

A NYERSANYAG ÉS A TECHNIKAI- TECHNOLÓGIAI VÁLTOZTATÁSOK MINŐSÉGRE GYAKOROLT HATÁSAI

Dr. Sánta István

A gazdasági hatékonyság és termékeink minőségének növelése gazdálkodásunk stabilitása szempontjából szinte meghatározó erejű követelmény. Problémáink teljes, vagy részbeni megoldása termékeink árában — részben ideértve a minőségi tényezőket — a külföldön is jelentkezhet.

A sok pozitívum mellett azonban e téren még nagy, kihasználatlan tartalékokkal rendelkezünk (főleg a szervezés területén). Tartalékaink jobb kihasználása jelentős hatékonyságnövekedést eredményez, s ez a körülmény — mint az életszínvonalra közvetlenül ható tényező — a szocialista termelés célfunkciója.

A minőségjavítási főirányokat alapvetően a következőképpen summázhatjuk:

TERMÉKMINŐSÉG

- a) A nyersanyag minőségének javítása
 - a nyersanyagminőség javítását biztosító *komplex agrotechnikai* intézkedések,
 - nyersanyag *szabványosítása* fogyasztói követelmények alapján,
 - a mezőgazdasági dolgozók anyagi *ösztönzése* révén
- b) Az ellenőrzési *módszerek* tökéletesítése (nyersanyag, technológiai folyamatok, késztermék és műszaki eszközök terén).
- c) Tudományos *munka- és üzemszervezés*, mint munkaszínvonal-emelés.
- d) Minőségjavításért anyagi és erkölcsi *ösztönzés*.
- e) Nyersanyag- és készterméktárolás, valamint *szállítás* szervezésének tökéletesítése.
- f) A *technika és a gyártástechnológia* fejlesztése
 - a *termelőberendezések* tökéletesítése,
 - a *gyártástechnológia* korszerűsítése,
 - a termékek *tápértékének* növelése.

Fenti felsorolásból részleteiben a nyersanyagminőség és a technikai-technológiai fejlesztés néhány aktuális kérdéséről lesz szó.

1. A NYERSANYAGMINŐSÉG HATÁSAI

Az anyagi termelés során előállított végtermék beltartalmi értékére döntő hatást gyakorolt a nyersanyag „milyensége”. A technológia és a technika hatása a késztermék minőségére a nyersanyagnál kisebb.

Az intenzív mezőgazdasági termelés egyik kritikus következménye, hogy számos nyersanyag minőségi adottsága (fehérjetartalom és aminosav arányok, vágási optimum; feldolgozási és tárolhatósági körülmények és lehetőségek) megváltozott. Ezzel kapcsolatosan többirányú feladat jelentkezett, így pl. a jövőben többet kell foglalkoznunk az iparszerű termelési rendszerek következtében módosuló beltartalmi tulajdonságok megismerésével, illetve a kedvezőtlen változások lehető kiküszöbölésével. A következőkben néhány számadattal szeretném bemutatni a nyersanyagminőség húsiparra gyakorolt hatását.

A húsipari termelés növekedésének jellemzője, hogy 1960. évhez képest, 1979-re a termelés mintegy háromszorosára növekedett. Az éves átlagos növekedés több, mint 5,0%, ami ugyancsak gyors növekedésre utal. Hasonló ütemben fejlődött a húsipari export, ami a termelésnek 30%-a.

A vágóállat-termelés növekedésével arányosan nőtt a lakosság húsfogyasztása, ami az 1960. évi 53,2 kg/fő-ről 1979-ben 73 kg-ra növekedett. Különösen gyors ütemben nőtt a sertés-húsfogyasztás (27,9 kg-ról 42 kg-ra).

Az iparág mennyiségi fejlődését azonban nem követte a hatékonyság növekedése, amire jellemző, hogy a jövedelmezőségi ráta az 1971. évi 4,6%-ról 1978-ban 1,8%-ra csökkent. Ezt a jövedelmezőségi szintet is csak jelentős állami támogatással tudta elérni az ipar.

Az iparág költségvetési deficitje 1978-ban 17,4% volt. A pénzügyi egyensúly megteremtését hivatott szolgálni az 1979. évben történt húsáremelés.

A hatékonyság romlása az egész húsvertikumra jellemző, hiszen a vágóállattermelésnél a mezőgazdasági nagyüzemekben is csak 3—4%-os jövedelmezőségi ráta jelentkezik. A kedvezőtlen jövedelmezőség oka főleg a vágóállat-termelés minőségi mutatóinak nem megfelelő alakulása. Jelenleg is az a helyzet, hogy a húsipar többet fizet a vágóállatért, mint amennyi értéket az ipar képes belőle kitermelni. Jellemző, hogy a húsipar termelési értékében a vágóállatköltség az 1971. évi 80,4%-ról 1979-ben 84%-ra növekedett. Ugyanakkor például sertésnél a kitermelt hús- és zsír % összesen 84,4%-ról 84%-ra csökkent, a vágási veszteség pedig 9,3%-ról 9,5%-ra emelkedett (1970. évi bázis).

Az 1970-es évek idején kialakított árdifferenciálás hatására a vágósertés átlagsúly az 1970. évi 121,4 kg-ról 1979-ben 112,4 kg-ra csökkent. Valamelyt javult a sertésből kitermelhető hús aránya is, ami az 1970. évi 46%-ról 1979-ben 48%-ra növekedett. Ezzel arányosan a zsírárány 35%-ról 32%-ra csökkent. Ugyanakkor az állategészségügyi ellenőrzés szigorításának hatására a TBC-gyanús, párolásra utalt, és egyéb csökkent értékű hús aránya az 1970. évi 3,2%-ról 1979-ben 7%-ra emelkedett ami ugyanakkor a vágósertés egészségügyi minőségének romlására utal.

Múlt évben 1960. évhez képest a levágott sertéseknél a veszteség 0,3%-kal nőtt. Bár csupán tizedekről van szó, mégsem mehetünk el jeleség mellett el szó nélkül. A veszteségnövekedés forintkihatása nem elhanyagolható, mivel számításaim szerint (1980. évi áron) éves szinten, már 0,1%-os eltérés is jelentős értékmínusszal jár).

A vágósertés húsipari értékét a húskitermelési arány szabja meg, amennyiben az egyéb minőségi követelményeknek is megfelel. A kedvezőbb hús-zsírárány elérésének még jelentős tartalékai vannak, aminek legfőbb alapja az optimális vágósúlyra való hízalás.

Megállapítható, hogy az 1976-ban bevezetett, hasított súlybani átvételi rendszer és az árdifferenciálás még nem hozott kézzelfogható eredményt. Pl. az ÁHT adatai alapján az osztályos (73-98 kg közötti) sertés aránya az 1976. évi 93,3%-ról 1979-ben 86,1%-ra csökkent, ugyanakkor a súly feletti (98 kg-on túli) arány 2,1%-ról 9,2%-ra

növekedett. Ez arra utal, hogy a termelőket a jelenlegi árak nem ösztönzik eléggé az optimális vágósúlybani átadásra.

A súly feletti sertéseknél a túlzásirosság okoz gondot a húsipari hasznosításnál, aminek következtében a feldolgozó ágazat jelentősen károsodik, hiszen a zsír ára a színhús árának még a 30%-át sem éri el. Ugyanakkor az optimális vágósúlyú és a jóval több zsírt adó súly feletti sertés átvételi ára között kg-onként csupán 4 Ft differencia van. Az utóbbi időben különösen nagy gondot okoz a sertésből kitermelendő húsoknál a vizenyösség növekedése. Külön gond és a belföldi minőségi ellátásra is kihat — hogy az exudatív húsok exportra nem szállíthatók. Az ilyen hús fogyasztói értéke jóval kisebb, bár árban ez nem jelentkezik. A jelenség méretére jellemző, hogy az AHT felmérése szerint 1979-ben csupán a nagyüzemek által átadott vágósertés 17%-ánál jelentkezett ez a minőséghiba. Ez évente több, mint félmillió db vizenyős húst adó sertést, illetve 26 400 tonna ilyen minőséghibás csontos húst jelent. A belkereskedelemnek évente átadott 140 ezer tonna csontos sertéshúsnak több, mint 20%-a. Az ilyen vizenyős húsok a felhasználásnál legalább 10%-kal nagyobb a súlyvesztése, ami miatt a fogyasztók évente hozzávetőlegesen 210 millió Ft-tal károsodnak.

Ugyanakkor a mezőgazdasági termelőt a jelenlegi ár és átvételi rendszer mellett a minőségromlás miatt semmi hátrány nem éri, illetve a minőségjavításban nem eléggé érdekelt. A hasított súlybani átvételnél az I. osztályúnak minősített sertésért 38,50 Ft alapárat kap kilogrammonként, függetlenül attól, hogy a sertés húsa vizenyős-e vagy sem. Ezáltal a mezőgazdasági üzem jogtalan haszonhoz juthat.

Ez a minőségrontó tényező a jövőben tovább növekedhet, és hovatovább a sertéshús-exportunkat veszélyeztetheti.

A húsiparnak javaslatot kellene készíteni a sertéshús vizenyösség-mentességének szabványokba való beépítésére, — osztályonként a hidrogénionkoncentráció (pH) értékét feltüntetve — továbbá annak az átvételi áraknál történő érvényesítésére.

A tovább gyűrűző hatás a belkereskedelmi értékesítésben is jelentkezhet. Nevezetesen, hogy az alacsonyabb áron átvett, vizenyős sertéshús fogyasztói árát a kisebb használati értéke alapján lenne szükséges megállapítani, hogy a fogyasztó a nyersanyagtermelő által okozott minőségi hiba miatt ne károsodjon. Az eddigieknél olyan kép alakul ki, hogy nálunk is szükségessé válik olyan vágóállat- és húsárrendszer kialakítása, amely a hús fogyasztói értékét messzemenően figyelembe veszi. Tehát, hogy a hús a kereskedelmi forgalomba is osztályozott formában kerüljön, továbbá, hogy a húsipari termelői áraknál is érvényesüljön a minőség szerinti differenciálás, amire számos nyugati országban (a többi között Franciaországban) találhatunk példát.

2. A TECHNIKAI-TECHNOLÓGIAI VÁLTOZTATÁSOK MINŐSÉGRE GYAKOROLT HATÁSAI

Az alkalmazott technológia és technika dialektikus egységét időben és térben célszerű vizsgálni. E célból szükséges az iparvállalatok fő- és segédüzemi tevékenységeinek összszűzemi teljesítmény szempontjából történő vizsgálata. Mindkét tevékenység hat a termék minőségére (mérték és hatásmechanizmus terén különböző módon). A tevékenységfelelések kapacitáskihasználása eltérő, de indokoltságuk megkérdőjelezhető. A termelés hatékonysága elvileg kétféle módon növelhető:

- a technológiai feltételek megjavításával, mely a termékegységre jutó termelési költségek csökkenésében nyilvánul meg;
- termék- és technológiai innovációval.

Az első esetben a feltételek optimalizálása a cél. A szükségesnek vélt minőségi színvonalú használati értékek előállításánál során figyelembe kell venni az adott viszonyokat és a megfelelőséget. Végső soron a gyártástechnológiai feltételek javulása a hatékonyságot emeli, s ezen belül a termelési erőforrások jobban kihasználhatók (munkaerő, anyagi és energetikai források, stb.), valamint a különböző használat, értékek minősége magasabb színvonalú lesz.

A technológiai innováció szükségessége vitathatatlan. A használati értékben megtestesülő társadalmi munka minnyiségének csökkentésére veszünk irányt, s ehhez többek közt a technológiai innovációt is felhasználjuk. Így például, amikor nem elég hatékony egy adott termék előállítása, a termékre viszont bel- és külföldön, vagy akár külön-külön valamelyik területen szükség van, akkor a megoldás csaknem kizárólag a gyártás meglévő műszaki és szervezeti helyzetének racionalizálására irányuló technológiai innovációkban rejlik.

A különböző technológiai variánsok kidolgozásánál (de egyébként sem) nem hanyagolható az időfaktor, amely a tudományos technikai fejlődésre objektíven ható kategória. A tervezés során a célok meghatározása és az anyagi erőforrások prognosztizálása mellett elsősorban a minél gyorsabb megtérülést biztosító technológiai-technikai variánsokat vesszük figyelembe. Ez alapján véve helyes, azonban az eddigiek-nél fokozottabb mértékben kell az időtényezőt figyelembe venni, valamint azt is, hogy az idő a technológiai-technikai változatok függvényében — figyelembevéve a beruházások átfutási idejét — jelentős mértékben hat. A változatok kiválasztásánál egyik fő szempont az adott termék iránt megnyilvánuló bel- és világgpiaci igény. A változatok kiválasztásánál szempont továbbá a világ fejlődési trendjével való összefüggés mértéke. A megválasztott paraméterek szintjét egybe kell vetni a műszaki színvonal — tendenciájában állandó növekvő — ütemével és az egyes szakágazatok tervezett fejlődési dinamikájával. Az alkalmazott technika minősége a gazdaság — pozitív iránya — előrehaladásának az alapját képezi. Például erre a különböző beruházások szolgálnak. A gépesítés, automatizálás, stb., az energiaráfordítások csökkentése igen jó műszaki színvonalat képező géppark, többek között a beruházások átfutási idejének csökkentését eredményezi (rövidebb lesz a szerelési idő, valamint a próbaüzemelés időtartama). Következésképp, a korábbiaknál rövidebb idő alatt érhetjük el a tervezett paramétereket.

A szerkesztő-tervező irodák, gépgyártó cégek, valamint az iparvállalatok gyakorlatilag csak „direkt” technológiai tapasztalatokkal rendelkeznek. Nem hanyagolhatók el a termék „teljesítményére” és „kezelhetőségére” vonatkozó ún. „indirekt” jelzések, melyekhez elsősorban az értékesítési hálózat és a fogyasztók révén juthatunk. Eddig ezt a területet elhanyagolták. A sokféle technológiai és technikai variánsok használhatósága az eladás során derül ki, mert a belföldi és a külföldi piacok azok, amelyek kereslet és ár szempontjából a leggyorsabban reagálnak a nyersanyagok és késztermékek minőségi különbségeire.

A technológia és technika korszerűségére irányuló tendenciát egyes országokban az emberi munkaerő kiszorítása is követi. A gépesítés, automatizálás és komplex termelési géprendszerek kialakítása azt eredményezte, hogy az utóbbi években — a fejlett országokban — az egy munkaóra számított termelési tevékenység 5—7-szeresére emelkedett. (A beruházások nem ilyen arányban nőttek).

Általában véve megállapítható, hogy a tudományos-technikai forradalom a termékalkotás folyamatát, valamint ezzel összefüggésben a technológiát radikális módon változtatja és ez a tendencia az elkövetkezendő időben tovább gyorsul.

EFFECTS OF RAW MATERIAL AND TECHNICAL-TECHNOLOGICAL VARIATIONS ON QUALITY

Dr. István Sánta

The improvement of competitiveness in foreign markets demands improvements in economic efficiency and in the nature of the products. Our aim was primarily to discover the currently unexploited reserves. As regards the main trends towards quality improvement, the improvement of the quality of raw materials is of great importance /e.g. the decrease of the ratio of „exudative” and „dark” meats/, as is the introduction of the optimum solutions in connection with the technical-technological variants. The efficiency of production can be increased mainly by the improvement of the technological conditions and by applying innovations concerning the products and technology.

DIE EINFLÜSSE DES ROHMATERIALS UND DER TECHNISCH-TECHNOLOGISCHEN VARIANTEN AUF DIE QUALITÄT

Dr. István Sánta

Die Verbesserung unserer Konkurrenzfähigkeit am Aussenmarkt verlangt eine Anhebung der ökonomischen Effektivität und der Qualität unserer Fertigerzeugnisse. Unser Ziel ist vor allem die Erschliessung der vorhandenen ungenutzten Reserven. Von den Hauptrichtungen der Qualitätsverbesserung höchst wichtig ist die Verbesserung der Qualität der Rohstoffe /so z. B. Herabsetzung des Verhältnisses der „exsudativen” und „dunklen” Fleischsorten/ und von den technisch-technologischen Varianten die Einführung der optimalen Lösungen. Die Effektivität der Produktion lässt sich vor allem durch eine Verbesserung der technologischen Voraussetzungen, sowie durch die Anwendung von Produkt- und technologischen Innovationen erhöhen.

ИСХОДНЫЙ МАТЕРИАЛ И ВЛИЯНИЕ, ОКАЗЫВАЕМОЕ ИМ НА КАЧЕСТВО ТЕХНИЧЕСКИХ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИЗМЕНЕНИЙ

Д-р Иштван Шанта

Улучшение нашей конкурентоспособности на внешнем рынке требуют повышения экономической эффективности и улучшения качества готовой продукции. Нашей целью является в первую очередь вскрытие существующих ещё неиспользованных источников. Среди основных направлений по улучшению качества особо важное значение имеет улучшение качества исходных материалов (как, например, снижение соотношения «exudativ» и «тёмного» мяса), а также внедрение оптимальных технических и технологических решений. Повышения эффективности производства можно добиться в первую очередь путём улучшения технологических условий, а также применением усовершенствования продуктов и технологии.