



A Magyar Kémikusok Egyesületének
– a MTE SZ tagjának –
tudományos ismeretterjesztő
folyóirata és hivatalos lapja

Szerkesztőség:

Felelős szerkesztő: KISS TAMÁS
[SZEKERES GÁBOR] örökös főszerkesztő,
Olvasószerkesztő: SILBERER VERA
Tervezőszerkesztő: HORVÁTH IMRE

Szerkesztők:

ANDROSITS BEÁTA, BANAI ENDRE,
LENTE GÁBOR, NAGY GÁBOR,
PAP JÓZSEF SÁNDOR, RITZ FERENC,
ZÉKÁNY ANDRÁS
Szerkesztőségi titkár: SÜLI ERIKA

Szerkesztőbizottság:

SZÉPVÖLGYI JÁNOS,
a szerkesztőbizottság elnöke,
ANTUS SÁNDOR, BIACS PÉTER,
BUZÁS ILONA, HANCSÓK JENŐ,
JANÁKY CSABA, KALÁSZ HUBA,
KEGLEVICH GYÖRGY, KOVÁCS ATTILA,
LIPTAY GYÖRGY, MIZSEY PÉTER,
MÜLLER TIBOR, NEMES ANDRÁS,
ifj. SZÁNTAY CSABA, SZABÓ ILONA,
TÖMPE PÉTER, ZÉKÁNY ANDRÁS

Kapják az Egyesület tagjai és a megrendelőik
A szerkesztésért felel: KISS TAMÁS

Szerkesztőség: 1015 Budapest, Hattyú u. 16.
Tel.: 36-1-225-8777, 36-1-201-6883
Fax: 36-1-201-8056
Email: mkl@mke.org.hu

Kiadja a Magyar Kémikusok Egyesülete
Felelős kiadó: ANDROSITS BEÁTA
Nyomdai előkészítés: Planta-2000 Bt.
Nyomás: Pauker Nyomda
Felelős vezető: VÉRTES GÁBOR
ügyvezető igazgató

Terjeszti a Magyar Kémikusok Egyesülete
Az előfizetési díjak befizethetők a CIB Bank
10700024-24764207-51100005 sz.
számlájára „MKL” megjelöléssel
Előfizetési díj egy évre 10 200 Ft
Egy szám ára: 850 Ft. Külföldön terjeszti
a Batthyany Kultur-Press Kft.,
H-1014 Budapest, Szentháromság tér 6.
1251 Budapest, Postafiók 30.
Tel./fax: 36-1-201-8891, tel.: 36-1-212-5303

Hirdetések-Anzeigen-Advertisements:
SÜLI ERIKA

Magyar Kémikusok Egyesülete,
1015 Budapest, Hattyú u. 16.
Tel.: 36-1-201-6883, fax: 36-1-201-8056,
e-mail: mkl@mke.org.hu

Aktuális számainak tartalma,
az összefoglalók és egyesületi híreink,
illetve archivált számaink honlapunkon
(www.mkl.mke.org.hu) olvashatók

Index: 25 541
HU ISSN 0025-0163 (nyomtatott)
HU ISSN 1588-1199 (online)
DOI: 10.24364/MKL.2018.11

A lapot az MTA MTMT indexeli, és a REAL,
továbbá az Országos Széchényi Könyvtár
(OSZK) Elektronikus Periodika Adatbázisa
és Archivuma (EPA) archiválja



Örömmel ajánlom figyelmükbe a novemberi tematikus számot, amely szakterületem, az élelmiszer-tudomány legújabb eredményeit célozza bemutatni, válogatott témákon keresztül.

Az élelmiszerekkel való találkozás mindennapi életünk része. Táplálkozással biztosítjuk az élet fenntartásához szükséges energiát és tápanyagokat szervezetünk számára. Az élelmiszerek bioaktív komponensei mindemellett bizonyítottan jótékony hatással vannak az egészségre, és hozzájárulnak az életminőség megőrzéséhez vagy javításához. Az aromakomponensek kulináris élvezetet is nyújtanak egy kellemes környezetben elfogyasztott ebéd vagy vacsora során. Az egészségtudatos táplálkozás egyre nagyobb teret hódít a fogyasztók körében, és ezzel együtt megnőtt az érdeklődés a tudományos kutatásokon alapuló ismeretek iránt. Felismerve ezt az igényt, egyre szorosabb a kapcsolat a tudományos műhelyek, a nemesítők és a feldolgozók között az elméleti eredmények gyakorlati megvalósítása érdekében. A globális környezeti változások az élelmiszerek biztonságos fogyasztására is hatással vannak, ezért fontos megismerni például azokat a kémiai szennyezőanyagokat – mint a mikotoxinok és peszticidek –, melyek szervezetbe kerülése egészségkárosodást eredményezhet. Szükség van olyan korszerű, nagy érzékenységgű, szelektív analitikai módszerek fejlesztésére, melyekkel az ilyen szennyezők élelmiszerbe kerülésének kockázata minimálisra csökkenthető.

Ez a tematikus szám három kutatóműhely – a NAIK Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet, a SZIE Élelmiszertudományi Kar Alkalmazott Kémia és az Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék, valamint a BME Alkalmazott Biotechnológiai és Élelmiszertudományi Tanszék – jelenlegi kutatásainak egy-egy szeletét mutatja be. Megismerhetik például a hazai nemesítésű burgonya, dió, paradicsom és fűszerpaprika biológiailag aktív metabolitjait vagy a probiotikus baktériumtörzsek által termelt bakteriocineket. Izgalmas összeállítást olvashatnak az aromakomponensekről és a polifenolokról. Áttekintést kaphatnak az aminosavak és a biogén aminok sokszínű tulajdonságairól, arról, hogy hogyan befolyásolják az élelmiszerek minőségét és biztonságát. Új ismereteket kaphatnak legfontosabb alapélelmiszerünk, a kenyér alapanyagául szolgáló gabonafajták arabinoxilán-tartalmáról, mely hozzájárulhat egészségünk megőrzéséhez. Szó lesz a peszticid-metabolitok és a maszkolt mikotoxinok kimutatásának analitikai kihívásairól.

A decemberi számban az élelmiszeripari kutatásokat bemutató közleményekkel folytatódik az élelmiszer-tudományi körkép.
Kellemes időtöltést kívánok a közlemények olvasásához.

2018. november

Simonné Dr. Sarkadi Livia
egyetemi tanár

TARTALOM

AZ ÉLELMISZER-ALKOTÓK KÉMIAJÁNAK IZGALMAS VILÁGA

- Tömösköziné Farkas Rita, Berki Mária, Kónya Éva, Nagyné Gasztonyi Magdolna, Zalán Zsolt, Adányiné Kisbocskói Nóra:**
Bioaktív molekulákra alapozott kutatások a NAIK ÉKI-ben.
Első rész. Metabolitok vizsgálata **334**
- Csóka Mariann, Amtmann Mária:** Illatos kémia. Élvezeti cikkek
aromaösszetételének vizsgálata **338**
- Abrankó László:** Élelmi polifenolok. Egy sokszínű molekulacsoport **345**
- Simonné Sarkadi Livia, Mednyánszky Zsuzsanna, Toldi Dávid, Nagy Gábor Zsolt, Kocsy Gábor:** Aminosavak és biogén aminok az élelmiszer-minőség és -biztonság tükrében **351**
- Szentmiklóssy Marietta Klaudia, Bagi Anna Lujza, Varga Balázs Hoangnam, Rakszegi Marianna, Tömösközi Sándor, Török Kitti:** A gabonafajták bioaktív összetevőinek jellemzésével kapcsolatos kutatások **356**
- Varga Emese, Sörös Csilla:** Az igazi átváltozóművészek: peszticid-metabolitok és maszkolt mikotoxinok élelmiszereinkben **360**



Címlapunkon:
Pieter Aertsen:
A zöldségárus
(1567)