezésének kimutatása II. *5*, 4, 1959.
- Szész metanol szennyezésének kimutatása. III. *5*, 33, 1959.
- Szész-víz elegyek vizsgálati hibaforrásai. *7*, 166, 1955.
- Szeszesitalok vitamintartalma. *5*, 16, 1959.
- Szesztartalom kiszámítására táblázatok a 10 °C-tól 40°C-ig terjedő hőmérséklet-intervallumban mért fajsúlyból. *10*, 295, 1964.

- Széndioxid tartalom meghatározása gyors módszerrel. *77*, 269, 1971.
- Széndioxid-tartalom meghatározási módszerek összehasonlítása. *78*, 293, 1972.
- Szénhidrát alapú mesterséges gélképzők összehasonlító reológiai vizsgálata. *6*, 271, 1970.
- Szénhidrátok és egyéb élelmiszerösszetevők elektroforézise. *74*, 161, 1968.
- Szénhidrátok papirkromatográfiája. *72*, 201, 1966.
- Szénsavas üdítőitalok szárazanyagtartalmának meghatározási táblázatai. *8*, 345, 1962.
- Szénsavas üdítőitalok széndioxid tartalmának meghatározása. *8*, 181, 1962.
- Szénsavtartalmú italok szénsavmentesítése centrifugálással. *7*, 24, 1955.
- Szénsavtartalom meghatározása patentáros üvegekben forgalomba hozott szénsavas üdítő italokban. *2*, 101, 1956.
- Szikvíz szabvány. *5*, 310, 1959.
- Szikvíz szabvány (MSZ 8808). *78*, 313, 1972.
- Szilárd élelmiszerek állományváltozásainak vizsgálata, különös tekintettel a besugárzott élelmiszerekre. *77*, 115, 1971.
- Szilárd és kvázi szilárd (plasztikus-elasztikus) élelmiszerek reológiai vizsgálata. *15*, 86, 1969.
- Szilvafajták gyümölcseszepari vizsgálata és minősítése laboratóriumban. I. *77*, 104, 1965.
- Szilvafajták gyümölcseszepari vizsgálata és minősítése laboratóriumban. II. *77*, 216, 1965.
- Szilvafajták gyümölcseszepari vizsgálata és minősítése laboratóriumban. III. *72*, 365, 1966.
- Szilvafajták gyümölcseszepari vizsgálata és minősítése laboratóriumban. IV. *75*, 171, 1969.
- Szintetikus élelmiszerszínezékek gyors, szemikvantitatív meghatározása élelmiszerekből. *23*, 89, 1977.
- Szintetikus élelmiszerszínezékek mellékszínezék tartalma. *73*, 193, 1967.
- Szintetikus szerves élelmiszer-színezékek vékonyréteggromatográfiás vizsgálata. *78*, 143, 1972.
- Szivarkagyártmányok nikotintartalmának alakulásáról. *5*, 27, 1959.
- Szódavíz szabad szénsavtartalmának meghatározása. *2*, 225, 1956.
- Szódavízzel autószfionban előállított kapcsolatos panaszok okairól. *6*, 129, 1960.
- Szója keserületlenítésének vizsgálata. *8*, 207, 1962.
- Szójaliszt kimutatása búza- és rozsliszt mellett. *2*, 83, 1956.
- Szorbinsav felhasználása konzerválószerként. *4*, 288, 1958.
- Szőlőlé fenolanyagai, tulajdonságai és meghatározási módja. *79*, 199, 1973.

## T.

- Takarmányok F-2 toxin (zearalenone)tartalmának vizsgálata. *27*, 59, 1975.
- Takarmányok butilhidroxitoluol (BHT) tartalmának fotometriás meghatározása. *22*, 316, 1976.
- Takarmányok furazolidon és nitrofurazon tartalmának vizsgálata. *25*, 85, 1979.
- Takarmányanyagok hamutartalmának meghatározása vezetőképesség méréssel. *79*, 207, 1973.
- Takarmánykeverékek szintetikus antioxidáns tartalmának (BHT és EMQ) vizsgálata gázkromatográfiás módszerrel. I. *20*, 149, 1974.
- Takarmánykeverékek szintetikus antioxidáns tartalmának vizsgálata. II. „XAX” antioxidáns meghatározása. *21*, 127, 1975.
- Takarmányélesztők D-vitamin és ergoszterin tartalma I. *73*, 77, 1967.

- Takarmányélesztő D-vitamin és ergoszterin tartalma. II. Elkülönítés és meghatározás. *13*, 130, 1967.
- Takarmányélesztők D-vitamin és ergoszterin tartalma III. Egyes tényezők szerepe a D-vitamin keletkezésénél, besugárzás hatására takarmányélesztő-tejben. *14*, 94, 1968.
- Tank pezsgőgyártások előcsíraszám meghatározása 2, 3, 5-trifenil-tetrazólium-klorid (TTC) redukciója alapján. *14*, 292, 1968.
- Tárolt almákból felszabaduló etilén gázkromatográfiás meghatározása. *16*, 293, 1970.
- Tartós hőkezelés hatása zsíradékokra. Sütési kísérletek infravörös sütő-főzőkészülékkel. *9*, 275, 1963.
- Tartósítóiipari adalékanyagok mikrobiológiai szennyezettségének vizsgálata. *18*, 213, 1972.
- Tartósított élelmiszerek homoktartalmának gyors meghatározása. *7*, 115, 1961.
- Tartósított élelmiszerek összes-sav- és konyhasó tartalmának meghatározása közös oldatban. *25*, 35, 1979.
- Táplálék higanytartalma Ausztriában. *20*, 229, 1974. (A)
- Teák (*Thea sinensis*) ásványtartalma különös tekintettel a nehézfémekre. *1*, 45, 1955.
- Tehéntej hamisításának (vizezésének) vizsgálata. *22*, 289, 1976.
- Tehéntúró (félzsíros, étkezési) fehérjetartalmának vizsgálata amidofekete – 10 B színezékkötési módszerrel. *20*, 41, 1974.
- Tejalvasztó enzimek készítmények proteolitikus aktivitásának meghatározására szolgáló módszer. *18*, 31, 1972.
- Tej (termelői, nyers) kazintartalmának gyors meghatározása, különös tekintettel a kóros tejekre. *19*, 133, 1973.
- Tej fekális szennyeződésének megközelítő pontosságú kémiai meghatározása gyors módszerrel. *3*, 49, 1957.
- Tej és egyes tejtermékek lúgos foszfátz próbájának változásai. *22*, 295, 1976.
- Tej előkészítése poliakrilamid-gél elektroforézises vizsgálatához. *24*, 73, 1978.
- Tej és juhtej termékek pasztőrözött eredetének vizsgálata. *19*, 213, 1973.
- Tej és más élelmiszerek kloridtartalmának meghatározása potenciometriás és a coulombmetriás módszerrel. *15*, 285, 1969.
- Tej és tejtermékek bakteriológiai vizsgálata Thiry f. Coli- és Eccotrop táptalajokkal. *21*, 133, 1975.
- Tej és tejtermékek DDT maradéktartalmának vizsgálata Szegeden és környékén. *13*, 39, 1967.
- Tej és tejtermékek klórozott szénhidrogén inszekticidek szintje. *22*, 274, 1976.
- Tej és tejtermékek mikrobiológiai minőségének néhány problémája. *17*, 40, 1971.
- Tej fehérje hőkezelés hatására. *24*, 78, 1978.
- Tejfehérje meghatározására alkalmas készülek. *22*, 235, 1976.
- Tej (pillanat sterilizett) fehérjéinek változása tárolás során. *24*, 146, 1978.
- Tej kalcium tartalmának komplexometriás meghatározása. *12*, 99, 1966.
- Tej kázin- és savófehérjetartalom meghatározási módszereinek összehasonlító vizsgálata. *20*, 165, 1974.
- Tej kálium és kalcium tartalmának közvetlen meghatározása lángfotométerrel. *19*, 77, 1973.
- Tej lúgos foszfátz próbáinak összehasonlítása a színmérés tükrében II. *24*, 47, 1978.
- Tejfagylaltok zsirtartalmának gyors meghatározása Gerber cső felhasználásával. *7*, 67, 1961.
- Tejfehérje sorozatvizsgálata színezékkötési elven működő Pro Milk készülékkel. *17*, 143, 1971.
- Tejföl (homogenizált) gyártásának minőségi tapasztalatai. *21*, 202, 1975.
- Tejpor szabad zsirtartalmát és oldhatóságával befolyásoló tényezők vizsgálata. *21*, 306, 1975.

- Tejporok (hőkezelt) fehérje táplálkozásértékének változása. *18*, 105, 1972.
- Tejsav képződés kinetikájának vizsgálata glükóz és fruktóz bomlásánál lúgos közegben. *15*, 193, 1969.
- Tejsavas erjesztéssel tartósított zöldségsaláta mikrobiológiai tulajdonságai. *19*, 91, 1973.
- Tejtermékek (előrecsomagolt) súlytűrésének megállapítása. *19*, 273, 1973.
- Tejtermékek merkurimetriás kloridmeghatározásáról. *13*, 304, 1967.
- Tejvizelés elbírálásának kiegészítése módosított Whiteside-próbával. *11*, 62, 1965
- Tejvizsgálatok segédeszköze a „számlálólc”. *1*, 49, 1955.
- Tejvizsgálatoknál turbidimetria elvén működő Milko-tester zsírvizsgáló készülék használata. *17*, 151, 1971.
- Tejvizsgálatoknál az antibiotikumok élelmezésegészségügyi megítélése. *16*, 225, 1970.
- Természetes eredetű toxikus szennyezettségből eredő mérgezési esetek. *21*, 73, 1975.
- Termofil spórák hatása szaharóz-oldatokra. *11*, 23, 1965.
- Tetrametil-tiurom-diszulfid hatóanyagú csávázószerek maradékának szemikvantitatív meghatározása vékonyréteg kromatográfias módszerrel. *14*, 133, 1968.
- Tészta „házi” gyártásának vizsgálata. *19*, 225, 1973.
- Tésztakészítmények minősítése a szerkezeti keménység mérése alapján és ennek változásai tárolás közben. *5*, 52, 1959.
- Tészta kialakulásánál a disszociált ionok hatása. *2*, 125, 1956.
- Tészta relaxációjának vizsgálata laborográffal. I. *5*, 48, 1959.
- Tészta relaxációjának vizsgálata laborográffal, illetve neolaborográffal. II. *6*, 170, 1960.
- Tiobarbitursavas reakció alkalmazása gyorsfagyasztott félkészételek tárolhatósági időtartamának vizsgálatához. *9*, 21, 1963.
- Tiokarbamát herbicidek szermaradékmeghatározása növényi eredetű élelmiszerekben. *24*, 205, 1978.
- Tojáskrém tartalmú cukrászipari készítmények által okozott ételmérgezések megelőzése. *19*, 153, 1973.
- Tokoferolok és tokotrienolok (szabad, ill. kötött) meghatározásának korszerű lehetőségei. *16*, 193, 1970.
- Trappista sajt kémiai összetételének változása az érés folyamán I. Nedvességtartalom az összes és az oldható fehérjetartalmú, valamint a szabad aminosavak vizsgálata. *19*, 59, 1973.
- Trappista sajt kémiai összetételének változása az érés folyamán II. Zsír, összes illósav tartalom, pH és a cukorbomlás vizsgálata. *19*, 123, 1973.
- Trappista-sajt (bolthálózatból származó) minták kémiai vizsgálata. *18*, 257, 1972.
- Triptofán és glükóz közötti Maillard-reakció vizsgálata. *21*, 172, 1975.
- Túró nedvességtartalmának meghatározása konyhasó felhasználásával. *11*, 337, 1965.
- T-2 Fusarium toxin kimutatása és mennyiségi meghatározása mikrobiológiai eljárással. *20*, 267, 1974.

## U, Ü.

- Új laboratóriumi eszközök és tökéletesítések Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszevizsgáló Intézetében I. *1*, 35, 1955.
- Új laboratóriumi eszközök és tökéletesítések Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszevizsgáló Intézetében II. *1*, 156, 1955.
- Új Laboratóriumi eszközök és tökéletesítések Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszevizsgáló Intézetében III. *2*, 34, 1956.

- Új laboratóriumi eszközök és tökéletesítések Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszevizsgáló Intézetében. *IV. 5, 168, 1959.*
- Uborka (kovászos) eltarthatóságának vizsgálata. *17, 83, 1971.*
- Üdítőitalok (alkoholmentes) készítése és vizsgálata. *5, 151, 1959.*
- Üdítőitalok (Cola-típusú) mikroflórája. *21, 152, 1975.*
- Üdítőitalok bakteriológiai vizsgálata a fővárosban. *12, 345, 1966.*
- Üdítőitalok bakteriológiai vizsgálata. *16, 37, 1970.*
- Üdítőitalok foszfátion és kinintartalmának meghatározása derivatográf felhasználásával. *20, 129, 1974.*
- Üdítőitalok refraktométeres szárazanyag-tartalom-meghatározási módszerei és azok hibái. *20, 47, 1974.*
- Üdítőitalok szénsav tartalmának meghatározására szolgáló egyes módszerek kritikai értékelése. *20, 177, 1974.*

## V.

- Vagdalthús-gombócok üzlethálózatban való sütésének higiéniai kérdései. *13, 119, 1967.*
- Vaj eltarthatóságára az aciditás és a só-tartalom hatása. *20, 333, 1974. (A)*
- Vaj és margarin vízelosztásának meghatározása indikátorpapír segítségével. *12, 20, 1966.*
- Vaj vízelosztásának vizsgálata Budapesten. *12, 31, 1966.*
- Valorigráf az új magyar tésztavizsgáló és lisztminősítő műszer. *13, 5, 1967.*
- Valorigráf helye a gabona- és lisztvizsgáló laboratóriumban. *13, 46, 1967.*
- Valorigráffal kapcsolatos kutatások. *13, 107, 1967.*
- Valorigráf, lisztminősítő műszer megbízhatósági vizsgálatairól. *14, 312, 1968.*
- Vanília minőségváltozása. *7, 354, 1961.*
- Vanillin és bourbonal megkülönböztetése papiros kromatográfiás módszerrel. *4, 181, 1958.*
- Vanillin és bourbonal meghatározása cukorkákban spektrofotometriás módszerrel. *13, 32, 1967.*
- Vanillincukor elszíneződése. *8, 115, 1962.*
- Vanillintartalom kromatográfiás meghatározása. *22, 164, 1976.*
- Vendéglátóipari ellenőrzési tapasztalatok. *5, 215, 1959.*
- Vékonyrétegekromatográfia mint határérték módszer a peszticid analitikában. *23, 171, 1977.*
- Virsli (dobozolt) tartósítása kombinált módszerrel. *17, 255, 1971.*
- Vitaminmeghatározások (mikrobiológiai). *17, 30, 1971.*
- Víz- és alkoholtartalom meghatározási módszer acetilkloridos. *7, 77, 1961.*
- Vizből kitenyészített Streptococcus faecalis törzsek gyors differenciálása festékgátlós módszerrel. *18, 153, 1972.*
- Vizek összes keménységének komplexometriás meghatározásához keverékanalizátor alkalmazásával. *12, 375, 1966.*
- Vizsgálati módszerek jelentősége a korszerű élelmiszerminősítésben. *21, 3, 1975.*
- Vöröshagyma (*Allium cepa* L.) kémiai összetétele. *7, 54, 1961.*

## Z, Zs.

- Zöldsgéfélek tápanyagai cellulózos kezelés hatására. *17, 199, 1971.*
- Zöldsgéfélek C-vitamin tartalmának alakulása nyersen és főzés után. *16, 87, 1970.*
- Zöldsgéfélek (gyorsfanyasztott és friss) C-vitamin tartalmának összehasonlító vizsgálata nyers- és főtt állapotokban). *15, 9, 1969.*

- Zöldség- és gyümölcsfélék (trópuson termett) szabad aminosavai. *75*, 349, 1969.
- Zöldségféléink kémiai fizikai tulajdonságai. I. A paraj fehérje típusú anyagainak vizsgálata. *23*, 197, 1977.
- Zöldségfélék és bébiételek nitrát és nitrit tartalmának vizsgálata. *22*, 335, 1976.
- Zöldségfélék nitráttartalma. *22*, 346, 1976.
- Zselatin (étkezési és gyógyászati célra) ionizációs sugárzásra bekövetkező változatai. *79*, 43, 1973.
- Zsír acetilkloridos víztartalom meghatározása, más vizsgálati módszerrel való összehasonlítása. *9*, 36, 1963.
- Zsír propilgalláttartalmának meghatározása. *3*, 218, 1957.
- Zsír bontó baktériumok kimutatására szolgáló táptalaj. *6*, 347, 1960.
- Zsír meghatározási eljárások összehasonlítása (Stoldt W. sósavas-éteres és Grossfeld J. triklór-etilén-sósavas). *2*, 3, 1956.
- Zsírpenetrométer adatainak fizikai értelmezése. *5*, 202, 1959.
- Zsírok és olajok kolorimetriás peroxidszám meghatározása. *6*, 281, 1960. (N)
- Zsírok (étkezési) reológiai vizsgálata. I. Bevezetés, elméleti megfontolások, vizsgálati módszerek. *9*, 265, 1963.
- Zsírok (étkezési) reológiai vizsgálata II. Konzisztencia vizsgálata különböző hőmérsékleteken. *70*, 182, 1964.
- Zsirtartalom meghatározására szolgáló egyszerű módszer. *5*, 302, 1959.
- Zsír savak vizsgálata I. Infravörös spektroszkópia alkalmazásával. *75*, 156, 1969.
- Zsír savmetilészterek képződésének reakciómechanizmus vizsgálata. *75*, 217, 1969.
- Zsír adékok (étkezési) analitikája. *4*, 222, 1958.
- Zsír adékok (keverék) minősítési problémái. *70*, 90, 1964.
- Zsír adékok papírkromatográfiai vizsgálata. I. *4*, 97, 1958.
- Zsír adékok papírkromatográfiai vizsgálata II. *4*, 139, 1958.
- Zsír adékok papírkromatográfiai elemzéséhez szükséges tiszta zsír savak előállítása. *7*, 171, 1961.
- Zsír adékpari termékek víztartalmának meghatározása acetilkloridos módszerrel. *7*, 194, 1961.



## Beszámolók

### A.

Autoszifon palackhoz való széndioxidos patronok vizsgálata. 8, 227, 1962. (B)

### B.

Balló Mátyás szabályrendelet tervezete: a Codex Alimentarius Hungaricus csírája 75 éves. 25, 137, 1979. (B)

Baromfiipari termékek minőségalkulásának értékelése 1972-ben. 79, 345, 1973. (B)

Belkereskedelmi Minisztérium Vendéglátó Főigazgatóság Élelméztudományi Ankétja (Budapest, 1961. október 25). 7, 358, 1961. (B)

Benedek László tudományos emlékülés Szegeden. 24, 211, 1978. (B)

Breuer – Semsey Napok. (II) (Budapest, 1976. szept. 27–28.) 22, 350, 1976. (B)

Breuer – Semsey Napok (III). 23, 273, 1977. (B)

Breuer – Semsey Napok (IV.) 24, 210, 1978. (B)

Budapest Fővárosi Állategészségügyi-Állomás Élelmiszerhigiéniai Felügyelőségének 50 éves jubileuma. 24, 211, 1978. (B)

Budapest Fővárosi Közegészségügyi-Járványügyi Állomás 10 éves fennállásának évfordulója. 9, 232, 1963.

Budapesti Kereskedelmi Felügyelőség élelmiszerkereskedelmi és vendéglátóipari vizsgálatainak 1971. évi tapasztalatai. 78, 83, 1972. (B)

### C.

Csehszlovák – Magyar Polarográfiai Kongresszus (Prága, 1958. július 14–18.) 4, 178, 1958. (B)

### D.

Dohányipari termékek mikrobiológiai minőségi jellemzői I. Hazai és import dohánygyártmányok mikrobiológiai jellemzői. 25, 65, 1979. (B)

Dohányipari termékek mikrobiológiai minőségi jellemzői II. Cigarettekből identifikált reprezentatív penésztorzsek és jelentőségük. 25, 75, 1979. (B)

### E, É.

Enterokokkusz okozta ételmérgezés. 3, 92, 1957. (B)

Európai Húsipari Kutató IX. Konferenciája. Budapest, 1963. szeptember 4–11. 9, 344, 1963. (B)

Édesipari szakemberek csehszlovákiai tanulmányútja. 5, 259, 1959. (B)

Élelmi anyagok fluortartalma a Román Népköztársaság egyes vidékein. 77, 14, 1965. (B)

Élelmiszeranalitikai módszertani szimpózium. III. (Élelmiszerek reológiai vizsgálata.) Szentendre, 1975. október 8–11. (B)

- Élelmiszeranalitika fejlődése a Jugoszláv Szocialista Szövetségi Köztársaság „Vajdaság” autonóm tartományában. *11, 21, 1965. (B)*
- Élelmiszerbakteriológiai vizsgálo módszerek a Kubai Népköztársaságban. *15, 109, 1969. (B)*
- Élelmiszerellenőrző hálózat aktuális feladatai a középtávú tervidőszakban. *22, 113, 1976. (B)*
- Élelmiszerhigiéniai kongresszus. (Brno 1960. október 17–19.) *7, 28, 1961. (B)*
- Élelmiszerhigiéniai tanácskozás Békéscsaba, 1973. november 5. *19, 354, 1973. (B)*
- Élelmiszereink egészségügyi ellenőrzése korszerűsítésének néhány alapvető szempontja. *4, 4, 1958. (B)*
- Élelmiszereink radioaktív szennyezettségének vizsgálata és az eredmények értékelése a környezeti szennyezők változásának figyelembevételével. *23, 16, 1977. (B)*
- Élelmiszergazdaság középtávú szabványosítási koncepciója Magyarországon. *20, 201, 1974. (B)*
- Élelmiszerkutatás középtávú kutatási és fejlesztési tervjavaslata. *25, 124, 1979. (B)*
- Élelmiszerszabványok vizsgálati módszereinek tanulmányozása. *2, 218, 1956. (B)*
- Élelmiszer törvényről. *20, 137, 1974. (B)*
- Élelmiszerek minősége és annak meghatározása. *13, 260, 1967. (B)*
- Élelmiszerek minősége és minősítése. *14, 13, 1968. (B)*
- Élelmiszerek érzékszervi tulajdonságainak minősítési problémái. *23, 163, 1977. (B)*
- Élelmiszerek toxikus szennyeződéseinek vizsgálata. *7, 297, 1961. (B)*
- Élelmiszeripari ankét Szegeden. *8, 290, 1962. (B)*
- Élelmiszeripari késztermékek minőségének alakulása a nyersanyag minőségének függvényében. *14, 37, 1968. (B)*
- Élelmiszeripar tudományos tanácskozás I. Budapest *6, 210, 1960. (B)*
- Élelmiszeripari tudományos tanácskozás II. *7, 199, 1961. (B)*
- Élelmiszeripari Tudományos ülészek III. Budapest *8, 231, 1962. (B)*
- Élelmiszeripari Tudományos ülészek IV. Budapest *9, 225, 1963. (B)*
- Élelmiszeripari Tudományos ülészek V. Budapest, 1964. július 18–20. *10, 215, 1964. (B)*
- Élelmiszeripari Tudományos ülészek VII. Budapest, 1967. szeptember 25–27.
- Élelmiszeripari Tudományos ülészek IX. Budapest 1973. november 21–22. *20, 71, 1974. (B)*
- Élelmiszerek minőségvédelme és minőségfejlesztése. *17, 1, 1971. (B)*
- Élelmiszerek mikrobiológiai tisztaságának jelentőségéről. *2, 28, 1956. (B)*
- Élelmiszervizsgálati Közlemények ankét Szeged, 1967. október 27. *13, 344, 1967. (B)*
- Élelmiszervizsgálati Közlemények 20 éves és a Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet 100 éves jubileumára. *20, 1, 1974. (B)*
- Élelmiszervizsgálati Közlemények 25 éve. *25, 112, 1979. (B)*
- Élelmiszervizsgálati módszerek kidolgozásának tapasztalatai. *8, 239, 1962. (B)*
- Érzékszervi bírálók elsődleges kiválasztása és alapfokú kiképzése. *23, 150, 1977. (B)*
- ENSZ Élelmészeti és Mezőgazdasági Szervezete Élelmiszer Szabványosítás. Program Mintavételi és Vizsgálati Módszerek Kódexbizottsági ülése. *25, 95, 1979. (B)*
- EOQC kongresszusa Budapesten. *25, 123, 1979. (B)*

## F.

- FAB 1/2 abszolút nedvességtartalom meghatározó készülék alkalmazásának tapasztalatai. *23, 122, 1977. (B)*
- FAO/WHO közös élelmészeti-szabványosítási programja. *15, 329, 1969. (B)*
- Fővárosi Élelmiszer Minőségvédelmi Ankét I. (Budapest, 1973. június 28.) *19, 229, 1973. (B)*
- Fővárosi Minőségvédelmi Ankét II. (Budapest, 1974. november 28.) *21, 91, 1975. (B)*

Fővárosi Élelmiszer Minőségvédelmi Anket III. (Budapest, 1976. november 25.)  
22, 351, 1976. (B)

Fővárosi vízellenőrzés fejlődése. 10, 31, 1964. (B)

Fűszerek és élvezeti szerek minőségével kapcsolatos vizsgálatok 1971-ben.

## G.

Gabonaiipari termékek minősége a hatósági élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek vizsgálatai alapján 1972-ben. 19, 139, 1973. (B)

## H.

Halkészítmények minőségének alakulása 1971. évben. 18, 159, 1972. (B)

Háztartásvegyipari és kozmetikai cikkek ellenőrzése és vizsgálata során szerzett tapasztalatok. 8, 241, 1962. (B)

Húsipari Állatorvosi Ellenőrző Szolgálat 20 éves. 19, 295, 1973. (B)

Húsipari termékek higiéniai minőségével kapcsolatos tapasztalatok a IV. ötéves terv időszakában. 22, 17, 1976. (B)

Húsipari termékek minőség alakulása 1972-ben. 19, 337, 1973. (B)

Húskonzervek (dobozos) bombásodása. 2, 31, 1956. (B)

Húsok és húskészítmények érési és romlási folyamatainak vizsgálata. 4, 108, 1958. (B)

Húsok és húskészítmények higiéniajának alakulása a Budapesti Hús és Tejvizsgáló felügyelőség vizsgálatai alapján 1970–71-ben. 18, 219, 1972. (B)

Hűtőipari termékek minőségének alakulása 1972-ben. 19, 143, 1973. (B)

## I.

Import élelmiszerek ellenőrzése. 13, 337, 1967. (B)

Információáramlás az élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézeti hálózatban. 22, 126, 1976. (B)

ISO/TC 34 „Mezőgazdaság élelmiszertermékei” 7. sz. „Fűszerek” Albizottságának ülése. 7, 169, 1961. (B)

## K.

Kávéitalok minőségének alakulása. 2, 158, 1956. (B)

Kávé minőség alakulása I. 6, 359, 1960. (B)

Kávé minőség alakulása II. 7, 267, 1961. (B)

Kávé minőség alakulása III. 8, 277, 1962. (B)

Kereskedelmi Minőségellenőrző Intézet munkatársainak az élelmiszervizsgálatok terén kifejtett munkássága. 11, 76, 1965. (B)

Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Jubileumi Tudományos ülésszaka. 9, 284, 1963. (B)

Konzervipari Tárcaközi Bizottságok működéséről. 7, 41, 1961. (B)

Konzervipari Tárcaközi Minősítő Bizottságok munkájáról. 8, 70, 1962. (B)

Korszerű laboratóriumi műszerek a Lipcsei Vásáron. 18, 321, 1972. (B)

„Korszerű táplálkozás és kutatás” 20, 12, 1974. (B)

Lengyel Tudományos Akadémia Kémiai és Élelmiszertechnológiai Bizottságának Fehérjeanalitikai ülésszaka. (Slesin, 1973. szeptember 23–29.) 20, 73, 1974. (B)

## M.

- MÉTE tanulmányútja a Szovjetunióban. 4, 286, 1958. (B)  
Magyar Kémikusok Egyesülete V. Országos Konferenciája. 2, 245, 1956. (B)  
Magyar Tudományos Akadémia és az Élelmiszertudomány kapcsolata. 21, 229, 1975. (B)  
Malomipari Konferencia Budapest, 1966. november 21 – 22. 13, 55, 1967. (B)  
Megemlékezés Vuk Mihályról. 22, 228, 1976. (B)  
Mezőgazdasági eredetű élelmiszeripari nyersanyagok objektív minősítése. 20, 13, 1974. (B)  
Mezőgazdasági eredetű élelmiszeripari nyersanyagok objektív minősítésére irányuló hazai kutatások eredményei 1975–76-ban. 22, 243, 1976. (B)  
ISO/TC 34 „Mezőgazdasági élelmezési termékei” SC „Fűszerek” albizottságának ülése Páris 1962. június 18–21. 8, 291, 1962. (B)  
Méz összetétele és vizsgálata. I. 3, 106, 1957. (B)  
Méz összetétele és vizsgálata II. 4, 30, 1958. (B)  
Mikrobiológiai szabványosítás jelentősége a hűskészítmény-konzervek gyártási biztonságának növelésében. 22, 185, 1976. (B)  
Minőségfejlesztés aktuális irányai. 25, 120, 1979. (B)  
Minőségvédelmi oktatás az élelmiszer- és vegyiáru nagykereskedelmi vállalatoknál. 78, 329, 1972. (B)  
Minőségvédelmi Anket és Élelmiszeripari Termékbemutatók Zalaegerszegen. (1971. november 11.) 77, 301, 1971. (B)  
Mintavétel és feldolgozási eljárás az élelmiszerbakteriológiai gyakorlatban. 23, 262, 1977. (B)  
Műanyagok élelmiszerműanyagok és élelmiszerhigiénés problémái. Potsdam – Rehbrücke 1965. október 27–29. 77, 343, 1965. (B)  
Műanyagok élelmiszeripari felhasználása Szeged, 1965. június 25. 77, 272, 1965. (B)

## N.

- Naczelna Organizacja Techniczna (NOT) nemzetközi kongresszusa 1958. április 22–24. 4, 120, 1958. (B)  
Nemzetközi CIQ Kongresszus IV. Wiesbaden 1962. április 25–28. 8, 237, 1962. (B)  
Nemzetközi Élelmiszer-mikrobiológiai és Élelmiszerhigiéniai szimpóziumról. X. 23, 273, 1977. (B)  
Nemzetközi gyümölcsle kongresszus V. Wien, 1959. június 1–7. 5, 309, 1959. (B)  
Nemzetközi Pesticid Kongresszus V. London, 1963. július 17–23. 9, 292, 1963. (B)  
Nemzetközi Vegyipari Kongresszus XXXIV. Belgrád, 1963. szeptember 22–29. 9, 349, 1963. (B)  
Nemzetközi Vegyipari Kongresszus XXXV. Varsó, 1964. szeptember 15–19. 70, 304, 1964. (B)  
Nemzetközi zsiradékkongresszus Párizsban. 4, 198, 1958. (B)

## O.

- Országos Borminősítő Intézet (OBI) 10 éves működéséről. 9, 229, 1963. (B)  
OBI 20 éves 79, 142, 1973. (B)  
OÉTI 25 éves 21, 222, 1975. (B)

- O.I.V. Analitikai Albizottságának IV. konferenciája. Párizs, 1962. május 7–9. 8, 361, 1962. (B)
- OMMI évkönyve. 3, 222, 1957. (B)
- OMMI 10 éves. 7, 39, 1961. (B)
- Országos Élelmezéstudományi Konferencia III. Budapest, 1964. október 19–31. 17, 152, 1965. (B)
- Országos Gombakiállítás és Vándorgyűlés. I. 7, 356, 1961. (B)
- Országos Gombászati Vándorgyűlésről és Gombakiállításról II. 8, 297, 1962. (B)
- Országos Igazságügyi szakértői értekezlet. III. 25, 200, 1979. (B)
- Országos Sütőipari Konferencia V. Budapest, 1965. október 11–12. 11, 342, 1965. (B)
- Országos Szárazárugyártási Anket Szegeden. 10, 147, 1964. (B)
- Oszták Kémikusok Egyesületének Nemzetközi Élelmiszerkémiai ülészaka. 1971. április 14–16. 17, 223, 1971. (B)
- Oszták Piackutatások és Élelmiszerellenőrző Intézetek X. ülészaka. Wien, 1963. október 22–25. 9, 352, 1963. (B)

## P.

- „Peszticidmaradványok meghatározása élelmiszerekben” c. szimpóziumról. 23, 194, 1977. (B)
- pH-érték meghatározása és gyakorlati jelentősége az élelmiszeriparban. 3, 3, 1957. (B)
- Presszó-kávék minősítése. 9, 161, 1963. (B)

## S, Sz.

- Sörök minőségének alakulása a Fővárosi és Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek adatai alapján 1971. évben. 18, 77, 1972. (B)
- Sörök minőségének alakulása a Fővárosi és Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek vizsgálatai alapján 1972. évben. 19, 147, 1973. (B)
- Sütőipari ellenőrzési tapasztalatok. 2, 104, 1956. (B)
- Szabványok szerepe az élelmiszeripari termékek előállításában, az Élelmiszertörvény néhány intézkedésének figyelembevételével. 23, 133, 1977. (B)
- Szabványosítás és élelmezésegészségügy. 23, 126, 1977. (B)
- Szabványügyi Kiállítás. I. 6, 252, 1960. (B)
- „Szeszipar” húsz éves 19, 228, 1973. (B)
- Szeszipari Kutató Intézet 25 éves. 21, 95, 1975. (B)
- Szénhidrátok az élelmiszerekben és a táplálkozásban. Berlin 1967. május 24–26. 13, 239, 1967. (B)
- Szovjetunió Orvostudományi Akadémiája Táplálkozástudományi Intézetének XII. tudományos ülészaka. 4, 79, 1958. (B)

## T.

- Tanácsok megalakulásának 25 éves évfordulója. 21, 161, 1975. (B)
- Tapasztalatszere a csehszlovák és magyar kutató és minőségvizsgáló intézetek között. 2, 227, 1956. (B)
- Táplálkozástudomány és élelmiszerkémia. 15, 324, 1969. (B)
- Teitalok minőségének alakulása. 2, 282, 1956. (B)
- Teitalok sorozatvizsgálata. 8, 220, 1962. (B)

- Tea keverékeinek és forgalmának alakulása. *10*, 40, 1964. (B)
- Tej és tejtermékek analitikája nemzetközi szemmel. *6*, 343, 1960. (B)
- Tej és tejtermékek minőségének alakulása a Budapesti Hús- és Tejvizsgáló Felügyelőség 1972. évi ellenőrző vizsgálatai alapján. *19*, 241, 1973. (B)
- Tejipari termékek minősége a hatósági élelmiszervizsgáló intézetek vizsgálati adatai alapján, profilintézeti összefoglalásban. *17*, 297, 1971. (B)
- Tejtermékellenőrző Állomás tíz éves tudományos munkássága. *11*, 72, 1965. (B)
- Termelői borkimérések ellenőrzésének tapasztalatai a Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetben. *23*, 266, 1977. (B)
- Termisztoros hőmérő alkalmazása hűtőipari termékek maghőmérsékletének a mérésénél. *25*, 91, 1979. (B)
- „Tiszta és Alkalmazott Kémia” XIX. Nemzetközi kongresszusa. London, 1963. július 10 – 17. *9*, 288, 1963. (B)
- Tudományos Kollokvium Pulay Gábor emlékezetére. *22*, 352, 1976. (B)
- Török Gábor Emlék-kollokvium. *22*, 353, 1976. (B)

## V.

- Vendéglátóipari ellenőrzések tapasztalatai. II. Presszókavé. *10*, 49, 1964. (B)
- Vitamin napok 1965. október 14 – 16. *11*, 340, 1965. (B)

## W.

- Winkler Centenárium. *9*, 170, 1963. (B)

## Z.

- Zsírok propilgalláttartalma mint jelzőanyag és az alkilgallátok néhány egyszerű kimutatási eljárása zsírokból és olajokból. *3*, 86, 1957. (B)

## MÉVI-(FÉVI) beszámolóok:

- Élelmiszerek és élvezeti cikkek minősége 1961-ben. *8*, 121, 1962. (M)
- (Élelmiszerek) Minőségellenőrzési célkitűzései és eredményei 1962-ben. *9*, 104, 1963. (M)
- Élelmiszerek minősége 1963-ban és a minőségellenőrzés új irányai. *10*, 65, 1964. (M)
- (Élelmiszer) Minőségellenőrzés célkitűzései és eredményei 1964-ben. *11*, 82, 1965. (M)
- Élelmiszerek minőségellenőrzésének fejlődése Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetében. *11*, 66, 1965. (M)
- Élelmiszerek minősége 1966-ban. Hatósági élelmiszerellenőrzés új feladatai. *13*, 67, 1967. (M)
- Élelmiszerek minőségellenőrzésének szervezése és szervezete. *13*, 271, 1967. (M)
- Élelmiszerek minősége 1967-ben Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete vizsgálatai alapján. A hatósági minőségellenőrzés új szempontjai. *14*, 73, 1968. (M)
- Élelmiszer minőségellenőrzés új feladatai és eredményei. *15*, 134, 1969. (M)
- Élelmiszerek 1970. évi minőség alakulásának elemzése. *17*, 93, 1971. (M)
- (Hatósági) élelmiszerellenőrző hálózat fejlesztése és bővítése. *16*, 173, 1970. (M)
- Élelmiszerek minősége 1971-ben a fővárosban. *18*, 3, 1972. (M)
- Élelmiszerek minőség alakulása 1972-ben. *19*, 3, 1973. (M)

- Élelmiszeripari termékek minőség alakulása 1973. évben. *20*, 89, 1974. (M)
- Élelmiszerek minőségének alakulása 1974-ben. *21*, 97, 1975. (M)
- Élelmiszerek minőségének alakulása 1975-ben. *22*, 4, 1976. (M)
- Élelmiszeripari termékek minőség alakulása az 1976. évben. *23*, 3, 1977. (M)
- (Hatósági) élelmiszerellenőrzés szervezete és feladata. *23*, 70, 1977. (M)
- (Hatósági) élelmiszerellenőrzés fejlesztése. *24*, 65, 1978. (M)
- Élelmiszerek minőségének alakulása 1977-ben. *24*, 3, 1978. (M)
- Élelmiszerek minőségének alakulása 1978-ban és az élelmiszerellenőrzések tapasztalatai. *25*, 1, 1979. (M)
- Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek tudományos konferenciája I. *22*, 102, 1976. (M)
- Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek II. Tudományos konferenciája. *23*, 272, 1977. (M)
- Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek III. Tudományos Konferenciája Győr, 1979. október 11 – 12. *25*, 193, 1979. (M)
- Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek jubileumi évkönyve és az intézet újjászületésének három évtizedes évfordulója. *21*, 79, 1975. (M)
- Fővárosi Élelmiszerellenőrző Vegyvizsgáló Intézet jubiláris munkaértekezlete. *19*, 351, 1973. (M)
- Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet Zalaegerszeg, 5 éves fennállása. *22*, 105, 1976.
- Megyei Minőségvizsgáló Intézet Miskolc 50 éves. *11*, 224, 1965. (M)
- Szeged városi Minőségvizsgáló Intézet 80 éves. *10*, 306, 1964. (M)
- Élelmiszerek radiológiai vizsgálati eredményei. *16*, 1, 1970. (M)
- Élelmiszer radioaktív szennyezettségi vizsgálatok és a vizsgálati módszerek továbbfejlesztése a radiológiai hálózat adatai alapján Magyarországon 1975-ben. *22*, 117, 1976. (M)
- Élelmiszeripari szabványosítás korszerű elvei és gyakorlata. *14*, 29, 1968. (M)
- Élelmiszerek világszabványosítását irányító Codex Alimentarius bizottság munkájáról. *15*, 329, 1969. (M)

# Tájékoztatók

## A.

Aktivációs analízis az élelmiszer-analitikában I. 23, 224, 1977. (T)

Aktivációs analízis az élelmiszer-analitikában II. 25, 61, 1979. (T)

Avas szalonna elbírálása és vizsgálata 3, 266, 1957. (T)

## B.

Benson piknométer alkalmazása. 23, 64, 1977. (T)

Bortörvény. 6, 350, 1960. (T)

Borvizsgálatoknál legújabban alkalmazott eljárások. 7, 258, 1961. (T)

Brandy összehasonlító érzékszervi vizsgálat a Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetben. 23, 274, 1977. (T)

## D.

Denaturált szeszről. 7, 163, 1955. (T)

Difenillel impregnált csomagolóanyagok felhasználása citrus-gyümölcsök eltartóhatóságának növelésére. 4, 26, 1958. (T)

## E, É

Enzimés analízis helye és perspektívái a korszerű élelmiszeranalitikában. I. Az enzimés analízis elméleti alapjai. 24, 157, 1978. (T)

Enzimés analízis helye és perspektívái a korszerű élelmiszeranalitikában II. Állati eredetű élelmiszerek analitikája. 24, 167, 1978. (T)

Enzimés analízis helye és perspektívái a korszerű élelmiszeranalitikában. III. Növényi eredetű élelmiszerek analitikája. 25, 9, 1979. (T)

Élelmiszeranalitika új útjai. 7, 91, 1955. (T)

Élelmiszereink vitaminmeghatározásának mai helyzete. 7, 27, 1955. (B)

Élelmiszerek egészségügyi mikrobiológiai ellenőrzésének fejlődése és feladatai. 4, 195, 1958. (T)

Élelmiszerek előállításának élelmiszer-egészségügyi szabályzata. 25, 199, 1979. (T)

Élelmiszerek és élvezeti cikkek árképzésének új szabályozása. 20, 341, 1974. (T)

Élelmiszerek ipari feldolgozásának higiéniai szabályai. 19, 224, 1973.

Élelmiszerek minőségellenőrzését támogató szabványosító munka. 4, 200, 1958. (T)

Élelmiszerek minőségének ellenőrzése a Csehszlovák Szocialista Köztársaságban. 8, 65, 1962. (T)

Élelmiszerellenőrzés kérdései az új élelmiszertörvényben. 22, 179, 1976. (T)

Élelmiszeripari termékek minőségi mutatójának számítása és alkalmazása. 15, 129, 1969. (T)

Élelmiszergazdasági szakigazgatási intézményekről. 20, 68, 1974. (T)

Élelmiszervizsgálati módszerek összeállítása. 7, 204, 1961. (T)

Élelmiszerszínezékek kérdésének mai állása. 7, 72, 1955. (T)



## G.

Gépesíthető és műszeresíthető, gyors, objektív eljárások kidolgozása élelmiszerek (nyersanyagok, félkész- és késztermékek) minősítésére. *24*, 137, 1978. (T)  
Gombák festőanyagai. *3*, 95, 1957. (T)

## H.

Hozzászólás Magyar Pál „Adatok egyes hazai ehető gombák fehérje tartalmára és radioaktív szennyezettsége” c. cikkhez. *25*, 191, 1979. (T)  
Hozzászólás Molnár Pál és Nové László „Húsipari termékek zsírtartalmának meghatározása különböző módszerekkel” c. cikkéhez. *23*, 124, 1977. (T)  
Húskonzerv dobozok 150 év óta. *7*, 42, 1961. (T)

## J.

Jogalkalmazás jogpolitikai irányelvei *19*, 349, 1973. (T)

## K.

Kitüntető áru megjelölések új formája. *14*, 199, 1968. (T)  
Kozmetikai készítmények színezésére felhasználható festékekről szóló legújabb rendelet és előkészítésének ismertetése. *9*, 168, 1963. (T)

## L.

Lea szám – peroxid szám: Száhlender szám. *7*, 19, 1955. (T)

## M.

Megyei (fővárosi) élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek szervezeti és Működési Szabályzata. *25*, 97, 1979. (T)  
Mezőgazdaság élelmészeti termékeinek nemzetközi szabványosítása. *7*, 33, 1961. (T)  
Minőségellenőrzés fejlődése és a megyei és városi minőségvizsgáló Intézetek szerepe az élelmiszeriparban. *7*, 151, 1955. (T)  
Minőségjel alkalmazása Lengyelországban és hatása a minőség megjavításában. *12*, 160, 1966. (T)  
Minőségvizsgálatok során tett néhány, különleges megfigyelésről és a belőlük levonható tanulságokról. *4*, 164, 1958. (T)  
Minőségvizsgáló intézeteket érintő hatályos rendeletek és utasítások gyűjteménye. 1962. évi december hó 1-ig. *9*, 111, 1963. (T)  
Minőségvizsgáló intézetek hatékony segítsége a szabálysértési eljárásokban. *5*, 217, 1959. (T)  
Mosogatósi eljárás üzemek, közétkeztetési vállalatok stb. részére. *3*, 262, 1957. (T)

## N.

Neolaborográf lisztminősítő készülékkel kapcsolatos adatok és megjegyzések. *4*, 14, 1958. (T)

## P.

Papírkromatográfia és jelentősége az élelmiszervizsgálatokban. *1*, 86, 1955. (T)  
„Profilintézeti” tevékenységről, *22*, 131, 1976. (T)

## S, Sz.

Szabálysértési eljárások tapasztalatai. *78*, 318, 1972. (T)  
Szag- és ízhibás húsú halak. *4*, 259, 1958. (T)  
Szeszitalipari készítmények desztillációs vizsgálatának gyakorlati tapasztalatai.  
*2*, 171, 1956. (T)  
Szeszről szóló új jogi szabályozás. *19*, 287, 1973 (T)

## T.

Tejporgyár Nyíregyházán. *20*, 12, 1974. (T)  
Dr. Telegdy Kováts László professzor 70 éves. *78*, 233, 1972. (T)  
Tea-főzési szezon néhány tapasztalata 1962–63-ban. *9*, 165, 1963. (T)  
Tisztességtelen haszon megállapításának irányelvei. *19*, 291, 1973. (T)  
„Tartósított élelmiszerek – vizsgálati módszerek” szabványok vizsgálati módsze-  
reinél eltérhető hibaszázalékok. *2*, 234, 1956. (T)

## U, Ü.

Új hatáskörök a megyei (fővárosi) élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézeteknél.  
*25*, 99, 1979. (T)  
Üzemellenőrzési tapasztalatok. *1*, 76, 1955. (T)

## V.

Vendéglátóipari ellenőrzések tapasztalatai. I. Ital ellenőrzések. Sör. *9*, 338, 1963. (T)

## Nekrológok

- dr. Ajtai Miklósné (1912–1965) 11, 169, 1965  
Balogh Ferenc (1915–1974) 20, 176, 1974  
dr. Báthory Pál (1905–1970) 16, 369, 1970  
dr. Benedek László (1901–1977) 24, 1, 1978  
dr. Bujk László (1897–1967) 13, 259, 1967  
Henry Francois Dupont (1897–1964) 70, 181, 1964  
dr. Erdey László (1910–1970) 15, 65, 1970  
dr. Erdey Grúz Tibor (1902–1976) 22, 177, 1976  
dr. Ernyei Ödön (1874–1956) 2, 176, 1956  
Förster Rezső (1899–1967) 13, 129, 1967  
dr. Gárdonyi Rudolfné (1926–1974) 21, 95, 1975  
dr. Gerencséry Béla (1887–1960) 6, 321, 1960  
Görgényi Frigyes (1906–1968) 14, 217, 1968  
dr. Hazslinszky Bertalan (1902–1966) 12, 49, 1966  
Horváth István (1906–1956) 2, 296, 1956  
dr. Hunkár Béla (1890–1970) 15, 169, 1970  
Iványi László (1912–1975) 21, 224, 1975  
dr. Jäschik Sándor (1888–1970) 15, 171, 1970  
Kajdacs Ferenc (1902–1974) 20, 118, 1974  
dr. Kárpáti Zoltán (1909–1972) 18, 165, 1972  
dr. Kieselbach Gyula (1891–1972) 18, 235, 1972  
Király László (1923–1973) 19, 231, 1973  
dr. Kiszely Józsefné, dr. Richter Margit (1914–1972) 19, 95, 1973  
dr. Kopácsy István (1890–1963) 9, 1, 1963  
Kovács István (1896–1960) 7, 153, 1961  
dr. Krámer Mihályné (1921–1977) 23, 69, 1977  
dr. Krausz József (1901–1956) 2, 243, 1956  
Lindner Elek (1889–1977) 23, 1, 1977  
Lóránt Béla (1913–1979) 25, 41, 1979  
dr. Lutter Béla (1908–1967) 13, 65, 1967  
Marikovszky Zoltán (1892–1961) 7, 289, 1961  
dr. Maucha Rezső (1884–1962) 8, 81, 1962  
dr. Mauchs Elemérné, dr. Károly Erzsébet (1900–1962) 8, 205, 1962  
Mayer Béla (1893–1963) 9, 257, 1963  
dr. Palotás József (1902–1965) 11, 233, 1965  
dr. Polonyi Pál (1897–1956) 2, 241, 1956  
dr. Rakcsányi László (1901–1967) 13, 257, 1967  
Rázga Zoltán (1898–1964) 10, 247, 1964  
dr. Rom Pál (1902–1963) 8, 313, 1962  
dr. Sarló Károly (1885–1956) 2, 112, 1956  
id. dr. Sarudi Imre (1907–1975) 22, 1, 1976  
dr. Schulek Elemér (1893–1964) 10, 245, 1964  
dr. Soós István (1902–1959) 5, 133, 1959  
dr. Szabó Endre (1892–1974) 21, 160, 1975  
dr. Szelényi Géza (1892–1860) 6, 180, 1960  
dr. Takács János (1921–1979) 25, 203, 1979  
dr. Tomek János (1879–1956) 3, 1, 1957  
dr. Török Gábor (1902–1966) 13, 1, 1967  
dr. Wanka Ferenc (1891–1965) 11, 81, 1965

COOMANS, D., SILBERKLANG, J., MICHOTTE, Y., DRYON, L., MAS, SART, D.

**Tea cersavtartalmának meghatározása potenciometriás és atomabszorpciós módszerrel**

(*Determination of Tannins in Tea by Potentiometry and Atomic Absorption Spectrometry.*)

Z. Anal. Chem., 294, 140, 1979.

A szerzők a tea cersavtartalmának meghatározására, rézszelektív-elektrodával valamint atomabszorpcióval történő módszereket írnak le. A módszereknél a cersav lecsapására rézacetát oldatot használnak. A vizsgálat a következő fázisokból áll: réz meghatározás a vizes oldatban, cersav meghatározás a tea-ban. A lecsapás után a réz felesleg meghatározására mind a potenciometriás, mind az AAS meghatározás alkalmaznak bizonyult. Ezek közül az egyszerűbb és gyorsabb potenciometriás módszert ajánlják.

SEEGERER, R., BECKERT, M.

**Magnézium magasabb rendű gombákban**

(*Magnesium in höheren Pilzen*)

Z. Lebensmittel-Untersuchung- und Forschung 168, 265, 1979.

A szerzők 402 fajta (1047 minta) vadon termő magasabb rendű gombát vizsgáltak 1967–1977 között, amelyeket túlnyomó részben Németország déli részén gyűjtöttek. A vizsgálatokat atom abszorpciós spektrofotométerrel, levegő-acetilén lángban végezték. A vizsgálatok során 390–4640 mg/kg magnéziu-

mot találtak szárazanyagra számítva, ami megfelel 60–18 mg/kg friss gombára számított értéknek. A minták 75%-a 800–1800 mg/kg sz.a.-ra, illetve 80/180 mg/kg friss gombára számított magnéziumot tartalmazott. Változott fajok és csoportok szerint, legmagasabb volt a Coprinaceae-nál, legalacsonyabb a Boletaceae-nál. Nem változott a mennyiség a talajtól levő távolságok szerint.

Egyes részekben vizsgálva: több volt a lemezekben és a csőrészekben, egyenlő mennyiség volt a szár, a bőr és a spórarészekben. A lemezek általában kétszer annyit tartalmaztak, mint más szövetek.

A gomba korával nem található szignifikáns összefüggés. A gombában található magnézium mennyiség nagyságrendileg megegyezik más növényekben levő növényekkel.

BANDION, F.

**A klosterneuburgi mustfok fogalma és meghatározása szőlőmustban, szőlőcéférében, valamint a mustfok visszaszámolása a bor alkotórészeiből.**

(*Zur Definition der Grade Klosterneuburger Mostwaage, ihrer Bestimmung in Traubenmost und Traubenmaische sowie ihre Berechnung aus Weininhaltsstoffen.*)

Mitt. Klosterneuburg 29. 2/3, 74, 1979.

Az osztrák bortörvény számos esetben alkalmazza a klosterneuburgi mustfokot mustok minősítésére. Emiatt is szükségessé vált a mustfok fogalmának újbóli felülvizsgálata, meghatározása.

Az eredeti mustfokoló készítésénél a Balling-féle cukorfokmérőből indultak ki, figyelembe véve, hogy a mustban, mérési tapasztalatok szerint 15 relatív százalék nem-cukor anyag van. A 20 Balling-féle cukoroldatot ezért 15 relatív százalékkal csökkentve 17 klosterneuburgi mustfokúnak fogadták el.

Felülvizsgálat után, az új megfogalmazásban 20 százalékos vizes cukoroldat a kiindulási alap, az a töménység tekintendő 17 klosterneuburgi mustfoknak.

A szerző táblázatot is közöl, amely a vizes szaharóz oldat súlyszázalékát hasonlítja össze az új klosterneuburgi mustfokkal, illetve az Öchsle fokokkal.

Az eredeti mustfok kiszámítására a leerjedt borból az alábbi képleteket ajánlja:

$$\text{Klosterneuburgi mustfok} = A \times 1,2 + E \times 0,07 \times 2,5$$

A = a bor alkoholtartalma tf %-ban.

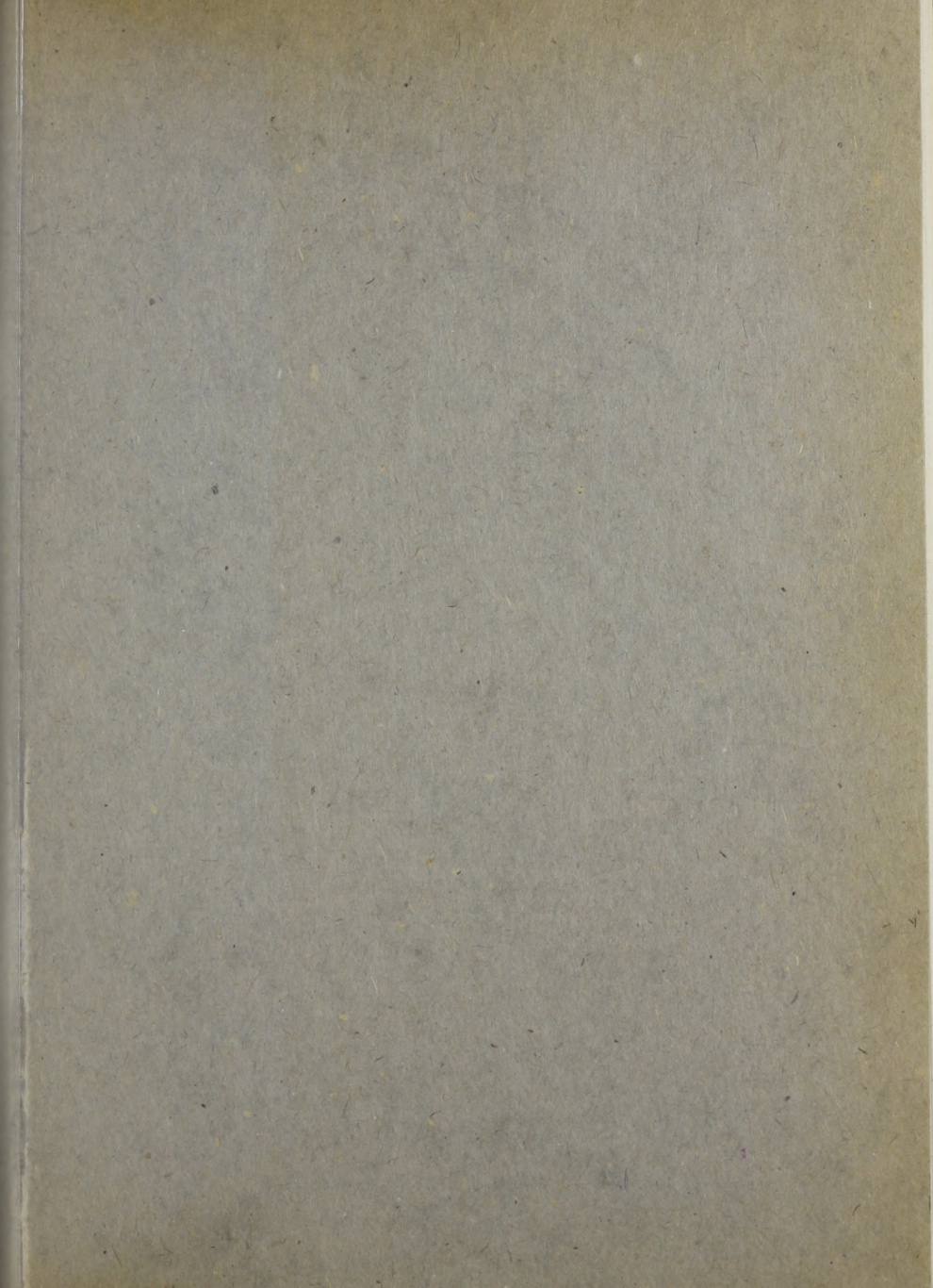
E = a bor összes extrakttartalma g/l-ben.

---

Szerkesztő: dr. Kottász József  
Szerkesztőség: 1052 Budapest V., Városház u. 9–11.  
Felelős kiadó: Siklósi Norbert – Kiadja: a Lapkiadó Vállalat  
Budapest VII., Lenin körút 9–11.  
MÉM Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Központ, bev. szla. Budapest  
232–90105–9728. sz. csekkszámára  
Külföldön terjeszti a Kultúra  
Külkereskedelmi Vállalat, H–1389 Budapest, Postafiók 141  
80.253. Állami Nyomda, Budapest  
Felelős vezető: Bresztovszky Péter igazgató

---

**Index: 26212**



## **Tájékoztató Olvasóinkhoz és Munkatársainkhoz!**

Az Élelmiszervizsgálati Közlemények hat füzetben jelenik meg évenként egy kötetben.

\*A folyóirat az alábbi tárgykörökbe tartozó cikkeket közöl:

I. Általános, közérdeklődésre számot tartó cikkek (élelmiszerek minőségére — higiéniájára — szabványosítására vonatkozó dolgozatok, összefoglaló vagy beszámoló ismertetések stb.).

II. *Eredeti dolgozatok.*

A szerzők önálló vizsgálatain, kutatásain alapuló közlemények; élelmiszerek kémiai, fiziko-kémiai, műszeres, mikrobiológiai, radiológiai, higiéniai vizsgálataira vonatkozóan.

III. Rövid gyakorlati közlemények, vagy összehasonlító-értékelő dolgozatok.

A lapszemle keretében magyar folyóiratokban megjelent dolgozatok címjegyzékét és külföldi folyóiratok kivonatait ismerteti.

A közlemények tartalmáért a szerzők felelősek. A közleményeket tömören kell megfogalmazni. A kéziratokat gépirással 1,5-es sorközzel, 4—5 cm margóval, a lapnak csak egyik oldalára írva kell beküldeni. A szakki-fejezéseket, vegyületneveket fonetikusán kell írni. Az irodalmi utalásoknál a szerzők vezetéknevét és keresztnevének kezdőbetűit, továbbá a mű címét, kiadásának helyét és idejét, illetve a folyóirat kötet-, oldal- és évszámát kell feltüntetni a dolgozatok végén. A kézírathoz csatolni kell a munka magyar nyelvű rövid összefoglalását 3 példányban.

Kéziratokat a szerkesztőség nem ad vissza. A kefelevonatokat a margón kijavítva azonnal vissza kell küldeni. Az esetleges ábrák levonatát a kefelevonat szélére kell ragasztani a megfelelő helyen és ellenőrizni kell azok számozását és aláírását.

Önálló közleményekből a szerzők kívánságára 50 db különlenyomatot adunk.

Kéziratokat és kefelevonatokat a szerkesztő címére kell küldeni: dr. Kottász József, 1052 Budapest Városház u. 9—11.

a Szerkesztőbizottság