

XVII. Minőségmenedzsment az élelmiszergazdaságban

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI
K Ö Z L E M É N Y E K
JOURNAL OF FOOD INVESTIGATION
angol-magyar kétnyelvű tudományos folyóirat

A magyar élelmiszervizsgálatok tudományos szakfolyóiratának hetedik évtizede

Dr. Szigeti Tamás János főszerkesztő, üzletfejlesztési igazgató
WESSLING Hungary Kft. 1045 Budapest, Anonymus u. 6.
2021. Október 15. On-line konferencia – EOQ MNB



Dr. Kottász József osztályvezető (1919 – 1983)

EREDETI DOLGOZATOK

A méz pollenanalitikai vizsgálatának és a pollenspektrumok kiértékelésének kérdéséhez

HAZSLINSZKY BERTALAN

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete, Budapest

Érkezett: 1955. május 2.

A méz származásának, jellegének megállapítása kémiai és fizikai vizsgálati módszerekkel nem lehetséges. A szárazanyagnak, a cukorfajoknak, a nem cukoranyagoknak és egyéb kémiai és fizikai tulajdonságoknak szokásos meghatározása nem ad feleletet erre a kérdésre, annál kevésbé, mert gyakran egymástól egészen eltérő eredetű és jellegű mézek is azonosak lehetnek a fentemlített szempontjából. A méz jellegét és élvezeti értékét különben is nem annyira a fent említett anyagok aránya, hanem inkább színe, illata, íze, kristályosodásra való hajlandósága adja meg, ezek pedig főként attól függenek, hogy a mézet milyen virágokból hordták a méhek. Az érzékszervi vizsgálat, erősen szubjektív voltánál fogva, megbízhatatlan, és nagy tévedések okozója lehet.

E nehézségek miatt fordult a kutatók figyelme a méz alakos elemei felé. Már régebben felismerték, hogy a virágméz mindig többkevesebb virágport, pollent tartalmaz, s hogy ez utóbbiak azokról a növényekről származnak, amelyeket a méhek gyűjtőmunkájuk során meglátogattak. A méz pollenanalitikai viszonyaival azonban csak a legutóbbi negyedszázadban kezdtek behatóbban foglalkozni [Griebel (1); Zander (2), (3); Maurizio (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10).] Ezek a vizsgálatok kiderítették, hogy a virágpor túlnyomórészt a méhek közvetítésével kerül a mézbe, s mintegy jelzi, hogy a méhek gyűjtőmunkájuk közben milyen növények virágait látogatták.

A pollennek a mézbe jutása többféle úton-módon lehetséges. Az egyik út úgy valósul meg, hogy a pollen a portokokból a virág saját nektárjába hullik, s a méh a nektárral együtt a mézhólyagjába szívja,

www.eviko.hu – Open Access – SCOPUS, SCIMAGO, MTA, MATARKA, DOI-számok, PDF és HTML

2021

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI
K Ö Z L E M É N Y E K
JOURNAL OF FOOD INVESTIGATION

angol-magyar
kétnyelvű tudományos folyóirat

MENÜ

HUN / ENG

LEGFRISSEBB
CIKKEK

KORÁBBI
LAPSZÁMOK

SZERZŐK
LISTÁJA

ÉLELMISZEREKBŐL ISOLÁLT STAPHYLOCOCCUS FAJOK ANTIBIOTIKUM REZISZTENCIA VIZSGÁLATA

A CIKK A LXVII. ÉVFOLYAM 2. SZÁMÁNAK VEZETŐ DOLGOZATA

Beköszöntő

Kedves Olvasóink!

Az ÉVIK megújult honlapjának második kötetét, egyben a tudományos szakfolyóiratunk 67. évfolyama 2. számát tesszük közzé. Összintén szólva bíztam benne, hogy mire az ÉVIK kiadási rendszerét teljesen digitalizálni tudjuk, talán megszabadulunk az emberiséget szorongató koronavírustól. Örvendek, hogy hazánkban a lakosság több, mint 54%-a felvett valamelyik vakcinát. Talán a nyár beköszöntével feltűnik a COVID-alagút vége, Tóth Árpád szavaival élve „...és felpiheg sohajtva / A fájó ósanyag: immár a kinnak vége! / S reszketve megnyílik egy lóbusz szűzi ajka, / S kileng a boldog légből a hőszi szárnyu Béke!...”

A kórházhigiénés gyakorlatban évről-évre növekvő veszélyt jelent az intézetekben alkalmazott antibiotikumokkal szemben ellenálló *Staphylococcus* törzsek elszaporodása, gyakran életveszélyes fertőzéseket okozva a kórházakban ápolott betegek között. Kötetünk vezető anyagában Horváth Brigitta és kutatócsoportja a meticillin-rezisztens *Staphylococcus aureus* (MRSA) élelmiszerekben való megjelenéséről és műszeres analitikai eszközökkel

való kimutatásáról értekeznek. Munkájuk során sikerült egy MALDI-TOF-MS technikán alapuló módszert kidolgozni, amely alkalmasnak bizonyult néhány MRSA-törzs élelmiszerekből való kimutatására.

Kerekes Kata és munkatársai kéziratában az élelmiszerláncban megjelenő aflatoxin M1 expozíciós jellemzőit vizsgálták valós mérési eredményeken alapuló determinisztikus modellek segítségével. Megállapították, hogy a tejipari termékek fogyasztása révén a magyar társadalomban az 1-3 éves gyermekek aflatoxin M1-kitettsége a legnagyobb. A téma aktualitását növeli, hogy egy konferencián elhangzottak szerint a COVID időszakában az élelmiszeripari termékek területén a kávéfélések mellett a sajtófélések és a tejfő fogyasztása nőtt meg a legnagyobb mértékben².

Petróczi Flóra és munkacsoportja a tehén laktációs ciklusai és a termelt tej kémiai és mikrobiológiai minősége közötti összefüggéseket kutatta. Cikkszerűen megállapították, hogy a tejhozam és a tej kémiai összetevői és a szomatikus sejt számok szignifikánsan változnak az állatok különböző laktációs ciklusai során. A tej mikrobiológiai minőségének jellemzői a laktációk sorozatában nem mutattak szignifikáns különbségeket.

TÉMAKERESÉS

ANALTIKA ÁLTALÁNOS

ANALITIKA MŰSZERES

MIKROBIOLÓGIA

MOLEKULÁRIS BIOLÓGIA

ÉRZÉKSZERV BÍRÁLAT

TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNY

ÉLELMISZERGAZDASÁG

MARKETING

RADIOKÉMIAI VIZSGÁLATOK

ÉLELMISZER-ALAPANYAGOK

TOXIKOLÓGIA, ÉLELMISZER-
BIZTONSÁG

FUNKCIONÁLIS ÉLELMISZEREK

ÉLELMISZERJOG, SZABÁLYOZÁS

SZABVÁNYOSÍTÁS, MINŐSÉGÜGY

EGYÉB

ÖSSZES TÉMA (VÁLOGATÁS NÉLKÜL)

Főszerkesztő: Dr. Szigeti Tamás János, Szerkesztő: Szunyogh Gábor, Weblap adminisztrátor:

Molnár Pál¹

DOI: <https://doi.org/10.52091/EVIK-2014/1-1-HUN-ENG>

Érkezett/Received: 2014. február/February – Elfogadva/Accepted: 2014. március/March

A 60 éves Élelmiszervizsgálati Közlemények – az elmúlt 30 év tükrében

Az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” szakfolyóiratot – a hatósági élelmiszerellenőrzés lapjaként – 60 éve alapították, így 2014-ben a 60. évfolyama jelenik meg. Ugyanis a Budapesti Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete 1954 másúsbán kezdeményezte az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” (ÉVIK) szakfolyóirat megalapítását. Az első felelős szerkesztő Kottász József, az Intézet Ital- és Szeszipari Osztályának vezetője volt. Mintául a „Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene” svájci szakfolyóirat szolgált. Ennek megfelelően indulásként azt a célt tűzte ki, hogy a „hamisított élelmi és élvezeti szerek” ellenőrzéséhez szükséges módszerek közzétételével a szakemberek számára közlétegye.

Az 1. kötet 1. száma 1955. januárban jelent meg. Az első 25 év alatt a lap közel 600 szerző 990 dolgozatát közölte, valamint mintegy 1500 referátumot és egyéb szakmai hírmagyagot jelentetett meg. A 25 éves jubileum alkalmából Dénes Lajos, a hatósági élelmiszerellenőrzés felügyeletét ellátó miniszterhelyettes a következő szavakkal méltatta a folyóirat addigi tevékenységét: „A jubileum alkalmából elismeréssel fejezem ki a folyóirat állandó és esetenkénti munkatársainak eddigi munkáját, és kívánom, hogy a lap a jövőben is szolgálja a korszerű, tudományos élelmiszeralapítási kutatás és gyakorlat tapasztalatainak elterjesztését, és tevékenységével segítse az élelmiszertermelés minőségi és technológiai színvonalának fejlesztését.”

¹ Európai Minőségügyi Szervezet, Magyar Nemzeti Bizottság
² European Organisation of Quality, Hungarian National Committee

1. táblázat: Az első 25 évben megjelent dolgozatok szerzőinek munkahelye szerinti csoportosítása
Table 1: Publications of the first 25 years according to the authors' workplace

Szerzők munkahelye Workplace of authors	%	Megjegyzés Comment
Hatósági élelmiszerellenőrzés Authority food control	40,0	MEVIK-k, FEVI, ÉHESZ, OMMI, OBI stb. MEVIK-k, FEVI, ÉHESZ, OMMI, OBI etc.
Felsőoktatási intézmények Universities, colleges	21,5	BME, Kertészeti, Állatorvosi és Agrártudományi egyetemek, Élelmiszeripari és Kereskedelmi főiskolák BME, universities on Gardening, Veterinary and Agricultural Sciences, colleges on Food Industry and Commerce
Égészségügyi intézmények Health care institutions	16,3	OETI, KÓJAL-ok, kórházak OETI, KÓJAL, hospitals
Kutató intézetek Research institutions	10,5	KÉKI, ipari és MTA intézetek KÉKI, industrial and Hungarian Academy of Sciences institutions
Külföldi intézmények Foreign institutions	11,0	NDK, NSZK stb. East Germany, West Germany etc.
Ipari vállalatok, Trösztök Industrial corporations trusts	0,6	
Egyéb intézmények Other institutions	0,1	Magyar Szabványügyi Hivatal stb. Hungarian Office for Standardization etc.

Forrás: Kottász József: Az Élelmiszervizsgálati Közlemények huszonöt éve, ÉVIK 25(1979) 5-6; 113-119

A kiadott füzetek anyagának elkészítése érdekében végzett munkáért első helyen jár köszönet a szerzőknek, akik igen gyakran a szerkesztőbizottságban is közreműködtek. A 2. táblázatban soroljuk fel a szerkesztőbizottsági tagok nevét, tisztségét és tevékenységük időtartamát.

REVIEW

VISSZATEKINTÉS

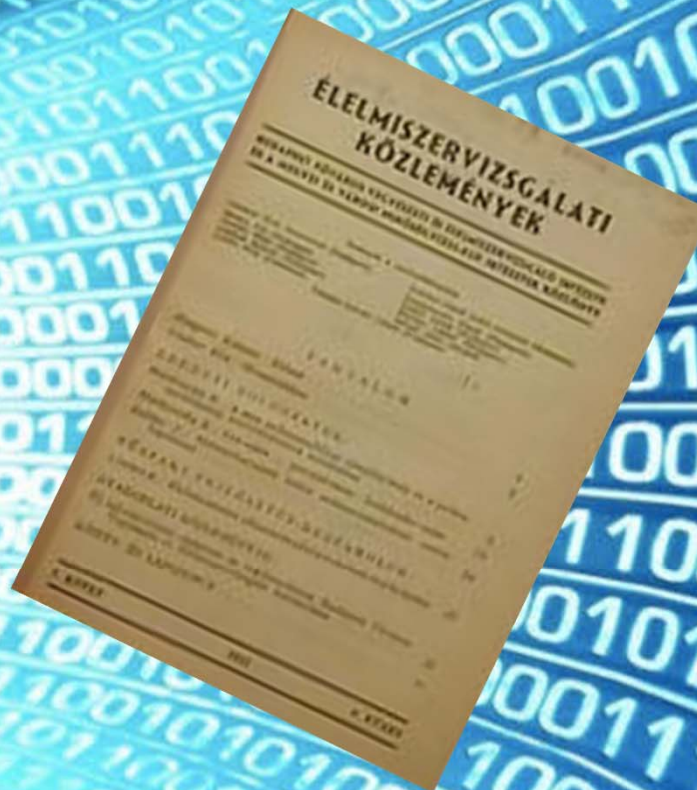


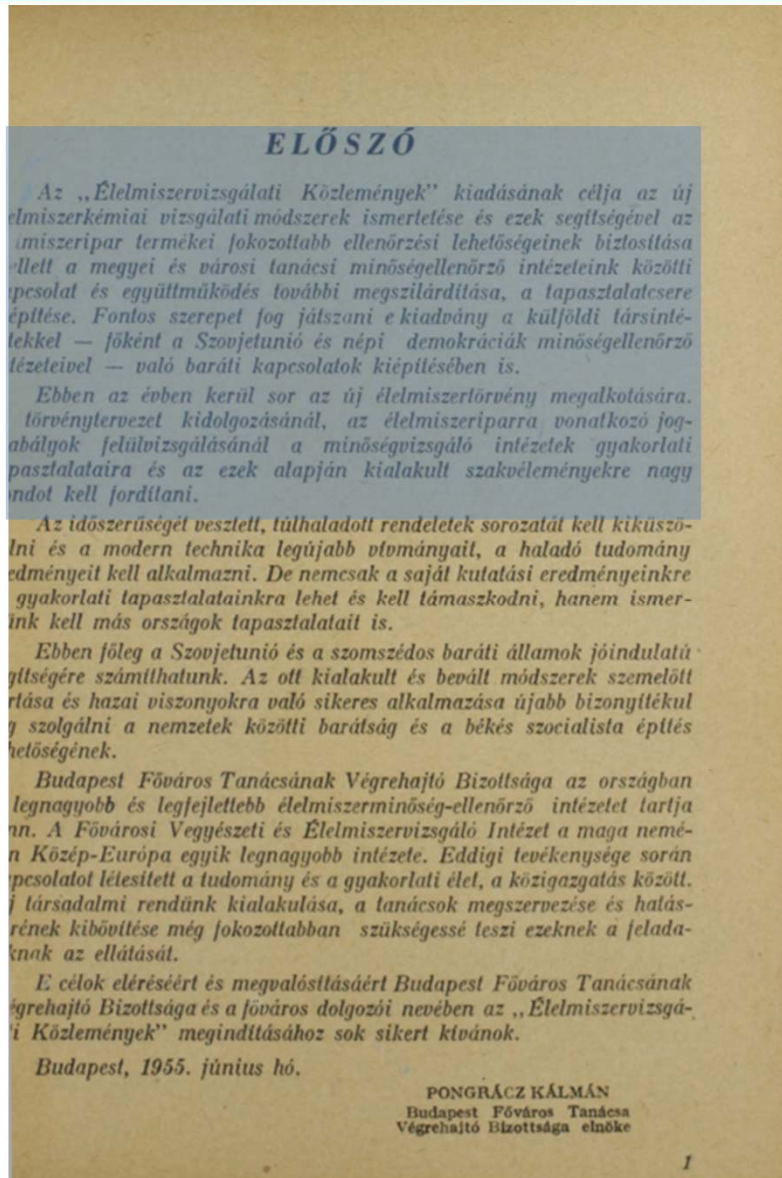
A teljes anyag digitális formában is rendelkezésre áll



Életünk minősége

OPEN ACCESS





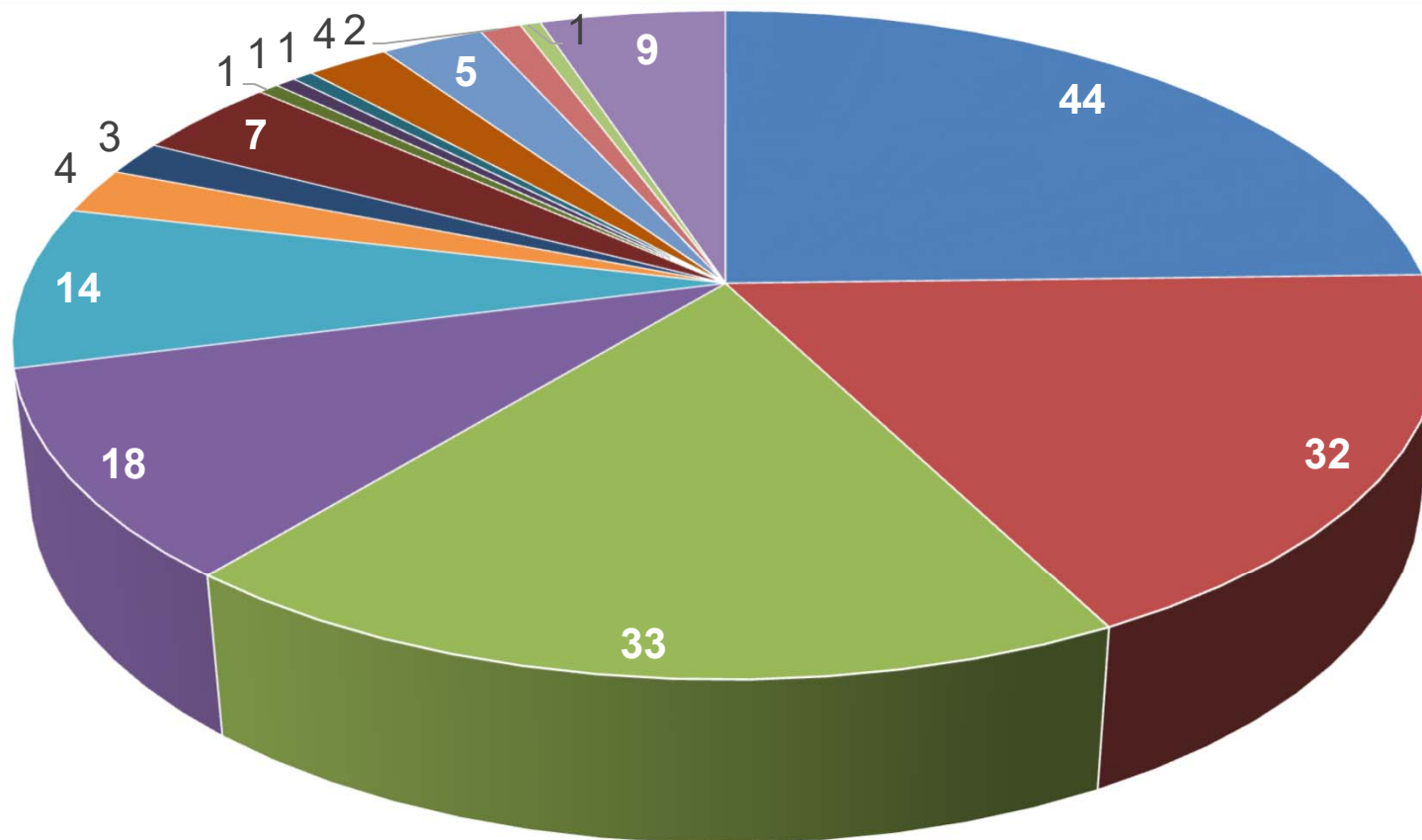
ELŐSZÓ

Az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” kiadásának célja az új élelmiszerkémiai vizsgálati módszerek ismertetése és ezek segítségével az élelmiszeripar termékei fokozottabb ellenőrzési lehetőségeinek biztosítása mellett a megyei és városi tanácsi minőségellenőrző intézeteink közötti kapcsolat és együttműködés további megszilárdítása, a tapasztalatcsere kiépítése. Fontos szerepet fog játszani e kiadvány a külföldi társintézetekkel — főként a Szovjetunió és népi demokráciák minőségellenőrző intézeteivel — való baráti kapcsolatok kiépítésében is. Ebben az évben kerül sor az új élelmiszertörvény megalkotására, törvénytervezet kidolgozásánál, az élelmiszeriparra vonatkozó jogszabályok felülvizsgálásánál a minőségvizsgáló intézetek gyakorlati tapasztalataira és az ezek alapján kialakult szakvéleményekre nagy hangsúlyt kell fordítani.





Témakör	Gyakoriság
Élelmiszerkémia, -analitika	44
Élelmiszergazdaság, táplálkozás-marketing	33
Toxikológia	32
Mikrobiológia	18
Érzékszervi vizsgálat	14
Technológia	9
Élelmiszerjog, élelmiszer-ellenőrzés	7
Egyéb	5
Funkcionális élelmiszerek	4
Tudománytörténet	4
Szakmapolitika	3
Táplálkozástudomány	2
Étrend-kiegészítők	1
Fajtatisztaság	1
Innováció	1
Mikroműanyagok	1
Összesen	179



Élelmiszerkémia, -analitika

Mikrobiológia

Szakmapolitika

Innováció

Egyéb

Technológia

Toxikológia

Érzékszervi vizsgálat

Élelmiszerjog, élelmiszer-ellenőrzés

Fajtatisztaság

Táplálkozástudomány

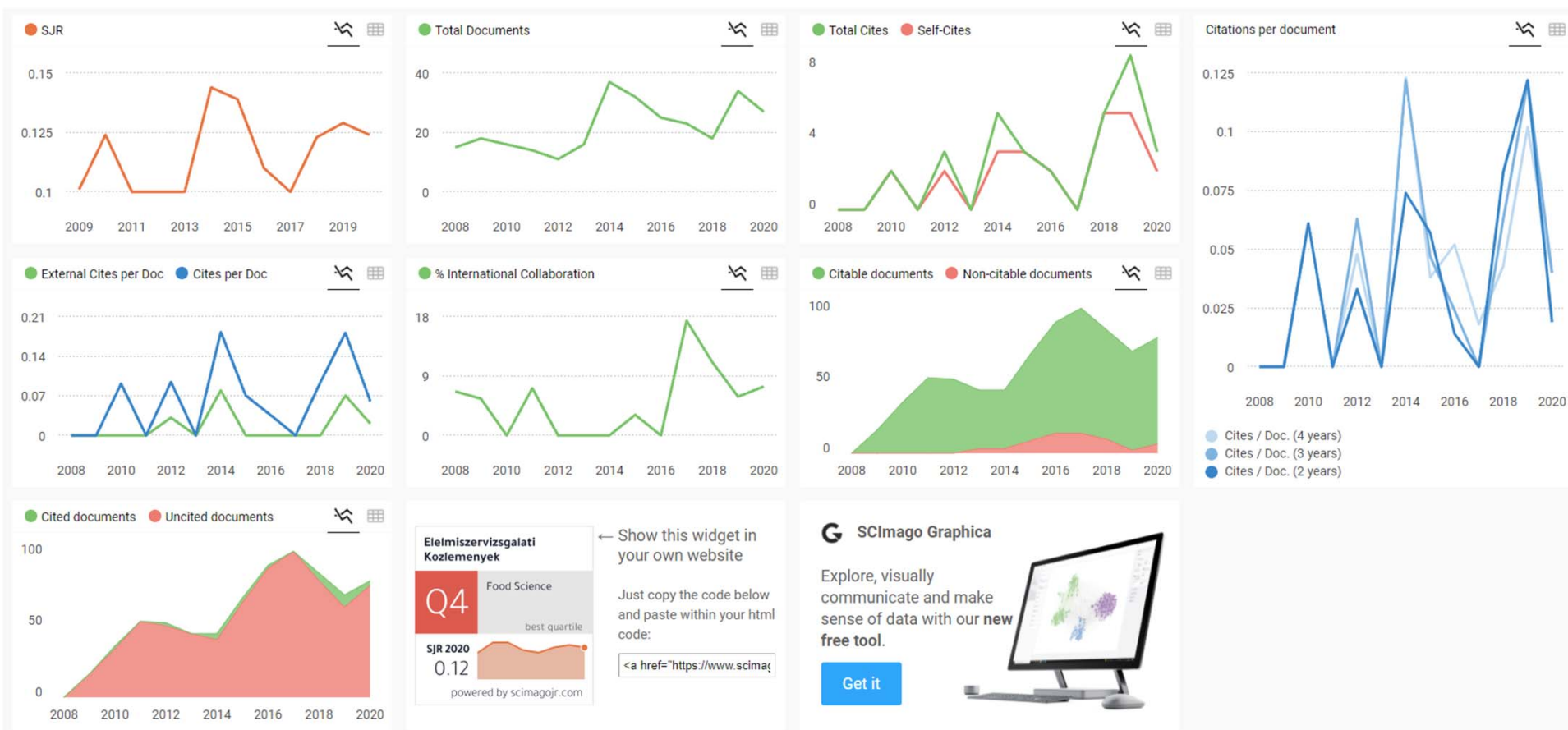
Élelmiszergazdaság, táplálkozás-marketing

Tudománytörténet

Mikroműanyagok

Funkcionális élelmiszerek

Étrend-kiegészítők



<https://www.scimagojr.com/journalsearch.php?q=19500157305&tip=sid&clean=0>

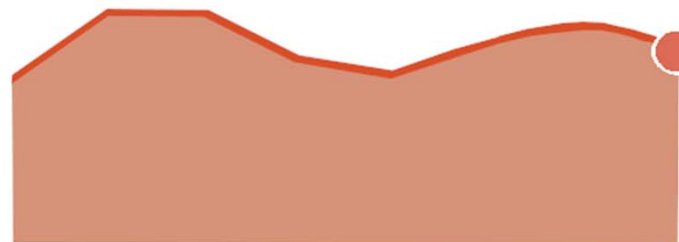
Élelmiszervizsgálati Közlemények

Q4

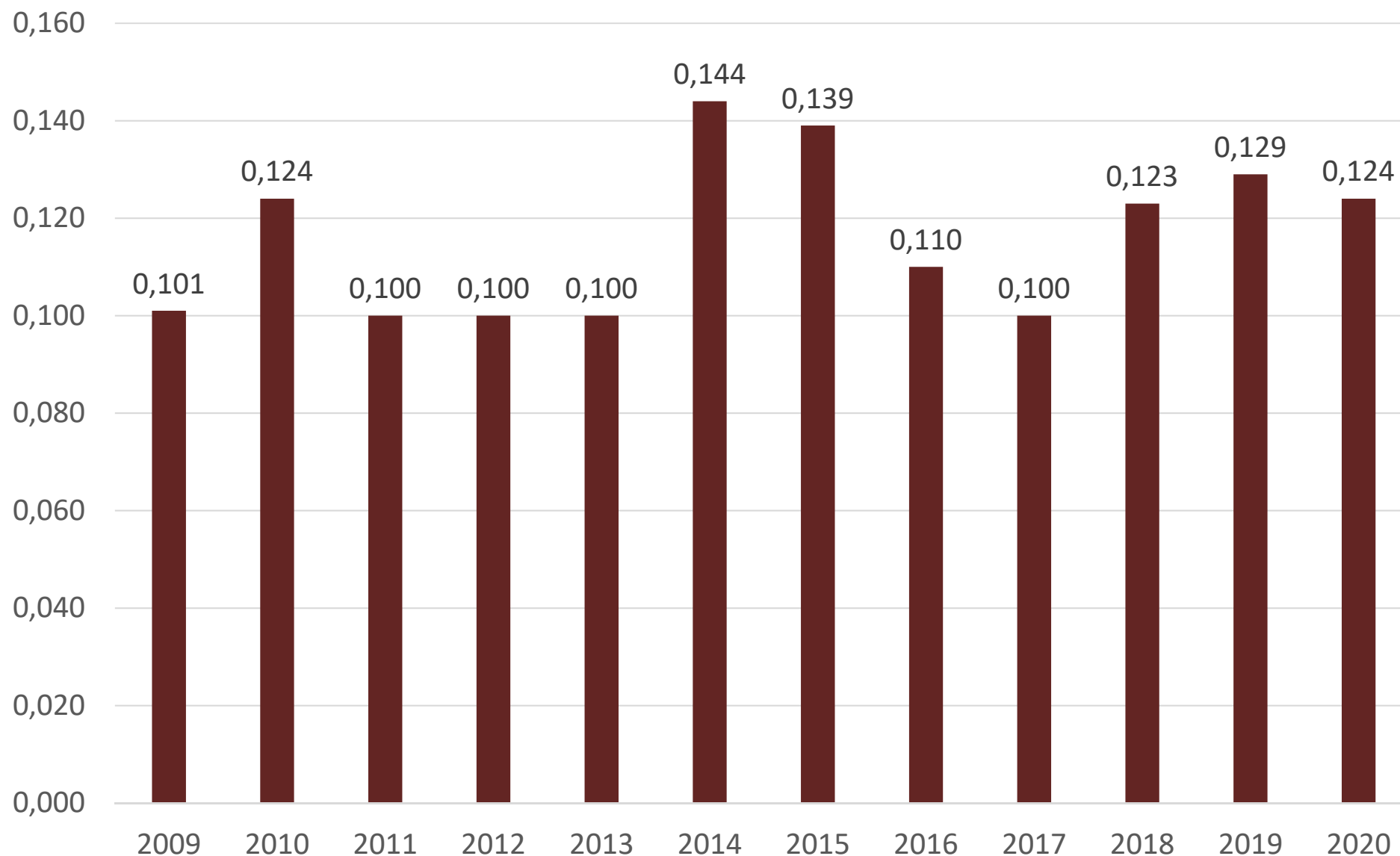
Food Science

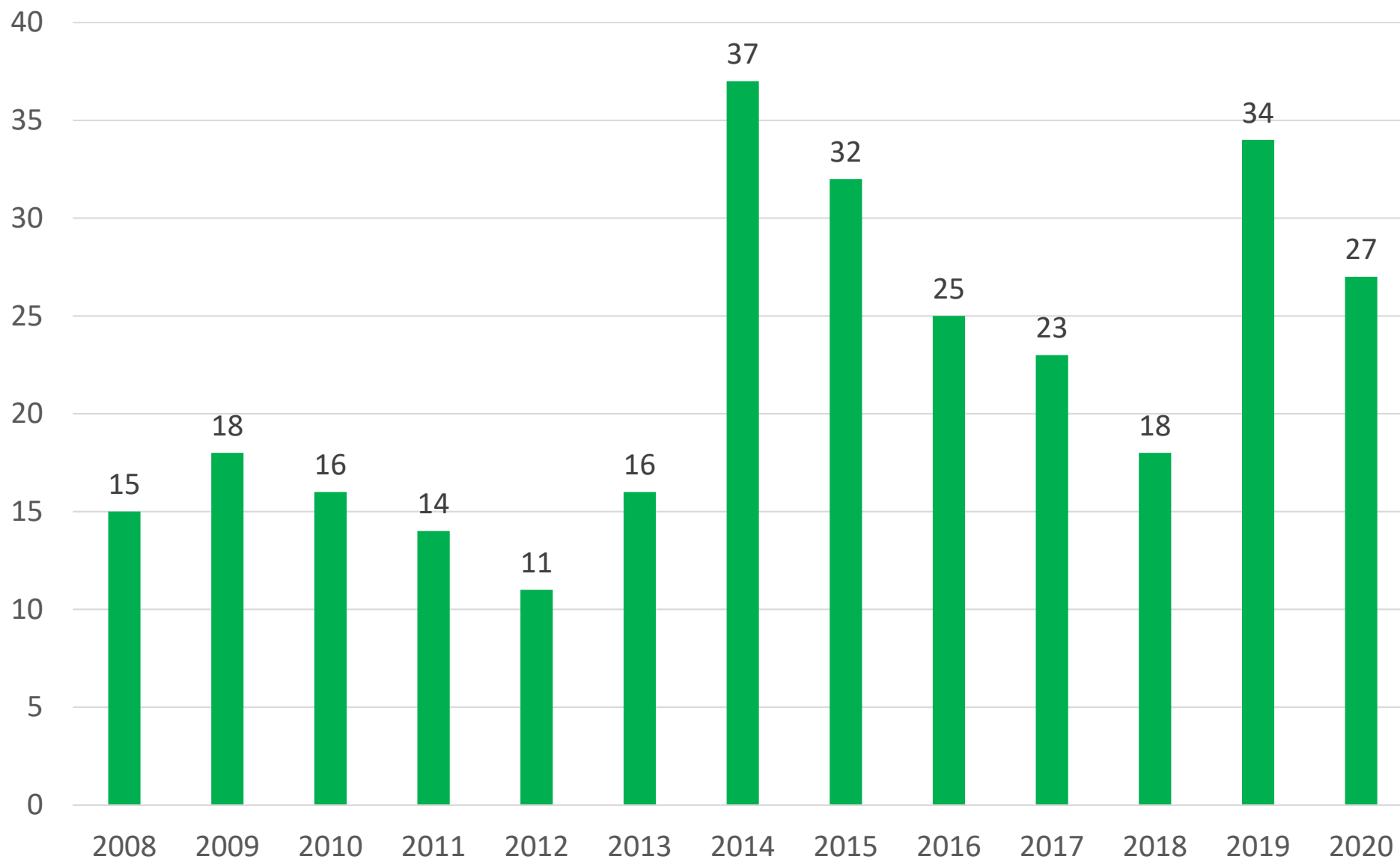
best quartile

SJR 2020
0.12

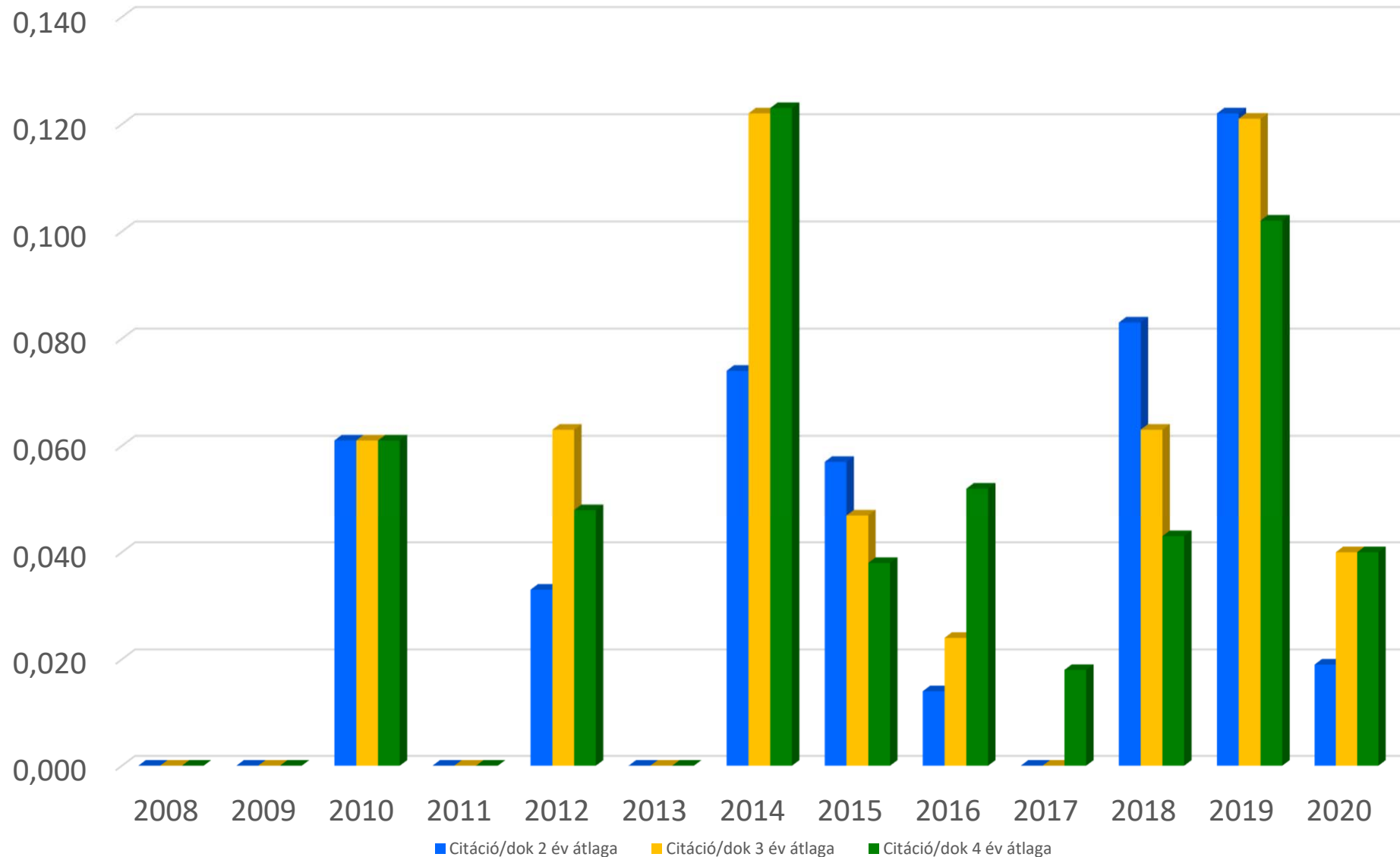


powered by scimagojr.com

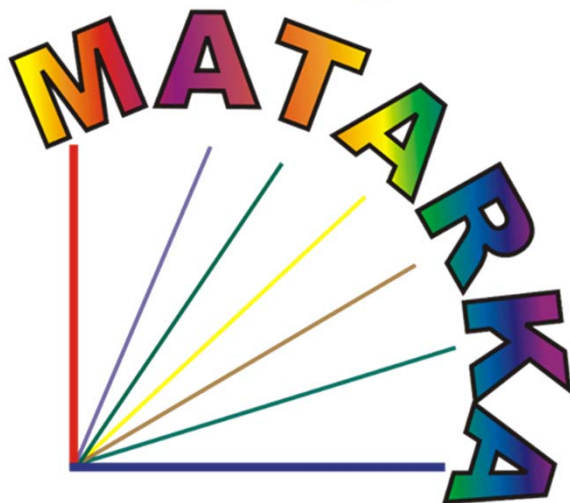




Citációk száma/cikkek száma (2, 3, 4 év átlagában)



Scopus®



Osztálylista



**THOMSON
REUTERS**

SJR

Scimago Journal & Country Rank

Q4





Magyar Tudományos Művek Tára

Külön köszönet illeti a Könyvtár munkatársait, **Bilicsi Erikát, Virágh Gabriellát**, akik lelkes támogatással segítettek bennünket a tudományos hálózatok közé kerülni.





DOI: <https://doi.org/10.52091/EVIK-2021/3-1-HUN>

DOI: <https://doi.org/10.52091/EVIK-2021/3-1-ENG>

ORCID

- A teljes anyag digitalizálva 1955-től, kb. 25.000 oldal;
- 32 szám pontos megjelenéssel 2014-től;
- 3653 oldal 2014-től;



Továbbra is várjuk a színvonalas kéziratokat.

www.eviko.hu

- 179 tudományos dolgozat;
- Magyar-angol szakfordítással kétnyelvű;
- Remittenda: konferenciák, szakmai rendezvények támogatására;

Állandó rovatok Szunyogh Gábor szerkesztésében:

Állandó rovat a NÉBIH hírei – Kasza Gyula Dr. ellenőrzi

Állandó rovat Szalay Anna szerkesztésében:

- Nemzeti szabványosítási hírek

Hirdetési rovat Konecsny Tímea szerkesztésében

Fotók: Shutterstock és saját források

Angol lektorálás: Dr. Hantosi Zsolt

Magyar lektorálás:

Szunyogh Gábor,
Konecsny Tímea,
Szigeti Tamás János Dr.

IT támogatás: Juhász Péter

Scopus - Search Alert, élelmiszervizsgálati - Üzenet (HTML)

Fájl Üzenet Súgó Mutasd meg, hogyan csináljam

Scopus - Search Alert, élelmiszervizsgálati



Scopus <scopus@notification.elsevier.com>
Címzett SZIGETI Tamás Dr.

Válasz

Válasz mindenkinek

Ha az üzenet nem megfelelően jelenik meg, akkor kattintson ide a böngészőben történő megtekintéshez.
Kattintson ide a képek letöltéséhez. Személyes adatainak védelme érdekében az Outlook megakadályozta bizonyos, az üzenetben szereplő képek automatikus letöltését.

Scopus

Search Alert: élelmiszervizsgálati

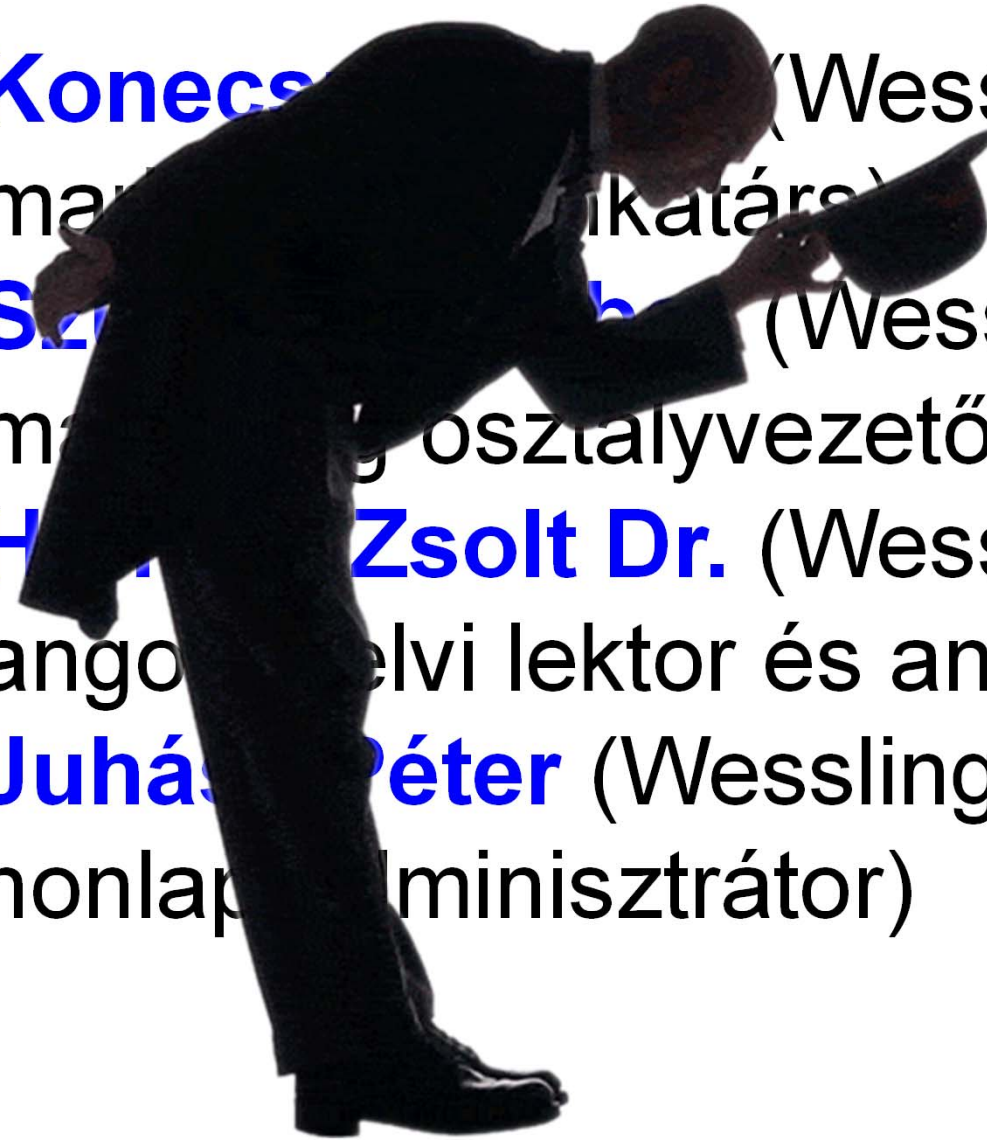
Your search alert called "élelmiszervizsgálati" has found 7 new results.

Row Number	Document Title	Authors	Year	Source
1.	Chronic aflatoxin m1 exposure of hungarian consumers	Kerekes, K., Csorba, S., Ambrus, Á.	2021	Élelmiszervizsgálati Kozlomenyek, 67(2), pp. 3402-3420.
2.	The effect of lactation number and lactation stage on milk yield, on the composition and on the microbiological properties of raw cow milk in a hungarian dairy farm	Petróczi, F.M., Béri, B., Peles, F.	2021	Élelmiszervizsgálati Kozlomenyek, 67(2), pp. 3431-3440.
3.	Use of unconventional plant raw materials in poultry meat products	Naumova, J.	2021	Élelmiszervizsgálati Kozlomenyek, 67(3), pp. 3451-3459.
4.	Attitudes towards health foods and changes of diet and physical activity	Nádas, L., Szakály, Z.	2021	Élelmiszervizsgálati Kozlomenyek, 67(3), pp. 3525-3534.
5.	Investigation of antibiotic resistance of staphylococcus species from foods	Peles, F., Peles, B., Peles, J., Peles, J.G., (...), Alpari, A.	2021	Élelmiszervizsgálati Kozlomenyek, 67(2), pp. 3372-3382.
6.	Acceptance of food nanotechnology	Farkas, N.D., Kiss, M.	2021	Élelmiszervizsgálati Kozlomenyek, 67(3), pp. 3554-3565.
7.	Comparison of the mechanical fatigue indices of Golden Delicious apples and Packham pears	Farkas, C., Fenyvesi, L., Petróczi, K.	2021	Élelmiszervizsgálati Kozlomenyek, 67(2), pp. 3479-3492.

View all new results in Scopus

This alert was based on the following query: SRCITITLE(élelmiszervizsgálati)

ÉVIK 67(2) és ÉVIK 67(3)

- 
- **Konecs** (Wessling Hungary Kft.,
marketing igazgató)
 - **Szabó** (Wessling Hungary Kft.,
marketing osztályvezető)
 - **H. Zsolt Dr.** (Wessling Hungary Kft.,
angol nyelvű lektor és angol fordító)
 - **Juhász Péter** (Wessling Hungary Kft.,
honlap-adminisztrátor)

Ambrus Árpád Prof. Dr.	Mohácsy Farkas Csilla Dr.
Bánáti Diána Prof. Dr.	Molnár András Dr.
Barna Sarolta Dr.	Nagy Zoltán Dr.
Békés Ferenc Dr. akadémikus	Donovics Anett Dr.
Biacs Péter Prof. Dr.	Horváth András Dr.
Biró György Prof. Dr.	Sárdi Zoltán Dr.
Boross Ferenc Dr.	Simon Zoltán Dr.
Csapó János Prof. Dr.	Sípos László Dr.
Dank Magdolna Habil. Dr.	Sohár Pálné Dr.
Farkas József Prof. Dr. akadémikus †	Szabó S. András Prof. Dr.
Gyaraky Zoltán	Szalay Anna
Gyimes Ernő Dr.	Szeitzné Szabó Mária Dr.
György Éva Dr.	Szigeti Tamás János Dr.
Győri Zoltán Prof. Dr.	Szunyogh Gábor
Hantosi Zsolt Dr.	Tolokán Adrienn
Huszt Zsolt Dr.	Tóthné Csáki Katalin
Kasza Gyula Dr.	Tömösközi Sándor Dr.
Konecsny Tímea	Varga László Prof. Dr.
Kovács Béla Prof. Dr.	Wessling Diána
Maráz Anna Prof. Dr.	Zanathy László Dr.





Peágics Attila cégvezető

Könyves Krisztián grafikus,
tördelő szerkesztő





HUNGALIMENTARIA 2021

**A NÉBIH és a WESSLING Hungary Kft.
közös szervezésében 2021-ben ismét Hungalimentaria!**

**Időpont: 2021. november 9-10. (kedd-szerda)
On-line rendszerű konferencia lesz
7 plenáris + 52 szekció-előadás 3 szekcióban**

A részleteket és a jelentkezési lapot hamarosan megjelentetjük honlapunkon:
www.hungalimentaria.hu



Köszönöm, hogy meghallgattak!