

az anyai vérvonalak kialakításánál pedig a tojóteljesítmény, jó kezelési teljesítmény és elfogadható hizási eredmény elérése áll. Ennek elérése apai vonalaknál a white cornish, az anyai vonalaknál white rock feleltek meg leginkább a broylertenyésztés esetén.

A kutatások a broylercsirke-termelés mellett kiterjednek a pulyka-, liba-, kacsa-tenyésztés problematikájára is.

Az eladás és vágással kapcsolatos vizsgálatok összegzően megállapították, hogy a 45 km-es körzeten kívüli élőállat-szállítás károsan befolyásolja a húsmínőséget. A vágott baromfit friss — nem fagyasztott állapotban szállítják a feldolgozóüzemekbe, vendéglátóiparba, vagy a kereskedelembe.

A vágott baromfi minőségét illetően ezt megfelelő előírások szabályozzák.

A baromfihúsból előállított termékek száma igen nagy. A virslik, kolbászok marha- vagy sertéshús-hozzáadással, a roládok, pástétomok, aszpickos áruk, pácolt készítmények, baromfisaláták, konzervek, baromfizsír pedig kizárólag baromfi eredetű nyersanyagból készülnek.

A KAPOSVÁRI ÁLLATTENYÉSZTÉSI KUTATÁSI-FEJLESZTÉSI-TERMELÉSI EGYESÜLÉS SZEREPE A BAROMFIIPARI ÁGAZAT FEJLESZTÉSÉBEN

DR. TAMÁS KÁROLY főigazgató-helyettes (Állattenyésztési Főiskola, Kaposvár) —
CSERHÁTI PÁL igazgató (Kaposvári ÁKFTE)

Az agrártermelés minőségi megújításának nagy kérdései körébe került az innováció fellendítése. E tudománypolitikai cél fő tartalmát egyrészt az intenzív fejlesztés és a külpiaci versenyképesség megalapozása, másrészt a tudomány eredményeinek gyors és széles körű alkalmazása alkotja.

Ágazati sajátosságaink mérlegelésével napjaink tudománypolitikájának első-sorban a következő kérdésekre kell válaszolnia:

- miként lehetne a gyakorlatot közvetlenül szolgáló kutatást a társadalmi-gazdasági igényeket jobban kifejező komplex célfeladatokra irányítani,
- hogyan lehet a szellemi termékek anyagi értékévé válását meggyorsítani,
- mindezek érdekében milyen lehetőségekkel rendelkezünk, a kutatás, a fejlesztés és a termelés szorosabbra fűzésére, jobb összehangolására, olyan stratégia követésével, hogy az élelmiszer-termelés integrált részévé váljon a kutatási-fejlesztési tevékenység.

E kérdések érdemi megválaszolásához abból a feltételezésből indulhatunk ki, hogy az agrárszektorokban az innovatív, a kutatás-fejlesztés-hasznosítás informatika teljes folyamatrendszerét átfogó, stratégiát nem vállalati keretben, hanem elsősorban vállalatközi integrációban kutatás-fejlesztési-termelési egyesülésben és társaságban, mint agrárripari innovációs vállalkozásban lehet és célszerű követni.

Az egyetemes tudományos kutatás eredményeinek befogadására és a gazdasági visszajelzésekre alkalmas gazdasági keretet biztosítanak a kutatási-fejlesztési-termelési társulások.

Az Egyesülés gazdasági célja az állattenyésztési ágazatokban új kutatási-fejlesztési eredmények gyors, széles körű elterjesztése:

- az elmélet és gyakorlat egységének megteremtésével,
- a fejlesztési anyagi, szellemi erő koncentrációjával,
- a kutatói és termelői közös érdekeltég kialakításával,
- a gyakorlat visszahatásával a kutatói feladatok meghatározására.

Az Egyesülés önálló jogi személy.

Testületi szerve: Igazgatótanács
Igazgatóság
Felügyelői Bizottság
Ágazati-Fejlesztési Bizottság

Az Egyesülés tagjai:

- kutató-fejlesztő intézmények,
- kaposvári termelési rendszerek,
- rendszerek referenciaüzemei,
- feldolgozó vállalatok és trösztök,
- bel- és külföldi forgalmazó vállalatok.

Az Egyesülés a kitűzött céljainak megvalósítását az igazgatótanács által jóváhagyott hosszú távú és középtávú, valamint az ebből lebontott éves ágazati K + F alprogramok alapján végzi.

Az elfogadott programok alapján az Egyesülés a kutatóhelyeket bízta meg az egyes kutatási témákkal és azok laboratóriumi, illetve modellüzemi kipróbálásával.

Az eredményes modellüzemi értékelés után az új eljárás vagy technológia a referenciaüzemekben kerül nagyüzemi megvalósításra és kipróbálásra. A referenciaüzemben megvalósított és kipróbált eredményes új eljárások, technológiák a termelési rendszerekben kerülnek — művezetés mellett — széles körű, gyors elterjesztésre. A rendszerek ellátása után kerül sor belföldi és exportértékesítésre.

A kutatás-fejlesztés anyagi forrásai:

- a) vállalati és intézményi fejlesztési alapok,
- b) az Egyesülés kutatási-fejlesztési alapja,
- c) központi források (MÉM és OMFB—MÚFA, innovációs alap, kutatási költségvetés),
- d) egyéb fejlesztési források.

Az Egyesülésünk szoros kapcsolatban van a baromfiiparral. Egyesülésünk célul tűzte ki, hogy olyan baromfihús-készítmények kerüljenek kifejlesztésre és vizsgálatra, amelyek alkalmasak az exportárualap bővítésére, egyes hazai készítmények kiváltására.

Ennek megfelelően már 1982-ben több — 1983—84-re áthúzódó kutatási témára adott megbízást Egyesülésünk.

Ezek közül jelentősebbek:

- a baromfihús élvezeti értékének növelése,
- a speciális ízesítésű baromfiételek előállítása,
- pácolt, füstölt baromfihús gyártástechnológiájának kidolgozása,
- panírozott baromfihús- és baromfihúsos termékek előállítása,
- szójás baromfihúsos termékek kidolgozása.

Kutatási témákra 1982-ben Egyesülésünk 700 000 Ft-ot fordított, míg 1983-ban 1 300 000 Ft-ot.

A kutatói munkák nagyobb részét a Szegedi Élelmiszeripari Főiskola végzi.

Továbbá 1983-ra OMFB—MÉM megbízások előirányzott összege:

K + F-re:	3,3 millió Ft.
Eszközre:	17,9 millió Ft.

Meggyőződésünk, hogy a Kaposvári Állattenyésztési Kutatási Fejlesztési Termelési Egyesülés K + F programjaival nagyban elősegíti a baromfiiparban a több és jobb minőségű termék gazdaságosabb előállítását.

A KOMPLEX MINŐSÍTÉS ÉS A KORSZERŰ MINŐSÉGELLENŐRZÉS AKTUÁLIS KÉRDÉSEI BAROMFITERMÉKEKNÉL

DR. MOLNÁR PÁL főigazgató-helyettes (Állategészségügyi
és Élelmiszerellenőrző Központ) — DR. ERDÉSZ SÁNDOR vezető vegyész (BE)

Baromfitermékek élvezeti értékük, kedvező táplálkozásfiziológiai összetételük és jó emészthetőségük miatt kedvelt élelmiszerek. Növekvő minőségi igények figyelhetők meg elsősorban az érzékszervi, összetételi, higiéniai és a csomagolással összefüggő tulajdonságok terén. Ennek megfelelően szélesedik a vizsgálandó tulajdonságok skálája is. Az átfogó minőségvizsgálat alkalmas a baromfifajták késztermék szempontú minősítésére, és ezáltal nemcsak a gyártónak, kereskedelemnek, fogyasztónak, hanem a tenyésztőnek is értékes információkat nyújt, megteremtve a minőségi érdekeltség kialakításának lehetőségét.

Baromfitermékeknél összességében viszonylag nagy elmaradás mutatkozik a minőségvizsgálati módszerek, a szabványosítás és ebből következően a minőségmutató számítási módszere terén. A fejlesztő munka gyorsítása érdekében sürgősen előbbre kell lépni néhány vizsgálati módszer kidolgozása, illetve adaptálása terén. Szükség van több egymással összefüggő vizsgálatssorozatra is, melynek eredménye felhasználható lesz a baromfitermékek minősítésének továbbfejlesztéséhez és minőségük javításához.

A korszerű minőségellenőrzés baromfitermékek esetén is kétirányú fejlesztést igényel. A gyártásközi ellenőrzéshez meg kell pontosan határozni az ún. „minőség-érzékeny” gyártási fázisokat, az ahhoz rendelt technológiai és termékparamétereket (pl. vizuális tulajdonságok), a vizsgálati módszereket és a vizsgálatok gyakoriságát. A rutinszerű késztermék-ellenőrzés kialakításánál az átfogó, komplex minősítésbe vont jellemzők közül a fogyasztói megítélés szempontjából kiemelten fontosak, valamint a gyártásközi ellenőrzés hatékonysága a mérvadók.

ÚJ KONCEPCIÓK A BAROMFIIPARI SZABVÁNYOSÍTÁS TERÜLETÉN

DR. BEZSILLA ERNŐNÉ főmérnök (Országos Szabványügyi H. vatal) —
DR. ERDÉSZ SÁNDOR vez. vegyész (BE)

A baromfi szakágazat alapvető feladata a belföldi ellátás biztosítása, az államközi egyezményekben rögzített kontingensek maradéktalan teljesítése és a nem rubel elszámolású export gazdaságos fokozása. Ezekkel a feladatokkal összhangban a baromfitermékek szabványosításának alapelve a belföldi és külföldi követelményrendszer összehangolásával a legkorszerűbb igények rugalmas követése és a hazai minőség szabályozó követelményrendszerbe való mielőbbi beépítése. Az új szabványosítási koncepciókat a következő csoportokba oszthatjuk:

- a belföldi és külföldi igények még szorosabb összehangolása,
- a szabványok vertikálisának dinamikus biztosítása,