

SÜTŐIPARI MINŐSÉG- ÉS GYÁRTMÁNYFEJLESZTÉS AKTUÁLIS PROBLÉMÁI

DR. SZALAI LAJOS*

A sütőipari minőség és gyártmányfejlesztés szorosan összefügg egymással. Állandóan napirenden van a sütőipari minőség fejlesztése, mert a fogyasztóhoz kerülő termék minőségét napról-napra javítani, növelni kell. Ez a tevékenység elszakíthatatlan a gyártmányfejlesztéstől, mert a minőségfejlesztési munka a gyártmányfejlesztéssel van a legszorosabb függésben. Semmi értelme nem lenne olyan sütőipari gyártmányokat fejleszteni, vagy olyan új termékeket kialakítani, melyek minősége a megszokottól negatív irányban térne el. A gyártmányfejlesztés során minimális feltétel az, hogy a fejlesztett gyártmány minősége legalább elérje az eddigit, de komoly piaci sikerre elsősorban azok az új gyártmányok számíthatnak, amelyek a meglévőnél valamilyen tekintetben jobb minőségűek.

A minőségfejlesztést és gyártmányfejlesztést összekötjük azonban a minőség javításának nem kizárólagos módja a gyártmányfejlesztés, mert a meglévő termékek gyártásfejlesztése szintén jó eszköz lehet. Ebben a témakörben dominál a „fejlesztés”. Korunkra, különösen a jelenlegi gazdasági körülmények között, jellemző a folytonos fejlesztés, mely az élet minden területén folyik, és aki nem foglalkozik a fejlesztéssel, mert úgy gondolja, hogy szinten marad, biztosan lemarad a versenyben és a kívánt gazdasági és erkölcsi eredményeket nem éri el.

A tanácsi sütőipar által meghatározott minőségi pontszám évek óta valamivel 17 alatt van, jelentős ingadozások nélkül. A hatósági minőségvizsgálatok alapján emelt minőségi kifogások darabszáma is évenként közel azonos.

A sütőipar az elmúlt években számos új terméket hozott piacra. A kenyérválaszték 1982-ben 47 db-ból állt, ez egy év alatt majdnem megduplázódott, és még 1984-ben is tovább nőtt. Elég jelentős tehát az új kenyereknek a száma. Ez az óriási kenyérválaszték többnyire csak papíron létezik. Ha elemezzük az 1%-nál nagyobb mennyiségben gyártott kenyerek számát, akkor 1982-ben 6, 1983-ban és 1984-ben is csak 7 kenyértípus ért el egyenként 1%-nál nagyobb mennyiséget. A fehér kenyérből és az alföldi kenyérből állította elő a sütőipar az összes megtermelt kenyérmennyiségnek 75—80%-át. Gyakorlatilag tehát az a helyzet, hogy a tényleges kenyérválaszték a legtöbb sütőipari vállalatnál nem több, mint 3—4 fajta. Az esetek legnagyobb részében a fehér kenyeret, az alföldi kenyeret, és amellet még valamilyen egyéb kenyeret, pl. burgonyakészítménnyel készült kenyeret, rozslánggal készült kenyeret, kukoricapelyhes kenyeret gyártanak. Jellemző, hogy a félbarna kenyér mennyisége mindössze 2%-ot tesz ki évek óta, holott ez a kenyér adta valamikor a Magyarországon fogyasztott kenyérnek a döntő többségét.

* Malom- és Sütőipari Kutató Intézet

- Vizsgáljuk meg először, hogy mi ennek az oka, és a következménye. Az ok kettős — a sütőipari vállalatok igyekeznek a fogyasztók igényeit kielégíteni, — a fogyasztók igénye a minél fehérebb kenyér, lehetőség szerint minél frissebb, lehetőleg meleg állapotban.

Határozottan van a sütőipar részéről is egy olyan törekvés, mely a sötétebb kenyeret, a nagyobb élelmi rosttartalmú, az egészségesebb táplálkozást elősegítő termékek forgalmazását szorgalmazza. Összességében mégis az a helyzet, hogy a kenyerek átlagos hamutartalma konzekvensen csökken.

1. TÁBLÁZAT

A Magyarországon forgalombahozott kenyerek átlagos hamutartalma

Év	Hamu %
1982	0,753
1983	0,735
1984	0,720

Egyre növekvő mennyiségben használunk a kenyérfőzéshez BL—55-ös lisztet, ami ellentétes a népgazdaság érdekével, ellentétes a fogyasztó egészségének védelmével, de megfelel a fogyasztó igényének és az ipar, valamint a kereskedelem céljainak is.

Ezek után vizsgáljuk meg, hogy mi a minőségfejlesztés útja. A kifogások számának növekedése éppen a magasabb árfekvésű termékeket ért, azonban a termelt tömegkenyerek aránya miatt ez a tendencia nem olyan szembetűnő. A minőségfejlesztés és a választék bővítés, a gyártmányfejlesztés útját elemezve, nagyjából látszik ennek az irányzatnak a vége is. Az ugyanis ma már egyértelműen lemérhető, hogy a fogyasztói értékítélet a minőség kérdésében pozitív véleménnyel van a választékbővítő, jobb minőségű kenyerekről, de a magasabb árfekvéssel nem értenek egyet. Számos helyen éri kritika a speciális termékeket, hiszen ezeknek az ára a fogyasztói igényt is felfokozza. Baj van a mennyiségi gyártással is, mert ahogy az előbbi 1. táblázatból látszik, a kenyerek készítéséhez felhasznált lisztek hamutartalma jelentősen csökkent, a határértéket a 0,550-et nem érheti el, mert ez annyit jelentene, hogy Magyarországon csak zsemlelisztből készülne a kenyér. Ez ellen a táplálkozástudomány erősen tiltakozik, de tiltakozik a fogyasztók ma már egyre nagyobb rétege is, akik szeretik a sötétebb kenyeret; az egészséges táplálkozásban nemcsak felismerték ennek jelentőségét, hanem az ilyen típusú kenyereket konzekvensen igénylik is.

A gyártmányfejlesztés véleményem szerint az igényesebb, de sötétebb színű kenyerek jó minőségben és nagy tömegben való forgalmazását célozhatja meg.

A péksüteménygyártásra ma már egyre inkább jellemző, hogy komplexen automatizált folytonos vonalakon állítják elő a termékek jelentős részét. Az ilyen termékekhez öregedéskésleltető, a gépi feldolgozást lehetővé tevő, kombinált komplex hatású sütőipari adalékanyagokat használnak, különböző eredetű, hasonló összetételű hatóanyagokkal. A minőségfejlesztés a péksüteményeknél rendkívül nehéz, mert a folytonos gépesítés, a komplex termelővonalak üzembeállítása a munkaerő meghatározott keretei miatt feltétlenül szükségessé vált. Ugyanakkor köztudott, hogy a folytonos vonalakon előállított péksütemények minősége kizárólag a komplex adalékanyagok minőségjavító hatásával hozható olyan szintre, hogy az a fogyasztó

elégedettségét megnyerje. Ezek között a termékek között is vannak korszerűek. Korszerűnek nevezhetjük pl. a sió zsemlet, amit azzal lehetne jellemezni, hogy egy olyan péksütemény, amely a kifli súlyának megfelelő tömegben, de a zsemle térfogatának megfelelő térfogattal készül. Ez a termék folytonos vonalon csak akkor állítható elő olyan minőségben, ami a fogyasztó értékítéletét megnyeri, ha ehhez elsősorban megfelelő minőségű liszt, kifogástalan berendezés, fegyelmezett sütőipari technológia, és erre a célra alkalmas adalékanyag áll rendelkezésre. Ha ebben a láncban bárhol hiba van — miután ez a termék nem rendelkezik minőségi tartalékkal — az egyébként azonos árnak alapján a fogyasztó nem ezt választja a hagyományos termékkel szemben. Ez tehát figyelemreméltó hozzáállást igényel a sütőipar részéről, igen nagy odafigyelést, komoly minőségellenőrzést az alapanyagnál, a gyártás közben és a végterméknél egyaránt. Cserébe ez a termék a sütőiparnak jó eredményt hoz, tehát adott körülmények között érdemes ennek a jó minőségben való gyártásával foglalkozni. Mégis az a tendencia, hogy a sütőipari gyártmányfejlesztés során előnyösebbnek tűnik a vizes zsemle előállítás nagykapacitású termelővonalakon, de ideális lenne kifli és zsemle előállítása ugyanazon a kombinált vonalon.

A tartós jellegű sütőipari termékek gyártmányfejlesztésének műszaki adottságai Magyarországon többé-kevésbé megvannak, vagy könnyen megteremthetők. Legfontosabb ezek közül a szelételt tartós kenyér.

A világon mindenütt, ahol, kenyérkultúra” van, a fogyasztó asztalán egy időben többféle kenyér található, és a megfelelő minőségű, ill. összetételű, ízű kenyeret fogyasztják. Ilyen alapon kenyérkultúráról Magyarországon ma még nem beszélhetünk. Az esetek döntő többségében egyetlen kenyértípus van, nemcsak egy háztartásban, hanem legtöbbször egy kereskedelmi egységben, de gyakran egy egész településen. Ez onnét ered, hogy a kenyér gyorsan öregszik, frissességét hamar elveszíti, és emiatt naponta jelentkezik a kenyérbeszerzés gondja. A fogyasztó kenyeret és legfeljebb péksüteményt vesz egy-egy alkalommal, de többféle kenyeret — éppen a rövid fogyaszthatósági idő, vagy minőségmegőrzési idő miatt — már nem. Azokban az országokban, ahol fejlett kenyérkultúra van, mindenütt meg lehet találni a tartós, vagy félig tartós kenyerek választékát. A tartós kenyerek nálunk akkor érhetnek el igazi piaci sikert, ha előtérbe kerül Magyarországon is a kenyérkultúra, és egyidejűleg a többféle kenyér választéka el is fogy. Egyre nő azoknak az embereknek a száma, akik korszerűen, egészségesen kívánnak táplálkozni, és ehhez igénylik a sötétebb, nagyobb rosttartalmú kenyereket. Ilyenek: a búzatöretes kenyér, a különböző sötét rozskenyerek, a komáromi, a dabasi stb. Ezeknek a tartós variációi érnek el egyre határozottabb piaci sikert.

A sütőipari gyártmányfejlesztés a VII. ötéves tervben sem stagnálhat. Vizsgáljuk meg, hogy a következő 5 éves tervben milyen feladatok megoldása vár a sütőiparra. Realisnak tűnik az a becslés, hogy VII. ötéves terv végére a kenyérfogyasztás 80 kg/fő/év körüli értékre esik, de számolnunk kell azzal, hogy bizonyos mértékben nő a péksüteménytermelés mennyisége, de azt az alapvető tendenciát, hogy a cereáliák fogyasztása csökken, ez nem fordítja meg. A pillanatnyilag élő és sokféle tájlellegű és házi kenyér nem jelent valódi választékot, hiszen igen gyakran csak a termékek nevében van különbség és kevés a termékek összetételében alapvetően szerepet játszó tényező. A kenyérfajták számának további növekedése együtt jár a termékek elavulásával, a gyártmányszerkezet dinamikus változásával. A gazdasági környezet is olyan, hogy egy termelő egység csak néhány és a lehetőség szerint gazdaságosan termelhető kenyértípus előállításával foglalkozik. A következő ötéves tervben a gyártmányfejlesztés és az ezt megelőző kutatás célja az egészségesebb táplálkozást elősegítő, magassabb biológiai értékű és a speciális célt, és igényeket kielégítő termékek kialakítása

Azt mindenképpen figyelembe kell venni, hogy a gabona malmi feldolgozása következtében biológiailag értékes anyagainak jelentős része a humán fogyasztás számára elveszik, különösen ha ez az alacsony hamutartalmú lisztek fokozódó felhasználásával tovább folytatódik. Akkor viszont mind a különböző fogyasztói csoportok speciális igényeinek kielégítése, mind pedig az egészségesebb táplálkozás biztosítása céljából szükséges a búza eredeti táplálkozásbiológiai értékének megközelítése, visszaállítása, tehát bizonyos komponensek arányának szegényesítése, illetve dúsítása. Az élelmi rostban való dúsításra már igen jól bevált eredmények vannak. A jövőben kutatni tervezzük a revitaminálás, az ásványianyagtartalom növelés és a búza saját anyagaival való dúsításának a lehetőségét. A revitaminálás úgy tűnik, hogy járható út, hiszen azt ma már elég sok helyen felismerték, hogy a kenyér — mint nagytömegben fogyasztott táplálék — vitamintartalma jelentős a szervezet vitaminellátásában. A revitaminálás alatt azt értjük, hogy a búza eredeti vitaminszintjét állítjuk vissza a lisztben, szintetikus vagy természetes vitaminok felhasználásával. Ez nem tévesztendő össze a vitamindúsítással, amivel kapcsolatosan az egészségügynek komoly és megalapozott fenntartásai vannak.

A speciális célt szolgáló termékek körének bővítésénél a gyors kiszolgáláshoz alkalmas, hideg és melegszendvicsek készítéséhez jól alkalmazható hosszabb eltarthatóságú szeletelt kenyerek és hasonló célra alkalmas kétszersütek választékbővítése javasolható. Indokolt a hosszabb eltarthatósággal bíró termékeket csomagoltan és gyűjtő csomagolásban forgalomba hozni. Várható, hogy a nagy áruházakban, gyorsbűfékben, szállodákban, háztartásokban készresüthető és így tulajdonképpen mindig friss terméket biztosító féltermékek, választékbővítése is igényként jelentkezik. Nem tartozik az utópiák közé a friss meleg kenyeret árusító automaták kifejlesztése és bevezetése sem, amivel a fogyasztók igényeit maximálisan ki lehet elégíteni, akár tartósított, akár fagyasztott kenyerek felhasználásával.

Kifejlesztésre vár a fridsider kenyér is, ez egy olyan kenyérfajta, amit a háztartásban a ma már gyakran meglevő mélyhűtő rekeszben, fagyasztóládában lehet viszonylag hosszú ideig tárolni és kívánság szerint akár nagyfrekvenciásan, akár a háztartásban egyébként használatos módon fel lehet melegíteni és teljes élvezeti értékű kenyeret kapunk.

Megoldandó feladat a jelenleg gyártott és ízben, aromában elég szegény, vékony héjú, gyorsan visszapuhuló péksütemények minőségének fejlesztése, mert a rövid gyártási idő alatt nem képződnek a tésztában íz- és aromaanyagok, ezért a termékek üres ízűek. Ezt még fokozta az, hogy a sovány tejpor általános bevezetésével a tejes termékcsoporthoz jellemző tejaroma is jelentékenyen szegényedett. A jelenleg gyártott péksütemények ízét, aromáját tehát határozottabbá és specifikusabbá kell tenni. A héjtulajdonságok javításával, a stabilabb héjszerkezet kialakításával a gyors visszapuhulást kívánjuk elkerülni, ezzel csökkentve a raktározási és szállítási gondokat is.

Magyarországon aránylag keveset foglalkoznak az ún. extrúziós technológiákkal, és elsősorban csak a snack jellegű termékeket fejlesztik. Az új táplálkozási szokások világszerte előre törnek és főleg az extrúziós technológiák bővíthetik a snack jellegű, tehát a gyors fogyasztásra szolgáló termékek körét. Óriási lehetőségek vannak elsősorban a magyar ízlésnek megfelelő speciális termékek gyártmányfejlesztésére. A reformélelmiszerek mennyisége és köre külföldön állandóan bővül, Magyarországon szinte alig hallunk még róla. Meg kell azt is vizsgálni, hogy a hazai reformélelmész elősegítésén és kialakításán belül a malom- és a sütőipari gyártmányfejlesztés milyen arányban és hogyan vehet részt. Az extrúziós technológia mind a gabona-, mind a sütőiparban világszerte tért hódított. A hazai fejlesztés szükségessége két irányú. Új

termékek és receptúrák kialakítása és hosszú eltarthatósági idő az exportképesség biztosítása céljából. A másik irány az, hogy az új technológia honosításával új termékcsalád valósítható meg.

Az extrúzió révén nemcsak alapanyagokat, hanem késztermékeket is elő lehet állítani. Az extrúziós technológiák segítségével létrehozható újabb élelmiszerek szerepe a néptáplálkozásban eléggé jelentőssé válhat. A snack élelmiszerek fogyasztása révén befolyásolható a napi táplálékoptimum kielégítése is. A reggeli élelmiszerek, az ehhez kapcsolódó „műzli”-jellegű termékek nagy segítséget nyújtanak az egészséges táplálkozáshoz. A gazdasági eredmény ezen a területen kecsegtet a legnagyobb sikerekkel, de elég komoly beruházási befektetések árán.

TOPICAL PROBLEMS OF QUALITY AND PRODUCTION DEVELOPMENT IN THE BAKING INDUSTRY

Dr. L. Szalai

The changes in the quality of the baking industry products in Hungary. New baking industry products, and particularly the increase in the choice of bread. The change in the flour composition of the various types of bread, in the direction of whiter bread. The problems of bakery production and the possible means of improving the choice. The "bread culture". Restoration of the vitamin and mineral matter levels. Refrigerator bread. The possibilities of application of extrusion technologies.

AKTUELLE PROBLEME DER QUALITÄTS- UND PRODUKTIONSENTWICKELUNG IN DER BACKWARENINDUSTRIE

Dr. Szalai Lajos

Die Gestaltung der Qualität der Backwaren in Ungarn. Zuwachs der Auswahl der neuen Backwaren, in erster Linie des Brots. Die Veränderung der Zusammensetzung des Mehls bei verschiedenen Brotsortimente in der Richtung des Weißbrotes. Probleme der Herstellung der Waren und die Möglichkeit der Erweiterung der Auswahl. Die „Kultur des Brotes“. Die Wiederherstellung des Vitamin-Mineralienlevels. Das tiefgekühlte Brot. Die Möglichkeit der Verwendung der Extrusionstechnologien.

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА И ПРОИЗВОДСТВА В ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Лайош Салаи

Формирование качества венгерских продуктов хлебопекарного производства. Рост ассортимента хлебобулочных изделий, в первую очередь, — хлеба. Изменение мучного состава сортов хлеба в направлении получения сортов белого хлеба. Проблемы хлебобулочного производства и возможные способы расширения ассортимента. «Культура хлеба». Восстановление уровня витаминов и минеральных веществ. Замороженный хлеб. Возможности применения экструзионных технологий.