

CONTENTS

INHALT CONTEND	1
Zur Technologie der Fruchtsaftkonzentrate La Technologie des Jus de Fruits Concentres The Technology of Fruit Juice Concentrates W. Pilnik Landwirtschaftliche Hochschule, Abteilung für Lebensmittel wissenschaft, Wageningen	
FRUCHTSAFTKONZENTRATE	19
H. U. Daepf Schweizerischer Obstverband, Zug	
STAND DER TECHNOLOGIE VON KERNOBSTSAFTKONZENTRATEN	43
J. Weiss Höhere Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg bei Wien	
TRAUBENSAFTKONZENTRATE	57
K. Wucherpfennig Institut für Weinchemie and Getrankeforschung der Hessischen Forschungsanstalt für Wein-, Obst-, and Gartenbau in Geisenheim/Rhein	
DIE VERHINDERUNG DER WEINSTEINAUSSCHIEDUNG BEIM KONZENTRIEREN VON TRAUBENSAFT MIT HILFE DER ELEKTRODIALYSE	73
C. Peri, C. Pompei Istituto di Tecnologia Alimentari, University di Milano, Milano	
ORANGE JUICE CONCENTRATION BY REVERSE OSMOSIS: RETENTIONS, PERMEATION RATE AND ECONOMY OF THE PROCESS	119
S. Neubert Institut für Weinchemie und Getrankeforschung der Hessischen Forschungsanstalt für Wein-, Obst- and Gartenbau in Geisenheim/Rhein	
DIE TECHNISCHE HERSTELLUNG VON ENTMINERALISIERTEM WASSER MIT HILFE DER UMGEKEHRTEN OSMOSE ZUR VERDÜNNUNG VON KONZENTRATEN	147
F. E. M. J. Sand Central Microbiological Department Naarden International	
MICROBIOLOGY OF FRUIT JUICE CONCENTRATES	185
S. Windisch Fachbereich Lebensmitteltechnologie and Biotechnologie der Technischen Universität Berlin	
OSMOPHILE HEFEN IN FRUCHTSAFTKONZENTRATEN	217
Zur Analytik der Fruchtsaftinhaltsstoffe L'analyse des Composants des Jus de Fruits Analytics of Fruit Juice Components A. di Giacomo Stazione Sperimentale per l'Industria delle Essenze e dei Derivati dagli Agrumi Reggio, Calabria	
MISE A JOUR DES STANDARDS RELATIFS AUX JUS DES ORANGES BLONDES ITALIENNES	227
J. Royo-Iranzo Investigaciones Científicas. Departamento de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Valencia	

DETECTION OF ADULTERATIONS IN CITRUS JUICES. DIFFERENCES BETWEEN THE PROPORTIONS OF TYPICAL COMPONENTS IN SERUM AND PULP OF THE SPANISH ORANGE JUICES	239
Y. Menoret, J. Bricout Institut de Recherches Appliquees aux Boissons (IRAB), Montreuil	
TENEUR EN DEUTERIUM ET EN OXYGENE 18 DU JUS DE RAISIN. SIGNIFICATION BIOLOGIQUE ET CONSEQUENCES ANALYTIQUES	253
G. Baumann, K. Gierschner Fachgruppe 5, Leberismitteltechnologie, Universitat Hohenheim (LH)	
GEHALT AN FREIEN AMINOSAEUREN IN SAEFTEN AUS SCHWARZEN JOHANNISBEEREN IN ABHAENGGIGKEIT VON DEN VERWENDETEN HERSTELLUNGSVERFAHREN	265
P. Dupaigne Institut Francais de Recherches Fruitieres Outre-Mer (J. F. A. C.), Paris	
PROBLEMES SPECIAUX PHYSIOLOGIQUES CONCERNANT DES JUS DE FRUITS	289
P. Possmann Institut fur Weinchemie und Getrankeforschung der Hessischen Forschungsanstalt fur Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim/Rhein	
NEUERE ERGEBNISSE ZUR KIESELSOL-GELATINE-SCHOENUNG	331