

- Ruiter, A.: Élelmiszerkémia az európai felsőoktatásban
Élelmészípar **46** (1992) 7, 195-200
- Gelberg K. és munkatársai: Glükóamiláz nagylaboratóriumi rögzítéstechnológiája
Élelmészípar **46** (1992) 8, 229-233
- Szenes E-né: A Német Szövetségi Köztársaság új Csomagolási Rendelete - és az
élelmiszercsomagoló-ipar II.
Élelmészípar **46** (1992) 8, 246-249
- Gönczy Á. és Pollák L-né: A fővárosi hatósági élelmiszerellenőrzés kialakulása és
rövid története (1874-1991/ I.
Élelmészípar **46** (1992) 9, 266-269
- Szenes E-né: XXIV. Nagykőrösi Konzervipari Higiéniai Napok Nagykőrös, 1992.
május 12-13.
Élelmészípar, **46** (1992) 9, 274-278
- Kovács E.: Felületaktív anyagok hatásának vizsgálata szárasztészta
modellrendszerekben
Élelmészípar **46** (1992) 10, 293-301
- Pallóné Kisérdi I.: A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredetvédelméről
Élelmészípar, **46** (1992) 11, 325-326
- Lickl, E.: Édesítőszer Ausztriában, az NSZK-ban és az EK-ban
Élelmészípar, **46** (1992) 11, 335-339
- Ifj. Biacs P.: A csomagolóanyag újrafelhasználása
Élelmészípar, **46**, (1992) 11, 342-348
- Horváth E. és Czukor E.: Növényi fehérjeforrások összehasonlító vizsgálata
Élelmészípar, **46** (1992) 12, 359-363
- Sas B.: Az állategészségügy szerepe az élelmiszerek kémiai biztonságában
Élelmészípar **46** (1992) 12, 364-365
- Zackel E. és munkatársai: A burgonya ultraszerkezetének változása a feldolgozás
során
Hűtőipar, **33** (1992) 3, 7-16
- Bálint L. és Polyákné Fehér K.: Fagyasztás hatására bekövetkező
térfogatnövekedés
Hűtőipar, **33** (1992) 3, 22-29
- Erdős Z.: és munkatársai: Technogramok alkalmazása a húsipari technológiai
folyamatok dokumentálására
A Hús (1992) 2, 91-95

Kecskés A.: Termékazonosítás és gazdasági jelentősége

A Hús (1992) 2, 106-11

Zsarnóczai G. és Körmendy L.: Új módszer húskészítmények hőkezelésének ellenőrzésére a foszfatáz próba alapján

A Hús (1992) 3, 138-140

Farkas J. és munkatársai: Enyhe antimikrobás tényezők kombinációjának hatása *Listeria monocytogenes* szaporodására

A Hús (1992) 3, 141-143

Havas F.: Tapasztalatok a fóliás sonka gyártása és laboratóriumi vizsgálata során

A Hús (1992) 3, 153-157

Sas B.: A hús és egyéb állati eredetű élelmiszerek kémiai szennyező anyagainak hazai és nemzetközi szabályozása I.

A Hús (1992) 3, 163-166

Bikfalvi I-né: Objektív módszerek kidolgozása esszenciák összetételének vizsgálatára

Szeszipar **40** (1992) 1, 11-22

Pozsonyi F.: Gabonaszemek érzékszervi tulajdonságait rontó tényezők és azok csökkentésének lehetőségei, különös tekintettel a kéntartalmú szerekre

Szeszipar **40** (1992) 2, 49-52

Dobrádi É.: A megújítható biológiai erőforrások jövője

Szeszipar **40** (1992) 2, 53-58

HELYESBÍTÉS

Az Élelmiszervizsgálati Közlemények "Élelmiszerek fogyaszthatósági határidejének és minőségmegőrzési időtartamának jegyzéke" c. különszámában tévesen jelent meg a 60. oldalon:

Az "Ízesített krémtúró" (vaníliás, mazsolás, citromos, banános) alufóliával lezárt műanyag tégelyben, 0 - + 10 °C között tárolva (Hajdú megyei TV) fogyaszthatósági határideje.

A helyes fogyaszthatósági határidő 12 nap.

A hűtőipari termékek minőségmegőrzési időtartama - 18 °C-ra vonatkozik.

Nem emelkedik idén a finomvegyeszerek katalógusára

A HERAEUS "Finomvegyeszerek és Kutatási Eszközök" (Feinchemikalien und Forschungsbedarf GmbH) elnevezésű leányvállalata (Karlsruhe, Németország) kínálatát és szolgáltatásait magában foglaló **teljes katalógusa** - a helyes árpolitikának köszönhetően - 1993 végéig minden változtatás nélkül érvényben marad. Márciusban napvilágot lát egy speciális katalógus is a tiszta elemekről.

A finomvegyeszerek és kutatási eszközök katalógusa ezer oldalt meghaladó terjedelemben **több mint tízezer terméket és szolgáltatást** sorol fel: a szerves és szervetlen finomvegyeszerek teljes skáláját, a meghatározott formájú és tisztaságú elemeket, az atomabszorpciós spektroszkópia szabványait, a "bemutató" palackokban tárolt laboratóriumi gázokat, a galvanizálás eszközeit, az üvegből készült laboratóriumi felszereléseket, valamint a szolgáltatások átfogó jellegű ismertetését. A katalógust sok hasznos táblázat, fizikai és kémiai diagram, továbbá a feldolgozással kapcsolatos ajánlások egészítik ki.

1993 márciusában megjelenik az átszerkesztett speciális katalógus is, amely ABC sorrendben tartalmazza a szervetlen, illetve a elemorganikus vegyületeket az alumíniumtól a cirkóniumig.

A **jól átgondolt és messzire tekintő árpolitika** lehetővé teszi, hogy a katalógus teljes érvényességi időtartama alatt, azaz **3 éven keresztül minden termék és szolgáltatás ára változatlan** maradjon. A HERAEUS Feinchemikalien und Forschungsbedarf a megrendelői számára (pl. egyetemi laboratóriumok) az egész világra kiterjedően biztosít laboratóriumi szolgáltatásokat. A leányvállalat műszaki-technikai felszereltsége Európán belül lehetővé teszi a 24 óra alatti szolgáltatásokat is.

Személyi számítógéppel rendelkezők Floppy lemezen is hozzájuthatnak a katalógushoz. A software bármilyen **IBM kompatibilis számítógépen** futtatható, és világos szerkezeti felépítésének köszönhetően könnyen megérthető és használható.

Előállító: **HERAEUS Feinchemikalien und
Forschungsbedarf GmbH**

Postfach 410450

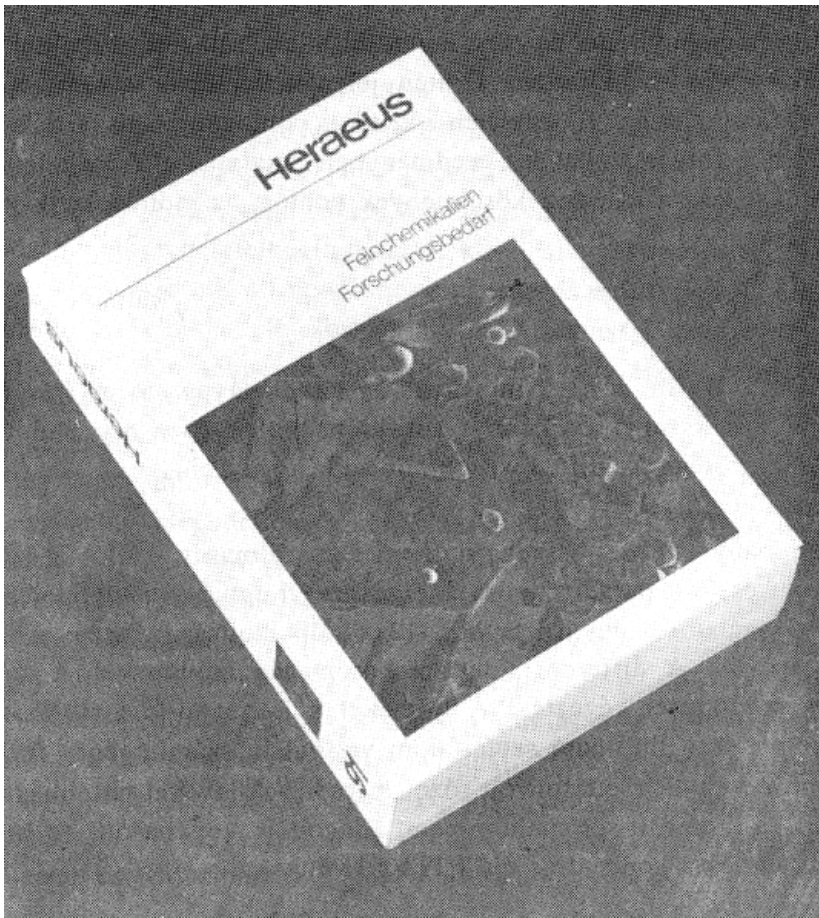
D-7500 Karlsruhe 41, Németország

Tel.: (0049 721) 47167

Fax: (0049 721) 472001

Kiadó: Eckhard Knaus

Tel.: (0049 721) 355211



A 91-es katalógus érvényben marad 1993 folyamán is

A HERAEUS helyes árpolitikájának köszönhetően a finomvegyszerek 1991-ben publikált katalógusa érvényességének harmadik évében, 1993-ban is változatlan árakkal áll rendelkezésre.