

Fehér, F.

Der Verfasser untersuchte mit einem ASS die in drei verschiedenen Probenahmestellen (Landgend: A; Landstrassenrand: B; Umgebung eines Metallwerkes: C) entnommenen Lebensmittelproben tierischer Herkunft auf Zink- und Cadmiumgehalt. In Abhängigkeit von den Probenahmestellen (in der Reihenfolge: A, B, C) stieg der gemessene Zink- und Cadmiumgehalt, was den Einfluss der Umwelt eindeutig bestätigt. Aus den Daten ist erkennbar, dass nicht mal die höchsten Metallgehaltswerte die in den Vorschriften des Gesundheitswesens zulässigen oberen Grenzwerte erreicht haben.

Személyi és szakmai hírek

A MÉM Állategészségügyi és Élelmiszerhigiéniai Főosztálya Élelmiszer Ellenőrzési és Szabványosítási Osztályának osztályvezetőjévé *dr. Kovács Józsefet* és osztályvezető-helyettesévé *dr. Rácz Endrét* nevezték ki 1985. október 1-jei hatállyal.

Az MTA – MÉM Élelmiszertudományi Komplex Bizottságának (ÉKB) elnöke, *Holló János* akadémikus több más munkabizottság mellett jóváhagyta az ÉKB Élelmiszeranalitikai Munkabizottságának a meghatározott létszámú összetételét a következők szerint:

- Elnök: *Biacs Péter*, Központi Élelmiszeripari Kutatóintézet, Budapest
Titkár: *Molnár Pál*, Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Központ, Budapest
Tagok: *Béndeke György*, Kőbányai Sörgyár, Söripari Kutató, Budapest
Bogdán Józsefné, Kertészeti Egyetem, Élelmiszerkémiai Tanszék, Budapest
Gábor Miklósné, Élelmiszeripari Főiskola, Szeged
Gönczy József, Központi Élelmiszeripari Kutatóintézet, Budapest
Harkay Tamásné, MÉM Állategészségügyi és Élelmiszerhigiéniai Főosztály, Budapest
Horváth György, Megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás, Kecskemét
Kovács József, ny. igazgató, Budapest
Kulcsár Ferenc, Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Központ, Budapest
Mosonyi Ágota, Malom- és Sütőipari Kutatóintézet, Budapest
Petró Ottóné, Központi Élelmiszeripari Kutatóintézet, Budapest
Sarudi Imre, Mezőgazdasági Főiskola, Kaposvár
Sárvári Péter, Megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás, Zalaegerszeg
Sebők András, Magyar Hűtőipari Vállalat, Budapest
Selmei György, Megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás, Szeged

Siska Elemér, Megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás-
Veszprém
Soós Katalin, Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet,
Budapest
Tóth Mihály, Budapesti Műszaki Egyetem, Mezőgazdasági, Kémiai Tech-
nológiai Tanszék, Budapest
Törley Dezső, Budapesti Műszaki Egyetem, Biokémiai és Élelmiszertech-
nológiai Tanszék, Budapest
Vajda Ödön, ny. igazgató, Budapest
Varsányi Iván, Központi Élelmiszeripari Kutatóintézet, Budapest
Vámos Endréné, ny. tud. igazgatóhelyettes, Budapest
Veress Gábor, Budapesti Műszaki Egyetem, Általános Analitikai Kémiai
Tanszék, Budapest

Fagyasztott baromfiipari termékek jégtartalmának meghatározása

Fagyasztott baromfiipari termékek jégtartalmának meghatározásával az elmúlt időszakban mind a hatósági, mind az üzemi gyakorlatban különböző problémák merültek fel. A módszertani felvetések megoldása érdekében az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Központ Minőségfelügyeleti Főosztályának illetékes felügyelő főmérnöke és a Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás Minőségellenőrző Osztály illetékes ellenőrző mérnöke a Békés megyei Állomás gyakorlati tapasztalatait felhasználva írásban rögzítette egy. a gyakorlatban már alkalmazott és általánosan is alkalmazható gyorsmódszer leírását. A módszerleírást megkapta a Magyar Szabványügyi Hivatal szabványosításra, amely gyorsmódszerként azonnal szabványosítható és a szükséges módszertani fejlesztés sikeres lezárása után a döntő módszerrel kiegészítendő. A javasolt gyorsmódszer leírását addig is az alábbiak szerint adjuk közre:

1. Alkalmazási terület:

A módszer az ipari csomagolású fagyasztott baromfiipari termékek jégtartalmának meghatározására alkalmas.

2. Jégtartalom-meghatározás

2.1. A módszer elve:

A vizsgálandó fagyott baromfitest felületéről, hasüregéből lefejtéssel, kaparrással, faragással, ütögetéssel, a csomagolóanyag belső felületéről olvasztással távolítjuk el a jégtartalmat.

2.2. Eszközök:

- Mérleg, 5 kg tömeghatárig, 1 g pontosságú
- Fogorvosi spatula, kés
- Bárd, elektromos kés
- Tálca

2.3. Mintavétel:

Az MSZ 6920/3 szerint

- a mintát úgy kell szállítani, hogy még a felületi réteg sem engedhet fel.

2.4. Minta előkészítés:

A mintát vizsgálat előtt $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ -on kell tárolni legalább 2 órán keresztül.

2.5. A vizsgálat módja:

2.5.1. A mélyhűtőből kivett mintadarab csomagolásának külső felületéről eltávolítjuk az esetleges dërréteget, ráfagyott jeget; szárazra töröljük és lemérjük.

A tömeget a legközelebbi gramm értékre kerekítjük; ez a tömeg az M_1

2.5.2. Felületi jég réteg eltávolítása:

A tasak felbontása után a csirkét tálcára helyezzük. A műanyag tasakot félretesszük és azonnal hozzákezdünk a felületi jégtartalom eltávolításához. A bőr felületéről erre alkalmas eszközzel a felhám megsértése nélkül távolítjuk el a jeget lefejtéssel, kaparással, faragással. Ha a jég réteg vastagabb, akkor célszerű valamilyen ütőszerszámmal összetörni, fellazítani.

2.5.3. Hasüregi jég eltávolítása:

2.5.3.1. Visszahelyezett belsőégcsomagot tartalmazó baromfinál:

Ha a belsőégcsomag fagyott állapotban nem vehető ki a hasüregből, akkor erre alkalmas eszközzel ketté kell hasítani a baromfit. A hasításnál az esetlegesen leváló, vagy a vágóeszközre tapadt csont és húsdarabkákat összegyűjtjük és a jég eltávolítása után a hasüregbe helyezzük a belsőégcsomaggal együtt. A visszahelyezés előtt a belsőégcsomagból is eltávolítjuk a szemmel látható jégtartalmat.

2.5.3.2. Belsőégcsomag nélküli baromfinál:

Amennyiben a hasüregi nyílás nagysága lehetővé teszi a jég eltávolítását, akkor ott kaparjuk ki. Ha ez nem lehetséges, akkor az előzőek szerint (a test széthasításával) végezzük el a jég eltávolítását.

2.5.4. A felületi és hasüregi jégtartalom eltávolítása után a baromfit jó nedvszívó papírkendővel vagy szűrőpapírral le kell itatni.

2.5.5. A féltett műanyag tasakból kiöntjük az időközben felolvadt jeget és a tasakot szárazra töröljük.

2.5.6. A leitatott baromfitet (és a belsőégcsomagot) a műanyag tasakkal együtt lemérjük; ez az érték az M_2 .

3. Számítás

$$\text{Jégtartalom \%} = \frac{M_1 - M_2}{M_1} \times 100$$

Pitrik Imre és Gábor Istvánné

A szerkesztőséghez a következő dolgozatok érkeztek:

Csapó János és Csapóné Kiss Zsuzsanna: Takarmányok és élelmiszerek triptofántartalmának meghatározása fotometriásan és ioncserés oszlopkromatográfiával

Csapó János és Csapóné Kiss Zsuzsanna: Takarmányok és élelmiszerek cisztintartalmának meghatározása cisztein formában. A redukció mint a cisztein meghatározás hibaforrása

Sharobeem Samy Fanous és mtsai: Kukoricafehérjék vizsgálata I–IV

Bognár Antal és Molnár Pál: Élelmiszerek vitamintartalmának meghatározása nagynyomású folvadékkromatográfiával (HPLC)

Szabó S. András és mtsai: Aktivizációs analízis az élelmiszeralitikában V. Röntgenfluoreszcenciás elemzés

Sarudi Imre és Gellért Éva: Erjesztett takarmányok ammóniatartalmának potenciometriás meghatározása