

科技文献索引

(特种文献部份)

輕 工 业

001—800

1

1964

中国国外科学技术文献編譯委员会
中国科学技术情报研究所

目 录

食物, 营养	(0001—0011)
致冷与液化技术	(0012—0047)
畜产品, 畜产工业	(0048—0092)
水产, 渔业	(—)
印刷, 出版, 书业	(0093—0098)
发酵, 釀造, 飲料, 嗜好品	(0099—0191)
食品工业	(0192—0509)
油脂工业	(0510—0520)
輕工业一般	(0521—0529)
貴金屬与珠宝制品	(—)
木材与木器工业	(0530—0556)
皮革工业	(0557—0575)
造纸工业	(0576—0734)
橡胶与塑料制品	(0735—0740)
精密机械与仪器	(0741—0761)
车俱, 家俱与細木工, 內部裝飾	(0762—0763)
輓具, 鞋靴, 旅行, 体育与娱乐用品	(0764—0774)
书籍装订, 鍍金, 玻璃工, 文具	(—)
服装工业, 化粧用品等	(0775—0783)
照相(摄影), 电影技术	(0784—0800)

食物, 营养

- 我們生活中的食物
(Food in our lives) — Stiebeling H. K.; Food—
The yearbook of agric. 1959, 1—6 (英文) 4016378
- 0002
特殊营养品
(Specific nutrients)—Scrimshaw N. S.; Chemical
and biological hazards in food, (Proc. of the
int. symp. on food protection, 1962/5/10-12,
Ames, Iowa), 27—49 (英文) 4041013
- 0003
营养物来源的若干变化
(Changes in sources of nutrients) — Friend B.,
Clark F.; Food—The yearbook of agric. 1959,
600—608 (英文) 4016378
- 0004
食品中的寄生虫
(Parasites in food) — Jacobs L.; Chemical and
biological hazards in food, (Proc. of the int.
symp. on food protection, 1962/5/10-12, Ames,
Iowa), 248—266 (英文) 4041013
- 0005
影响植物中养分的若干因素
(Factors that affect the nutrients in plants) —
Gray L. F.; Food—The yearbook of agric. 1959,
389—395 (英文) 4016378
- 0006
新鲜蔬菜和新鮮水果的質量
(La qualité des légumes frais et des fruits
frais) — Barret A.; Journées d'étude sur la
qualité alimentaire 1^{er} partie, 1960, 170—175
(法文) 4025701
- 0007
病孩的肉类营养
(L'alimentation carnee en pédiatrie) — Rossier
A.; (Journées sci. de la production de la viande,
1951/12/18-20), 1952, 403—414 (法文)
4010508
- 0008
肺結核病患者的营养、肺結核病患者的肉类营养
問題
(L'alimentation du tuberculeux. Le problème
de l'alimentation carnée du tuberculeux) —
Trémolières J.; (Journées sci. de la production
de la viande, 1951/12/18-20), 1952, 375—
386 (法文) 4010508
- 0009
肾脏病患者的肉类营养
(L'alimentation carnée en pathologie rénale) —
Tanret P., Betourne C.; (Journées sci. de la
production de la viande, 1951/12/18-20), 1952,
387—402 (法文) 4010508
- 0010
食物—1959年农业年鉴
(Food—The yearbook of agriculture 1959) —
The United States Dept. of Agric., 736p. (英
文) 4016378
- 0011
肉类的营养特性
(Les caractéristiques alimentaires de la viande)
— Jacquot R., Ferrando R.; (Journées sci. de
la production de la viande, 1951/12/18-20),
1952, 275—352 (法文) 4010508

致冷與液化技术

- 0012
摩洛哥冷藏业的盈利率及其稅率
(Rentabilité des entrepôts frigorifiques au Maroc
et tarifs d'entreposage) — Ecoffard P.; (Proc.
of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/
31-9/7, Paris: Vol. 2), v.p. (法文) 406724
- 0013
致冷契約的一般条件
(Conditions générales du contrat de réfrigéra-
tion) — Foulon J.; (Proc. of the 9th int. cong.
of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol.
2), v. p. (法文) 406724
- 0014
現代致冷技术的卫生和营养問題
(Sanitary and nutritional problems of modern
refrigeration) — Borgström G.; (Proc. of the
9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/
7, Paris: Vol. 1), v. p. (英文) 406723

矿山中致冷工业的应用

(Les applications de l'industrie du froid dans les mines) — Houberechts A., Patigny J.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (法文) 406724

0015

铁路运输过程中预冷冻和再冷冻的问题

(Pré-réfrigération ou refroidissement en cours de transport ferroviaire?) — Chevallier H.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (法文) 406724

0016

冷冻的动力生产

(La production cinétique du froid) — Sellerio A.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 1), v. p. (法文) 406723

0017

致冷技术的研究和教育问题

(Problems concerning education and research in refrigeration) — Andersen S. A.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (英文) 406723

0018

关于园艺品冷藏的若干经济问题

(Some economic aspects of the cold storage of horticultural produce) — Greidanus P.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v.p. (英文) 406724

0019

合成氨中人工致冷的使用

(L'emploi de la réfrigération artificielle dans la synthèse d'ammoniac) — Niebergall W.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (法文) 406724

0020

关于沸腾液体中小气泡分离的频率

(О частоте отрыва пузырьков в кипящей жидкости) — Точидловский Б. И.; (Тр. Одесского технологического ин-та пищевой и холодильной промышленности, том 5, вып. I), 1952, 123—144 (俄文) 2015385

0021

预冷冻

(Precooling) — Thévenot R.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 1), v.p. (英文) 406723

0022

沸氧的传热系数

0023

(The heat transfer coefficient to boiling oxygen) — Gaffee D. I., Monroe A. G.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 1), v.p. (英文) 406723

0024

纯氮的生产

(Production of pure nitrogen) — Littlewood A. D., Schuftan P. M.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 1), v. p. (英文) 406723

0025

氢和氦的混合液化剂

(Un liquéfacteur mixte d'hydrogène et d'hélium) — Lacaze A., Weil L.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 1), v. p. 406723

0026

致冷液体粘度系数的测量

(Mesures du coefficient de viscosité de fluides frigorifiques) — Van Paemel O., Mariens P.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 1), v. p. 406723

0027

国民经济中冷藏仓库的作用

(Rôle de l'entreposage frigorifique dans l'économie du pays) — Salles C.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v.p. (法文) 406724

0028

在冷环境内的工作

(Work in cold environments) — Bedford T.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (英文) 406724

0029

堆藏 agrumes 用的冷藏室内壁脱臭的经验

(Expériences sur la désodorisation des parois des chambres froides utilisées à l'entreposage des agrumes) — Ulrich R., Leblond C.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (法文) 406724

0030

干冻装置的设计

(Aspects of the design of freeze-drying apparatus) — Beckett L. G., Barrett A. S. D.; Freezing and drying, (Symp. of the Inst. of Biology, 1951/6, London), 41—49 (英文) 4015364

4015364

試驗室內的气候控制

(Controlling the climate in the testing room) — Stephansen E.; Klima und Papier in europäischer Sicht, (7. EUCEPA-Symp., 1963/4/1-4, Darmstadt), 381—399 (英文) 4051101

0031**空气調節的原理和利用**

(Principles and use of air conditioning) — Fischer L. S.; Klima und Papier in europäischer Sicht, (7. EUCEPA-Symp., 1963/4/1-4, Darmstadt), 361—379 (英文) 4051101

0032**冷冻儲藏应具备的最低技术条件**

(Conditions techniques minima auxquelles doivent répondre les entrepôts frigorifiques) — Vassogne G.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (法文) 406724

0033**冷分布技术的进展**

(L'évolution de la technique dans la distribution du froid) — Stradelli A.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (法文) 406724

0034**电解溶液的真空冷却系統**

(The vacuum cooling system of an electrolytic solution) — Nagaoka J., Takagi S.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (英文) 406724

0035**有調節温度的运输过程中温度的变化**

(Évolution de la température pendant les transports à température réglée) — Chevallier H., Richard J. M.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (法文) 406724

0036**冷冻压缩机效率的工业控制和十二个公共冷藏庫总体的冷凝迴路**

(Contrôle industriel de rendement des compresseurs frigorifiques et circuits de condensation sur un ensemble de douze entrepôts frigorifiques publics) — Saint-Girons G., Gie J.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (法文) 406724

0037**冷藏室中空气分布的新系統**

(Un nouveau système de distribution d'air dans

0038

les chambres froides) — Clement P., Remy J.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (法文)

406724

0039**苏联大型冷藏仓库的建設**

(The construction of large-size refrigerated warehouses in the U. S. S. R.) — Tkachov N.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (英文)

406724

0040**調節作用中的空气致冷机**

(Les machines frigorifiques à air dans le conditionnement) — Stradelli A.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (法文)

406724

0041**海上使用的热泵**

(The heat pump in marine use) — Farmer J. D.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (英文)

406724

0042**热泵和太阳能**

(Heat pumps and solar energy) — Jordan R. C., Threlkeld J. L.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (英文)

406724

0043**北美热泵的进展**

(Heat pump progress in North America) — Penrod E. B.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (英文)

406724

0044**英国致冷运输使用干冰的有利因素**

(Factors favouring the use of dry-ice for refrigerated transport in Great Britain) — Eames T. A.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (英文)

406724

0045**快速制造冰块的新方法**

(A new process for rapid-manufacturing of block ice) — Yamada H.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (英文)

406724

- 借助冷冻使氯液化**
(Liquéfaction du chlore à l'aide du froid) — Emblik E.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 1), v. p. (法文) 406723

0046

- 高純度固体二氧化碳**
(High purity solid carbon dioxide) — Brier J. H.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (英文) 406724

0047

畜產品, 畜產工業

- 家畜产量在提高**
(Livestock production in transition) — Hodgson R. E.; Food—The yearbook of agric. 1959, 330—339 (英文) 4016378

0048

- 乳品的質量**
(La qualité des produits laitiers) — Casalis J.; Journées d'étude sur la qualité alimentaire 1^{er} partie, 1960, 159—169 (法文) 4025701

0049

- 牛奶、乳品的营养生理价值**
(The Nutritional-Physiological value of milk and dairy products) — Kon S. K.; (16th int. dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 613—642 (英文) 4041022

0050

- 牛乳的卫生管理** (选自1959年2月16—20日第333号讲义)
(Milk sanitation administration, selected lectures from course no. 333, Feb. 16-20, 1959) — Eagan H. E.; USG Publ., (Public Health Service publ. no. 728, 1959), 208p. (英文) GP 60-4385+

0051

- 汉納奶品研究协会截止至1959年3月31日的三年报告**
(The Hannah Dairy Research Institute report for the three years ended 31st March, 1959); 52p. (英文) 4029524

0052

- 乳品工艺中的腐蝕問題**
(Corrosion problems in dairy technology) — Arup H.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 301—312 (英文) 4041022

0053

- 联邦食品、藥品和化粧品法令关于牛乳和奶油的定义和标准**
(Milk and cream, definitions and standards

0054

- under Federal food, drug, and cosmetic act); USG publ., (Food and Drug Administration F. D. C. regs.—pt. 18, 1958), 4p. (英文) GP 59-436+

0055

- 測定原料牛奶中細菌指标的方法和原理**
(Methods and principles for the determination of the bacteriological quality of milk as a raw material) — Pette J. W.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 333—348 (英文) 4041022

0056

- 牛奶加工工业的工业废品指南**
(Industrial waste guide to milk processing industry); USG Publ., (Public Health Service publ. 298, 1959), 22 p. (英文) GP 59-17044+

0057

- 牛奶与奶油记录——一篇世界范围的調查报告**
(Milk and butterfat recording—A world survey) — Ashton E. D.; Commonwealth Bureau of Dairy Science and Technology tech. communication no. 3, 1956, 205p. (英文) 4018493

0058

- 奶粉的生理化学性質以及影响它們的因素**
(Propriétés physico-chimiques du lait en poudre et les facteurs les influencant) — Borgeaud P.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 207—224 (英文) 4041022

0059

- 用脫脂干牛奶添加在奶油醬和面包中**
(The fortification of batters and doughs with nonfat dried milk) — Harper L. J., Collins M. C. ...; Virginia Agric. Experiment Station tech. bull. no. 149, 1960, 60p. (英文) 4019004

0060

- 乳酪和乳酪的初乳机**
(Cheese and cheese starters) — Crawford R. J. M.; Recent advances in food science Vol. 2—processing, (Papers read at the residential Summer course, 1960/9, Glasgow), 1962, 213—223 (英文) 4037738

乳酪工业中法国致冷设备的重要性

(Importance de l'équipement frigorifique français en fromagerie) — Thévenot R., Anquez M.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (法文)

406724

0061

乳酪工业中致冷设备的技术特性

(Caractéristiques techniques de l'équipement frigorifique en fromagerie) — Thévenot R., Anquez M.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (法文)

406724

0062

連續制乳酪最新方法的优缺点

(Vor- und Nachteile der neuesten methoden zur kontinuierliche Butterherstellung) — Eisenreich L.; (16th int. dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 495—500 (英文)

4041022

0063

制酪业废料催化通气法

(Accelerated aeration process takes care of dairy wastes); Research Achievement Sheet R. A. S. no. 194, 1958, 2p. (英文)

4019065

0064

干酪香味

(Cheese flavor)—Kosikowski F. V.; PB Rept.: Nat. Academy of Sciences Nat. Research Council, (Chemistry of natural food flavors—a symp., 1957/5), 133—144 (英文)

PB 130202

0065

酸性发展对干酪性质的影响

(The effect of the acid development on properties of cheese)—Solberg P.; (16th int. dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 191—202 (英文)

4041022

0066

制造无皮干酪的发展水平和将来研究发展工作的重点

(Der stand der Entwicklung der Herstellung von rindenlosem Käse und die Schwerpunkte der zukünftigen Forschungs- und Entwicklung-sarbeit) — Schulz M. E.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 511—519 (英文)

4041022

0067

鸡蛋和鸡的质量

(La qualité des oeufs et des poulets)—Péro R.; Journées d'étude sur la qualité alimentaire 1^{er} partie, 1960, 148—158 (法文)

4025701

0068

全壳蛋涂油冷藏的实际方法

(Méthode pratique de huilage des oeufs en coquille destinés à l'entreposage frigorifique) — Fesq J., Pau J.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (法文)

406724

0069

貯藏条件对干鸡蛋产品质量的影响

(Влияние условий хранения на качество сухих яйцепродуктов)—Подлегаев М. А. ...; Технология птицепродуктов и промышленное птицеводство. (Тр. Всесоюзного н.-и. ин-та птицепромышленности, том 5), 1954, 78—85 (俄文)

208623

0070

蛋白和蛋黄的最佳烘焙制度

(Оптимальные режимы сушки яичного белка и желтка) — Панкова Ф. И., Старикова Л. П.; Технология птицепродуктов и промышленное птицеводство. (Тр. Всесоюзного н.-и. ин-та птицепромышленности, том 5), 1954, 61—66 (俄文)

208623

0071

肉的科学问题

(Meat-Scientific considerations)—Callow E. H.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (英文)

406724

0072

1951年12月18—20日肉类生产科学会议

(Journées scientifiques de la production de la viande, 1951/12/18-20); Les Journées Scientifiques du Centre National de Coordination des Études et Recherches sur la Nutrition et L'alimentation 4, 1952, 548p. (法文)

4010508

0073

法国肉类生产消费的变化情况

(Évolution de la production et de la consommation de la viande en France) — Protin R.; (Journées sci. de la production de la viande, 1951/12/18-20), 1952, 13—30 (法文)

4010508

0074

- 0075**
 法国肉类消费量的研究
 (Contribution à l'étude de la consommation humaine de la viande en France) — Trémolières J., Claudian J.; (Journées sci. de la production de la viande, 1951/12/18-20), 1952, 31—118 (法文) 4010508
- 0076**
 肉类質量的客觀檢驗
 (Objective tests for quality in meat) — Hammond J.; (Journées sci. de la production de la viande, 1951/12/18-20), 1952, 119—132 (英文) 4010508
- 0077**
 在牲畜飼養中肉類及副產品的利用
 (L'utilisation de la viande et de ses sous-produits dans l'alimentation des animaux) — Ferrando R.; (Journées sci. de la production de la viande, 1951/12/18-20), 1952, 353—374 (法文) 4010508
- 0078**
 不合規格的肉的利用
 (Les viandes insuffisantes. Leur utilisation) — Roux P.; (Journées sci. de la production de la viande, 1951/12/18-20), 1952, 525—548 (法文) 4010508
- 0079**
 氣候和肉的生产
 (Climat et production de viande) — Pagot J.; (Journées sci. de la production de la viande, 1951/12/18-20), 1952, 255—266 (法文) 4010508
- 0080**
 肉類生产的外部生理因素: 营养
 (Un facteur physiologique externe de la production de la viande: l'alimentation) — Delage J.; (Journées sci. de la production de la viande, 1951/12/18-20), 1952, 223—254 (法文) 4010508
- 0081**
 不合規格的肉的定义及其特征
 (Les viandes insuffisantes. Définition et caractéristiques) — Lombard C.; (Journées sci. de la production de la viande, 1951/12/18-20), 1952, 497—514 (法文) 4010508
- 0082**
 不合規格的肉
 (Viandes insuffisantes) — Leblois C.; (Journées sci. de la production de la viande, 1951/12/18-20), 1952, 477—496 (法文) 4010508
- 0083**
 屠宰業对某种牲畜价值的估評方法
 (Méthodes d'appréciation de la valeur d'un animal de boucherie) — Charlet P., Février R.; (Journées sci. de la production de la viande, 1951/12/18-20), 1952, 133—158 (法文) 4010508
- 0084**
 保証屠宰場不出售不合規格的肉
 (La garantie dans les ventes d'animaux de boucherie dont la viande est saisie pour insuffisance) — Robin V.; (Journées sci. de la production de la viande, 1951/12/18-20), 1952, 515—524 (法文) 4010508
- 0085**
 屠宰場肉類質量的几个問題
 (Quelques aspects de la qualité des viandes de boucherie) — Dumont B. L.; Journées d'étude sur la qualité alimentaire 1^{er} partie, 1960, 137—147 (法文) 4025701
- 0086**
 对猪屠宰后的軀体的估价
 (Pig carcass evaluation) — Harrington G.; Commonwealth Bureau of Animal Breeding and Genetics, tech. communication no. 12, 1958, 107p. (英文) 4019303
- 0087**
 家兔屠宰加工的機械化
 (Механизация процесса боенской обработки кроликов) — Тихомиров А. Е. ...; Технология птицепродуктов и промышленное птицеводство. (Тр. Всесоюзного н.-и. ин-та птицепромышленности, том 5), 1954, 54—60 (俄文) 208623
- 0088**
 用冷藏器貯藏时家禽肉的變質
 (Качественные изменения мяса птицы при хранении на холодильниках) — Кустова Л. И. ...; Технология птицепродуктов и промышленное птицеводство. (Тр. Всесоюзного н.-и. ин-та птицепромышленности, том 5), 1954, 67—77 (俄文) 208623
- 0089**
 保証提供質量好而又干淨的肉類
 (To assure good, clean meat) — Miller A. R.; Food—The yearbook of agric. 1959, 340—343 (英文) 4016378

0090

美国选择的牛肉香味的研究情况和美国牛排的商业削减

(Study on development of beef flavor in U. S. choice and U. S. commercial cuts of sirloin)—Caul J. F.; PB Rept.: Nat. Academy of Sciences Nat. Research Council, (Chemistry of natural food flavors—a symp., 1957/5), 152—166 (英文) PB 130202

0091

对鲜肉和家禽辐照进行的某些观察

(“Some observations on the irradiation of fresh meat and poultry”) — Thornley M. J., Hannan R. S. …; (Symp. on processing of foods with ionizing radiations, 1957/9/26—27, Camb.), 22—27 (英文) 4012571

0092

对买卖新鲜家禽进行的质量检验

(Quality control in marketing fresh poultry)—Shrimpton D. H.; Dept. of Sci. and Industrial Res. Food Investigation tech. paper no. 7, 1959, 25p. (英文) 4049405

印刷, 出版, 书業

0093

捷克的印刷技术

(Полиграфическая техника Чехословакии) — Таль Г. А.; (ЦИНТИмаш, Серия 10 Полиграфическое машиностроение), 1962, 20 (俄文) 2013306

0094

商业印刷业1959年展望与1958年回顾

(Commercial printing industry, outlook for 1959 and review of 1958); USG Publ., (Business and Defense Services Administration ER-58-34, 1958), 4 p. (英文) GP 59-1438

0095

期刊业1959年展望与1958年回顾

(Periodicals industry, outlook for 1959 and review of 1958); USG Publ., (Business and Defense Services Administration ER-58-35, 1958), 7 p. (英文) GP 59-1439

0096

在印刷接触位置上的滑动

(Скольжение в зоне печатного контакта)—Тюрин А. А.; (Научные труды Московского полиграфического ин-та Министерства высшего образования, сборник 4), 1956, 94—102 (俄文) 208622

0097

图书业1959年展望与1958年回顾

(Books industry, outlook for 1959 and review of 1958); USG Publ., (Business and Defense Services Administration ER-58-33, 1958), 5p. (英文) GP 59-1437

0098

报纸发行业1959年展望与1958年回顾

(Newspaper publishing industry, outlook for 1959 and review of 1958); USG Publ., (Business and Defense Services Administration ER-58-32, 1958), 5 p. (英文) GP 59-1436

发酵, 酿造, 饮料, 嗜好品

0099

对微生物学在一个新加工方法中应用成功的数据的讨论

(“Discussion of microbiological criteria of success in a new process”) — Ingram M.; (Symp. on processing of foods with ionizing radiations, 1957/9/26—27, Camb.), 22 (英文) 4012571

0100

发酵工业及其在化学工业中之地位, 和竞争的可能性

(Les industries des fermentations, leur place

dans l'industrie chimiques et leurs possibilites de concurrence)—Jansen M.; Biochimie et microbiologie du sucre, (9^e assemblée de la commission int. technique de sucrerie de betterave (C. I. T. S.)1955, Bruxelles), 56—64 (法文) 407915

0101

微生物抑制剂

(Microbial inhibitors)—Tarr H. L. A.; Chemical and biological hazards in food, (Proc. of the int. symp. on food protection, 1962/5/10—12, Ames, Iowa), 202—223 (英文) 4041013

- 0102**
 酵母細胞內壁的絮凝性結構
 (Floculence et structure de la paroi cellulaire de la levure) — Masschelein Ch., Deverux A.; (European Brewery Convention—Proc. of the cong., 1957/5, Copenhagen), 194—211 (法文) 406467
- 0103**
 酵母的种族和啤酒的質量
 (Heferassen und Bierqualität) — Rokita W.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 84—89 (德文) 4010023
- 0104**
 用中和的氨水进行水解物的发酵
 (Сбраживание гидролизата, нейтрализованного аммиачной водой) — Райцева М. К.; Целлюлозно-бумажная, гидролизная и лесохимическая промышленность. (Н.-т. информация, сб. 11—12), 1962, 76—80 (俄文) 2014070
- 0105**
 发酵曲线及酵母的絮凝作用
 (Courbe de fermentation et floculation de la levure) — de Clerck J., van Roey G.; (European brewery convention, 1951, Brighton), 1959, 120—126 (法文) 4010022
- 0106**
 法国经济中的食用酵母
 (La levure-aliment dans l'économie française) — Jacquot R., Birolaud P.; (9^e cong. int. industrie agricole, 1952/5/27-6/1, Roma), 25p. (法文) 403123
- 0107**
 酒精发酵和酵母增殖的研究以便生产食用酵母使某些农产品得到充分利用
 (Etude des fermentations alcooliques et des développements de levures visant la meilleure valorisation de quelques produits agricoles par la levure-aliment) — Lefrançois L.; (10^e cong. int. des industries agricoles, 1954/5/30-6/6, Madrid), 11p. (法文) 403114
- 0108**
 发酵粉与焙烤化学品的发展与应用
 (Development and use of baking powder and baking chemicals) — Bailey L. H.; U. S. Dept. of Agric. circular № 138, 1940, 17p. (英文) 4047269
- 0109**
 用一架小型的发酵设备根据其发酵的性能决定酿造酵母的特性
 (Die Charakterisierung von Brauereihefen nach ihren Gäreigenschaften mittels einer neuen Kle-
 ingärapparatur) — Piendl A.; Dissertation, (Technische Hochschule München, 1960), 93p. (德文) 4026418
- 0110**
 发酵桶的改装
 (Реконструкция бродильного чана) — Гадалев Н. П.; Целлюлозно-бумажная, гидролизная и лесохимическая промышленность. (Н.-т. информация, сб. 11—12), 1961, 38—40 (俄文) 2014070
- 0111**
 关于野生酵母经过培养成为酒酸味的麦芽汁的方法
 (Über den Nachweis wilder Hefen durch Kultur in weinsaurer Würze) — Windisch S.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 69—83 (德文) 4010023
- 0112**
 消费者对于食品添加剂应该了解些什么
 (What consumers should know about food additives); USG Publ., (Food and Drug Administration, Leaflet 10, 1961), 12p. (英文) GP 61-7448+
- 0113**
 用于某些工业发酵方面的高堆充气法的研究
 (Studies on the high-heap aeration process as applied to some industrial fermentations-I) — Terui G., Shibasaki I. ...; Technology rept. of the Osaka U. Vol. 7, № 256, 1957, 215—233 (英文) 4044577
- 0114**
 微生物制酪
 (Dairy microbiology) — Foster E. M., Nelson F. E. ...; 1957, 492p. (英文) 4014520
- 0115**
 酿酒科学通报
 (Bulletin of brewing science Vol. 3, 1957) — Brewing Sci. Res. Inst.; 75p. (英文) 404315
- 0116**
 应用数学统计方法计算酒类结构
 (Application of mathematical-statistical methods in evaluating the composition of wines) — Ferenzi S., Tuzson I.; Szőlészeti Kutató Intézet Évkönyve Vol. 11, fasc. 2, 1952—57, 1958, 96p. (匈牙利文) 4023196
- 0117**
 酿酒学上的冷冻, 酿造时最适宜的温度
 (Le Froid en Oenologie, Températures optima de vinification) — Nègre E., Marteau G.; (Congrès International des Industries Agricoles: Madrid 1954), 15p. (法文) 403187

0118
欧洲酿酒厂协会分析委员会

(The Analysis Committee of the European Brewery Convention)—Bishop L. R.; (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 217—219 (英文) 4048417

0119
在印度造酒厂中用仪器设备进行的过程控制

(Process control in Indian distilleries by instrumentation)—Shkula J. P., Tewari K. S.; (Proc. of the 9th cong. of the Int. Soc. of Sugar Cane Technologists, 1956/1/6-2/2, India: Vol. 2), 513—519 (英文) 4025187

0120
生物的、化学的、物理的方法对甜葡萄酒的稳定作用

(Stabilisation des vins doux par tous procédés physiques, chimiques et biologiques); (9^e Cong. Int. de la Vigne et du Vin, 1959/10/8-15, Alger, Palais Carnot: Section 2—Thème A), v. p. (法文) 4025157

0121
葡萄酒中使用配合硫酸酐的防腐剂以取代硫酸酐 (Emploi des antiseptiques dans les vins en association avec l'anhydride sulfureux en vue du remplacement de ce dernier) — Marino E. F., Bousquet R. ...; (10^e cong. int. de la vigne et du vin, 1962/9/13-18, Tbilissi; Rapports et communications: Section "Vinification"), 3—113 (法文) 4048933

0122
啤酒氧化作用的机理

(Sur le mécanisme de l'oxydation des bières)—Urien E., Chapon L. ...; (European Brewery Convention - Proc. of the cong., 1957/5, Copenhagen), 281—298 (法文) 406467

0123
啤酒的氨基酸的结合形式

(Les formes combinées des acides aminés de la bière)—Biserte G., Pique M.-T. ...; (European Brewery Convention -Proc. of the cong., 1957/5, Copenhagen), 127—140 (法文) 406467

0124
啤酒的扩大营养生理试验

(Weitere ernährungsphysiologische Versuche mit Bier)—Schlie I.; (European Brewery Convention-Proc. of the cong., 1957/5, Copenhagen), 363—369 (德文) 406467

0125
啤酒蛋白质的胶束体积和性质, 与胶体稳定性和泡沫含量的关系

(Nature et grandeur micellaire des protéines de la bière. Relations avec la stabilité colloïdale et la tenue de mousse)—le Corvaisier M.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 342—254 (法文) 4010023

0126
欧洲啤酒会议分析委员会

(The analysis committee of the European brewery convention) — Bishop L. R.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 267—270 (英文) 4010023

0127
酒花的苦味酸的研究

(Contribution à l'étude des acides amers du houblon)—David S.; (European brewery convention, 1951, Brighton), 1959, 235—240 (法文) 4010022

0128
啤酒酿造过程中类脂物和核酸的混合

(Sur les complexes d'acides nucléiques et de lipides au cours du brassage) — Äyräpää T.; (European Brewery Convention-Proc. of the cong., 1957/5, Copenhagen), 113—122 (法文) 406467

0129
抑制剂对啤酒冷混浊影响的研究

(Recherche de l'effet d'inhibiteurs sur le trouble au froid de la bière)—Lontie R., Vancraenenbroeck R.; (European Brewery Convention-Proc. of the cong., 1957/5/, Copenhagen), 11—21 (法文) 406467

0130
啤酒花的组成及其在酿造中转变的研究

(Recherches sur les constituants du houblon et leurs transformation au brassage) — David S., Duchemin J.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 128—133 (法文) 4010023

0131
离析出的大麦胚芽的作用

(Le comportement des embryons isolés d'orge) —Massart L.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 168—171 (法文) 4010023

0132
酿造液中的硝酸盐对麦芽汁和啤酒生产过程的影响

(Der Einfluss der Nitrate des Brauwassers auf den Herstellungsprozess von Würze und Bier)—Diemer H.; Dissertation, (Technische Hochschule München, 1960), 105 p. (德文) 4026447

0133
 对大麦休眠期的研究
 (Contribution à l'étude de la dormance de l'orge)—Urien E., Chapon L.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 172—202 (法文) 4010023

0134
 麦芽、麦芽汁及啤酒中胺的形成
 (Vorkommen und Bildung von Aminen in Malz, Würze und Bier)—Drews B., Just F. ...; (European Brewery Convention-Proc. of the cong., 1957/5, Copenhagen), 167—172 (德文) 406467

0135
 大麦皮酿造工艺的意义
 (Die brautechnologische Bedeutung der Gerstenspelze) — Schuster K., Krauss G.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 233—260 (德文) 4010023

0136
 某些品种的大麦在制麦芽中的細胞活性, 单糖及其作用
 (Activité cytotique, sucres libres et comportement au maltage de quelques variétés d'orge) — van Roey G., Hupé J.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 158—167 (法文) 4010023

0137
 用硬度計对麦芽的測定
 (Appréciation des malts à l'aide du scléromètre) — Urien E., Barriol J. ...; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 212—222 (法文) 4010023

0138
 关于大麦和麦芽的解朊酶的扩大研究
 (Weiters studien über die proteolytischen Enzyme von Gerste und Malz)—Kringstad H., Killhovd J.; (European Brewery Convention-Proc. of the cong., 1957/5, Copenhagen), 67—71 (德文) 406467

0139
 大麦和麦芽的解朊酶及解朊麦芽的热稳定性
 (Über die proteolytischen Enzyme von Gerste und Malz und die Hitzestabilität der proteolytischen Malzenzyme) — Kringstad H., Olsen J.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 318—323 (德文) 4010023

0140
 制麦芽用的大麦的种子貯存的改进
 (Improvement of seed stocks of malting barley

varieties) — Horne F. R.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 261—266 (英文) 4010023

0141
 麦汁的 pH 值是确定酿酒方式的有效的补充測定方法
 (Le pH des moûts est une détermination complémentaire utile pour préciser le mode de vinification) — Nègre E.; (Congrès International des Industries Agricoles: Madrid 1954), 9p. (法文) 403188

0142
 从麦芽汁到啤酒过程中硫化物的平衡試驗
 (Versuche zur Bilanzierung der Schwefelverbindungen von der Würze bis zum Bier) — Kleber W., Lampl P.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 290—297 (德文) 4010023

0143
 Kongress 麦芽汁和特殊成份的渾浊度 对酿造工艺的意义
 (Der Trübungsgrad der Kongresswürze und der Spelzenanteil in ihrer brautechnischen Bedeutung) — Krauss G.; (European Brewery Convention-Proc. of the cong., 1957/5, Copenhagen), 327—348 (德文) 406467

0144
 酿造过程中的蛇麻苦質
 (Über die Hopfenbitterstoffe während des Brauprozesses)—Brohult S., Steninger M. ...; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 134—138 (德文) 4010023

0145
 从麦芽汁到啤酒的过程中硫化物的平衡研究, 第Ⅱ部分, 主发酵和后发酵过程中硫化氢的形成
 (Versuche zur Bilanzierung der Schwefelverbindungen von der Würze bis zum Bier. II. Teil Die Bildung von Schwefelwasserstoff während der Haupt- und Nach-gärung) — Kleber W., Lampl P.; (European Brewery Convention-Proc. of the cong., 1957/5, Copenhagen), 377—383 (德文) 406467

0146
 在混酒和下酒过程中的损失
 (Freintes au cours du brassage et du soutirage) — Maringe A.; (European brewery convention, 1951, Brighton), 1959, 256—284 (法文) 4010022

- 0147**
啤酒大麦蛋白质萃取和分裂的新方法
(Nouvelles méthodes d'extraction et de fractionnement des protéines de l'orge) — Rondelet J., Lontie R.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 90—97 (法文)
4010023
- 0148**
圣拉斐尔县的酿造法的研究
(Contribución al estudio zimotécnico del departamento san rafael) — Vega R.; Universidad Nacional de Cuyo Boletín técnico, № 16, 1955, 65p. (西班牙文)
4049132
- 0149**
在测定后发酵度时麦芽汁和啤酒中碳水化合物的发酵
(Die Kohlehydratvergärung in Würze und Bier bei Endvergärungsgradbestimmungen) — Stöckli A.; (European Brewery Convention -Proc. of the cong., 1957/5, Copenhagen), 212—221 (德文)
406467
- 0150**
经过平板式巴氏杀菌器处理的啤酒的装瓶及稳定的经验
(Erfahrungen mit den Abfüllen und der nachfolgenden Stabilität des plattenpasteurisierten Bieres) — Jonsson A.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 324—329 (德文)
4010023
- 0151**
啤酒泡沫泡体大小对其稳定性的影响
(Influence de la grosseur des bulles de mousse sur sa stabilité) — de Clerck J., de Dijcker G.; (European Brewery Convention-Proc. of the cong., 1957/5, Copenhagen), 43—50 (法文)
406467
- 0152**
各种乙醇和酯对泡沫的影响
(Einfluss verschiedener Alkohole und Ester auf den Schaum) — Lienert H.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 282—289 (德文)
4010023
- 0153**
在瓶装啤酒中铁对氧气的互换及浑浊过程的影响
(Der Einfluss des Eisens auf den Sauerstoffumsatz und Trübungsverlauf im Flaschenbier) — Silbereisen K., Wittmann G.; (European Brewery Convention-Proc. of the cong., 1957/5, Copenhagen), 263—280 (德文)
406467
- 0154**
灌瓶时的成本因素
(Die Kostenfaktoren bei der Flaschenfüllung) — Kutter F.; (European brewery convention, 1951, Brighton), 1959, 292—315 (德文)
4010022
- 0155**
水 (附参考书目)
(Water (with bibliography)) — MacMillan R. T.; USG Publ., (Mines Bureau, 1960), 11p. (英文)
GP 60-8775
- 0156**
海水软化应用的研究
(Applied research) — Strobel J. J.; PB Report, (Proc. of the conf., on saline water conversion, 1962/3/28, Wash.), 38—39 (英文) PB 181322
- 0157**
去盐——一种吸引人的挑战
(Desalting—A fascinating challenge) — Slowter E.; PB Report, (Proc. of the conf., on saline water conversion, 1962/3/28, Wash.), 40—47 (英文)
PB 181322
- 0158**
以致冷方法从海水中萃取食用水
(The extraction of potable water from salt water by the refrigeration method) — Curran H. M.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (英文)
406724
- 0159**
制造葡萄汁的现代方法
(Méthodes modernes d'élaboration des jus de raisins); (9^e Cong. Int. de la Vigne et du Vin, 1959/10/8-15, Alger, Palais Carnot: Section 2-Thème B), v. p. (法文)
4025158
- 0160**
果汁和浆果汁的过滤
(Фильтрация плодовых и ягодных соков) — Фан Юнг А. Я.; Обмен опытом в области консервного производства СССР в области консервного производства СССР и стран народной демократии, сб. 1. 1959, 153—159 (俄文)
208910
- 0161**
高聚合物果胶及其脱酯化
(High-polymer pectins and their deesterification) — Baker G. L.; Advances in food res. Vol. 1, 1948, 395—428 (英文)
4014091

有关巧克力与可可产品的要求比較
(Comparison of the requirements concerning Chocolate and Cocoa products)—Kappeller K.; (Assemblée générale des membres de l'Office Int. du Cacao et du Chocolat, 1955/4/18-20, Amsterdam; Compte rendu officiel), 329—442 (英文) 409684

国际巧克力和可可制造商会議
(Congrès international des fabricants de chocolat et de cacao, 1950/9/18-23, Lausanne; Compte rendu officiel), 375p. (法文) 409682

1955年4月18—20 阿姆斯特丹国际巧克力和可可机构成員大会的正式报告
(Assemblée générale des membres de l'Office International du Cacao et du Chocolat, 1955/4/18-20, Amsterdam; Compte rendu officiel), 832p. (法文) 409684

巧克力与可可产品的集体广告
(Collective publicity for chocolate and cocoa products)—Pertica L.; (Assemblée générale des membres de l'Office Int. du Cacao et du Chocolat, 1955/4/18-20, Amsterdam; Compte rendu officiel), 733—736 (英文) 409684

专为巧克力而設的一个集体宣传机构——法国的实验
(A collective propaganda in favour of chocolate.—The French Experiment)—Douillet M.; (Assemblée générale des membres de l'Office Int. du Cacao et du Chocolat, 1955/4/18-20, Amsterdam; Compte rendu officiel), 737—746 (英文) 409684

在新独立国家中推广可可种植的建议
(Suggestions en vue de donner une impulsion aux plantations de cacao dans de nouveaux pays)—Voelcker O. J.; (Assemblée générale des membres de l'Office Int. du Cacao et du Chocolat, 1955/4/18-20, Amsterdam; Compte rendu officiel), 549—562 (法文) 409684

世界可可的现状
(La situation mondiale du cacao)—Cadbury P. -S.; (Assemblée générale des membres de l'Office Int. du Cacao et du Chocolat, 1955/4/18-20, Amsterdam; Compte rendu officiel), 443—

468 (法文) 409684

国际巧克力和可可制造商会議
(Congrès international des fabricants de chocolat et de cacao, 1950/9/18-23, Lausanne: Vol. préparatoire) 512p. (法文) 409683

可可价格的提高
(Prix élevés des cacaos)—Rolin H.; (Assemblée générale des membres de l'Office Int. du Cacao et du Chocolat, 1955/4/18-20, Amsterdam; Compte rendu officiel), 575—648 (法文) 409684

美国消費市場上可可价值提高的影响
(Les effets des prix élevés du cacao sur la consommation aux Etats-Unis)—Spiller C.; (Assemblée générale des membres de l'Office Int. du Cacao et du Chocolat, 1955/4/18-20, Amsterdam; Compte rendu officiel), 649—658 (法文) 409684

刚果的可可
(Le Cacao au Congo Belge)—Staner P.; (Assemblée générale des membres de l'Office Int. du Cacao et du Chocolat, 1955/4/18-20, Amsterdam; Compte rendu officiel), 563—574 (法文) 409684

巧克力消費及消費稅的影响
(The consumption of chocolate and the effect of taxation on consumption)—Haavardsholm O.; (Assemblée générale des membres de l'Office Int. du Cacao et du Chocolat, 1955/4/18-20, Amsterdam; Compte rendu officiel), 705—728 (英文) 409684

可可, 牛油及其在巧克力工业中的重要性
(Cocoa, butter and its importance in the chocolate industry)—Nederlandse Cacaoven Cacaoprductenvereniging; (Assemblée générale des membres de l'Office Int. du Cacao et du Chocolat, 1955/4/18-20, Amsterdam; Compte rendu officiel), 675—704 (英文) 409684

咖啡化学
(Chemistry of coffee)—Lockhart E. E.; PB Rept.: Nat. Academy of Sciences Nat. Research Council, (Chemistry of natural food flavors—A symp., 1957/5), 174—191 (英文) PB 130202

- 用密封容器包装咖啡
(Packaging of coffee in hermetically sealed containers)—Piraudeau G.; Metal Box Co. Ltd. Res. Dept. tech. communication. № 19, 1951, 11p. (英文) 407515 **0176**
- 茶叶的新酰胺
(О новом амиде в чае)—Попов В. Р.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 163—166 (俄文) 208582 **0177**
- 确定茶叶含氮量的方法
(О методе определения содержания аммиака в чае)—Попов В. Р.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 182—188 (俄文) 208582 **0178**
- 在各加工阶段上从茶叶内析出的鞣酸盐剂的色层分离研究
(Хроматографическое исследование препаратов танина, выделенных из чайного листа на разных стадиях его переработки)—Кобахидзе Ш. К.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 196—199 (俄文) 208582 **0179**
- 茶叶含糖量的測定
(Определение содержания сахаров в чайном листе)—Бардинская М. С.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 189—195 (俄文) 208582 **0180**
- 茶叶作物的鞣质组份
(Состав комплекса дубильных веществ чайного растения)—Запрометов М. Н.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 114—132 (俄文) 208582 **0181**
- 阿塞拜疆茶叶的生物化学性能与工艺特性
(Биохимическая и технологическая характеристика азербайджанского чая)—Багиров А. Ю.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 74—88 (俄文) 208582 **0182**
- 克拉斯诺达尔边区茶叶的生物化学性能
(Биохимическая характеристика чайного листа Краснодарского края)—Бровченко М. И.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 42—51 (俄文) 208582 **0183**
- 中华人民共和国各类茶叶的生产
(Производство разных видов чая в Китайской Народной Республике)—Джемухадзе К. М.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 98—105 (俄文) 208582 **0185**
- 用紙上色层分离法研究格鲁吉亚和印度茶叶的氨基酸
(Исследование свободных аминокислот в листьях грузинского и индийского чая методом хроматографии на бумаге)—Бокучава М. А., Попов В. Р.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 111—113 (俄文) 208582 **0186**
- 关于茶叶原料的评价问题
(К вопросу об объективной оценке чайного сырья)—Джемухадзе К. М.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 89—97 (俄文) 208582 **0187**
- 越南民主共和国茶叶原料的鞣质
(Дубильные вещества чайного сырья Демократической Республики Вьетнам)—Джемухадзе К. М., Милешко Л. Ф.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 106—110 (俄文) 208582 **0188**
- 綠茶的香料
(Об ароматических веществах зеленого чайного листа)—Чантурия О. Д.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 167—175 (俄文) 208582 **0189**
- 关于呼吸与茶叶发酵之关系
(О связи дыхания с ферментацией чая)—Шуберт Т. А.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 149—158 (俄文) 208582 **0190**
- 关于聚酚氧化酶和过氧化物酶转变为茶叶鞣质的作用
(О роли полифенолоксидазы и пероксидазы в превращении дубильных веществ чайного листа)—Тедешвили Н. Д.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 143—148 (俄文) 208582 **0191**
- 在地理条件影响下茶叶氧化酶活性的改变
(Изменение активности окислительных ферментов чайного листа под влиянием географического фактора)—Бузун Г. А.; Биохимия чайного производства, сб. 7. 1959, 159—162 (俄文) 208582

食 品 工 業

- 0192**
食品的組成
 (The composition of foods)—McCance R. A., Widdowson E. M.; Privy Council Medical Res. Council special rept. series № 297, 1960, 252p. (英文) 4023127
- 0193**
食品的級位意味着什么
 (What grades mean)—Lennartson R. W.; Food—The yearbook of agric. 1959, 344—352 (英文) 4016378
- 0194**
各地区食品工业的最近成就与展望
 (Recent achievements and prospects in the different areas of the food industry)—Job A., Yerna R. ...; (4th int. cong. on food distribution, 1959/6/22-26, Lausanne: Vol. 2. General report), 97—110 (英文) 4018188
- 0195**
广島县食品工业試驗所报告第1号
 (廣島縣食品工業試驗場報告第1号); 1953, 1—70 (日文) 301662
- 0196**
1961年度食品工业試驗所年报
 (食品工業試驗場年報昭和36年度); 1—9 (日文) 301987
- 0197**
学徒工訓練——产生較好养护力学的一种途径
 (Apprentice training—One approach to producing better maintenance mechanics)—Reed H. M. Jr., Fisk E. G.; (17th engineering conf., 1962/10/15-18, Montreal, Quebec), 73—76 (英文) 4044557
- 0198**
銷售、質量与成本
 (Marketing, quality and cost)—Pentzer W. T.; Food—The yearbook of agric. 1959, 408—417 (英文) 4016378
- 0199**
克拉斯諾达尔食品工业学院論文集
 (Труды Краснодарского института пищевой промышленности, Сборник работ механического факультета, вып. 22); 1961, 45 (俄文) 2014858
- 0200**
联邦貿易委員會
 (The federal trade commission)—Stowe S. F.; Food—The yearbook of agric. 1959, 441—443 (英文) 4016378
- 0201**
工程与設計: 食品服务机构
 (Engineering and design: Food-service facilities); USG Publ., (Engineers Corps manuals EM-1110-3-201, 1959), 31p. (英文) GP 59-12605+
- 0202**
营养和食品化学
 (Ernährung und Lebensmittelchemie); (Originalbericht der Diskussionstagung der Chemischen Gesellschaft in der DDR, 1954/5/6-7, Berlin), 1955, 101p. (德文) 4010363
- 0203**
食品化学中的自动化
 (Automatisierung in der Lebensmittelchemie) — Schink H.; Neue Technik № 2, (2. Int. Fachmesse und Fachtagungen für Laboratoriumstechnik, Messtechnik und Automatik in der Chemie, 1962/10/15-20, Basel, Schweiz), 82—91 (德文) 4043220
- 0204**
在香味研究中, 我們干什么?
 (Where we stand today in flavor research) — Haagen-Smit A. J.; PB Rept.: Nat. Academy of Sciences Nat. Research Council, (Chemistry of natural food flavors—A symp., 1957/5), 192—200 (英文) PB 130202
- 0205**
天然食品香味化学——一次座談会, 1957/5
 (Chemistry of natural food flavors—A symposium, 1957/5)—Mitchell J. H. Jr., Leinen N. J. ...; PB Rept., (Nat. Academy of Sciences Nat. Research Council), 200p. (英文) PB 130202
- 0206**
后勤部对香味的兴趣
 (Interest of the Quartermaster Corps in flavor) — Tressler D. K.; PB Rept.: Nat. Academy of Sciences Nat. Research Council, (Chemistry of natural food flavors—A symp., 1957/5), 2 (英文) PB 130202

0207

香味数量与質量特質的測定

(Measurement of the quantitative and qualitative attributes of flavor)—Pilgrim F. J., Schutz H. G.; PB Rept.: Nat. Academy of Sciences Nat. Research Council, (Chemistry of natural food flavors—A symp., 1957/5), 47—57 (英文) PB 130202

0208

味覚机制的事实和理論

(Facts and theory on the mechanism of taste and odor perception) — Beidler L. M.; PB Rept.: Nat. Academy of Sciences Nat. Research Council, (Chemistry of natural food flavors—A symp., 1957/5), 7—46 (英文) PB 130202

0209

香味正在形成一門科学

(The emerging science of flavor) — Peterman J. D.; PB Rept.: Nat. Academy of Sciences Nat. Research Council, (Chemistry of natural food flavors—A symp., 1957/5), 1 (英文) PB 130202

0210

香味研究的重要性

(The importance of flavor research)—Mrak E. M.; PB Rept.: Nat. Academy of Sciences Nat. Research Council, (Chemistry of natural food flavors—A symp., 1957/5), 3—6 (英文) PB 130202

0211

食品的加香

(Zur Aromatisierung der Lebensmittel) — Arnold W.; Ernährung und Lebensmittelchemie, (Originalbericht der Diskussionstagung der Chemischen Gesellschaft in der DDR, 1954/5/6-7, Berlin), 1955, 66—70 (德文) 4010363

0212

热对食品內維生素 B₁ 的破坏

(The thermal destruction of vitamin B₁ in food) — Farrer K. T. H.; Advances in food research, Vol. 6, 1955, 257—313 (英文) 4014095

0213

維生素食品

(Die Vitaminierung der Lebensmittel)—Rauscher K.; Ernährung und Lebensmittelchemie, (Originalbericht der Diskussionstagung der Chemischen Gesellschaft in der DDR, 1954/5/6-7, Berlin), 1955, 96—101 (德文) 4010363

0214

通过漂白、澄清和过滤以純化食品

(Schönung von Lebensmitteln durch Bleichen, Klären und Filtrieren) — Letzig E.; Ernährung und Lebensmittelchemie, (Originalbericht der Diskussionstagung der Chemischen Gesellschaft in der DDR, 1954/5/6-7, Berlin), 1955, 59—65 (德文) 4010363

0215

卫生控制。(I)。食品工厂用

(Sanitation control. I. In food plants)—Monta A. J.; Techniques of plant maintenance and engineering, Vol. 11, (Proc. of the 1960 National plant maintenance and engineering show, 1960/1, Phil.), 109—110 (英文) 4030234

0216

集体单位食品質量的檢驗

(Le contrôle de la qualité alimentaire dans les grandes collectivités)—Prost J. -Ch.; Journées d'étude sur la qualité alimentaire 1^{er} partie, 1960, 176—184 (法文) 4025701

0217

預冷却

(Precooling)—Thévenot R.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 1), v. p. (英文) 406723

0218

热絕緣和热工仪表的最近发展

(Some recent developments in thermal insulation and instrumentation)—Griffiths E.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 1), v. p. (英文) 406723

0219

冷冻食品的微生物問題

(Microbiological problems of frozen food products)—Borgstrom G.; Advances in food research, Vol. 6, 1955, 163—230 (英文) 4014095

0220

食品工业和冷冻技术的发明創造, 1963年第31期 (Inovații în industria alimentară și tehnica frigului 31)—Institutul de Documentare Tehnică; 1963, 48p. (羅馬尼亚文) 4049331

0221

致冷实验室的設備和任务

(Tasks and equipment of refrigeration laboratories) — Nesselmann K.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: Vol. 2), v. p. (英文) 406724