

## A KONZERVIPAR KIALAKULÁSA, FEJLŐDÉSE

Lendvai Edina

Szegedi Tudományegyetem Szegedi Élelmiszeripari Főiskolai Kar  
Szeged

Az élelem megszerzésének és elfogyasztásának egymástól térben és időben való különválasztása a legősibb emberi tevékenységek közé tartozik. Az aszalás, a szárítás, a sózás, a füstölés a régi óegyiptomi népeknél ugyanúgy megtalálható, mint a mai primitív törzseknél.

A forradalmi újítást Nicolas Appert találmánya jelentette (1796.). A francia forradalom után létfontosságúvá vált az élelmiszerek tartósításának és szállíthatóságának kérdése. A direktórium 12000 frank díjat ajánlott fel olyan módszer kidolgozásáért, amellyel a hús- és a főzelékfélék tápértéke megőrizhető több hónapos tárolás alatt is. Az „emberiség jövőjének” is nevezett francia szakács felfedezte a hőkezeléses tartósítás alapját. Kísérletei során parafa dugóval lezárt szélesszájú palackokban vízfürdőn hevített különböző zöldség-, gyümölcs- és húsféléseket. Találmányát 1809-ben mutatta be, amiért megkapta a kitűzött jutalmat, azzal a feltétellel, hogy írásban közzé teszi a titkát. A Courier de l'Europe 1809. február 10-én ezt írta: „Nicholas Appert felfedezte, hogyan lehet az évszakokat megállítani. Nála az évszaktól függetlenül tavasz, nyár, ősz van”.

Appert találmánya azon a felismerésen alapult, hogy különféle állati és növényi eredetű élelmiszerek romlása - ha azokat levegőtől elzárva, forrásban levő vízben melegítik - rövidebb-hosszabb ideig megakadályozható. Massyban létesített üzemében, amely ma inkább konyhának, mint gyárnak nevezhető, sorozatban állított elő hővel tartósított, több hónapig tárolható élelmiszereket. E termékekre először a hadiflotta admirálisai, a távoli gyarmatokra hajózó tisztviselők és kereskedők, valamint a kórházak figyeltek fel. A hivatalos szervek bizalmatlanul és kételkedéssel fogadták a tartósítási módszert, annak ellenére, hogy Appert többször is megismételte, ellenőrizte a kísérleteit. Végül szakértő bizottságot küldtek ki a módszer ellenőrzésére.

1810-ben az angol Durand szabadalmaztatta a forrasztással zárt fémdobozok konzervedényként való használatát. A hővel való tartósítás iparilag alkalmazhatóvá

csak akkor vált, amikor Chevalier Appert, N. Appert fia 1852-ben elkészítette a mai autokláv ösét, az úgynevezett papin-fazekat, megteremtve ezzel a 100 °C feletti hőkezelés feltételét.

Magyarország kedvező talaj- és klimatikus adottságai alapján a zöldség – gyümölcs-termesztés feltételei szempontjából az európai országok élvonalába sorolható. A konzervipar élelmiszeriparunk egyik legfiatalabb ágazata.

1872-ben alakult meg a Bogdány-féle Első Osztrák – Magyar Rántottlevesanyaggyár, mely a hadsereg számára készített rántott- és borsóleves alapanyagot, valamint húskonzervet és pótkávé.

A magyar háztartásokra a házi tartósítás volt a jellemző, a konzervfogyasztók szűk köre ekkor még külföldről vásárolt különlegességeket. Az ebben rejlő üzleti lehetőségeket felismerve alapította Weiss Manfréd 1882-ben az első gyári jellegű konzervüzemet. Az üzem főleg a honvédség és a haditengerészet számára hús- és kávékonzerveket, emellett kisebb mennyiségbe gyümölcs-, zöldségkonzerveket, leveskivonatokat gyártott. Nyereséges üzemelése csakhamar bővítésre nyitott lehetőséget. Konzerv- és egyéb dobozgyártó berendezéseket telepítettek, és megalakult Budapesten a Weiss Manfréd Első Magyar Konzerv- és Ércárugyár, amely Magyarország későbbi legnagyobb nehézipari üzemének, a csepeli Weiss Manfréd Műveknek lett az alapja.

A századforduló táján az Alföldön alakultak ki a konzervipari telepítés feltételei. Kecskemét volt az ország kiemelkedő gyümölcsstermelő városa, így itt létesült 1901-ben a Gyümölcs- és Főzelékkonzervkészítő Rt. Első Kecskeméti Konzervgyára. Felszereltsége az akkori viszonyok között korszerű volt. Késztermékei között szerepeltek: borsó, bab, uborka, gyümölcszések, lekvárok, gyümölcsajtok, vegyes befőttek, aszalt gyümölcsök és szárított főzelékek. Különlegessége volt a sougat (cukrozott gyümölcs), amelynek technológiáját szigorúan titokban tartották. Értékesítési gondjai miatt 1910 végére válságba került, és amikor adómentessége és állami segítye megszűnt, üzemelését beszüntették, majd állami szubvencióval 1913-tól Első Kecskeméti Konzervgyár Rt. néven üzemelt tovább.

Az 1900-as évektől kezdve sorra alakultak a gyárak: Bartha-féle gyár, Kolényi, Meinel, Schleicher, Fabriczky Lipót, Weiss Jakab, Pollatschek. E gyárak legfontosabb

---

termékei a gyümölcsíz, gyümölcslé, szörp, savanyú káposzta és uborka voltak. Gépi berendezésük alig volt, háziipari jellegű termelést folytattak.

A 20. század elejétől kezdve figyelt fel a külföld a magyar fűszerpaprikára is, bár annak Szeged környéki termesztése, feldolgozása és értékesítése a 16. század közepére nyúlik vissza. A szárított hüvelyek zúzására ekkor még fozosarat, a finomabb szemcsék kiválasztására lószörből készült szitát használtak. A 19. század első felétől — ekkor már Kalocsa környékén is — az őrlést lapos, korong alakú kövekkel vízi- és száraz malmokban végezték. A feldolgozást 1859-ben forradalmasította a Pálfy-testvérek találmánya, az acél hengersizék, amelyen a kövön történő őrlés előtt eresztették át a paprikát. Korábban a termelők árujukat piacozás vagy házalók útján juttatták el a vevőkhöz, a növekvő exportigény azonban szükségessé tette viszonylag nagy tételben egységes minőség biztosítását. Így jött létre 1917-ben a világon elsőként Kalocsán a Paprika- és Vegykísérleti Állomás, amelynek igazgatója Obermayer Ernő volt, aki elsőként nemesített a szegedi népi termesztés anyagából paprikát.

A 19. század előtti időkből csak a természetes hidegnek, a jégnek, a hónak az alkalmazásáról, élelmiszerek eltartására történő felhasználásáról vannak ismereteink. Ezek a lehetőségek korlátozottak voltak, és nem volt jelentőségük az élelmiszerek eltartásában. A 18. - 19. században a természetes jég áruként jelent meg a piacon. A növekvő szükséglet fedezése céljából a jeget vermekben tárolták. A szállításkor és tároláskor föllépő veszteségek, valamint a jég szennyezettsége ösztönzően hatott a hűtés gépi megoldására. Thomas Moore 1793-ban az Egyesült Államokban szabadalmaztatta a természetes jég - só keverékkel való hűtési eljárást. Az első ammóniás kompresszoros hűtőgépet 1876-ban készítették Augsburgban, C. Linde tervei alapján. Ez a hűtőgép tekinthető az ammóniával működő hűtőkompresszorok közvetlen őséne. 1881-ben épültek fel Londonban, Bostonban és Brémában a világ első nagy hűtőházai.

A múlt századi fejlődés, a gépi hűtés elterjedése hazánkban is érezte hatását. A 19. század utolsó negyedében az ország különböző vidékein hűtőházakat kezdtek építeni. 1906-ban építették a Budapesti Hűtőházat. Az első budapesti jégüzemet, a Fővárosi Jéggyárat 1910-ben alapították. Budapesten kívül Debrecenben alakult hűtőház jéggyártó profillal, a Debreceni Műjég és Szikvízgyár. Jelentősebb

---

bértárolást is végző technológiai hűtőház az 1920-ban alapított Szegedi Hűtőház és Élelmiszer Szállító Rt.

**IRODALOM:**

1. 200 éves az Appertizálás Konzervújság, 1996. 2. szám pp. 29-32.
2. A magyar élelmiszeripar története Mezőgazdasági Kiadó, Bp. 1986.
3. <http://www.kfki.hu/~cheminfo/hun/food/iptort/iptort4.html#konzerv>
4. <http://www.cancentral.com/history.htm>