

## KÖNYVISMERTETÉS

HERSCHDOERFER S. M.: *Minőségbiztosítás az élelmiszeriparban. 4. kötet 2. kiadás* (Quality Control in the Food Industry Vol. 4. Second Edition)

London – Toronto: Academic Press. 1987.

Lebensmittel-Untersuchung und Forschung 188 (1989) 2, 155.

A nagy-britanniai szerzők a négykötetes mű utolsó kötetében a következő témákkal foglalkoznak: alkoholtartalmú italokkal, ecettel, alkoholmentes üdítőitalokkal, teával, kávéval, fűszerekkel, fűszerkészítményekkel, adalék- és csomagolóanyagokkal, valamint az automatikus folyamatszabályozás témakörével. A „minőségbiztosítást” széleskörűen értelmezik a végtermék minőségét előnyösen, vagy kedvezőtlenül befolyásoló összes megismerhető tényező összességét, vagyis a nyersanyag megválasztását, a gyártási eljárást, a csomagolást, a raktározást, a forgalmazást. Az a szándék vezette a szerzőket, hogy az összes kémiai, fizikai, biokémiai, mikrobiológiai és érzékszervi módszerrel foglalkozzanak, amelyeket a minőségbiztosítás érdekében az iparban alkalmaznak. Nem kívánták a vizsgálati előírások teljességét közölni, de általános áttekintést nyújtanak az alapelvek ismertetésével és számos szakirodalmi utalással. Az egyes fejezetek bevezetésekor röviden áttekintik a technológiát, kávé és tea esetében a kémiai összetétel változását is. A jó szemléltetés érdekében számos ábrát közölnek kiemelten a folyamatszabályozással foglalkozó fejezetben. Gyakran utalnak a törvényes előírásokra: szinte mindig az Európai Gazdasági Közösség és gyakran kiegészítéssel Nagy-Britannia sajátos követelményeire is.

Különösen átfogóak a sör és a fontosabb szeszesitalok (a whisky, a gin, a vodka, a rum), a tea, és a kávé, valamint az üdítőitalok és a zamatazó anyagok (fűszerek, illó olajok) fejezetei. Az adalékanyagok fejezet jó áttekintést nyújt a törvény előírásairól, a felhasználás alapjairól, azok előnyeiről és hátrányairól. A csomagolóanyag fejezet elsősorban az üveg-, a fém-, a műanyag- és a kartoncsomagolás követelményeivel foglalkozik. A kimagaslóan jó automatikai szabályozással foglalkozó fejezet a hőmérséklet-, az áramlás-, a tömeg-, a töltési szint-, a sűrűség-, a viszkozitás-, és a pH-mérést tárgyalja a készüléktípusok részleteire is kitérve.

A könyv kiállítása, áttekinthetősége és nyomása igen jó. Alkalmas nemcsak a technológiai és a tárgyalt termékek kémiajának tanulmányozására, de az angliai ipari ellenőrzés megismerésére, ami nagyrészt megegyezik az NSZK gyakorlatával és érdeklődésre tarthat számot az Európai Közös Piac vonatkozásában is.

Szarvas T. (Budapest)

## XXXV. KÖTET TARTALOM

1. <i>Al-Himdani A., Merész Péter és Lásztity Radomir</i> : A gyümölcsökben található pektinbontó enzimek vizsgálatának módszertani kérdései.....	153
2. <i>Bogdán Józsefné, Gasztonyi Kálmán, Harkayné Vinkler Margit és Ivánkovits Gertrúd</i> : Kis koncentrációjú élelmiszerkomponensek meghatározása enzimes analitikával I. Élelmiszerek glükóztartalmának meghatározása glükóz-szelektív elektród-szett alkalmazásával.....	5
3. <i>Csapó János, Penke Botond és Csapóné Kiss Zsuzsanna</i> : D- és L- aminosavak elválasztása és meghatározása ioncserés-oszlopkromatográfiával diasztereomer dipeptid formában I. Az alanil dipeptidok szétválasztása és meghatározása.....	140
4. <i>Csapó János, Penke Botond és Csapóné Kiss Zsuzsanna</i> : D- L- aminosavak elválasztása és meghatározása ioncserés-oszlopkromatográfiával diasztereomer dipeptid formában II. A 2 - szulfonsav-alanil dipeptidok szétválasztása és meghatározása.....	201
5. <i>Fred Scheuer</i> : Nagynyomású folyadékkromatográfia az élelmiszeranalitikában.....	194
6. <i>Gönczy Árpád</i> : Az élelmiszerek minősítésének aktuális kérdései.....	20
7. <i>Molnár Pál</i> : Élelmiszeripari termékek minőség alakulása 1988-ban a hatósági minőségellenőrzés megállapítása alapján.....	66
8. <i>Molnár Pál</i> : A hatósági élelmiszerfelügyelet egységesítésének irányelvei a Közös Piac országaiban.....	130
9. <i>Nguyen Hung, Siska Elemér, Adányiné Kisbocskói Nóra és Molnár Pál</i> : Ion-szelektív elektródok alkalmazása az élelmiszeranalitikában II. A számítástechnika alkalmazása.....	209
10. <i>Sebők András</i> : Élelmiszerek mikrobiológiai irány- és figyelmeztető értékei. Beszámoló az Élelmiszerreológiai Módszerek témakörben rendezett tudományos ankétról.....	30
11. <i>Szabó S. András</i> : Élelmiszerellenőrzés, minőség szabályozás Dániában.....	13
12. <i>Szabó S. András, Kaj Heydorn és Else Damsgaard</i> : Aktivációs analízis az élelmiszeranalitikában VII. Vanádium meghatározás INAA módszerrel növényi mintákban.....	25
13. <i>Tekes Lajosné, Gergely Anna, Milotay Györgyné és Gál Ödön</i> : TECA-TOR Fibertec System I. készülék alkalmazása élelmiszerek rosttartalmának meghatározására.....	135
14. <i>Wittmann János</i> : Tájékoztató módszer nyerskondenzátum és összalkaloid-tartalom meghatározása cigaretták főfüstjében.....	167
15. Élelmiszerek fogyaszthatósági határidejének és minőségmegőrzési időtartamának jegyzéke (3. kiegészítés).....	221
16. KÁF jelet viselő élelmiszeripari termékek jegyzéke.....	43

## EURÓPAI MINŐSÉGÜGYI SZERVEZET (EOQC) ÉLELMISZERIPARI BIZOTTSÁG

Az EOQC Élelmiszeripari Bizottság

IV. Nemzetközi Szimpóziumát

1990. október 24 – 27. között

Nyugat-Berlinben

tartja meg a következő témakörben:

„Minőségbiztosítás az élelmiszeriparban és a rokon-iparágakban”

- Az ISO 9000 – 9004 alkalmazása élelmiszeripari vállalatok minőségbiztosító rendszerének és tanúsításának továbbfejlesztésére;
- Az élelmiszeripari vállalatok „Minőségügyi Kézikönyv”-ének kidolgozása, tartalma és alkalmazása;
- Minőségelemzések korszerű statisztikai módszerei és hasznosításuk a piacutatóshoz és gyártmányfejlesztéshez;
- Terméktesztek és minőségelemzések módszerei és eredményei, valamint felhasználásuk a fogyasztók tájékoztatására;
- Kitekintés a minőség szabályozás, – fejlesztés és – ellenőrzés perspektíváira az 1992 utáni Európában.

A szimpózium elsősorban az élelmiszeripari és rokonvállalatok, kutató- és oktatóintézmények, irányító és ellenőrző szervek vezető szakemberei számára nyújt sokoldalú és aktuális tájékoztatást.

A szimpóziumon – az érdeklődéstől függően – német, angol, francia és magyar nyelven tervezünk szinkron tolmácsolást.

Érdeklődni, előzetes jelentkezési lapot igényelni vagy előadásra javaslatot bejelenteni a következő címre lehet:

Dr. Molnár Pál

az EOQC Élelmiszeripari Bizottság elnöke

Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet

H-1525 Budapest, Postafiók 76

## Útmutató a szerzők részére

### 1. A dolgozatok tárgyköre

Az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” szerkesztősége csak tartalmilag értékes, más helyen nem közölt, vagy közlésre máshol nem leadott dolgozatot közöl a következő tárgykörökben:

- Élelmiszerek vagy hasonló összetételű biológiai anyagok kémiai, fizikai, fizikai-kémiai, műszeres, érzékszervi, mikrobiológiai, toxikológiai, radiológiai és higiéniai vizsgálati módszerei;
- A Magyar Élelmiszervizsgálati Módszertankönyv összeállításához és a módszerek szabványosításához szervezett körvizsgálatok, beleértve a véglegesített módszerleírásokat is;
- Élelmiszerek mintavételi és minősítési módszerei;
- Beszámolók élelmiszerek minőség alakulásáról;
- Az élelmiszereellenőrzés, az élelmiszeripari minőség szabályozás és élelmiszervizsgálatokhoz kapcsolódó kérdései.

### 2. A kéziratok tartalmi és formai követelményei

A kéziratokat 2 példányban, a magyar nyelvű összefoglalót 3 példányban kell az ÉVIKE szerkesztőségének címére beküldeni; elkészítésüknél a következő formai és tartalmi követelményeket kell figyelembe venni:

- A dolgozat címét és esetleges alcímét kétszer alá kell húzni. Alatta kell feltüntetni – nagybetűkkel – a szerző(k) vezeték- és keresztnévét. Az alatt kell megadni a szerző(k) munkahelyét, több szerző esetén a munkahelyeket – a név és munkahely mögött egy, két stb. csillaggal jelölve – egymás alá kell írni.
- A kéziratokat gépirással, 1 ½-es sorközökkel, soronként 50–55 leütéssel kell írni, a bal oldalon 4 cm-es margót hagyva. A kézirat utolsó oldalán zárójelben meg kell adni az első helyen levő szerző (továbbiakban: a szerző) teljes nevét, beosztását, valamint munkahelyét és annak címét.
- A dolgozatok lehetőség szerint a következő szerkezetben készüljenek:
  - rövid bevezetés (irodalmi összefoglaló, célkitűzés)
  - anyagok és módszerek
  - a kísérleti eredmények ismertetése és értékelése.
- Táblázatok és ábrák* az eredmények megadásának legáttekinthetőbb módja. Az eredmények kettős megadását azonban kerülni kell. A táblázatokat és ábrákat egymástól függetlenül arab számmal sorszámozni kell. Mind a táblázatokhoz, mind az ábrákhoz rövid címet, és – szükség esetén – magyarázó szöveget (címkiegészítést) kell írni. A táblázatokat és ábrákat egyenként külön lapon kell a kéziratához csatolni. Az ábrák A/4-es nagyságú fehér papíron vagy pauszon teljes terjedelmében arányosan, a közlésre szánt méret háromszorosára nagyítva – a műszaki rajz követelményeinek megfelelően – készítenők el. Az esetleges fényképfelvételek jó minőségűek legyenek. Az ábrákhoz külön lapon ábrajegyzéket kell készíteni, amely tartalmazza az ábra sorszámát, címét és az esetleges magyarázó szöveget (címkiegészítést). A táblázatok és ábrák helyét a kéziratban bal oldali 4 cm-es margón csak jelölni kell.
- A *mértékegységeket* az SI-rendszer szerint kell megadni.

- f) A szövegben előforduló *irodalmi hivatkozásokat* a kézirat végén külön lapon „Irodalom” cím alatt kell a szövegben használt számozásnak megfelelően folytatólagos számozással közölni. Az irodalmi felsorolásban a szerző(k) vezetéknevét és keresztnévnek kezdőbetűjét (betűit), a dolgozat címét, a folyóirat nevét, kötetszámát, évszámát (zárójelben), füzetszámát és oldalszámát tól-ig kell megadni a következő módon: pl. Büki I. és Tabajdi Pintér V.: Izoszórp mikrobiológiai minőségének alakulása, *ÉVIKE* 31 (1985) 4, 208–216.  
Könyv esetében a szerző(k) vezetéknevét és keresztnévnek kezdőbetűjét (betűit), a könyv címét, a kiadót, a megjelenés évét és a kiadás helyét kell feltüntetni.
- g) Az *Összefoglalót* külön lapokon 3 példányban kell mellékelni. Felülre a dolgozat címe – nagybetűkkel írva – kerüljön, alá a szerző(k) vezetéknevét és keresztnévnek kezdőbetűjét (betűit) kell – egyszer aláhúzva – írni.  
A rövid, tömör összefoglaló terjedelme a 15 gépelt sort nem haladhatja meg.

### 3. Általános szerkesztőségi információk

- a) A kézirat beérkezéséről és elfogadásáról a szerző egy hónapon belül írásbeli értesítést kap. Elutasítás esetén a szerző a kézirat mindkét példányát visszakapja.
- b) A kézirat elfogadásával és annak közlésével, kiadásának joga – a szabványosításban való felhasználás és a Magyar Élelmiszervizsgálati Módszerkönyvben való megjelentetés kivételével – a szerkesztőségre száll át.
- c) A szerző a lektori véleményt csak jelentősebb (tartalmi, szerkesztési) átdolgozás kérése esetén kapja meg a kézirat egy példányával együtt. A kisebb módosítások jogát a szerkesztőség fenntartja magának.
- d) A szerző kapja a szerzői honoráriumot, amelyet a társszerzők között saját hatáskörben oszt fel.
- e) Valamennyi önálló cikk szerzője az *ÉVIKE* vonatkozó füzetének egy példányát tiszteletpéldányként kézhez kapja. Különlenyomat megküldésére a jövőben nincs lehetőség.

*Szerkesztőség*

Szerkesztő: Dr. Molnár Pál  
 Szerkesztőség: 1095 Budapest, Mester u. 81.  
 Előfizetési díj: 1 évre 260,- Ft.  
 Külföldön terjeszti a Kultúra Külkereskedelmi Vállalat  
 H-1389 Budapest, Postafiók 141  
 AGRO-PRINT Kft, Gyál 90-20  
 Felelős vezető: Tóth Antal  
 Press-Art Kft

**Index: 26212**



**Mokka**

és a

**MEXIKÓ KÁVÉ!**

Keveréke az

**EGYSZERŰNEK**

és a

**NEMESNEK,**

a megszokottnak

és a

**KÜLÖNLEGESNEK**

**ÖRÖLT KÁVÉKEVERÉK  
50 % pót, 50 % babkávéból**

Forgalmazza: Budapesti Édesipari Vállalat  
Zamat Kávé- és Kekszgyára  
Budapest, XI., Budafoki út 64.