

GABONAI PARI TERMÉKEK MINŐSÉGALAKULÁSA A HATÓSÁGI ÉLELMISZERELLENŐRZŐ ÉS VEGYVIZSGÁLÓ INTÉZETEK TAPASZTALATAI ALAPJÁN

ÁRVAI SÁNDOR*

A hatósági élelmiszerellenőrző Intézetek évente átlagosan 400 ellenőrzést tartanak a Gabona Tröszt üzemeinél és mintegy 2700—2800 gabonai pari mintát vizsgálnak.

Az Intézetek a késztermék szabványszerűségi vizsgálatain kívül vizsgálják a termeléssel összefüggésben a nyersanyagellátottságot, a tárolási, szállítási feltételeket; a gyártástechnológiát, a termelő helyek minőségellenőrzési rendszerét, a minőségellenőrzés feltételeit.

A termékek minőségszintjének, változásainak megítélése a kifogásolási arányok és a „Minőség mutató” komplex elemzése alapján történik.

Összehasonlító adatok 1976—1978. évi eredmények alapján (országos)

Év	Kif. %	M.M.	BL 80	BL 55 sütőip.	BL 55 háztart.	B rizs
1976	5,8	3,71	3,67	3,78	3,67	3,67
1977	5,9	3,69	3,64	3,77	3,67	3,71
1978	4,9	3,69	3,68	3,75	3,62	3,66

M. M. = minőség mutató

Kif. % = kifogásolási százalék

A fentiek alapján elmondható, hogy az elmúlt három évben a gabonai pari termékek (lisztek) minősége lényegesen nem változott, ill. az 1978. évet lehetne kiemelni, amikor a kifogásolási arány 1,0 százalékkal csökkent országosan (4,9%), ami azt jelenti, hogy a szabványokban előírt minőségi feltételeket a gabonai ipar különböző belső utasítások alapján igyekezett biztosítani.

Ez a kifogásolási arány az egyéb MÉM iparok kifogásolási aránya alatt van, vagy azokkal egyenértékű.

A minőségmutató paramétereit vizsgálva arra a megállapításra jutottunk, hogy az összetételi jellemzők, ezen belül a sütőipari érték kismértékű romlása volt tapasztalható a tervidőszak első felében. Ennek oka véleményünk szerint az egyéb befolyásoló tényezők mellett a fajtaarányokban bekövetkezett változásokkal magyarázhatók, az értékelés időszakában.

* MÉVI Székesfehérvár

A tervidőszak elején a — nyersanyagellátottság szempontjából — főleg a minőség vonatkozásában voltak problémák, fokozottan csökkent az étkezési búzafajták részaránya, az úgynevezett takarmánybúzák termesztésének aránya növekedett. Pl. 1977. évben gondot okozott a fajták keverése; keveredése, a sütőipari érték alakulása is ebben az évben volt a legkedvezőtlenebb. A jellemző sütőipari érték B_1 és C_1 között stagnált. 1978. évben javulás volt tapasztalható, az átvett búzák minősége jobb volt, a fajták keveredésében tapasztalt hiányosságok az átvételnél kedvezőbb tendenciákat mutattak. Ezt jelentősen befolyásolta a kísérletképpen bevezetett (25 átvételi helyen) „objektív átvételi minősítés”.

Az étkezési fajtákon belül nőtt a jobb minőséget biztosító Jubilejnaja, Martonvásári, GK és Partizánka fajták vetésterülete. Ezen fajták jellemző sütőipari értéke A_2 és B_1 volt. A búzák átvételi időszakában az elmúlt években az egyes területeken jelentős mennyiségben mesterséges szárításra volt szükség. A szárítás technológiai fegyelme javult a „felvilágosító szakmai munka” következtében, így — a korábbiakban — alkalmazott a búzára kedvezőtlenül ható helytelen szárítási technológia kedvezőtlen hatását csökkenteni lehetett. Ennek ellenére véleményünk szerint további munkára van szükség egyes megyékben a minőséget biztosító szárítási technológia szigorú betartására.

Felvetődhet a kérdés a Tisztelt Hallgatóságban, hogy a nyersanyagminőségről, főleg a tervidőszak első éveire vonatkozólag bizonyos negatív hatásokról beszéltem, ugyanakkor a gabonaipari termékek minőségét hosszabb időszakon át nagyjából állandónak ítéljük meg. Erre a magyarázat a következő. A nyersanyagminőségben tapasztalt negatív hatások mellett 1978-ig nőtt a termésátlag, az átvett gabona mennyisége, így a rendelkezésre álló búzamennyiség a sütő-, édesipari és lakossági fogyasztás felett jelentős tartalékokat is jelentett, lehetőséget adott a gabonaiparnak a jobb minőségű tételek kiválasztására, feldolgozására.

Az 1979. évi betakarítási és minőségi vonatkozású tapasztalatok a korábbi évektől eltérő sajátosságokkal jelentkeznek, ezekről a továbbiakban szeretném Önöket tájékoztatni.

Az 1979. évi gabonatermés minőségét jelentősen befolyásolta a kedvezőtlen időjárás. Az 1979. évi betakarítást, a fagy- és belvízkárt, hűvös tavasz, kedvezőtlen nyárelő az aratás idején a hozamok alakulását kedvezőtlenül befolyásolta, sok vonatkozásban a minőségre is kedvezőtlenül hatott. A fajtaarányok változása kedvező volt, a Jubilejnaja, Martonvásári, Partizánka, Bezostája fajták vetésterülete az összes vetésterület mintegy 50%-a volt. A megállapítások szerint ezek a fajták adják a legkedvezőbb beltartalmú liszteket. A takarmányfajták vetésterülete kismértékben csökkent, emellett a mediterrán fajtáknál a fagykár jelentősebb mértékben jelentkezett. A jellemző hektólitersúly 77—78; a korábbi éveknél kedvezőtlenebb, jelentős az alacsony hektoliter súlyú búzák részaránya a korábbi évekhez viszonyítva. Az átvett tételekben sok aszott, szorult szem is található, az említett okok miatt a lisztkiaknázási mutató romlásával kell számolni. Amennyiben a Gabona Tröszt a korábbi években kialakult lisztkiaknázási mutatót nem változtatja, a liszteknel gyakori szín- és korpázottsági hibával kell számolni. A nedvességtartalom az aratás kezdetén általában megfelelően alakult, később a tételek jelentős részét mesterségesen szárítani kellett, a kívánt nedvességtartalom eléréséért. Egyes területeken jelentős, mintegy 80% volt a szárított búzátételek részaránya. A hőkárosodás mértéke 1979. évben nem volt jelentős, de hatása nem elhanyagolható.

Az 1979. évben betakarított búzák beltartalmi mutatói a korábbi évekhez viszonyítva kismértékben kedvezőbbek. Ennek oka a fajtaarányokból bekövetkezett

változás, továbbá a már említett gyengébb minőséget adó mediterrán fajtáknál nagyobb mértékben jelentkezett fagykár. A sütőipari érték jellemző értéke: A_2 — B_1 . Lényegesen kevesebb a C sütőipari értékű tétel mint a korábbi években. A sütőipari érték alakulása egyértelműen kedvezőbb. A sikermennyiség magasabb, mint a korábbi években, véleményünk szerint átlagosan 2—3%-al. Magasabb a 33% feletti sikértartalmú tételek mennyisége. Ennek következménye lehet, a TL—50-es lisztellátásban a korábbi években jelentkezett gondok csökkenése (sikerproblémák).

A sikerterülekenység és -minőség értékelése már sokkal összetettebb. Az átlagos sikerterülekenység csökkent, de ez a hatás nem teljesen pozitív, mert jelentős az alacsony terülekenységű (0—2 mm/ó) rövid, szakadozó sikért tartalmazó tételek mennyisége (erre a tényre a feldolgozás és felhasználás során fokozott gondot kell fordítani. Az átlagos enzimaktivitás alacsonyabb, mint az előző években, figyelemre méltó azon tételek mennyisége, amelyeknél az enzimaktivitás a kívántnál magasabb, és fel kell hívni a figyelmet a feldolgozás során az esetenkénti keverés és fokozott savanyítás szükségességére! Az objektív minősítés tapasztalatai: az átvétel során a fajtajelzések megbízhatóbbak voltak. A fajták nagyobb mérvű keveredése általában ott jelentkezett, ahol nagyobb tömegű szárításra volt szükség. A rövidített fenolpróba bevált.

A 10/1978. MÉM rendelet szabályozta a minőségi vitákban állásfoglalásra jogosult szervek körét, így hálózatunk a gabonaiparban sütőipari érték és amilolites állapot vonatkozásában láthat el ilyen feladatokat. A hálózat jelzései szerint a termelők és felhasználók minőségi vitáikban állásfoglalás céljából nem keresték fel intézeteinket.

Befejezésül engedjék meg, hogy a gabonaipari szabványok és szabványosítás témakörével kapcsolatosan néhány gondolat felvetését. Gyakran felvetődik, főleg a sütőipar részéről, hogy a szabványos lisztminőség nem mindenkor biztosít optimális lisztminőséget. E megfogalmazással a hatósági intézetek is általában egyetértenek. El kellene érni, hogy a következő tervidőszakban a „sütőipari lisztek” jelenlegi minőségi paraméterei a sikétrulajdonságokkal és az amilolites állapot jellemzőivel bővüljenek. E cél eléréséhez a kezdeti lépések megtörténtek az új búzaszabvány és árrendelet kidolgozásával.

EXPERIENCE OF THE FOODSTUFFS CONTROL AND CHEMICAL ANALYSIS INSTITUTES REGARDING THE TRENDS IN THE QUALITY OF CEREALS INDUSTRY PRODUCTS

Sándor Árvai

The trends in the quality of cereals industry products are analyzed on the basis of the experience in official foodstuffs control and chemical analysis institutes. Between 1976 and 1978 the quality of flours underwent essentially no change, in spite of the problems observed in the quality of the raw material, because the increase in the average yield provided a possibility for the industry to select batches of higher quality. Despite the unfavourable environmental factors, the internal content indices of the wheats in 1979 were also good, as a consequence of the change in the variety proportions. The standard quality parameters of baking industry flours must be extended to include the characteristics of the gluten properties and the amylolytic state.

**DIE QUALITÄTSGESTALTUNG DER GETREIDEINDUSTRIEPRODUKTE
AUFGRUND DER ERFAHRUNGEN DER BEHÖRDLICHEN
LEBENSMITTELKONTROLL- UND CHEMISCHEN
UNTERSUCHUNGSINSTITUTE**

Sándor Árvai

Verfasser analysiert die Qualitätsgestaltung der Getreideindustrieprodukte anhand der Erfahrungen der behördlichen Lebensmittelkontroll- und chemischen Untersuchungsanstalten. Während der Jahre 1976—78 hat die Qualität der Mehlsorten — trotz der in der Qualität der Rohmaterialie beobachteten Probleme — sich nicht wesentlich geändert, da der Anstieg der durchschnittlichen Ernteerträge der Industrie eine Möglichkeit zur Auswahl der Posten besserer Qualität bot. 1979 sind die innergehaltlichen Parameter der Weizensorten auch trotz der ungünstigen Umweltfaktoren gut, und zwar infolge der in den Sortenverhältnissen eingetretenen Veränderung. Die normentsprechenden Qualitätsparameter der Mehle für die Bäckereiindustrie müssen durch die Klebereigenschaften und die Parameter des amyloлитischen Zustandes erweitert werden.

**ФОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ЗЕРНОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
НА ОСНОВЕ ОПЫТА ИНСТИТУТОВ ВЕДОМСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ПИЩЕВЫХ И ХИМИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ**

Ш. Арваи

Автор анализирует формирование качества продукции зерновой промышленности на основе опыта Институтов ведомственного контроля пищевых продуктов и химических исследований.

Вопреки затруднениям качественного характера в области сырья, в период с 1976 по 1978 г. существенного изменения в качестве муки не было, так как средней урожайности дал промышленности возможность отбирать партии лучшего качества. Внутренние показатели пшениц урожая 1979 г. вследствие изменения в составе сортов даже вопреки неблагоприятным внешним факторам являются хорошими. Качественные стандартные параметры муки, применяемой в хлебопекарной промышленности, следует дополнить показателями качества клейковины и амилолитического состояния.