

Élelmiszervizsgálati Közlemények

Tartalomjegyzékek 1983. – 2013.

XXIX. kötet	1983.	1. füzet: 64 oldal
Glózik András: Élelmiszer-ellenőrzésünk korszerűsített szervezete		1-3
Kottász József: Beszámoló az ÉVIKE 1982. évi XXVIII. kötetéről		4-8
Sebők András, Bódi Judit: Csemegekukorica zsengességének meghatározására szolgáló viszkozimetriás módszer		9-24
Lévai Judit, Törley Dezső: A gyilkos galóca és egyéb citotoxikus hatású gombafajok toxikokémiai tulajdonságai II. A redős papsapbagomba és a fenyő tőkegomba		25-28
Horváthné Mosonyi Magda: Diétás rost III. Néhány zöldségféle diétás rost tartalmának vizsgálata.....		29-34
Kádas Lajos: A banán gyümölcs keménységének vizsgálata az érlelési folyamat során		35-39
Tatár Albert, Kopp Lászlóné: Csokoládégyári nyersanyagok, félkész- és késztermékek peszticid-maradvány, nehézfém- és mikotoxin tartalmának vizsgálata.....		41-46
Arany Sándorné, Erdei Györgyi: Szabvány szerinti nedvességmeghatározási módszerek alkalmazhatósága, különös tekintettel a pácolt dohányokra és dohányfóliákra.....		47-57
Borusné Böszörményi Nóra: Körvizsgálati adatok értékelése a PTK-1072 számológép segítségével		58-62
XXIX. kötet	1983.	2. füzet: 65-120 oldal
Takó Éva: Az élelmiszerek minőségének 1982. évi alakulása és az ellenőrzések tapasztalatai Magyarországon		65-83
Szakál Sándor, Biró Géza: Az állati eredetű élelmiszerek egységes mikrobiológiai követelményrendszerének kialakítására és a vizsgáló módszerek szabványmódosítására irányuló törekvések Magyarországon (1960-1980).....		85-90
Havas Ferencné: A fehér kenyér mikrobiológiai minőségét befolyásoló tényezők elemzése.....		91-98
Szabó Edit, Csák Alán: A vaj zsírintes szárazanyag-tartalmának meghatározásával kapcsolatos összehasonlító vizsgálatok		99-106
Teleki József: A főző- és sütőpróba módosítása		107-110
XXIX. kötet	1983.	3-4. füzet: 121-208 oldal
Szabó S. András, Szórád László: Élelmiszeripari kutatások eredményei II. A sütőipari kutatás és műszaki fejlesztés gyakorlati hasznosításra átadott, illetve átadható eredményei		122-126
Szabó S. András, Szórád László: Élelmiszeripari kutatások eredményei III. Növényolajipari kutatások gyakorlati eredményei		127-130
Polacsekne Rátz Mária: Egyszerű módszer a glükóz- és szacharóztartalom mérésére rögzített glükózoxidázzal		131-142
Lásztity Alexandra, Horváth Zsuzsa, Szakács Ottó, Lásztity Radomir, Major József: Egyes diétás élelmiszerek ásványi anyagtartalmának vizsgálata		143-150
Nagy Lászlóné: Serdülők napi étrendjének Fe-, Cu- és Zn-tartalmának vizsgálata		151-158

Csapó János: Takarmányok és élelmiszerek aminosav-összetételének meghatározása különböző fehérjehidrolízis módszerekkel	159-169
Ekler Zsigmond, Márton Attila Ferenc, Dutka Ferenc: Tiokarbamát szermaradványok gáz-folyadék kromatográfiás meghatározása.....	171-177
Sebestyén Róbert, Six László: A környezeti radioaktív szennyeződés alakulása Győr-Sopron megyében 1976-80 között	179-190

XXX. kötet	1984.	1-2. füzet: 76 oldal
------------	-------	----------------------

Takó Éva: Az élelmiszerek minőségének 1983. évi alakulása és az ellenőrzések tapasztalatai.....	1-22
Draskovics Imelda: Beszámoló az ÉVIKE 1983. évi XXIX. kötetéről	23-24
Molnár Pál: A Magyar Élelmiszervizsgálati Módszerkönyv helye és szerepe a hazai élelmiszerellenőrzésben	25-32
Szabó S. András, Szórád László: Élelmiszeripari kutatások eredményei IV. A cukorrépa ipari feldolgozásával kapcsolatos kutatások gyakorlati eredményei	33-36
Molnár István: Centrifugálási idő meghatározása oldószerextrakciós tejpor zsírvizsgálatoknál.....	37-46
Adel El-Kady, Lásztity R., Hidvági M., Békés F., Simonné Sarkadi L.: Kukoricafehérjék in vitro biológiai értékelése néhány magyar fajtánál	47-52
Kerekes László: A cukor mikrobiológiai minőségének alakulása	53-59

XXX. kötet	1984.	3-4. füzet: 77-172 oldal
------------	-------	--------------------------

Szabó S. András, Szórád László: Élelmiszeripari kutatások eredményei V. A dohányipari kutatómunka gyakorlati eredményei.....	77-80
Fülöp Mihály: A búza minőségének 1978-80 közötti alakulása Komárom megyében	81-89
Teleki József: Adatok a sertéshús ivariszagának vizsgálatához.....	91-95
Kádas Lajos: Citrus-félék vizsgálata I. Sérült citrus gyümölcsök légzésintenzitása	97-100
Polacsekne Rácz Mária, Kiss Ernő: Tejipari termékek cukorösszetételének vizsgálata enzimes analitikai módszerekkel.....	101-109
Szabó Edith: Szójakészítménnyel gyártott húsipari termékek szójatartalmának meghatározása	111-118
Senkálzkyné Ákos Éva, Petres Jolán, Czukor Bálint: Szacharóz-, raffinóz- és sztachióztartalom meghatározása hüvelyesekből	119-125
Örsi Ferenc, Ábrahámné Szabó Ágnes: Zsíroldható vitaminok meghatározása intenzív folyadékkromatográfiával I. Az A- és E-vitamin meghatározása.....	127-138
Ács Győzőné, Simonffy Zoltán: Antibiotikum és szulfonamid maradékanyagok kimutatása vágóállatok szerveiből és szöveteiből, valamint állati eredetű élelmiszerekből.....	139-144
Fekete Zoltán: Élelmiszeranalitikai körvizsgálatok I. Sör eredeti extrakt tartalmának meghatározása desztillációs módszerrel	145-148
Tabajdiné Pintér Vera, Nagel Vilmos, Fábri Ilona: Mikrobiológiai módszerösszehasonlító vizsgálatok I. Lisztek penész-számának meghatározása	149-156

Molnár Pál: Beszámoló az Élelmiszervizsgálóati Közlemények 1984. évi XXX. kötetéről.....	1-2
Szabó S. András, Szórád László: Élelmiszeripari kutatások eredményei VI. A söripari és a konzervipari kutatómunka gyakorlati eredményei	3-10
Kádas Lajos, Frenyó Vilmos: Citrus-félék vizsgálata II. Az anyagcsere vizsgálata légzésméréssel	11-19
Szabó Edith: Élelmiszeralitikai körvizsgálatok II. Termelői nyerstej idegen víztartalmának meghatározása	20-25
Tabajdiné Pintér Vera, Nagel Vilmos, Fábri Ilona: Mikrobiológiai módszerösszehasonlító vizsgálatok II. Nagy cukortartalmú élelmiszerek ozmotoleráns élesztőszámának meghatározása.....	26-34

Szabó S. András, Szórád László: Élelmiszeripari kutatások eredményei VII. A baromfiiparban végzett kutatómunka gyakorlati eredményei.....	65-69
Tekes Lajosné, Dworschák Ernő: Közétkeztetésből származó étrendek rost összetevőinek vizsgálata.....	70-73
Szita Géza: Módosított oxidáz-próba.....	74-77
Örsi Ferenc, Ábrahámné Szabó Ágnes: EMQ és BHT antioxidánsok meghatározása intenzív folyadékkromatográfiával.....	78-86
Vidáné Poroszlay Borbála, Simonffy Zoltán: Módosított mintaelőkészítési eljárás a higany atomabszorpciós meghatározásához	87-92
Sebestyén Róbert, Fabinyi Ferenc, Takács Teréz: Élelmiszerek cukortartalmának indirekt atomabszorpciós meghatározása a rézredukció alapján	93-98
Tabajdiné Pintér Vera, Nagel Vilmos, Fábri Ilona: Mikrobiológiai módszerösszehasonlító vizsgálatok III. Lisztek mezofil aerob mikrobaszámának és mezofil aerob spóraszámának meghatározása	99-104
Liszonyiné Gacsályi Márta, Tóthné Semptey Ágnes: Radiológiai hálózati körvizsgálatok I. ¹³⁷ Cs meghatározása környezeti mintákból	105-108

Takó Éva: Az élelmiszerek minőségének 1984. évi alakulása és az ellenőrzések tapasztalatai.....	129-153
Szabó Edith, Kósa Katalin: Élelmiszeralitikai körvizsgálatok III. A fűszerpaprika színezőanyag-tartalmának meghatározásai.....	154-160
Korány Kornél, Gasztonyi Kálmán: Tartósítószeres intenzív folyadékkromatográfiás meghatározása	161-173

Örsi Ferenc, Hollósy Judit: Tápszerek triptofántartalmának változása hőkezelés hatására.....	193-202
Simonné Sarkadi Livia, Szerző Zsolt: Cisztein-meghatározási módszerek tanulmányozása	203-207

Büki Istvánné, Tabajdiné Pintér Vera: Izoszörp mikrobiológiai minőségének alakulása	208-216
Torricella R., Pino J., Örsi F.: A kubai nyers grapefruitlevek minősítésének fejlesztése I. A nyers levek minőség szerinti csoportosítása	217-228
Torricella R., Pino J., Örsi F.: A kubai nyers grapefruitlevek minősítésének fejlesztése II. A koncentrátum minőségének biztosítása	229-233
Horváthné Krasznai Erzsébet, Szűcs Imre, Schäffer Béla, Vass Attila, Kovács Árpád: Egyes illékony aromakomponensek mennyiségének változása joghurtban hidegen tárolás során	234-242
Szenes Endréné: Konzervipari Kutató Intézet tevékenységének gyakorlati eredményei	243-245

XXXII. kötet	1986.	1. füzet: 48 oldal
--------------	-------	--------------------

Uresch Ferenc, Takácsné Dénes K., Dömsödi Ferenc, Illyés Endréné, Kulcsár Ferenc, Kunischné Szabó Edit: Gyors módszer élelmiszerek nitráttartalmának meghatározására. A módszer interlaboratóriumi kipróbálása	4-9
Sarudi Imre, Csapó Jánosné: Takarmánypremixek anorganikus szeléntartalmának spektrofotometriás meghatározása	10-13
Béndek György: Számítógépes program a sör legfontosabb jellemzőinek kiszámítására PTK 1096 típusú gépen	14-18
Válas Györgyné, Tekes Lajosné: Növényi eredetű élelmiszerek rostanyagának összetevői	19-20
Temesvári János: Búzafajták, őrlmények és száraztészták polifenoloxidáz-aktivitás vizsgálata	23-31
Fehér Ferenc: Pest megyében vizsgált állati eredetű élelmiszerek cink- és kadmiumtartalma	32-36

XXXII. kötet	1986.	2. füzet: 49-128 oldal
--------------	-------	------------------------

Molnár Pál: Élelmiszerek minőség alakulása 1985-ben a hatósági élelmiszer minőség-ellenőrzés megállapításai alapján	50-102
Uzonyi Györgyné, Tardy Emília: Az MSZ 3726/1-76 „Tejpor (porlasztva szárított) – Minőségi követelmények” szabvány felülvizsgálatának előkészítése	103-109
Hegedüs János, Bánkuti Sándor: Monitor akvárium jelentősége a vízminőség ellenőrzésében	110-114

XXXII. kötet	1986.	3. füzet: 129-192 oldal
--------------	-------	-------------------------

Hajdú Károlyné: Vanillin ultraibolya spektrofotometriás meghatározása	130-137
Temesvári János: A kukorica peroxidáz aktivitásának vizsgálata a szárítás folyamatában	138-149
Csapó János, Csapóné Kiss Zsuzsanna: Takarmányok és élelmiszerek triptofántartalmának meghatározása fotometriásan és ioncserés oszlopkromatográfiával	150-161

Sebestyén Róbert, Kövecses Istvánné, Liszonyiné Gacsályi Márta: Radiológiai hamuminták kalciumtartalmának meghatározása – Módszerösszehasonlító vizsgálat.....	194-203
Szabó S. András, Kiss Béla, Liszonyiné Gacsályi Márta, Török Gábor: Aktivációs analízis az élelmiszeranalitikában V. Röntgenfluoreszcenciós elemzés	204-214
Bognár Antal, Molnár Pál: Élelmiszerek vitamintartalmának meghatározása nagynyomású folyadékkromatográfiával (HPLC)	215-223
Csapó János, Csapóné Kiss Zsuzsanna: Takarmányok és élelmiszerek ciszteintartalmának meghatározása ciszteinformában. A redukció mint a ciszteinmeghatározás hibaforrása	224-233

Molnár Pál: Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XXXII. kötetéről.....	2-3
Sharobeem Samy Fanous, , Hidvégi Máté, , Lásztity Radomir, Simonné Sarkadi Livia: Kukoricafehérjék vizsgálata I. Kukoricák fehérjetartalma és aminosav-összetétele.....	4-11
Sarudi Imre, Gellért Éva: Erjesztett takarmányok ammóniatartalmának direkt potenciometriális meghatározása.....	12-15
Varga Etelka, , Virágh István: Oldott szilikátok zavaró hatásának vizsgálata Balaton-víz Stroncium – 90 tartalmának meghatározása	16-21

Molnár Pál: Élelmiszerek minőség alakulása 1986-ban a hatósági élelmiszerminőség-ellenőrzés megállapításai alapján.....	66-107
Korányi Kornél, , Gasztonyi Kálmán: Mesterséges élelmiszerszínezékek intenzív folyadékkromatográfiás (HPLC) elválasztása	108-120

Gábor Miklósné: A spektrofotometriás fehérjetartalom- meghatározás alkalmazása új feltárási eljárással különböző húsok és húsipari termékek esetében	130-136
Szabó Erzsébet, , Molnár Pál, Gólya Istvánné, Ács Pál: Érzékszervi körvizsgálat eredményei üdítőitaloknál	137-146
Zalainé Fundák Rita, Soós Katalin, Gergely Anna: Hazai élővizekből származó halak összes – higany és metilhigany- tartalmának vizsgálata	147-155
Sharobeem Samy Fanous, , Hidvégi Máté, Lásztity Radomir, Simonné Sarkadi Livia: Kukoricafehérjék vizsgálata II. a fehérjék makrofrakciói	156-170
Buza Balázs: Mágneses magrezonancia spektroszkópja (NMR) alkalmazása élelmiszervizsgálatokban	171-174

Ormainé Cserhalmi Zsuzsanna, Kucsora István: Fehérjealapú adalékanyagok emulziókapacitásának meghatározása	194-198
Petróczi Edit: Új műszeres savfokmérés a sütőiparban.....	199-206

XXXIV. kötet	1988.	1. füzet: 65 oldal
--------------	-------	--------------------

Molnár Pál: Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XXXIII. kötetéről	2-3
Rácz Endre: Az üzemi minőség-ellenőrzés helyzete az élelmiszeriparban	4-8
Horváthné Almássy Katalin: Újabb módszer fehérje PAGE ferrogramok ezüst színezésre	9-14
Pápa Ágoston, Soós Katalin, Domokis János: Etiléntiourea (ETU) vizsgálata sörben.....	15-22
H. Végh Emőke: Gabonafélék szeléntartalmának meghatározása.....	23-30
Fanous, , Hidvégi Máté, Lásztity Radomir, Simonné Sarkadi Lívია: Kukoricafehérjék vizsgálata IV. Táplálkozástan minőség	33-43
Kádas Lajos, Kiss Ferenc: Citrusfélék vizsgálata III. Szállítmányok létartamának vizsgálata.....	44-48

XXXIV. kötet	1988.	2. füzet: 66-129. oldal
--------------	-------	-------------------------

Molnár Pál: Élelmiszerek minőség alakulása 1987-ben a hatósági élelmiszerminőség- ellenőrzés megállapításai alapján.....	66-107
Sebestyén Róbert, Sudár Emilné, Torma Tibor: Tejek fémtartalmának lángspektrometriás meghatározása közvetlen beporlasztással, detergenssek felhasználásával	108-117

XXXIV. kötet	1988.	3. füzet: 130-193 oldal
--------------	-------	-------------------------

Halász Anna: Immuntechnikák alkalmazása élelmiszerek vizsgálatára	130-140
Vidáné Poroszlay Borbála , Dr. Simonffy Zoltán: Arzénmeghatározás állati eredetű élelmiszerekben spektrofotometriás módszerrel.....	141-148
Pleskonics Lászlóné: Élelmiszeralitikai körvizsgálatok IV. Tartósított termékek C- vitamin-tartalmának meghatározása	149-154
Nagy István, Dudás Tibor: Kapilláris gázkromatográfiás módszer biológiai anyagok szeléntartalmának 4,6-dibróm-piazzselenol formában történő meghatározása	155-162
Nagyné Gál Edit: Takarmánypremixek szaharintartalmának meghatározása nagy nyomású folyadék kromatográfiával.....	163-168

XXXIV. kötet	1988.	4. füzet: 194-256. oldal
--------------	-------	--------------------------

Maly Karl: Atomabszorpciós spektroszkópia az élelmiszer-analitikában.....	194-202
Rácz Endréné, Csonka Andrea: Sárgarépa nitráttartalmának meghatározása különböző analitikai módszerekkel.....	203-211
Nguyen Hung, Siska Elemér, Adányiné Kisbocskói Nóra, Molnár Pál: Ion szelektív elektródok alkalmazása az élelmiszer-analitikában I. Gran transzformáció	212-217
Örsi Ferenc, Székely Mária: Keményítő meghatározása „CONTIFLO” automatikus elemzővel	218-224
Varga Etelka, Virágh István: Zavaró ionok hatásának kiküszöbölése Balatonvíz Sr-90 tartalmának meghatározásánál.....	225-228
Szabó S. András, Szasin L. Igor: Aktivizációs analízis az élelmiszer-analitikában VI. Aktiválás töltött részecskékkel	229-245

Molnár Pál: Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XXXIV. kötetéről.....	2-4
Bogdán Józsefné, Gaszonyi Kálmán, Harkayné Vinkler Mária, Ivánkovits Gertrúd: Kis koncentrációjú élelmiszerkomponensek meghatározása enzimes analitikával I. Élelmiszerek glükóztartalmának meghatározása glükóz-szelektív elektród- szett alkalmazásával	5-12
Szabó S. András: Élelmiszerellenőrzés, minőségszabályozás Dániában.....	13-19
Gönczy Árpád: Az élelmiszerek minősítésének aktuális kérdései	20-24
Szabó S. András, Kaj Heydorn, Else Damsgaard: Aktivációs analízis az élelmiszeralitikában VII. Vanádiummeghatározás INAA módszerrel növényi mintákban	25-29

Molnár Pál: Élelmiszeripari termékek minőség alakulása 1988-ban a hatósági minőség-ellenőrzés megállapításai alapján.....	66-112
--	--------

Molnár Pál: A Hatósági élelmiszerfelügyelet egységesítésének irányelvei a közös piac országaiiban	130-134
Tekes Lajosné, Gergely Anna, Milotay Györgyné, Gál Ödön: TECATOR Fibertec System I. készülék alkalmazása élelmiszerek rosttartalmának meghatározására	135-139
Csapó János, Penke Botond, Csapóné Kiss Zsuzsanna: D- és L- aminosavak elválasztása és meghatározása ioncserés-oszlop kromatográfiával diasztereomer dipeptid formában I. Az alanil dipeptidek szétválasztása és meghatározása	140-152
Al Himdani A., Merész Péter, Lásztity Radomir: A gyümölcsökben található pektinbontó enzimek vizsgálatának módszertani kérdései.....	153-166

Fred Scheuer: Nagynyomású folyadékkromatográfia az élelmiszeralitikában.....	194-200
Csapó János, Penke Botond, Csapóné Kiss Zsuzsanna: D- és L- aminosavak elválasztása és meghatározása ioncserés-oszlop kromatográfiával diasztereomer dipeptid formában II. A 2- szulfonsav-alanil dipeptidek szétválasztása és meghatározása	201-208
Nguyen Hung, Siska Elemér, Adányiné Kisbocskai Nóra, Molnár Pál: Ion szelektív elektródok alkalmazása az élelmiszeralitikában II. A számítástechnika alkalmazása.....	209-220

Molnár Pál: Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XXXV. kötetéről.....	2-4
Cserhádi Tibor: Nagyteljesítményű folyadékkromatográfia alkalmazása az élelmiszertechnikában.....	5-26
Nguyen Hung, Siska Elemér, Adányiné Kisbocskói Nóra, Molnár Pál: Ionszelektív elektródok alkalmazása az élelmiszeralitikában III. Fluorid-ion meghatározása	27-38
Szabó S. András, Borbély-Kiss Ildikó, Kispéter József, Koltay Endre: Aktivációs analízis az élelmiszertechnikában. VIII Részecske (proton) indukált röntgenmissziós analízis (PIXE)	39-51

XXXVI. kötet	1990.	2. füzet: 65-129. oldal
Molnár Pál: Élelmiszeripari termékek minőség alakulása 1989-ben a hatósági minőség-ellenőrzés megállapításai alapján.....		65-115
Sohár Pálné: A kemizáció és a prevenció a élelmezésegészségügyben.....		116-122
XXXVI. kötet	1990.	3. füzet: 130-193 oldal
Engelhardt, M.: Nagynyomású folyadékkromatográfia, néhány szempont az élelmiszeralitikai alkalmazáshoz		130-142
Molnár Pár: A CMA minőségi jel szerepe és alkalmazása az NSZK élelmiszergazdaságában		143-147
Temesvári János, Hoschke Ágoston: Amiláz-aktivitás mérésére alkalmas kromogén szubsztrát előállítása		148-153
Harkayné Vinkler Margit, Hajdú Félix: A-provitaminok vizsgálata növényi nyersanyagokban és növényi alapú késztermékekben.....		154-167
Nguyen Hung, Adányiné Kisbocskai Nóra, Molnár Pál: Ionszelektív elektródok alkalmazása az élelmiszeralitikában IV Klorid-ion.....		168-173
XXXVI. kötet	1990.	4. füzet: 194-256 oldal
Mohos Ferenc, Kocsányi László, Váradi Mária, Biacs Péter: A fotoakusztikus spektroszkópia (PAS) alkalmazási lehetősége az élelmiszeripari nyers- és adalékanyagok minősítésében		194-208
Váradi Mária, Tóth Árpád: A NIT/NIR spektroszkópia alkalmazása az élelmiszermínősítésben		209-218
Czegédi-Jankó Gézané, Éliás Ida, Nagy Edit: Hús és húskészítmények szénhidrát-, nitrát- és fehérjetartalmának meghatározása spektroszkópiás eljárásokkal.....		219-228
Nguyen Hung, Siska Elemér, Adányiné Kisbocskói Nóra, Molnár Pál: Ionszelektív elektródok alkalmazása az élelmiszeralitikában V. Jodid és cianid-ion meghatározása		229-237
XXXVII. kötet	1991.	1. füzet: 70 oldal
Molnár Pál: Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XXXVI. kötetéről		3-4
Varsányi Iván, Bukosza Gábor: A vákuum és védőgázos csomagolás élelmiszeripari alkalmazásának kutatásában elért főbb eredmények a a szakirodalom tükrében.....		5-22
Perlne Molnár Ibolya, Morvai Magdolna: Almalevek karbonsav- és szaharis-összetevőinek egy oldatból történő gázkromatográfiás mérése		23-31
XXXVII. kötet	1991.	2. füzet: 71-134 oldal
Katona László: Élelmiszerek minőség alakulása 1990-ben.....		71-107
Wittmann János, Reszegi Csaba: Quassin természetes keserítőanyag meghatározása tonik üdítőitalokban.....		108-112
Sebestyán Róbert, Sudár Emilné, Tarján Sándor: Radiológiai hamuminták káliumtartalma 40K – aktivitásának meghatározása- Módszertani vizsgálat		113-124

Coduro Erich: A Német Élelmiszerkönyv jelentősége az Európai Gazdasági Közösség számára	135-140
Molnár Pál: Élelmiszerek Érzékszervi vizsgálata és minősítése, II Érzékszervi vizsgálat.....	141-158
Nagy Edit: Élelmiszeranalitikai vizsgálati szabványok minőségbiztosítása	159-163

Strecker Otto: Élelmiszerminőség és Marketing.....	201-207
Molnár Pál, Tóthné Márkus Marianna, Boross Ferenc: Élelmiszerek Érzékszervi vizsgálata és minősítése, III Gyümölcsök szakértői és fogyasztói minősítése.....	208-218
Kreutz Attiláné, Tóthné Aranyos Irén: Benzoésav és szorbinsav egymás melletti meghatározása UV- fotometriás módszerrel.....	219-225
Cseh Éva, Kiss Béla: Megfigyelések különböző minták stroncium izotóp koncentrációjának változásáról a csernobili katasztrófa után	226-231

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XXXVII. kötetéről (Molnár Pál)	3
Solm, Jürg: Az élelmiszerkémia fejlődésének irányai	6
Kozma-Kovács Edit, Halász Anna, Hajós Gyöngyi, Sass Ágnes és Boross Ferenc: Liponsav vizsgálata sörélesztőből réteg és kapilláris gázkromatográfiás módszerekkel	18
Tekes Lajosné, Gergely Anna és Milotay Györgyné: Élelmiszerek egyes rost-frakcióinak vizsgálata	27
Nagy Edit: Körvizsgálati adatok újszerű értékelése és annak tanulságai az élelmiszerek legfontosabb paramétereinek meghatározásában	33
Magyar országos és ágazati élelmiszerszabványok jegyzéke	41
Szakmai hírek	78
Hazai lapszemle	78
Külföldi lapszemle	81
1991. évi tartalomjegyzék	84
Rendezvénytájtár	85

Alfred Wiesenberger és Molnár Pál: A Német Gyümölcslegyártók Védjegylete (SGF)	89
Aubrecht Erzsébet és Tóth Árpád: A búzaliszt gliadintartalmának vizsgálata ELISA módszerrel	97
Molnár Pál, Tóthné Markus Marianna és Boross Ferenc: Élelmiszerek érzékszervi vizsgálata és minősítése IV. Érzékszervi bírálók képességvizsgálata	103
Gönczy Árpád: A magyar hatósági élelmiszer-ellenőrzés kialakulása és rövid története I.	113
Komáromy Attiláné, Molnár Pál és Pallóné Kisérdi Imola: A biotermelésre vonatkozó külföldi szabályozások és a hazai alkalmazás lehetőségei	118

A hatósági élelmiszerfelügyelet és -szabályozás külföldön I. Az NSZK élelmiszerellenőrzési intézményrendszere és feladatai (Katona László)	124
Beszámoló az Élelmiszer-Minőségellenőrzés IX. Tudományos Konferenciájáról (Makay Piroska és Fekete Zoltánné)	127
Az Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum (ÉLMINFO) hírei	134
A Codex Alimentarius szabványjegyzéke	140
Az Élelmiszerminősítő Kamara hírei	159
Hazai lapszemle	163
Külföldi lapszemle	166
Megyei (Fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások címjegyzéke	167
Rendezvénynaptár	169

XXXVIII. kötet

1992.

3. füzet

Salamon Aurél és Katona László: Élelmiszerek minőség alakulása 1991-ben a hatósági minőségellenőrzés megállapításai alapján	173
Langlais, Rolf: Az élelmiszer-adalékok EGK-szabályozásának jelenlegi helyzete	193
Sohár Pálné, Soós Katalin és Gergely Anna: Élelmiszerek ólom- és kadmium-tartalmának meghatározására szervezett hazai körvizsgálat tapasztalatai	201
Sebestyén Róbert, Gólya István és Tarján Sándor: Környezeti minták mérésére szolgáló γ -spektrometriás mérőrendszerek összehasonlító vizsgálata	209
Gönczy Árpád: A magyar hatósági élelmiszerellenőrzés kialakulása és rövid története II	217
A hatósági élelmiszerfelügyelet és -szabályozás külföldön II. Az Európai Közös Piac és hatásai az élelmiszerfelügyeletre Németországban (Molnár Pál)	226
Az Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum (ÉLMINFO) hírei	228
A magyar élelmiszerjoggal kapcsolatos érvényes előírások jegyzéke	232
Hazai lapszemle	236
Külföldi lapszemle	238
Az Élelmiszerminősítő Kamara hírei	239
Rendezvénynaptár	256

XXXVIII. kötet

1992.

4. füzet

Eleonore Lickl: Korszerű műszeres fémanalitikai eljárások: az AAS és az ICP-AES összehasonlítása	261
Szabó S. András: Aktivációs analízis az élelmiszer-analitikában IX. Korszerű eljárások az élelmiszervizsgálatokban	267
Adjahouinou Cyrille és Farkas Józsefné: Diabetikus édesipari termékek szénhidrát összetételének és összes szénhidrát-tartalmának vizsgálata	277
Kerekes László és Bán Szilvia: Direkt potenciometrikus klorid-tartalom meghatározás módszerösszehasonlító vizsgálata	282
Molnár Pál: Az élelmiszeranalitika hazai helyzete és a nemzetközi fejlődés trendje	288
Gönczy Árpád: A magyar hatósági élelmiszerellenőrzés kialakulása és rövid története III	293

A hatósági élelmiszerfelügyelet és -szabályozás külföldön III. Élelmiszerfelügyelet és a használati eszközök ellenőrzése Hollandiában (Molnár Pál)	300
A KÉKI-Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	302
Módszerismertető	310
Hazai lapszemle	321
Külföldi lapszemle	323
Az Élelmiszerminősítő Kamara hírei	328
Rendezvénynaptár	336

XXXIX. kötet
1993.
1. füzet

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XXXVIII. kötetéről (Molnár Pál)	3
Hajós Gyöngyi: Elektroforézis és alkalmazása az élelmiszerfehérjék elválasztásában	6
Kovács Erzsébet: Emulgeátorok sikérszerkezet módosító hatásának vizsgálata valorigráfos módszerrel	26
Molnár Jeannette és Sárdy Miklós: Az oxidált LDL mérési módszereinek összehasonlító vizsgálata	31
Ifj. Biacs Péter és Tóth Árpád: Paprikaőrlemények szártartalom mérése fotoakusztikai spektroszkópiával	39
Gönczy Árpád: A magyar hatósági élelmiszerellenőrzés kialakulása és rövid története IV.	45
Beszámoló a Codex Alimentarius Analitikai és Mintavételi Módszerek Bizottság XVIII. üléséről (Molnár Pál)	55
Minőségi Hét Magyarországon (Biacs Péter-Erdész Sándor)	59
A KÉKI-Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	61
Módszerismertető	76
Hazai lapszemle	80
Külföldi lapszemle	84
Rendezvénynaptár	87
1992. évi tartalomjegyzék	88

XXXIX. kötet
1993.
2. füzet

Salamon Aurél és Katona László: Az élelmiszerek minőség alakulása 1992-ben a hatósági minőségellenőrzés megállapításai alapján	93
Kovács Erzsébet: Főtt tészták állományi pontszámának meghatározása műszeres méréssel	115
Sebestyén Róbert: A környezeti radioaktív szennyezettség alakulása Győr-Moson-Sopron megyében 1981-1990 között	122
Gönczy Árpád: A magyar hatósági élelmiszerellenőrzés kialakulása és rövid története V.	133
Beszámoló az EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság márciusi rendezvényeiről (Várkonyi Gábor)	143
A KÉKI-Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	148
Hazai lapszemle	166

Külföldi lapszemle	169
Könyvismertető	178
A VI. EOQ Élelmiszer Minőségügyi Konferencia programja	180
Rendezvénynaptár	182

XXXIX. kötet
1993.
3. füzet

Iszber, P., Heppler, Ch., Hodel, Ch., Lang, H. R., Mauser, R., Reust, J.B., Seltner, H.D.: Módszerek nyomelemek meghatározásához	187
Nagy Enikő és Jobst Kázmér: Italaink alumínium tartalmáról	202
Nagy Erzsébet és Gosztonyi Etelka: Benzoésav és szorbinsav egymás melletti meghatározása nagynyomású folyadékkromatográffal	206
Tanács Lajos, Gerő László, Kovács Krisztina: Műtrágyázás hatása őszi búzafajták terméshozamára, sütőipari és egyes beltartalmi tulajdonságaira	214
A hatósági élelmiszerfelügyelet és -szabályozás külföldön IV. Élelmiszerek előállításának és forgalmazásának szabályozása az Egyesült Királyságban (Molnár Pál)	220
Tájékoztató a CEN/TC 275. "Élelmiszervizsgálatok horizontális vonatkozásai" Műszaki Bizottság tevékenységéről (Harkay Tamásné és Csomárné Bognár Kerka)	225
Beszámoló a FECS Élelmiszerkémiai Munkacsoport Közép-Európai Kapcsolatok Albizottságának 1993. évi tevékenységéről (Molnár Pál)	227
A KÉKI-Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	229
ISO Szabványok jegyzéke a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén	238
Hazai lapszemle	257
Külföldi lapszemle	262
Rendezvénynaptár	269

XXXIX. kötet
1993.
4. füzet

Lásztity Radomir: A minőségellenőrzés és analitika fejlődési trendjei a fermentációs úton előállított élelmiszereknél.....	273
Molnár Pál és Pallóné Kisérdi Imola: Élelmiszerek érzékszervi vizsgálata és minősítése V. A fogyasztói preferencia és averzió dinamikája	278
Csapó János és Stefan Einarson: Élelmiszerek és takarmányok D-aminosav tartalma I. Az aminosav enantiomerek szétválasztása és meghatározása fordított fázisú folyadékkromatográfiával	290
Gajzágó Ildikó és Balázs Andrea: Összehasonlító vizsgálatok a LECO FP-428 gyors fehérjemeghatározóval és a Kjeldahl módszerrel.....	303
Szabó S. András: Aktivációs analízis az élelmiszeranalitikában X. Gamma-aktivációs analízis	309
Az EOQ VI. Nemzetközi Élelmiszer Minőségügyi Konferenciája (Molnár Pál).....	314
Módszerismertető: Válogatott példák a HPLC biotechnológiai alkalmazásáról	332
A KÉKI-Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	336
Hazai lapszemle	352
Külföldi lapszemle	353

A magyarországi hatósági élelmiszer-ellenőrzés kialakulása és rövid története	3
Az állomások létrejöttének szükségessége	3
A hatósági élelmiszer-ellenőrzés 1894-ig	5
Vegykísérleti és vegyvizsgáló állomások (1894-1945)	6
Vegykísérleti és vegyvizsgáló állomások (1945-1949)	15
Megyei (városi) minőségvizsgáló intézetek (1950-1969)	16
Megyei (fővárosi) élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek (1970-1982)	22
Megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer ellenőrző állomások (1983-)	31
Arcképek a magyarországi hatósági élelmiszer-ellenőrzés történetéhez (1970-1993)	39
Képjegyzék	71

40 éves az Élelmiszervizsgálati Közlemények (Holló János)	3
Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XXXIX. kötetéről (Molnár Pál)	5
Molnár Jeannette, Marco Vincenzo Piretti és Molnár Pál: Olivaolaj szterinfrakcióinak gázkromatográfiás és tömegspektrográfiás vizsgálata	9
Staffan Folestad, Anna Tivesten és Csapó János: Élelmiszerek és takarmányok D-aminosav tartalma II. Az aminosav enantiomerek szétválasztása és meghatározása származékképzés után	17
A hatósági élelmiszerfelügyelet és élelmiszeripari minőség szabályozás külföldön V. Minőségfejlesztési törekvések a francia élelmiszeriparban (Nagy Edit)	27
Az Élelmiszer Minőségellenőrzés X. Tudományos Konferenciája (Pollák Lászlóné)	31
Ismertető a FLAIR-FLOW EUROPE kutatási programról (Farkas József)	42
A KÉKI-Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	54
Hazai lapszemle	70
Külföldi lapszemle	71
Rendezvénynapár	80
1993. évi tartalomjegyzék	81

Salamon Aurél és Katona László: Az élelmiszerek minőség alakulása 1993-ban a hatósági minőségellenőrzés megállapításai alapján	85
Csiba András és Lombai György: Kinin folyadékkromatográfiás meghatározása üdítőitalokból	112
Zsarnóczay Gabriella és Körmendy László: Dobozolt sonkák elégséges hőkezelésének meghatározása	120
Kerekes László: Szója- és tejfehérje készítmények proteintartalmának meghatározása automatizált enzimimmun-analitikai eljárással hőkezelt húskészítményekben	129
Beszámoló az EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság rendezvényéről (Komáromy Attiláné).....	136

A KÉKI-Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	145
A magyar élelmiszerjoggal kapcsolatos érvényes előírások jegyzéke	159
Hazai lapszemle	167
Külföldi lapszemle	172
Rendezvénynaptár	175

XL. kötet	1994.	3. füzet
-----------	-------	----------

75 éves Holló János	179
Farkas József: A DSC-termoanalitikai módszer néhány élelmiszertudományi alkalmazása	180
Szabó Erika, Adányiné Kisbocskói Nóra, Váradi Mária: Dihidroxi-aceton mérése bioszenzorral	190
Horváth Zoltán és Molnárné Dobai Ildikó: Objektív és műszeres vizsgálaton alapuló új nyerstejminősítő rendszer	199
Beszámoló a Codex Alimentarius Analitikai és Mintavételi Módszerek Bizottság XIX. üléséről (Molnár Pál)	206
A hatósági élelmiszerfelügyelet és -szabályozás külföldön VI. Az élelmiszerimporttal összefüggő minőségellenőrzés egyes kérdései Japánban (Molnár Pál)	209
Ismertető a Magyarországi Gyümölcsle Előállítók Önkéntes Minőségellenőrző Szervezetének (HFQ) megalapításáról.....	216
Magyar országos és ágazati élelmiszer-szabványok jegyzéke I.	218
A KÉKI-Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	256
Hazai lapszemle	268
Külföldi lapszemle	269
Rendezvénynaptár	273

XL. kötet	1994.	4. füzet
-----------	-------	----------

Örsi Ferenc, Ali Hassan El-Sonbaty, Salgó András, Varga János és Delyné Szabó Györgyi: Ömlesztett sajtok elemzése NIR és NIT módszerrel	277
Varga Béláné, Sebestyén Róbert és Nagyné Tukovics Éva: Élelmiszerek nitráttartalmának meghatározása különféle módszerekkel	283
Biacs Péter Károly, Tóth Árpád, Pap László és Biacs Péter Ákos: Szőlő antocianin színanyag-por előállítása és analitikai vizsgálata I.	291
Csapó János, Csapóné Kiss Zsuzsanna, Staffan Folestad és Anna Tivesten: Élelmiszerek és takarmányok D-aminosav tartalma III. Jelentőségük, meghatározásuk és fiziológiai hatásuk a szakirodalom alapján	299
Sebestyén Róbert és Tarján Sándor: A lakosság alimentaris eredetű belső sugárterhelése Győr-Moson-Sopron megyében a csernobili reaktorbalesetet követő években	317
Fábrí Ilona és Prokopp László: A HACCP rendszer alkalmazásának irányelvei a FAO/WHO Codex Alimentarius szerint	328
Az EURO FOOD TOX IV. Konferenciáról	339
Beszámoló a "Kihívás és lehetőség: Európai Unió a magyar élelmiszeripar és mezőgazdaság szemszögéből" témájú rendezvényről (Molnár Pál)	341

Tájékoztató a "TQM az élelmiszeriparban" továbbképző tanfolyamról (Várkonyi Gábor)	348
Magyar országos és ágazati élelmiszer-szabványok jegyzéke II.	349
A KÉKI-Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	370
Hazai lapszemle	377
Külföldi lapszemle	378
Az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság által forgalmazott dokumentumok jegyzéke	379
Rendezvénynaptár	383

XLI. kötet	1995.	1. füzet
------------	-------	----------

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XL. kötetéről (MolnárPál)	3
Rácz Endre: A Magyar Élelmiszerkönyv: Múltja-Jelene-Jövője	7
Molnár Jeannette, James Dixon és James Dunsmuir: Élelmiszerek szeléntartalmának meghatározása és szintfelmérése I. Szelénkoncentráció meghatározása biológiai mintákban és élelmiszerekben hidridgenerációs atomabszorpciós spektrometriával	34
Földháziné Ráth Gertrúd: HPLC-módszer alkalmazása mézek cukorösszetételének vizsgálatára	41
Kerekes László: Búzalisztek gliadin (glutén)-tartalmának gyors meghatározása enzimimmunanalitikai eljárással	49
Gyorsvizsgálati rendszerek ("test-kit"-ek) hitelesítése (Nagy Edit)	56
Ismertető a FLAIR-FLOW EUROPE kutatási programról II.	60
A KÉKI-Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	69
Hazai lapszemle	76
Külföldi lapszemle	78
1994. évi tartalomjegyzék	79
Rendezvénynaptár	81

XLI. kötet	1995.	2. füzet
------------	-------	----------

Salamon Aurél és Katona László: Az élelmiszerek minőség alakulása 1994-ben a hatósági minőségellenőrzés megállapításai alapján	85
Molnár Jeannette és Allan MacPherson: Élelmiszerek szeléntartalmának meghatározása és szintfelmérése II. Gyors étkeztetésben kínált készételek szeléntartalma Skóciában	115
Formanek Zoltán: Besugárzott sertézsírminták oxidatív stabilitásának vizsgálata	124
Módszerismertető: Német Hivatalos Élelmiszeralitikai Módszergyűjtemény I.	134
A KÉKI-Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	153
Hazai lapszemle	162
Külföldi lapszemle	162
Rendezvénynaptár	167

Margreet Lauwaars: AOAC International	173
Molnár Pál: Élelmiszerek érzékszervi vizsgálata és minősítése VI. A profilanalízis és a higításos profilanalízis módszertana	194
Kerekes László: Búzalisztek Fusarium F-2 és T-2 toxin szennyeződésének gyors meghatározása automatizált enzimimmunanalitikai mérőrendszerrel	215
Szerdahelyi Emőke, Hajós Gyöngyi, Molnár Pál: Tehéntej meghatározása hazai sajtokban izoelektromos fókuszálással	225
A IX. IUFoST Világkongresszus (Molnár Pál)	231
A IX. Élelmiszertudományi és -Technológiai Világkongresszus résztvevőinek budapesti felhívása	234
Módszerismertető: Német Hivatalos Élelmiszeralitikai Módszergyűjtemény II.	237
A KÉKI-Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	258
Hazai lapszemle	263
Külföldi lapszemle	265
Rendezvénynaptár	267

Lásztity Radomir: Az élelmiszeralitika helyzete és várható fejlődési trendjei az EURO FOOD CHEM VIII. konferencia tükrében	273
Barabás Béla: Tapasztalatok búza nedvesség- és fehérjetartalmának NIR módszerrel végzett mérésénél	281
Tóth Tiborné, Molnár Pál, Komáromy Attiláné és Boross Ferenc: A „Helyes Gyártási Gyakorlat” európai rendszerének adaptálása a gyümölcs- és zöldséglevelek előállításánál	289
Thomas Walter: Jó minőségű üveges termékek előállítása hideg eljárással	302
Molnár Pál és Várkonyi Gábor: „Az Európai Unió élelmiszerszabályozása” kamarakiállítás	306
A KÉKI Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	325
Hazai lapszemle	360
Külföldi lapszemle	361
Rendezvénynaptár	363

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLI. kötetéről (Molnár Pál)	3
Ducsay Tamás és Németh Lajos: Az élelmiszerek minőégalakulása 1995-ben a hatósági minőségellenőrzés megállapítása alapján	7
Erich Coduro: A német Élelmiszerkönyv jelentősége és feladata az EurópaiUnióban.....	37
Ismertető a FLAIR-FLOW EUROPE kutatási programról III.....	44
A magyar élelmiszerjoggal kapcsolatos érvényes előírások jegyzéke.....	47

A KÉKI-Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	57
Hazai lapszemle	67
Külföldi lapszemle	68
Az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság által forgalmazott újabb dokumentumok jegyzéke	75
1995. évi tartalomjegyzék.....	76
Rendezvénynaptár	77

XLI. kötet	1996.	2. füzet
Lásztity Radomir: A mikotoxin analitika jelenlegi helyzete és fejlődési irányai	83	
Molnár Pál és Várkonyi Gábor: Az új magyar Élelmiszertörvény	95	
Muránszky Géza: Takarmányok aminosav-összetételének meghatározása GC-MS módszerrel	120	
B.E. Mikkelsen és mtársai: Minőségbiztosítás a közétkeztetésben	127	
Euroresidue III. Konferencia „Állatgyógyászati szermaradványok élelmiszerben” (A. Ruiter)	135	
A WPFC javaslatai és élelmiszervegyészek felsőfokú oktatására (Molnár Pál)	137	
A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásai	140	
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	145	
Hazai lapszemle	154	
Külföldi lapszemle	155	
Rendezvénynaptár	161	

XLI. kötet	1996.	3. füzet
Käferstein, Fritz K. és munkatársai: Élelmiszereink minősége és biztonsága	167	
Budai Judit és Fükő Judit: Jártassági vizsgálat tapasztalatai a búza minősítésében	178	
Molnár Pál: Élelmiszerek érzékszervi vizsgálata és minősítése VII. Élelmiszerek preferenciája és tápértéke közötti kapcsolat	189	
Kerekes László és Sitkei András: A méz minősége és minősítése	204	
Tájékoztató az élelmiszervizsgálattal foglalkozó Nemzetközi Szervezetek Tanácsának (IAM) Budapesten megtartott XI. üléséről (Ronald R. Christensen)	212	
A szabadalmazott laboratóriumi módszerek validálásának alapelvei	214	
Előretörés a specifikus használatú zsiradék mimetikában (Suzy Sinyor)	224	
A National Starch & Chemical cég új, nagy teljesítményű termékcsaládja (Suzy Sinyor)	226	
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	228	
Hazai lapszemle	239	
Külföldi lapszemle	240	
Rendezvénynaptár	245	

Rácz Endre, Váradi Mária és Szabó Erzsébet: A hazai élelmiszeripari minőségpolitika időszerű kérdései	251
Kovács József: Az új Élelmiszer Törvény végrehajtásainak élelmiszerhigiéniai tapasztalatai.....	289
Németh Lajos és Ducsay Tamás: Friss fogyasztásra szánt zöldség és gyümölcs minősége kötelező vizsgálatának 1994-1995. évi hatósági tapasztalatai	298
Minőségbiztosítás az élelmiszerellenőrzés laboratóriumi gyakorlatában (Szigeti Tamás)	308
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	312
Külföldi lapszemle	321
Szakmai hírek	325
Rendezvénynaptár	329

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLII. kötetéről (Dr. Molnár Pál)	5
Dr. Molnár Pál: Az élelmiszerek minőség alakulása 1996-ban a hatósági minőségellenőrzés megállapításai alapján	10
Temesvári János és Hoschke Ágoston: Glükóztartalom enzimes meghatározása kísérleti mintákban	35
Lásztity Radomir: A „Chemical Reactions in Foods III” nemzetközi szimpóziumon: Új irányzatok az élelmiszerkémiaiában	46
Az élelmiszervegyészek tevékenységi területe (Molnár Pál)	52
A magyar élelmiszerjoggal kapcsolatos érvényes előírások jegyzéke	57
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	65
Hazai lapszemle	74
Külföldi lapszemle	75
1996. évi tartalomjegyzék	81
Rendezvénynaptár	82

Biacs Péter: A minőség dimenziói az élelmiszergazdaságban	89
Szalay Gábor, Tóth Ágnes, Lásztity Radomir és Salgó András: DNS meghatározásán alapuló technikák az élelmiszer-minőségellenőrzésben	97
Kovács Ágnes, Simonné Sarkadi Livia és Mincsovics Emil: Biogén aminok meghatározása túlnyomásos rétegekromatográfiás módszerrel	104
Örsi Ferenc, Sarudi Imre és Lassú Istvánné: Különböző állatfajok májának megkülönböztetése ásványi összetétel alapján	112
Lukács Gábor: A mikroszkópos élelmiszervizsgálatok múltja, jelene és jövője	122

Nógrádi Sándor: ATP-biolumineszcencia: egy lehetőség a higiénés gyorsellenőrzés és a HACCC Program megvalósításához	129
Noel McGlinchey: A zselatin, a módosított keményítő és a tej zsírtmentes szárazanyagainak kölcsönhatása hőkezelt joghurtokban	134
Beszámoló az "EURO-RESIDUE III. Konferenciáról" és a "Minőségbiztosítás az élelmiszervizsgáló Laboratóriumokban" témájú nemzetközi szimpóziumról (Lásztity Radomir)	141
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	145
Hazai lapszemle	156
Külföldi lapszemle	157
Rendezvénynaptár	166

XLIII. kötet

1997.

3. füzet

Rácz Endre: A Magyar Élelmiszerkönyv helye és szerepe a magyar élelmiszerszabályozás új rendszerében	173
Zsarnóczay Gabriella: Foszfátaktivitás meghatározás nemzetközi körtesztjének értékelése	185
Lukács Gábor : A méz pollenvizsgálatának alkalmazásáról és használhatóságáról	198
Beszámoló „Az új Élelmiszertörvény végrehajtásának tapasztalatai, valamint a „szívbarát” élelmiszerek kritérium-rendszere és tápérték-jelölése” témájú rendezvényről (Komáromy Attiláné)	208
A FAO/WHO Codex Alimentarius Élelmiszerhigiéniai Bizottság 1997-ben befejezett és folyamatban lévő munkái (Fábri Ilona)	212
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése	214
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	228
Az AOAC International közleményei és a közzétett új analitikai módszerek	242
Hazai lapszemle	248
Külföldi lapszemle	249
Rendezvénynaptár	250

XLIII. kötet

1997.

4. füzet

Molnár Pál: „Az Európai Minőségügyi Hét Magyarországon, 1997” élelmiszeripari rendezvényei	257
Alfred Wiesenberger: A gyümölcsle-ipar Európai Minőségellenőrző Rendszere (EQCS)	266
Anita Kochan: HACCP kézikönyv élelmiszeripari kis- és középvállalkozások számára	279
Sebők András: HACCP és GMP - élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszerek gyakorlati megvalósítása	287
Sipos Gáborné: A HACCP módszer oktatásának és alkalmazásának tapasztalatai Magyarországon	291
Az EURO FOOD CHEM IX: Konferencia és a FECS FOOD CHEMISTRY Tagozat ülése (Lásztity Radomír)	298

Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése	301
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	314
Hazai lapszemle	324
Külföldi lapszemle	325
Rendezvénynaptár	331

XLIV. kötet
1998.
1. füzet

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLIII. kötetéről (Molnár Pál)	3
Székely Kálmán: A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés 1997. évi tevékenysége	9
Nina Barylko-Pikielna: „SQCCP”, az élelmiszeripari minőségfejlesztés új koncepciója	28
Beszámoló a „Kémia és táplálkozás” témájú ankétról (Molnár Pál)	38
A magyar élelmiszerjoggal kapcsolatos érvényes előírások jegyzéke	44
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	53
Külföldi lapszemle	57
1997. évi tartalomjegyzék	64
Rendezvénynaptár	65

XLIV. kötet
1998.
2. füzet

Salgó András, Lásztity Radomir és Varga János: Vizsgálati módszerek gabonafélék csírázottságának meghatározására	67
Horvatovich Péter, Farkas József: Besugárzás hatására zsírsavakból keletkező 2-alkil-ciklobutanonok kimutatása	75
Bánáti Diána: Az élelmiszer-szabályozás aktuális feladatai az Európai Unióhoz való csatlakozás előtt	82
Genevičve Bruynseels: Fogyasztói elvárások és a környezetvédelem különös tekintettel a gyümölcs- és zöldségfélékre	93
Sohár Pálné: Tájékoztató az élelmiszer adalékanyagokról	102
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése	105
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	118
Hazai lapszemle	126
Külföldi lapszemle	127
Rendezvénynaptár	129

XLIV. kötet
1998.
3. füzet

Coduro, Erich és Molnár Pál: A Német Élelmiszerkönyv és szerepe az EU tagállamok hatósági élelmiszerellenőrzésében	131
Németh Lajos: Az 1997. évi zöldség-gyümölcs export minőségellenőrzésének főbb megállapításai és eredményei	142
Az MTA Élelmiszertudományi Komplex Bizottságának állásfoglalása: „A szakmai hozzáértés fontosságáról az élelmiszerbiztonsági rendszerek megvalósítása és működtetése során”	151

Beszámoló „A kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelőségének tanúsítása és az eredet megjelölése” témájú szakmai rendezvényről (Molnár Pál és Várkonyi Gábor)	154
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	173
Hazai lapszemle	184
Külföldi lapszemle	186
Rendezvéynaptár	192

XLIV. kötet	1998.	4. füzet
--------------------	--------------	-----------------

Canon, Michael A.: Az élelmiszer-biztonság és -minőség nemzetközi perspektívái	195
Gaál Ödön, Horacsek Márta és Molnár Pál: Szívre egészséges tápanyag-összetételű élelmiszerek tanúsító védjegyének kritériumrendszere és tápérték jelölése	211
Wichard, J. C.: A 2081/92 számú EU rendelet végrehajtásával kapcsolatos német tapasztalatok	226
Beszámoló „Az adalékanyagok felhasználásának új szabályai” című szakmai továbbképző rendezvényről (Molnár Pál és Komáromy Attiláné)	236
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése	244
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	251
Külföldi lapszemle	254
Rendezvéynaptár	257

XLV. kötet	1999.	1. füzet
-------------------	--------------	-----------------

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLIV. kötetéről (Molnár Pál)	3
Kiskó Gabriella: A penésztartalom meghatározására alkalmas módszerek I.: Tenyésztéses mikrobiológiai és mikroszkópos módszerek	9
A „Szívbarát” védjeggyel tanúsított termékek (Molnár Pál és Vámosné Falusi Zsuzsa)	17
Beszámoló a „Genetikailag módosított élelmiszerek előállítása és forgalomba hozatala” szakmai rendezvényről (Molnár Pál és Komáromy Attiláné)	23
Az élelmiszerbiztonsági tanácsadó testület (ÉBTT) állásfoglalása a Veszély Elemzés Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer alkalmazásával kapcsolatos kérdésekről	30
A magyar élelmiszerjoggal kapcsolatos érvényes előírások jegyzéke	33
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	44
Külföldi lapszemle	57
1998. évi tartalomjegyzék	64
Külföldi rendezvéynaptár	65

XLV. kötet	1999.	2. füzet
-------------------	--------------	-----------------

Ducsay Tamás: Az 1998. évi hatósági élelmiszer- és borellenőrzés tevékenységéről és megállapításairól	67
---	----

Kiskó Gabriella: A penésztartalom meghatározására alkalmas módszerek II. Kémiai meghatározási módszerek	97
Gönczy Árpád: Arckép a hatósági élelmiszer-ellenőrzés történetéből: Dr. Vedrői Viktor (1839-1909)	106
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése	111
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	121
Hazai lapszemle	125
Külföldi lapszemle	126
Rendezvénynaptár	129

XLV. kötet
1999.
3. füzet

Bognár Antal és Molnár Pál: A háztartásokban végzett élelmiszerfeldolgozás során megállapított szubsztanciális változások jellemzése	131
Kiskó Gabriella: A penésztartalom meghatározására alkalmas módszerek III. Immunológiai és fizikai módszerek	149
A „Szívbarát” védjeggyel tanúsított újabb termékek II. (Molnár Pál és Vámosné Falusi Zsuzsa)	160
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése	164
A National új ropogósító szereket kínál bundázott termékekhez	177
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	179
Rendezvénynaptár	193

XLV. kötet
1999.
4. füzet

Lásztity Radomir: Új irányzatok a táplálkozásban és az élelmiszeripari gyártmányfejlesztésben	195
Simon Wright: Élelmiszerek biofeldolgozása	199
Matúz János: Mindennapi kenyерünk	208
Gönczy Árpád: Arckép a hatósági élelmiszer-ellenőrzés történetéből: Dr. Nyiredy Jenő (1865-1932)	217
A Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak és irányelveinek jegyzéke	221
Rövid beszámolók szakmai rendezvényekről	226
A FLAIR-FLOW EUROPE válogatott kutatási összefoglalói	229
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	231
Hazai lapszemle	250
Külföldi lapszemle	252
Rendezvénynaptár	257

XLVI. kötet
2000.
1. füzet

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLV. kötetéről (Molnár Pál)	3
Rodler Imre: A Fodor József Országos Közegészségügyi Központ Országos Élelmezés-és Táplálkozástudományi Intézete – 50 éves működése és feladatai a jövőben	8

Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése	20
Beszámoló az 1999. november 11-ei "Élelmiszer Minőségügyi Szakmai Nap" című rendezvényről (Várkonyi Gábor)	27
Beszámoló az 1999. december 15-i EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság ülésről (Várkonyi Gábor)	43
Beszámoló az 1999. december 16-i HUNGEXPO Európa Központ megnyitásról (Várkonyi Gábor)	46
Beszámoló a 2000. február 16-i Élelmiszerbiztonsági Munkacsoport találkozóról (Vámosné Falusi Zsuzsa)	47
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	49
Külföldi lapszemle	59
1999. évi tartalomjegyzék	64
Rendezvénynaplár	65

XLVI. kötet
2000.
2. füzet

Ducsay Tamás: Az 1999. évi hatósági élelmiszer- és borellenőrzés tevékenységéről és megállapításairól	67
Molnár Pál: Analitikai eredmények értelmezése tejre és tejtermékekre a közös piaci szabályozás keretében	93
Jo Smewing: Az állagelemzés minőségjavító hatása	108
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	115
Külföldi lapszemle	122
Rendezvénynaplár	129

XLVI. kötet
2000.
3. füzet

Rácz Endre és Szerdahelyi Károlyné: A FAO/WHO Codex Alimentarius szerepe, rendszere és dokumentumai	131
Örsi Ferenc, Dobszai Árpád és Kovács Szabó Irma: Gumicukorka érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata a tárolási körülmények függvényében	155
Beszámoló az Euroresidue IV. rendezvényről - Konferencia az élelmiszerekben található állatgyógyászati szermaradványokról (Tóth Tiborné)	166
Beszámoló a „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban” című konferenciáról (Várkonyi Gábor)	167
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése	175
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	184
Külföldi lapszemle	190
Rendezvénynaplár	193

XLVI. kötet
2000.
4. füzet

Bognár Antal, Rosemarie Zacharias és Molnár Pál: Élelmiszerek tárolása a magánháztartásokban	195
--	-----

Beszámoló a Technológiai Előrettekintési Program (TEP) „Egészség és élettudományok” munkacsoportja által készített jelentés (helyzetkép, jövőképek, ajánlások) szakmai vitájáról (Komáromy Attiláné)	240
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	244
Külföldi Lapszemle	256
Rendezvénynaptár	257

XLVII. kötet	2001.	1-2. füzet
Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLVI. kötetéről (Molnár Pál)		3
Ducsay Tamás: A hatósági élelmiszer- és borellenőrzés 2000. évi tevékenységéről és megállapításairól		8
XIII. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia (Szigeti Tamás és Várkonyi Gábor)		50
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése		62
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei		71
Külföldi lapszemle		91
1999. évi tartalomjegyzék		96
Rendezvénynaptár		97

XLVII. kötet	2001.	3-4. füzet
Weglárné Gasztonyi Katalin: Salmonella meghatározása ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay) módszerrel		103
Baticz Orsolya, Kemény Sándor, Vida László és Tömösközi Sándor: Kísérlettervezés alkalmazása tej acetontartalom FIA-eljárással történő meghatározásának optimalására		113
Szabó Erika és Szamos Jenő: Genetikailag módosított növények detektálása élelmiszerekben polimeráz láncreakcióval		127
Gönczy Árpád: Az irodalom az élelmiszerhamisításról és ellenőrzésről		134
Az ISO 9000:2000-es szabványsorozat újszerűsége és a gyakorlati szempontok - Rendezvénybeszámoló (Várkonyi Gábor)		138
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése		143
A magyar élelmiszerjoggal kapcsolatos érvényes előírások jegyzéke		148
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei		157
Külföldi lapszemle		193
Rendezvénynaptár		197

XLVIII. kötet	2002.	1-2. füzet
Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLVII. kötetéről (Molnár Pál)		3
Molnár Pál: Az élelmiszerbiztonság aktuális kérdései az európai szabályozás tükrében		8

Baráné Herczegh Ottilia, Horváthné Almássy Katalin és Örsi Ferenc: Másodlagos proteolitikus jellemzők alkalmazása hazai félkemény sajtok minősítésére, érettségi állapotának jellemzésére	41
Gönczy Árpád: A debreceni Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet (1970- 1982)	57
Beszámolók élelmiszertudományi és -minőségügyi rendezvényekről	69
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	95
2000. évi tartalomjegyzék	110
Rendezvénynaptár	111

XLVIII. kötet
2002.
3-4. füzet

Ducsay Tamás: A hatósági élelmiszer- és borellenőrzés 2001. évi tevékenységéről és megállapításairól	103
Pavelka Marian és Golian József: Az importált halkészítmények stroncium (90Sr) és cézium (137Cs) kontaminációja	139
Barabássy Sándor és Borainé Péter Éva: A Kiváló Magyar Élelmiszerek utóvizsgálatának tanulságai	142
Gönczy Árpád: A nyíregyházi hatósági élelmiszer-ellenőrzés kialakulása (1978)	148
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése	154
A tudományos együttműködés új dimenzióit tárja fel a 6. Keretprogram	160
Javaslatok az élelmiszerkémia felsőfokú oktatására	167
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	174
Külföldi lapszemle	206
Rendezvénynaptár	210

XLIX. kötet
2003.
1. füzet

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLVIII. kötetéről (Molnár Pál)	3
Ducsay Tamás: A hatósági élelmiszer- és borellenőrzés 2002. évi tevékenységéről és megállapításairól I.	8
Golian József és Pavelka Marian: Nitrátok és nitritek előfordulása néhány hústermék- csoportban	45
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs hírei	49
2002. évi tartalomjegyzék	63
Rendezvénynaptár	64

XLIX. kötet
2003.
2. füzet

Lásztity Radomír: 100 éve született Telegdy Kováts László a hazai élelmiszertudomány kiemelkedő alakja	67
Ducsay Tamás: A hatósági élelmiszer- és borellenőrzés 2002. évi tevékenységéről és megállapításairól II.	69

Szigeti Tamás, Turza Sándor és Molnár Pál: A GLP és az élelmiszervizsgáló laboratóriumok akkreditálása az MSZ EN ISO/IEC 17025:2001-es szabvány alapján	88
Beszámoló élelmiszertudományi és -minőségügyi rendezvényekről	115
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs hírei	118
Rendezvénynaptár	128

XLIX. kötet	2003.	3. füzet
-------------	-------	----------

Magyarország Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Programja	131
Sárossy Gábor, Gergely Szilveszter és Salgó András: A standardizáció előnyei a közeli infravörös spektroszkópia alkalmazásában	147
Molnár Pál és Szabó Erzsébet: Bioélelmiszerek fogyasztói preferenciájának alakulása I. Általános tendenciák és külföldi felmérések eredményei	158
Gönczy Árpád: A Hajdú-Bihar megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás (1983-1993) - Az élelmiszerek minőségének ellenőrzése	168
Beszámoló élelmiszer-tudományi és -minőségügyi rendezvényekről	177
A KÉKI - Élelmiszer minőségügyi referátumai	190
Rendezvénynaptár	192

XLIX. kötet	2003.	4. füzet
-------------	-------	----------

Farkas József és Mohácsiné Farkas Csilla: GFP tesztorganizmusok élelmiszer-mikrobiológiai alkalmazási lehetőségei és korlátai	195
Molnár Pál és Vámosné Falusi Zsuzsa: Hagyományos magyar élelmiszerek fogyasztói kedveltségvizsgálatának eredményei.....	206
Pallóné Kisérdi Imola: A „HAGYOMÁNYOK – ÍZEK – RÉGIÓK” (HIR) Program eredményei és perspektívái	216
Szabó Ágnes: Az iparjogvédelmi oltalmi formák és a HIR-gyűjtemény	223
Farnadi Éva: Az FVM Agrármarketing Centrum Kht. szerepe HÍR Programban	232
Léder Ferencné: Hagyományos gabonafélék új termékfejlesztési lehetőségei	238
A KÉKI - Élelmiszer minőségügyi referátumai	244
Rendezvénynaptár	256

L. kötet	2004.	1. füzet
----------	-------	----------

50 éves az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” (Molnár Pál)	3
A 75 éves Lásztity Radomir köszöntése (Salgó András)	5
Schmidt, C. O. és mtársai: Gyümölcslevek és gyümölcsle-sűrítmények eredetvizsgálata	6
Sarudi Imre és mtársai: A nyers szójalecitin antioxidáns hatása	13
Barabás Béla és Percsich Kálmán: Kis mennyiségű fenol meghatározása mézben	21
Popovics Anna és Pallóné Kisérdi Imola: A hagyományos magyar élelmiszerek ismertsége a fogyasztók körében	28
Beszámoló élelmiszertudományi és -minőségügyi rendezvényekről	37

A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs hírei	45
2003. évi tartalomjegyzék	63
Külföldi rendezvénynaplár	64

L. kötet	2004.	2. füzet
----------	-------	----------

A. W. Barendsz és Molnár Pál: A HACCP alapú élelmiszerbiztonsági rendszerek tanúsítása Hollandiában	69
John Holah: Higiénikus élelmiszerüzem tervezés	86
T. Wershofen: Aszeptikus töltővonalak tisztítása és fertőtlenítése	99
Beszámoló élelmiszertudományi és -minőségügyi rendezvényekről	109
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs hírei	115
Külföldi rendezvénynaplár	130

L. kötet	2004.	3. füzet
----------	-------	----------

Nemzetközi szervezetek analitikai módszerei az élelmiszer és takarmány szektorban (Molnár Pál és Tóth Marianna)	135
Nádasdi Józsefné: Minőségmenedzsment rendszerek speciális vonásai a konzerviparban	170
Gönczy Árpád: A debreceni Megyei Minőségvizsgáló Intézet (1950-1969)	178
Beszámoló élelmiszertudományi és -minőségügyi rendezvényekről	184
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs hírei	195
Külföldi rendezvénynaplár	196

L. kötet	2004.	4. füzet
----------	-------	----------

88--A hatósági élelmiszer- és borellenőrzés 2003. évi tevékenysége és megállapításai	201
W. Lübbe és S. Haas-Lauterbach: BSE kockázathordozó anyagok és állatfajok meghatározása	231
Beszámoló élelmiszertudományi és -minőségügyi rendezvényekről	234
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs hírei	242
Külföldi rendezvénynaplár	262

LI. kötet	2005.	1. füzet
-----------	-------	----------

89--Biró György és Molnár Pál: A szívre egészséges tápanyagösszetételű, – „szívbarát” – élelmiszerek továbbfejlesztett és bővített kritériumrendszere	3
Moira Hilliam: Lehetőségek a „szívbarát” ételek és italok fejlesztésében	23
Popovics Anett: A hagyományos és tájjellegű élelmiszerek ismertségének fokozása a közösségi marketing eszközeivel	29
Mikrobiológiai levegőmonitorozás az élelmiszeriparban: IMA és Sed-Unit, egyszerű és megbízható új koncepció a gyakorlatban	40
Hírek a külföldi élelmiszer-minőség szabályozás eseményeiről	45

2004. évi tartalomjegyzék	63
Külföldi rendezvénynaplár	64

LI. kötet	2005.	2. füzet
-----------	-------	----------

Wilrich, P-Th.: Az elméleti szórás körvizsgálati precizitási kísérletekben használandó robusztus becslése	69
Kétszeri Dávid: Élelmiszer-nyomonkövethetőség az EAN.UCC szabványok segítségével	87
Útmutató: Az élelmiszerjogról szóló 178/2002/EK rendelet 11., 12., 16., 17., 18., 19. és 20. cikkeinek végrehajtásához	98
Beszámoló az Analitikai és Mintavételi Módszerek Codex Bizottság 26-ik üléséről	121
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről	125
Külföldi rendezvénynaplár	130

LI. kötet	2005.	3. füzet
-----------	-------	----------

A hatósági élelmiszerellenőrzés 2004. évi tevékenysége és megállapításai	135
Eeles, M.: Cukoranalízis édesipari termékekben	161
Kalman, A. és munkatársai: B2 vitamin mennyiségi meghatározása	167
Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 2000/2 hírlevele: Hogyan kombináljuk a jártasságvizsgálati eredményeket a saját bizonytalansági becslésünkkel?	175
AOAC Europe Szimpózium: jogi korlátok az élelmiszerbiztonsághoz vezető úton: sikeres rendezvény száznál több résztvevővel	178
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről	179
Külföldi rendezvénynaplár	196

LI. kötet	2005.	4. füzet
-----------	-------	----------

W. van Plaggenhoef, M. Batterink és J.H. Trienekens: A holland gyümölcs, marhahús és hal terméklánc minőségirányítási rendszerei és jogi szabályozása I.	201
Molnár Pál: A probiotikumok perspektívái Szakirodalmi áttekintés	213
Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 2000/1 hírlevele: A visszanyerési tényezők becslése és alkalmazása	230
Beszámolók élelmiszertudományi és -minőségügyi rendezvényekről	233
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről	251
Külföldi rendezvénynaplár	262

LII. kötet	2006.	1. füzet
------------	-------	----------

Szeitzné Szabó Mária: Kockázat-elemzésen alapuló élelmiszerbiztonság feltétel- és intézményrendszere	3
Martos Éva, Zajkás Gábor és Lelovics Zsuzsanna: Élelmiszer-előállítás és -fogyasztás a táplálkozástudomány tükrében	15

Lelovics Zsuzsanna: Élelmiszer-biztonság és -minőség érvényesülési a fogyasztó gondolkodásában és magatartásában	23
Táplálkozás és genetika – Az egészség feltérképezése (Biró György)	30
A XV. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia és ajánlásai	43
Beszámolók élelmiszertudományi és -minőségügyi rendezvényekről	47
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről	56
2005. évi tartalomjegyzék	63
Külföldi rendezvénytár	64

LII. kötet	2006.	2. füzet
------------	-------	----------

Pásztóhy András: Az élelmiszer-alapanyagok és élelmiszerek előállításának szabályozása	69
Majoros Emese Luca, Csóka Mariann és Korány Kornél: Sárgabarack-gyümölcs, -pálinka és -szeszital aromatulajdonságainak feltérképezése GC-MS vizsgálatokkal	77
W. van Plaggenhoef, M. Batterink és J.H. Trienekens: A holland gyümölcs, marhahús és hal terméklánc minőségirányítási rendszerei és jogi szabályozása II.	85
Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 3. hírlevele: Lineáris-e a kalibráción?	108
Beszámoló az EU Közösségi Konferenciáról (Molnár Pál)	112
Beszámoló a Codex Alimentarius Analitikai és Mintavételi Módszerek Bizottságának 27. üléséről (Tóth Tiborné)	117
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről	120
Külföldi rendezvénytár	130

LII. kötet	2006.	3. füzet
------------	-------	----------

A hatósági élelmiszerellenőrzés 2005. évi tevékenysége és megállapításai	135
Hitka Géza, Kápolna Beáta, Kollár Gábor és Németh Aliz: SmartFresh™ (1-MCP) kezelés minőségmegőrző hatásának vizsgálata almafajtákon	166
Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 6. hírlevele: Robusztus statisztika – módszer a kiugró értékek kezelésére	178
A Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal tájékoztatója a 2006. évi nyári összehangolt élelmiszerellenőrzések tapasztalatairól	182
Beszámoló az első EOQ MNB élelmiszerbiztonsági rendszermenedzser tanfolyamról	190
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről	193
Külföldi rendezvénytár	196

LII. kötet	2006.	4. füzet
------------	-------	----------

Biró Krisztina: Az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás közegészségügyi szabályozása	201
Juhász Réka és Salgó András: A gyors viszkoanalizátoros technika alkalmazási lehetőségei	208

Kántor Dávid Balázs, Mészáros Péter és Fekete András: Kávé minőségi és mennyiségi íz-jellemzőinek vizsgálata elektronikus nyelv alkalmazásával	216
Horváth Eszter, Kókai Zoltán és Molnár Pál: Étkezési olajok érzékszervi vizsgálati módszerei	224
Szabó S. András és Csóka Mariann: Izfelismerő és ízkülönbség-felismerő képesség vizsgálata egyetemi hallgatóknál	233
Beszámoló az EMLÉK – KOLLOKVIUM-ról	239
Beszámoló a „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2006” konferenciáról	243
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről	249
2006. évi tartalomjegyzék	261
Külföldi rendezvénynaptár	262

LIII. kötet	2007.	1. füzet
-------------	-------	----------

Lásztity Radomír: Új irányzatok a vitaminanalitikában	3
Győri Zoltán és Ungai Diána: Az élelmiszertudományi képzés fejlődése a Debreceni Egyetemen	8
Kétszeri Dávid: RFID (EPC) – A legújabb technológia az élelmiszerek nyomonkövetésére	13
W. Verbeke: Az élelmiszer kockázatokra adott fogyasztói reakciók és a kommunikáció	26
Nótári Márta: A reklámok szerepe a biztonságos speciális magyar élelmiszerek marketingkommunikációjában	37
Mezei Melinda: A minőségbiztosítás és lehetőségeinek ismerete a magyar kertészek körében	45
Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 11. hírlevele: A jártasságvizsgálatok során kapott pontszámok megértése és felhasználása	52
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről	61
Külföldi rendezvénynaptár	64

LIII. kötet	2007.	Különszám
-------------	-------	-----------

Szeitzné Szabó Mária: Előszó	3
Ambrus Árpád: A mintavételezés és a mérés bizonytalansága a mikotoxinok meghatározásánál	5
Szeitzné Szabó Mária, Vanyur Rozália és Szabó István: A paprika mikotoxin-tartalma egészségügyi kockázatának becslése a magyarországi aflatoxin és ochratoxin vizsgálatok alapján	19
Mesterházy Ákos: Mikotoxinok a gabonatermesztésben: az élelmiszerbiztonsági kihívás	38
Varga Ildikó: Mikotoxinok import élelmiszerekben – Import kontroll	49
Sohár Pálné: Mikotoxinok az élelmiszerláncban	60
Szabó Erika és Szeitzné Szabó Mária: Mikotoxinok az Európai Unió Gyors Veszélyjelző Rendszerében	68
Ácsné Kovacsics Loréna és Búza László: Mikotoxin vizsgálati eredmények a hazai élelmiszerekben	83

Bánáti Diána: Mikotoxinok: Kockázat-kommunikáció és a fogyasztók kockázat- érzékelése	87
Marthné Schill Judit, Debreczeni Lajos, Dömsödi József és Kereszturi József: Mikotoxinok előfordulása takarmányokban	93
Hírek a külföldi élelmiszer-minőség szabályozás eseményeiről	99

LIII. kötet
2007.
2. füzet

Tom Fearn és Michael Thompson: Az „elégséges homogenitás” új vizsgálati módszere	69
Csóka Mariann, Szabó S. András, Varga Lajos, Ágoston Réka és Mohácsiné Farkas Csilla: Hosszú ideig tárolt, házi készítésű aszalványok vizsgálata	79
Csóka Mariann és Majoros Emese Luca: A friss és aszalt kajszibarack illattulajdonságainak összehasonlítása GC-MS módszerrel	83
Boross Ferenc és Tóth Tiborné: A magyar almale-sűrítmények vizsgálata	88
Bücking, M. és Steinhart, H.: Különböző tejadalékok hatása kávéitalok aromájának felszabadulására	95
Bagdi Gyula és Stumpf Imre: Tejsír- és kakaóvaj-alapú élelmiszerekben kókuszolaj, pálmaolaj és hidrogénezett olajok kimutatása és mennyiségi meghatározása	100
Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 7. hírlevele: Nitrogén faktorok	103
Ősz Csabáné: Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj 2007.	107
Beszámolóok élelmiszertudományi és -minőségügyi rendezvényekről	111
Hírek a külföldi élelmiszer-minőség szabályozás eseményeiről	122
Külföldi rendezvénytár	130

LIII. kötet
2007.
3. füzet

Balázs Gábor, Nádoszi Márta és Tömösközi Sándor: Lab-on-a-chip technika alkalmazása búzafehérje vizsgálatokban	135
Sipos Péter, Tóth Árpád, Pongráczné Barancsi Ágnes és Győri Zoltán: A búzaliszt reológiai vizsgálata különböző módszerekkel	145
Tóth Árpád, Sipos Péter és Győri Zoltán: Őszi búzafajták alveográfus minősítésének jelentősége aszályos, csapadékos és átlagos időjárási körülmények között	156
Márta Dóra: Immunanalitikai módszerek a gliadin, mint búza allergén kimutatására	166
Bihari Edit: Fitoszterolok (fitoszterinek), mint új élelmiszer-összetevők	174
Hírek a külföldi élelmiszer-minőség szabályozás eseményeiről	182
Külföldi rendezvénytár	196

LIII. kötet
2007.
4. füzet

A hatósági élelmiszerellenőrzés 2006. évi tevékenysége és megállapításai	201
Dalmadi István, Seregély Zsolt, Kaffka Károly, Farkas József: Néhány többváltozós kemometriai módszer alkalmazása műszeres analitikai vizsgálatok értékelésére	222
Szabó S. András, Tolnay Pál és Szabó Gábor: Chio Chips termékek összehasonlító érzékszervi vizsgálata	239

Édesítőszer a tejtermékekben	243
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről	247
2006. évi tartalomjegyzék	260
Külföldi rendezvénynaplár	262

LIV. kötet	2008.	Különszám
Szeitzné Szabó Mária: Előszó – Mikrobiológiai élelmiszerbiztonság napjainkban	5	
Szeitzné Szabó Mária, Krisztalovics Katalin, Sréterné Lancz Zsuzsa, Fehér Ágnes, Cseh Júlia: Magyarország mikrobiológiai élelmiszer-biztonsági helyzete	7	
Fehér Ágnes: A mikrobiológiai élelmiszerbiztonság tükröződése a hazai élelmiszer eredetű megbetegedések alakulásában	43	
Krisztalovics Katalin, Szentgáliné Csórián Erzsébet, Mezey Imréné: Élelmiszer-fogyasztás révén is terjedni képes fertőző betegségek előfordulása és hazai adatgyűjtési rendszere	60	
Sréterné Lancz Zsuzsanna, Frankovicsné Adrián Erzsébet, Fekete Attila, Kissné Fias Krisztina: Állati eredetű élelmiszerek mikrobiológiai biztonsága Magyarországon	78	
Nógrády Noémi, Imre Ariel, Kostyák Ágnes, Pászti Judit és Nagy Béla: Humán és brojler csirke eredetű Salmonella Infantis törzsek antibiotikumrezisztenciája és klonalitása	90	
Farkas József és Mohácsiné Farkas Csilla: Analitikai technikák az élelmiszerek mikrobás szennyezettségének gyors vizsgálatára	101	
Szeitzné Szabó Mária: Élelmiszer eredetű lisztéria fertőzések megelőzése az élelmiszerláncban	114	
A Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal hírei	127	

LIV. kötet	2008.	1. füzet
Biró György: Eljárások és módszerek a magyarországi lakosság tápanyagbevitelének meghatározására a táplálékkal bevitt xenobiotikum terhelés becsléséhez	5	
Bognár A. és Piekarski J.: Vezérfonal az ételek tápanyag-összetételének kiszámításához	23	
Bognár Antal és Molnár Pál: Melegételek minősége különböző elkészítési eljárások alkalmazásával	46	
Ősz Csabáné és Kelemen Gábor: 3 év – 13 díjazott vállalkozás: A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj jelene és jövője.....	60	
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről	64	
Külföldi rendezvénynaplár	66	

LIV. kötet	2008.	2. füzet
Biró György: A táplálkozás jelentősége a szív- és érrendszeri betegségek megelőzésében és kialakulásában – irodalmi áttekintés	73	
Élelmiszerek tápanyagainak jelölése: az USA előírások és a Codex irányelvek összehasonlítása	93	
Codex irányelvek és módszerek a biotechnológiai eredetű élelmiszerek elemzésének validálására és minőségellenőrzésére	110	

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről	123
A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium pályázati felhívása a 2009. évi Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj elnyerésére	129
Külföldi rendezvénynaptár	134

LIV. kötet	2008.	3. füzet
------------	-------	----------

Kókai Zoltán: Az érzékszervi minőség fogyasztói megítélésének mérése standard mutatószámmal	141
Kovács Zoltán, Kántor Dávid Balázs és Fekete András: Gyümölcslevek minőségi jellemzése elektronikus nyelvvel	151
Sipos László, Kókai Zoltán, Hunek Klára és Papp Eszter: Ásványvizek érzékszervi minőségének vizsgálata ProfiSens szoftver alkalmazásával	163
Szabó S. András: Izfelismerő képesség vizsgálata sós (nátriumklorid) ízre citromsav jelenlétében	173
Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 15. hírlevele: Reális-e a bizonytalansági becslésem?	180
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről	186

LIV. kötet	2008.	4. füzet
------------	-------	----------

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés 2007. évi tevékenysége és főbb megállapításai	209
Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 17. hírlevele: A csodálatos Horwitz függvény	218
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről	224
2008. évi tartalomjegyzék	268
Külföldi rendezvénynaptár	270

LV. kötet	2009.	1. füzet
-----------	-------	----------

Popovics Anett: Európai trendek a különleges minőségű élelmiszerek iránti fogyasztói magatartásban	5
Szakály Zoltán, Sente Viktória, Szigeti Orsolya és Polereczki Zsolt: A hagyományos magyar élelmiszerek fogyasztói megítélése, különös tekintettel a magyar szürke marha és mangalica termékekre	9
Nótári Márta: A Dél-alföld kertészeti hungarikum termékeinek fogyasztói attitűd vizsgálata	28
Szabó Erzsébet: Eredet- és minőségjelzők szerepe a marketingkommunikációban	43
Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 5. hírlevele: Mit tegyünk a kimutatási határ alatti eredményekkel? A jelentéktelen jelentése	53
Beszámoló a „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2008” konferenciáról	58
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről	63
Külföldi rendezvénynaptár	66

LV. kötet	2009.	2. füzet
Szeitzné Szabó Mária: Új utak a kockázatbecslésben		73
Barna Mária, Pálfi Erzsébet és Horváth Zoltánné: A táplálékallergiás fogyasztók táplálkozási biztonsága közös ügy		83
Bardóczy Viola és Mészáros Tamás: Aptamerek – az antitestek lehetséges alternatívái		105
Beszámoló „Az IAMA Élelmiszer- és Agrárgazdasági Világforum előkészületei és a Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj 2009 nyertesei” című rendezvényről		117
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről		122
Nemzetközi rendezvénytár		134

LV. kötet	2009.	3. füzet
Gelencsér Tímea és Salgó András: A glikémiás index fogalma és in vitro meghatározási lehetőségei		141
Cseh Júlia és Szeitzné Szabó Mária: Élelmiszerlánc-terrorizmus: kockázat és felkészülés		149
Szabó S. András és László Péter: Az élelmiszerfizikai vizsgálatok jelentősége az élelmiszerek minősítésében		166
Szerleticsné Túri Mária, Ácsné Kovacsics Loréna, Szeitzné Szabó Mária és Búza László: Arzén élelmiszerekben		170
Beszámoló az „Élelmiszer- és Agrárgazdasági Világforum Budapesten” című rendezvényről		181
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről		185
Könyvismertetések		199
Útmutató szerzők részére		201
Nemzetközi rendezvénytár		202

LV. kötet	2009.	4. füzet
Lásztity Radomir: Természetes antioxidánsok antioxidatív hatásának meghatározása		209
Gelencsér Tímea és Salgó András: A glikémiás index in vivo meghatározási lehetőségei		220
Gönczy Árpád emlékére		227
Beszámoló a „Hungalimentaria 2009” rendezvényről (Szigeti Tamás János)		229
X. Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2009 (Várkonyi Gábor)		232
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről		249
2009. évi tartalomjegyzék		266
Útmutató szerzők részére		268
Megrendelő lap		269
Külföldi rendezvénytár		270

Garai Lőrinc, Bálint Mária és Örsi Ferenc: Az A- és E-vitaminok szabvány szerinti HPLC-meghatározási módszerének felülvizsgálata	5
Pongráczné Barancsi Ágnes, Tarján Zsuzsanna és Sipos Péter: Extenzográfus minősítés a nemzetközi búzapiacra	18
Temesi Ágoston, Biacs Péter és Sente Viktória: A konzervipari termékek és a konzervek fogyasztói értelmezése	24
Újdonságok az élelmiszerkönyvi szabályozásban (Ősz Csabáné)	35
Fenntartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó (Várkonyi Gábor)	42
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről	48
Útmutató szerzők részére	64
Megrendelő lap	65
Nemzetközi rendezvénynaptár	66

Farkas József és Salgó András: Az élelmiszerbiztonság analitikai kérdései, különös tekintettel a klímaváltozásra	73
Gál Veronika, Szerleticsné Túri Mária, Marthné Schill Judit és Zentai Andrea: Élelmiszerek akrilamidtartalma a monitoring vizsgálati eredmények tükrében	82
Amtmann Mária, Csóka Mariann, Nemes Katalin és Korány Kornél: Az aranyvessző virág (<i>Solidago canadensis</i> L.) és méz illatkapcsolata	96
Szöllősi Dániel, Nemes Katalin, Csóka Mariann, Korány Kornél és Amtmann Mária: A komló és a sör aromajellemzőinek vizsgálata	102
Beszámoló a „III. Magyar Agrárakadémia” rendezvényeiről (Várkonyi Gábor)	110
Könyvismertetés: „Élelmiszerfeldolgozás a háztartásokban”	112
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről	115
A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium pályázati felhívása a 2011. évi Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj elnyerésére	127
Megrendelő lap a „XIX. Élelmiszer- és Agrárgazdasági Világforum Budapesten” című könyvre”	133
Nemzetközi rendezvénynaptár	134

Hódsági Mária, Gelencsér Tímea és Salgó András: A Mixolab technika alkalmazási lehetőségei	141
Czipa Nikolett, Borbélyné dr. Varga Mária és Dr. Győri Zoltán: Magyar termelői mézek elemtartalma	153
Zentai Andrea: Biszfenol A kockázatának bizonytalanságai	164
Ifj. Süllős Gyula: A minőségmenedzsment szerepe a közétkeztetésben – élelmiszerbiztonság, HACCP	178
HÍR Védjegy Konferencia Budapesten (Várkonyi Gábor)	190

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről	194
Megrendelő lap a „XIX. Élelmiszer- és Agrárgazdasági Világforum Budapesten” című könyvre”	201
Nemzetközi rendezvénynaptár	202

LVI. kötet	2010.	4. füzet
Lásztity Radomir: Élelmiszeranalitika – múlt, jelen, jövő	209	
Farkas József és Beczner Judit: A klímaváltozás lehetséges hatásai az élelmiszerbiztonságra	219	
Szigeti Tamás János: Nitrát- és nitrit-vegyületek jelentősége az élelmiszerekben	231	
Panyor Ágota: A globális élelmiszerrendszerek új irányzatai: Élelmiszer- és Agrárgazdasági Világforum Bostonban	247	
Aktuális agrárpolitikai kérdések: állattenyésztésünk helyzete és kilátásai (Várkonyi Gábor)	251	
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről	255	
2010. évi tartalomjegyzék	266	
Útmutató szerzők részére	268	
Megrendelő lap	269	
Nemzetközi rendezvénynaptár	270	

LVII. kötet	2011.	1. füzet
Cseh Júlia, Szeitzné Szabó Mária és Beczner Judit: A környezeti és társadalmi tényezők változásának hatása a növényi élelmiszerek biztonságosságára	5	
Szabó S. András: A radioaktív szennyeződés jelentősége az élelmiszerminőségben, illetve élelmiszerbiztonságban	17	
Viták a tiltott állatgyógyászati szerekből származó maradékanyagok mérési eredményei körül (Szigeti Tamás János)	24	
Magyarország többéves nemzeti élelmiszerlánc-ellenőrzési terve (2010. január 1. - 2014. december 31.)	31	
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről	65	
Nemzetközi rendezvénynaptár	66	

LVII. kötet	2011.	2. füzet
Marion Bonnefille: Élelmiszerek ízoptimalizálása elektronikus nyelv segítségével	73	
Török Kitti, Bugyi Zsuzsanna, Hajas Livia, Adonyi Zsanett és Tömösközi Sándor: Az élelmiszerallergének mérésének lehetőségei ma – kihívások, megoldások, a fejlesztés irányai	83	
Detert Brinkmann, Rolf Ibal, Thorsten Klauke and Brigitte Petersen: Hat Szigma az élelmiszertermelésben – a biológiai folyamatok optimalizálásának kihívásai	92	
Dalmadi István, Fail József, Hitka Géza és Balla Csaba: SPME-GC technika alkalmazása élelmiszer-technológiai kutatásokban	99	

Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 16A hírlevele: Mi a mintavétel bizonytalansága és ez miért fontos?	111
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről	115
Nemzetközi rendezvénynaptár	134

LVII. kötet	2011.	3. füzet
Miflora M. Gatchalian és Marife Cruz: Érzékszervi minőségsmérés egy esettanulmányon keresztül		141
Farkas Valér, Dalmadi István és Hartyáni Piroska: Gyümölcslevek romlását okozó savtűrő baktérium anyagcseretermékének kimutatása elektronikus orral		156
Juhász Réka, Zeke Ildikó Csilla, Balla Csaba és Barta József: Oszcillációs reometria alkalmazása az élelmiszervizsgálatokban		169
Eurofoodchem XVI. Konferencia Gdanskban: Az élelmiszerkémia hozzájárulása az egészségügyhöz (Roger Fenwick)		181
Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 12. hírlevele: A J-diagram – egyszerű grafikon az analitikai minőségellenőrzésre		183
Új Széchenyi Terv projektismertető: Korszerű tananyagok az élelmiszervizsgálatok szolgálatában (Kókai Zoltán)		188
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről		190
Nemzetközi rendezvénynaptár		202

LVII. kötet	2011.	4. füzet
Csernus Olívia, Andrassy Éva, Bata-Vidács Ildikó, Beczner Judit és Farkas József: Penicillium expansum és Aspergillus niger növekedési hőmérséklet- és vízaktivitás-függésének vizsgálata, különös tekintettel a klímaváltozásra		209
Juliane Lang, Detert Brinkmann és Brigitte Petersen: QUARISMA – Minőség- és kockázatmenedzsment a hústermelő láncokban		219
Juhász Réka, Zeke Ildikó Csilla, Balla Csaba és Barta József: Oszcillációs reometria alkalmazása az élelmiszervizsgálatokban		226
Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 13. hírlevele: Terminológia – kulcs az analitikai tudomány megértéséhez: 1. rész: Pontosság (accuracy), precizitás (precision) és bizonytalanság (uncertainty)		238
Beszámoló a VII. Nemzetközi Táplálkozásmarketing Konferenciáról „Táplálkozásmarketing elméletben és gyakorlatban” (Biró György)		245
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről		253
Nemzetközi rendezvénynaptár		270

LVIII. kötet	2012.	1-2. füzet
Szabó S. András: Táplálkozásgenomika és élelmiszervizsgálat		5
Pintér Szilvia, Petrik Mária és Beczner Judit: Élelmiszeripari csomagolóanyagok biodegradálhatóságának vizsgálata laboratóriumi respirométerrel		17
Sipos László, Gere Attila, Kókai Zoltán, Szabó Dániel: Mesterséges ideghálózatok (ANN) alkalmazása az érzékszervi minősítés gyakorlatában		32

Györey Annamária, Gere Attila, Kókai Zoltán, Sipos László és Molnár Pál: Kenőmargarinok bírálatára kiképzett szakértői panel teljesítményének mérése	47
Az agrárgazdasági és élelmiszeripari minőségszabályozás aktualitásai (Várkonyi Gábor és Pallóné Kísérdi Imola)	59
Nanotechnológia az élelmiszeriparban: lehetőség vagy kockázat? (Gál Veronika)	64
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről	66
Nemzetközi rendezvénynaptár	82

LVIII. kötet	2012.	3-4. füzet
Biacs Péter Ákos: A klímaváltozás élelmezés-biztonsági kérdései	89	
Tolnay Pál, Tóth Judit és Szabó S. András: Narancs és narancslevek C-vitamin tartalmának összehasonlító vizsgálata	95	
Kasza Gyula és munkatársai: Rendkívüli helyzetek és kezelésük az élelmiszer- kereskedelemben – irányelvek és tapasztalatok	101	
Gere Attila, Losó Viktor, Tóth Arnold, Kókai Zoltán és Sipos László: Kukorica fajták preferenciatérképezése szoftveres támogatással	118	
Beszámoló az „Élelmiszerfogyasztási felmérések módszertana, adatainak megbízhatósága” témájú NÉBIH ÉKI rendezvényről (Biró György)	131	
Beszámoló az Élelmiszerlánc-biztonságról rendezett nemzetközi konferenciáról (Szeitzné Szabó Mária)	137	
A minőségtanúsító védjegyek szerepe az agrárgazdaságban (Kókai-Kunné Szabó Ágnes, Pallóné Kísérdi Imola és Várkonyi Gábor)	145	
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről	151	
Élelmiszerbiztonsági Szemelvények	163	
Nemzetközi rendezvénynaptár	166	

LIX. kötet	2013.	1-2. füzet
Ambrus Árpád, Zentai Andrea és Gál Veronika: Ötven éve alapították a Codex Alimentarius Bizottságot	5	
Gere Attila, Szabó Dániel, Franku Tamás, Györey Annamária, Kókai Zoltán, Sipos László: Panelcheck szoftver statisztikai lehetőségei az érzékszervi bírálócsoport teljesítményének monitorozásában	15	
Antal Tamás és Kerekes Benedek: Szárított alma összehasonlító érzékszervi vizsgálata	28	
Tolnay Pál, Szabó S. András és Ágyai Szabó Gábor: CHIO CHIPS termékek vizsgálata	43	
Rácz Georgina és Gyenge Balázs: Az észlelt egészségügyi kockázatok és hasznosság változása az idő és a fenntarthatóság trendjének függvényében	49	
Beszámoló „Az új jelölési rendelet és a gyártmánylapok gyakorlati alkalmazása” témájú továbbképző rendezvényről (Pallóné Kísérdi Imola és Várkonyi Gábor)	63	
Beszámoló: „A termék megfelelőség ellenőrzése – A mintavétel és az analitikai vizsgálati eredmények megbízhatósága” szakmai megbeszélésről (Dorogházi Enikő)	75	
Élelmiszerbiztonsági Szemelvények	78	
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről	79	

LIX. kötet 2013. 3. füzet

Farkas József: Bél mikrobiotánk táplálkozás-tudományi és élelmiszer-vizsgálati jelentősége 89

Szabó S. András: Mikroelemek esszencialitása és az élelmiszervizsgálat 95

Soós Áron, András Dávid, Kovács Béla: Belső sztenderdek alkalmazhatósága élelmiszerek induktív csatolású plazma tömegspektrometriás mikroelem-tartalmának vizsgálatában 106

Gere Attila, Losó Viktor, Radványi Dalma, Juhász Réka, Kókai Zoltán és Sipos László: Csemegekukorica-fajták komplex értékelése 120

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények 135

Hírek a külföldi élelmiszer-minőség szabályozás eseményeiről 138

Nemzetközi rendezvénynaplár 150

LIX. kötet 2013. 4. füzet

Csóka Mariann, Tolnay Pál és Szabó S. András: Hársmez HMF tartalmának változása hőkezelés hatására és a tárolás során 157

András Dávid, Mátyás Berényi András és Kovács Béla: Konyhasók káliumtartalmának vizsgálata 163

Farkas Valér és Dalmadi István: Elektronikus orr – az élelmiszervizsgálat sok célra használható új eszköze 171

Biró György: Nemzetközi tanulmány a sófogyasztás jellemzőiről és csökkentésének gátjairól 184

Stratégiai partnerségi találkozó a VM-ben (Várkonyi Gábor) 191

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények 194

Hírek a külföldi élelmiszer-minőség szabályozás eseményeiről 200

2013. évi tartalomjegyzék 217

Nemzetközi rendezvénynaplár 218