



IN MEMORIAM

Az Élelmiszervizsgáló Közlemények szerkesztőbizottsága mélységes sajnálattal jelenti be, hogy a bizottság tagja, Dr. Almási Elemér professor, a Kertészeti Egyetem Élelmiszertechnológiai Intézetének igazgatója 1985. április 22-én, 66 éves korában, súlyos betegség után, elhunyt. Almási professor az élelmiszertudomány nemzetközileg elismert szaktekintélye és a magyar hűtőipar Állami Díjjal kitüntetett fejlesztője volt.

Almási Elemér Bükkösdön, 1919. december 8-án született. Középiskoláit a pécsi Nagy Lajos reálgimnáziumban végezte, 1938-ban kitüntetéssel érettségizett. Még ezévben felvették a Budapesti Műszaki Egyetem Vegyész-mérnöki Karára, ahol 1942-ben jeles képesítést szerzett. Első munkahelye a Műegyetem Kémiai Technológiai Tanszéke volt, majd az Erjedéstani Intézethez, később a Nagyatádi Konzervgyárhoz került.

1943-ban behívták katonának, 1945-ben fogságba esett. Az itt töltött 3 év sem volt elvesztett számára, ezalatt kitűnően megtanult oroszul. Egyébként már ekkor kiváló idegen-nyelvtudással rendelkezett, németül, angolul és franciául is jól beszélt.

A hadifogság után 1948-ban először a MIRELIT Mélyhűtő Vállalatnál laborvezetőként, majd a Konzerv-, Hús- és Hűtőipari Kutató Intézetben dolgozott, 1959-től a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet Hűtő Osztályának vezetője lett.

A kormány 1967 decemberében nevezte ki a Kertészeti Egyetem Élelmiszertechnológiai és Mikrobiológiai tanszékére vezető egyetemi tanárnak. Itt kezdte meg oktatási munkáját. Az első két év során az Élelmiszertechnológia c. enciklopédikus tárgyat adta elő a Termesztési Karon. 1970-től az akkor alakuló Tartósipari Karon a Hűtőtechnológia c. tárgy egyetemi szintű előadásait és gyakorlatait vezette be, amivel úttörő munkát végzett. Egyidejűleg jelentős tevékenységet fejtett ki a Tartósítói Kar oktatásának megszervezésében és az első tantervek kidolgozásában. Ezt a feladatot nehezítette az a körülmény is, hogy itt egy hazai viszonyok között új oktatási formát, a soros kétszintes képzést vezették be. Később, 1971 és 1974 között a Kertészeti Egyetem külügyi rektorhelyettese volt. Az Élelmiszertechnológiai Intézet megalakulásakor, 1983-ban őt nevezték ki az első igazgatóvá és egyben megbízták az intézethez tartozó Élelmiszer- és Hűtőtechnológiai Tanszék vezetésével.

Oktatási tevékenysége nemcsak a graduális, hanem a posztgraduális szintre is kiterjedt. Vezetése alatt két arab aspiráns és 4 tanszéki dolgozó szerzett kandidátusi fokozatot. Sok doktori cselekménynek is irányítója volt.

Kutatási tevékenysége hosszabb múltra tekint vissza, amely főként a hűtés, gyorsfagyasztás területén folyt és ennek mondhatni minden ágára kiterjedt.

A növényi nyersanyagok vonatkozásában fontos munkája volt 1949-től kezdődően a gyorsfagyasztásra alkalmas fajták kiválasztása, vizsgálata és hazai meghonosítása. A tudományos és műszaki problémák tisztázása után, sok esetben saját művezetése mellett folytak azok a technológiai kísérletek, amelyek ahhoz vezettek, hogy hazánkban világviszonylatban is az elsők között kezdődött meg a gyümölcs és a zöldség gyorsfagyasztása a hűtőházi alagutakban. Ennek is köszönhető, hogy 1957-től kezdve a Magyar Hűtőipar önálló vállalatként ipari tevékenységbe kezdett az élelmiszer-gyorsfagyasztás területén.

Elméleti és gyakorlati szempontból egyaránt értékes volt az a kutatómunka, amit az élelmiszerek hűtési, fagyasztási és tárolási tömegvesztésével kapcsolatos törvényszerűségek felderítése érdekében végzett. E fizikai-kémiai jellegű vizsgálatok eredményeinek felhasználásával készült el a Kertészeti Egyetem szigeteseپی hűtőtárolója, majd ugyanitt a szabályozott léghőmérsékletű tárolás bevezetése. Sokat foglalkozott továbbá a gyümölcslevek és -sűrítmények gyártásának fejlesztésével is.

Korábbi munkahelyén, a Konzerv-, Hús- és Hűtőipari Kutatóintézetben tanulmányozta az állati eredetű élelmiszerek hűtési lehetőségeit. Kidolgozta a húsok gyors előhűtési eljárását, visszamelegítési módszerét, az ún. egyfázisú hús-fagyasztást.

Részletesen foglalkozott a liofilezés élelmiszertartósítási alkalmazásával is. Egyrészt saját konstrukciójú készülékkel, másrészt import berendezésekkel körülbelül 80 élelmiszer liofilezési technológiáját dolgozta ki. Ezek közül a kávé liofilezése ipari bevezetésre is került.

Tudományos eredményei alapján 1958-ban a kémiai tudományok kandidátusa, majd 1980-ban a kémiai tudományok doktora címet ítéltek meg számára.

Almási Elemér tudományos munkája mindig szoros kapcsolatban állt az élelmiszertermelés, az ipari tevékenység napi feladataival és technológiai fejlesztésével. A Magyar Hűtőipari Vállalat állandó külső tudományos tanácsadója volt, az OMFB szakértőjeként sok fejlesztési tanulmány kidolgozását irányította, a KGST-ben több éven keresztül képviselte a hazai hűtőipart, széles nyelvismerete birtokában részt vett számos nemzetközi konferencián és szakmai tanulmányúton. A FAO ösztöndíjasaként hosszabb időt töltött Angliában és Franciaországban, ahol a modern élelmiszertartósítási eljárásokat tanulmányozta.

Almás Elemér élete során közel 140 publikációt jelentetett meg, közülük 14-et idegen nyelven. Két szakkönyv, 8 egyetemi jegyzet szerzője, illetve társszerzője. Egyik könyve a Szovjetunióban orosz nyelven is megjelent. Kilenc szovjet szakkönyv lefordításával több élelmiszeriparágban megalapozta a magyar nyelvű műszaki irodalmat.

Széles körű nemzetközi és hazai tudományos közéleti tevékenységet fejtett ki. Előadásokat tartott a Szovjetunióban, az NSZK-ban, Franciaországban és Ausztriában. Alelnöke volt a Nemzetközi Hűtési Intézet egyik bizottságának. Dolgozott a Magyar Tudományos Akadémia Műszaki-kémiai, Biomérnöki, továbbá Élelmiszertudományi Komplex Bizottságában is. A Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület Országos Elnökségének és Vezetőségének tagja volt.

Részt vett az Élelmiszervizsgálati Közlemények, az Acta Alimentaria és a Kertészeti Egyetem Közleményei szerkesztésében. Főszerkesztőként 19 éven keresztül irányította a Hűtőipar c. műszaki folyóirat kiadását. Számos szakmai bizottság elnökeként, illetve tagjaként kiemelkedő egyénisége volt a hazai élelmiszertudományi közéletnek.

Almás Elemér sikeres oktató és kutató munkáját számos alkalommal elismerték. 1960. április 4-én a Szocialista Munkáért Érdemérmét kapta meg, 1972-ben a Mezőgazdaság Kiváló Dolgozója, majd 1974-ben az Élelmiszeripar Kiváló Dolgozója kitüntetésben részesítették. Tulajdonosa a Török Gábor, a Sigmond Elek

és az Entz Ferenc, valamint a Győry István emlékéremnek. 1980-ban Állami Díjas lett. Ez év április 4-én a Kertészeti Egyetem fejlesztése érdekében végzett eredményes munkáért Jubileumi Díszoklevelet kapott.

Ez a szépen ívelő pálya nemcsak azért alakult ilyen töretlenül, mert Almási Elemér kiváló képességeket hozott magával, hanem azért is, mert ezek az adottságok szorgalommal, fegyelmezett életvitellel és céltudatos szakmaszeretettel párosultak. Almási Elemér azonban nemcsak az élelmiszertudományt és a hűtőtechnológiát, hanem az embereket is szerette. Erről mindazok, akik élete folyamán a kutatóintézetben és az egyetemen vele dolgoztak, sokat tudnának elmondani. Minden hozzáfordulón szívesen segített, nehéz helyzetekben megfontolt tanácsaival sokaknak mutatta meg a lehetséges megoldásokat és mindezt úgy tette, hogy soha senki nem érezte magát mellette kisebbnek. Mindig derűs hangulatot tudott környezetében teremteni. Almási Elemér mindezek mellett nemcsak tudós professzor, hanem családszerető ember, példás férj és apa, unokáiért rajongó nagypapa is volt.

Ezek a kedvezően ötvöződő emberi értékek adnak magyarázatot arra a tényre, hogy Almási Elemért mindenki kedvelte. Beosztott munkatársai és felettesei, hazai és külföldi kollégái és nem utolsósorban tanítványai egyaránt szerették.

Emlékét tisztelettel őrizzük, életművét a felnövekvő mérnök-generációk elé példaképpül állítjuk.

Budapest, 1985. május

Dr. Gasztonyi Kálmán

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Тако Е.:</i> Формирование качества пищевых продуктов в 1984г. в Венгрии и опыты контроля их качества	129
<i>Сабо Э., Коша К.:</i> Междулабораторные аналитические испытания пищевых продуктов. III. Определение содержания красящих веществ в пряном перце	154
<i>Корани К., Гастони К.:</i> Определение консервирующих веществ с помощью интенсивной жидкостной хроматографии	161

INHALT

<i>Takó, É.:</i> Übersicht der Qualität der Lebensmittel und Erfahrungen ihrer Kontrolle in Ungarn im Jahr 1984	129
<i>Szabó, E. und Kósa, K.:</i> Lebensmittelanalytische Ringversuche III. Bestimmung des Farbstoffgehaltes in Gewürzpaprika	154
<i>Korány, K. und Gasztonyi, K.:</i> Bestimmung von Konservierungsmitteln mittels intensiver Flüssigkeitschromatographie	161

SOMMAIRE

<i>Takó, É.:</i> La conformation de la qualité des alimentaires et les expériences des contrôles en Hongrie en 1984	129
<i>Szabó, E. et Kósa, K.:</i> Des essais interlaboratoires analytiques III. La détermination de la teneur en colorant du poivre rouge	154
<i>Korány, K. et Gasztonyi, K.:</i> La détermination des substances de conservation par chromatographie en phase liquid	161

CONTENTS

<i>Takó, É.</i> : Survey of the quality of foods in 1984 and experience of food control in Hungary	129
<i>Szabó, E. and Kósa, K.</i> : Collaborative studies in the food analysis III. Determination of colour content in capsicums	154
<i>Korány, K. and Gasztorny, K.</i> : High performance liquid chromatographic determination of preservatives	161

Szerkesztő: Dr. Molnár Pál.

Szerkesztőség: 1095 Budapest, Mester u. 81.

Felelős kiadó: Siklósi Norbert – Kiadja a Lapkiadó Vállalat

Budapest VII., Lenin körút 9–11.

Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Központ, bev. szla. Budapest

232–90105–9728. sz. csekkzámlára,

Előfizetési díj: 1 évre 260, – Ft

Külföldön terjeszti a Kultúra Külkereskedelmi Vállalat

H–1389 Budapest, Postafiók 141

85.81. Állami Nyomda, Budapest

Felelős vezető: Mihalek Sándor igazgató

Index: 26212