

Konzervipari Kutatóintézet tevékenységének gyakorlati eredményei

SZENES ENDRÉNÉ dr.

Konzervipari Kutatóintézet

Érkezett: 1985. szeptember 10.

Az ÉVIKE 1985. évi I. füzetében Szabó S. András és Szórád László „Élelmiszeripari kutatások eredményei” c. cikksorozatuk VI. részeként a konzervipari kutatómunka gyakorlati eredményeit ismertették.

A közlemény az V. ötéves tervidőszak tartama alatt fennállott kutatási szervezet tevékenységének eredményeiről ad számot – ma pedig már a VII. ötéves tervperiódus előkészítésénél tartunk. Célszerűnek tartjuk ezért a KPKI részéről a közlemény kiegészítését az elmúlt terveciklus (1981 – 85) gyakorlatban alkalmazott eredményeinek közreadásával.

Ez a ciklus a KPKI életében alapvető változást hozott. 1982. jan. 1-én megszűnt a Konzervipari Vállalatok Trösztje, a KPKI központi témafinanszírozás nélküli, vállalatszerűen gazdálkodó kutatóintézetté lett. Feladatait konkrét megrendelésekre látta el, megrendelőivel szerződéses kapcsolatba került. Tevékenységének középpontjába az eredményes gazdálkodásnak alárendelt feladatok kerültek.

A teljesség igénye nélkül ismertetjük a konzervipari termékek választékának, minőségének, termelési feltételeinek javítását és minőségvizsgálatának fejlesztését szolgáló, a KPKI-ban kidolgozott eredményeket.

1. Gyártmány- és gyártásfejlesztés

- a korszerű táplálkozás-egészségügyi irányelvek alapján kifejlesztettük a fruktóz + Na-ciklamát édesítésű új *diabetikus befőttcsaládot* (OMÉK '85 I. Díj, *Dunakeszi Kgy.*).
- Az *OÉTI*-vel együttműködve többszörös ismétlésben készítettünk *energia-szegény ételkonzerveket* fogyókúrás diáktáborok részére.
- Főtt *szőjababból*, iz- és állagmódosító anyagok hozzáadásával, kenhető állományú *krém*, valamint mártások receptúráját és technológiáját dolgoztuk ki. A krémet a *Szigetvári Kgy.* az édesipar részére gyártja.
- Külföldi és hazai jellegzetes ízesítésű *salátaöntetek* receptúráját és gyártástechnológiáját dolgoztuk ki. A gyártást a *Dunavarsányi Petőfi Mgtsz* megkezdte.
- Tanulmánytervet készítettünk a *vecsési „Ferihegy” Mgtsz* részére savanyított káposzta gyártóvonal megvalósítására (a termék az *OMÉK*-on bemutatva).
- Kidolgoztuk alacsony alkoholtartalmú almaborok és koncentrált gyümölcslevesek gyártástechnológiáját (*Nagyatádi Kgy.*).
- A *TCP-12* keretében elláttuk az *aszéptikus technika* bevezetésének előkészítésével kapcsolatos kutatási, fejlesztési, koordinációs feladatokat (*Békéscsabai* és *Nyíregyházi Kgy.*).
- *Kísérleti Üzemet* hoztunk létre, mely mindenfajta élelmiszertechnológiai művelet *modellezésére*, konzervipari *kísérleti gyártások* lefolytatására alkalmas.

2. Csomagolásfejlesztés

- Könnyített *Al-fólia* alapú, laminált, rugalmas falú *csomagolóeszközben* (AL-CAN-doboz) export célokat szolgáló készételek gyártástechnológiáját dolgoztuk ki (OMÉK '85 III. Díj, *Gyermekélelmezési Vállalat*).
- Többéves kísérletsorozat után üzemi gyártásban bizonyítottuk, hogy hazai *feketelemez*ből készült konzervdobozok (megfelelő lakkbevonattal) egyes hús-konzervek kereskedelmi forgalombahozására alkalmasak.

3. Műszeres vizsgálatok

- Hatkörmös *Twist-off* zárású konzerves üvegek és fedelek *műszeres objektív minősítési rendszerének* módszereit és eszközeit fejlesztettük ki és terjesztettük el az iparban.
- A ZKI kutatóival közösen kifejlesztettük a *paradicsomzúzalék műszeres-objektív átvételi rendszerének* eszközeit és módszereit. A komplett laboratóriumot 10 gyárban helyezték üzembe (MÉM kutatási eredmény pályázat díjával kitüntetve)

4. Gépészet

- Műszeres – ultrahangos falvastagságméréseken alapuló – vizsgálati módszert dolgoztunk ki és terjesztettünk el a HUNISTER osztott hidrosztatikus stérilező berendezés *korrosziós állapotának megítélésére*. Eredményeként az üzemelelési biztonság növekedett, a gépek élettartama meghosszabbodott.
- Kifejlesztettük a HUNISTER *motollás serlegtípusát*, mely változatlan gépméreték mellett 50%-os teljesítménynövelést eredményez. Jelenleg a harmadik gépegységet szerelik.
- A HUNISTER hulladékfőjének hasznosítására *hővisszanyerő-berendezést* fejlesztettünk ki. Eddig 7 db-ot helyeztek üzembe (OMÉK '85 III. Díj).
- Rugalmas ütköztetés, „pattintás” elvére alapozva *zöldborsó tisztító-berendezést* fejlesztettünk ki és terjesztettünk el a hazai konzerviparban. Exportra 1985-től kerül sor (OMÉK '85 III. Díj).
- KGST együttműködésben vettünk részt az ÉLGÉP 55022 típusú „*Péptöltő-gépe*” prototípusának kifejlesztésében (OMÉK-on kiállítva).

5. Vizsgálati metodikák

„*Konzervipari vizsgálati módszerek gyűjteménye*” c. kiadványsorozat összeállítását kezdtük meg, melynek addig az alábbi füzetei jelentek meg (az Intézetnél megrendelhetők):

- Konzervipari termékek vizsgálati módszerei
- Konzervek romlásának okai és vizsgálata
- Konzerválószer kimutatása, meghatározása
- Gyümölcslevek és sűrítvények vizsgálati módszerei
- Szénhidrát-meghatározási módszerek
- Természetes növényi színezékek vizsgálata
- Aerob spórás baktériumok identifikálása
- Élelmiszeripari tisztító- és fertőtlenítőszer vizsgálat
- Élelmiszeripari üzemek tisztítása és fertőtlenítése
- Konzerviparban keletkező veszélyes hulladékok kezelése

Egy-egy szűkebb témakörben összeállított metodikai, ill. szabványosítási célú anyagok:

- Almasűrítvény minősítése

- Tésztakészítmények tojástartalmának meghatározása
- Fűszerpaprika-feldolgozás mikrobiológiai jellemzői
- Élesztőgombák egyszerűsített azonosítási módszere
- Tejsavbaktériumok vizsgálatára alkalmas táptalaj kiválasztása
- Gyümölcspüré Howard-szám meghatározása
- Saccharomyces bailii vizsgálata
- Toxikológiai szennyvíz minősítési módszerek

* * *

Az ismertetett eredmények közreadásával a KPKI széles körű profiljának bemutatása volt a célunk az ÉVIKE olvasói részére.