

AZ OMFB SZEREPE A HÚSIPAR MŰSZAKI-KUTATÁSI TÉMÁINAK MEGOLDÁSÁBAN

Sánta Istvánné dr.

Mielőtt az OMFB-nek a húsipar műszaki fejlesztésével kapcsolatos munkájáról beszámolnék — azok számára, akik az OMFB-vel munkájuk során közvetlen kapcsolatban nem álltak — röviden ismertetném az OMFB tevékenységét és feladatait. Az OMFB-t a Kormány azzal a céllal hozta létre, hogy a népgazdasági jelentőségű műszaki-fejlesztési és a műszaki fejlesztéshez közvetlenül kapcsolódó kutatási kérdésekben a Minisztertanács véleményező, tanácsadó, koordináló és meghatározott körben irányító szerve legyen. Ezt a fő feladatkörét a későbbiek során történt módosítások sem változtatták meg. Az OMFB egy testületi szerv, melynek tagjait a Kormány nevezi ki. Az OMFB Plénuma a szükségnek megfelelően évente egyszer vagy többször ülészik. Ülésein különböző jelentős, általában az egész népgazdaságot érintő kérdéseket tárgyal. Az OMFB napi munkáját az OMFB Hivatala végzi, melyet a Minisztertanács felügyel, az ezzel megbízott miniszterelnökhelyettes útján. Az OMFB Hivatalának három fő funkcióját emelném ki:

- közreműködik a népgazdasági tervezés számára szükséges műszaki-gazdasági prognózisok, tanulmányok., koncepciók elkészíttetésében;
- a tudománypolitikával kapcsolatos tevékenység, ami részben a különböző kutatásfejlesztési tervek kidolgozásában való részvételben, ezen kívül egy vagy több ágazatot érintő műszaki-fejlesztési és kutatási tevékenység kezdeményezésében, tervezésében, irányításában, finanszírozásában és ellenőrzésében nyilvánul meg;
- a harmadik feladat a nemzetközi műszaki tudományos együttműködésből az OMFB-re háruló feladatok ellátása, így pl. a KGST keretében folyó sokoldalú tudományos műszaki együttműködésből származó hazai feladatok koordinálása, a kétoldalú kormányközi és tudományos műszaki együttműködési bizottságok tevékenységéből adódó hazai feladatok koordinálása, a szocialista és tőkés országok műszaki kutatással és fejlesztéssel foglalkozó kormányserveivel, illetve nagyvállalataival való együttműködésből származó hazai feladatok összehangolása, stb.

Mindezeket a feladatokat figyelembe véve alakult ki az a tevékenység, amelyet az OMFB a húsipar műszaki, kutatási témáinak megoldása terén végzett.

Bár a tanulmánykészítési munkák során fő szempont, hogy elsősorban olyan jelentős, a népgazdaság több ágazatát érintő témaköröket kell kidolgoznunk, amelyek jelentősen befolyásolják a népgazdaság egészének a fejlődését, nyugodtan mondhatjuk, hogy a húsipar problémáival és műszaki fejlesztési kérdéseivel foglalkozó tanulmányaink minden esetben tartalmazták azokat a feltételeket és elvárásokat,

melyek e jelentős népgazdasági ágazat fejlődésének elősegítői, háttérbázisát képezhetik így pl. a gépiparét, vegyiparét, könnyűiparét. Az elmúlt tíz évben több fontos tanulmány készült az OMFB-ben, melyek nem kimondottan csak a húsiparra vonatkoztak, de a húsipari fejlesztések során a tervező szerveknél is figyelembe vették, vagy az egyes háttérparoknál különböző kutató-fejlesztő munkához adtak ötletet és indokot. Így pl. a „*Hűtőlánc rendszerének fejlesztése*” c. OMFB koncepció részletesen foglalkozik a technológiai hűtőterek, így a húsipari hűtőterek bővítési és fejlesztési kérdéseivel és a fagyasztott hústárolás korszerűsítési kérdéseivel. „*A tartósítóipari tevékenység távlati fejlesztési koncepciója*” magában foglalja a húskonzervek gyártásának fejlesztési kérdéseit, és meghatározza azokat a fő feladatokat, melyek e fontos export termékünk termelésfejlesztéséhez szükségesek.

„*Az aromakészítmények ipari előállításának és élelmiszergazdasági alkalmazásának műszaki és gazdasági vizsgálata*” című tanulmányunk sok olyan területet és lehetőséget tár fel, amelyet a húsipar is hasznosíthat, amennyiben a folyamatos töltelék-áru-gyártási technológiák bevezetésére sor kerül, és ahol a fűszeradagolás kérdése megoldandó problémák elé állítja a fejlesztő technológusokat. Ez a tanulmány gerjesztette azt a kutató-fejlesztő munkát, amely a KHV-nál és a CHINOIN-nál megindult, és most ér a realizálódás stádiumába, amikor is sikerül különböző fűszeraromák olyan formátumú előállítása, mely lehetővé teszi ezeknek minőségromlás és aromaszegényítés nélküli tartós tárolását és felhasználását.

„*Az élelmiszeripar kiválasztott ágazataiban támasztott higiénés követelmények műszaki vonatkozásai*” c. tanulmányunk részletesen vizsgálja azokat a műszaki követelményeket és tennivalókat, melyek egyes főbb élelmiszeripari ágazatok, így a húsipari üzemek és gyártástechnológiák higiénájának javításához szükségesek.

„*Az élelmiszerek választékának bővítése, feldolgozásuk és tartósításuk új irányai*” c. tanulmányunkban foglalkoztunk mindazokkal a tennivalókkal, amelyeket a húsipar vonatkozásában e témakörben feladatként szabhatunk meg mintegy 10 — 15 évre előre. Az V. ötéves terv során kiemelt exportfejlesztő hitelek tárgyilagos elbírálása érdekében az OT és a Bank kérésére kidolgoztunk egy tanulmányt, mely „*A gazdaságosan exportálható élelmiszeripari árualapok bővítésének műszaki-gazdasági feltételeit*” tartalmazza. Ennek a tanulmánynak a javaslatait figyelembe vették az exportfejlesztési hitelek odaítélésénél.

1976-ban tanulmányorozatot kezdtünk „*A tudományos kutatás és műszaki fejlesztés fő irányai és eredményei, és azok várható realizálása az élelmiszeriparban*” címmel, melynek egyik rész tanulmánya a húsiparral foglalkozik. Ezt a tanulmányt megvitatta a MÉTE Húsipari Szakosztálya, a Magyar Tudományos Akadémia Élelmiszertudományi Komplex Bizottsága és alapul szolgált ahhoz a szintézishez, mely e rész tanulmányok és több koncepció felhasználásával készült, és megszabja az ezredfordulóig az élelmiszeripar terén szükséges kutatások és fejlesztések irányait.

Tekintettel arra, hogy napjainkban a versenyképesség egyik fontos kritériuma a hatékonyság növelése, így napirendre tűztük a külgazdasági hatékonyság növelésének műszaki-gazdasági feltételeivel foglalkozó tanulmány kidolgozását, többek között a húsipari termékek vonatkozásában is, továbbá az energiatakarékoság elősegítése érdekében kidolgozás alatt van egy tanulmány „*A hőigényes élelmiszeripari technológiák vizsgálata és fejlesztése az energiatakarékoság szempontjából*” és az energiatakarékos megoldások feltételeinek meghatározása céljából.

A tanulmánykészítési munkán kívül az OMFB rendelkezésére álló anyagi eszközökkel is igyekezett elősegíteni a húsipar műszaki fejlődését. Több olyan kutatómunkát finanszíroztunk, melyek eredményei a húsipar területén is alkalmazhatók lehetnek, így pl. az ionizáló sugárzások alkalmazása élelmiszerek és egyéb adaléka-

anyagok sterilizálásának biztosítására. Ebben a témakörben, különösen a mikrobiálisan erősen szennyezett fűszerfélék csíramentésítésére nyílik lehetőség, ami jelentős mértékben hozzájárulhat, különösen azoknak a húskészítményeknek a minőségjavításához, melyek hőkezelést nem kapnak, így nincs mód a különböző csírák hővel történő megbénítására, vagy elpusztítására. Az elmúlt évek során vizsgáltuk a különböző kriogén fagyasztási eljárások alkalmazási lehetőségeit, különös tekintettel a hazai széndioxid bázisra és a jelentős minőségjavítást és veszteség-csökkenést eredményező folyékony nitrogén alkalmazásának lehetőségeire és ennek elterjesztését gátló körülményekre. Vizsgáltuk a dielektromos technika bevezetésének lehetőségeit is, és úgy vélem erre is nyílna lehetőség bizonyos területeken a húsiparban is.

Folyamatban van kutató-fejlesztő munkánk a Pápai Húskombinátban a főtt füstölt készítmények hűlési veszteségének csökkentését eredményező, vízfelhasználást csökkentő új hűtési eljárás kidolgozására. Támogattuk olyan új, korszerű technológiák hazai meghonosítását, mint pl. a hús- és húskészítmények önkiszolgáló bolti forgalmazását elősegítő szeletelő, csomagoló, címkéző gépsor beszerzése a Budapesti Húsipari Vállalatnál.

Az OMFB támogatásával valósult meg az ÁHT vállalatainál előállított műbeles rúdaru gyártáshoz a műbelek felülnyomása, az ehhez szükséges berendezések beszerzése. Támogattuk a Pápai Húskombinátnál a speciális konzervdobozgyártás korszerűsítését, amitől jelentős selejtcsökkenést és importanyag-megtakarítást várunk. Folyamatban van a Szegedi Szalámigyárban egy ún. csontszeparátor és az ezt kiszolgáló berendezések beszerzése. A berendezéssel szerzett tapasztalatok alapján fogunk dönteni a csontszeparátorok hazai elterjesztésének mértékéről.

A fehérjeprogram keretében több éves kutatómunkát finanszíroztunk a higiénikus vérkinyerés és vérfeldolgozás technológiájának kidolgozására, különösen a sertésvér megmentése és további felhasználása céljából. Az Állatorvostudományi Egyetem Takarmányozási Tanszéke megbízásunkból foglalkozik az állati eredetű fehérjetakarmányok értékelésével és ezek minősítésével. Ezek a kutatási eredmények érintik a húsipari vállalatoknál előállított fehérjetakarmányokat is, tekintettel arra, hogy az alkalmazott gyárástechnológiától és a felhasznált nyersanyagtól nagymértékben függ az állati fehérjetakarmányok értéke.

A VI. ötéves tervben tovább kívánjuk a kapcsolatokat erősíteni, és több olyan témáról tárgyalunk, melyeknek eredményei már a VI. ötéves terv során is bevezethetők és hasznot hozhatnak, de az elkövetkezendő ötéves tervek fejlesztési koncepcióira is hatást gyakorolhatnak. Ezek közül a témák közül kiemelném:

- a húsfeldolgozóipari automatizált technológiai folyamat-, és termelésirányítási mintarendszer létesítését a Budapesti Húsipari Vállalatnál,
- korszerű csontfeldolgozó technológia meghonosítását zselatin alapanyag, csontliszt és csontzsír előállítására a Zalaegerszegi Húsipari Vállalatnál,
- a diétás termékek fejlesztése és kísérleti gyártásának a megkezdése,
- vágóállat-minősítés korszerűsítése,
- a színiaalakítással kapcsolatos technológiai folyamatok továbbfejlesztése,
- a gyártásközi és készítményvizsgálati módszerek továbbfejlesztése, stb.

Ehhez a munkához szoros együttműködésre van szükség a gép- és műszeriparral. Szükséges egy olyan szakembergárdának a biztosítása, amely nemcsak a húsipar technológiáját ismeri, hanem tisztában van a hatékonyságot növelő üzem- és irányítástechnikával és üzemszervezéssel is. Az energia-, anyag- és élö munkával való takarékoság szempontjából fontos műszakifejlesztési feladatnak tekintjük a gyártástechnológiák felülvizsgálatát és korszerűsítését, a minőség javítását, a készítmények

eltarthatóságának növelését, az optimális tárolási körülmények kidolgozását, vágási-, feldolgozási veszteségek csökkentését, az egészséget károsító vagy veszélyeztető tradicionális folyamatok helyettesítését /pl. füstölést füstfolyadékkal, stb/.

A VI. ötéves terv keretében sok olyan feladat megoldása vár ránk, amely az életzínvonal megőrzését és a népgazdasági egyensúly javítását célozza. Tekintettel arra, hogy a terv nem számol jelentős új beruházásokkal a húsipar terén sem, ezért az intenzív fejlesztés, a technológiák korszerűsítése kerül előtérbe. A húsipari vállalatok ilyen irányú kezdeményezéseikben — amennyiben a szükséges feltételek megvannak — számíthatnak az OMFB támogatására a jövőben is.

ROLE OF THE OMFB /NATIONAL TECHNICAL DEVELOPMENT COMMITTEE/ IN THE SOLUTION OF TECHNICAL RESEARCH THEMES IN MEAT INDUSTRY

Dr. Rozália Sánta

A brief account is given of the activities and tasks of the OMFB /National Technical Development Committee/. Information is provided on studies prepared in the OMFB concerning meat industry. A survey is presented of the more significant research and development work supported by the OMFB, and of the results of this. The main tasks of the research and development work in meat industry within the context of the 6th 5-year plan are outlined. These are primarily those tasks which the OMFB will support both morally and financially because of their importance for the national economy.

DIE ROLLE DER OMFB /LANDES-KOMMISSION FÜR TECHNISCHE ENTWICKLUNG/ IN DER LÖSUNG DER TECHNISCHEN UND FORSCHUNGSTHEMEN DER FLEISCHINDUSTRIE

Dr. Rosalia Sánta

In dem Vortrag werden kurz die Tätigkeit und die Aufgaben der OMFB geschildert. Es wird über die auf die Fleischindustrie bezüglichen Studien berichtet, die im Rahmen der OMFB hergestellt wurden. Ein Überblick wird gegeben über die von der OMFB geförderten bedeutenderen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten und deren Ergebnisse. Umrisen werden die Hauptaufgaben der Forschungs- und Entwicklungsarbeit des VI. Fünfjahresplanes auf dem Gebiete der Fleischindustrie, und zwar in erster Linie jene Aufgaben, welche die OMFB, in Anbetracht ihrer volkswirtschaftlichen Bedeutung, moralisch und finanziell zu unterstützen gedenkt.

РОЛЬ ОМФВ В РАЗРАБОТКЕ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИХ ТЕМ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Д-р Иштванне Шанта

Статья кратко знакомит с деятельностью и задачами ОМФВ. Дает информацию относительно подготовленных в ОМФВ и касающихся мясной промышленности работ. Дает обзор ведущихся при поддержке ОМФВ наиболее значительных научно-перспективных работ и их результатов. Намечает основные задачи научно-исследовательской работы VI-го пятилетнего плана в области мясной промышленности, в первую очередь, те задачи, которые ОМФВ планирует поддерживать в силу их народно-хозяйственного значения.