

Szakmai hírek

Az MTA – MÉM Élelmiszertudományi Komplex Bizottsága Élelmiszeralitika Munkabizottsága 1987. április 15-én és 16-án Szegeden tartotta legutóbbi tudományos ülését.

A tudományos ülés napirendje a következő volt:

1. *Burger Kálmán*, egyetemi tanár (JATE): A műszeres analitika szerepe a bioaktív vegyületek vizsgálatában
2. *Gábor Miklósné*: A Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Élelmiszeripari Főiskolai Karának analitikai kutató tevékenysége az OKKFT G/8 kutatási-fejlesztési program 1. sz. alprogramjának keretén belül.
3. A Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Élelmiszeripari Főiskolai Kara Központi Laboratóriumának és egyes oktatási egységeinek megtekintése
4. A Gabonatermesztési Kutató Intézet és Lisztlaboratóriumának megtekintése
5. A Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás Központi Laboratóriumának megtekintése

Burger Kálmán érdekes és szemléletes előadásában jellemezte a bioaktív vegyületeket, kiemelve közülük az élelmiszereket, takarmányféléket és élvezeti cikkeket, valamint megfogalmazta a vizsgálatok lehetséges céljait. Ezen belül a minőség-ellenőrzés kiterjedhet a teljes analízisre, illetve a hatóanyagok, kísérőanyagok, szennyezőanyagok vagy bomlástermékek mérésére. Egyre nagyobb jelentőségű a gyártásellenőrzés, melyet legcélravezetőbben beépített szenzorokkal végeznek. A vizsgálat céljai között megemlítette még a stabilitás-vizsgálatokat, a diagnosztizálást és a környezetvédelmet is. Az előadás bizonyította, hogy a bioaktív vegyületek műszeres analitikája igen összetett és ugyanakkor specifikus feladat, amely végrehajtására különböző analízis módok állnak rendelkezésre.

Az előadást követő tudományos vitában a hozzászólók (Biacs Péter, Vámosné Vignyázó Lilly, Varsányi Iván, Kulcsár Ferenc, Veress Gábor) kifejtették többek között, hogy

- a biológiai módszerek pontossága még kívánni valót hagy maga után és nem helyettesítheti a műszeres analitikát (fordítva sem),
- az enzimes módszerek szelektivitásuk révén egyre nagyobb jelentőségre tesznek szert,
- a mintavétel sokszor nagyobb hibával jár, mint az analitikai módszer,
- a stabilitás-vizsgálatok eredményes végrehajtásához indikátorokra van szükség,
- a döntő összetevők kiválasztása előkísérletek alapján a legcélravezetőbb,
- a besugárzás kimutatására esetlegesen a szabadgyökök alapján kerülhet sor,
- az izotóphígításos módszerek például narancslevek eredetvizsgálatára különösen alkalmasak,
- alakfelismeréses matematikai módszerekkel az eredetvizsgálat hatékonyabb.

Gábor Miklósné átfogó képet adott az Élelmiszeripari Főiskolai Karon folyó élelmiszeralitikai kutatásokról. A K 11 és TCP 10 kutatási programokra ala-

pozva jelenleg 17 témán dolgoznak. A témák részletes ismertetésére a témafelelősöket kérte fel:

Török Attiláné a nagyműszeres vizsgálatok közül, melyeket a G/8-091 számú téma keretén belül végeznek, beszámolt a búzafehérje frakciók, a zsírsavösszetétel és a száraztészta színvizsgálata terén elért eddigi eredményekről.

Cséfalvai Ignácné a G/8-095 számú téma kapcsán a mikrobiológiai gyorsmódszerek kidolgozásáról beszélt. Sikeres előkészületek folynak a dehidrogenáz aktivitás, a glükóz bontás és a redukciós-próba kidolgozása és tesztelése terén.

Varga László a fűszerpaprika színezőanyagainak számítógépes analizését ismertette (G/8-094 számú téma).

Kispéter József a fizikai vizsgálati módszerek lehetőségeit taglalta az élelmiszer-analitikában. Ennek során ráirányította a figyelmet a kemilumineszcencia hasznosításának lehetőségére.

Az Élelmiszeripari Főiskolai Karon a tudományos ülés résztvevői megtekintették a Kémiai Osztályt, a Központi Laboratóriumot és a Matematika-Fizika Osztályt. A megtekintett oktatási egységekben az oktatók tájékoztatást adtak kutatási tevékenységükről, melyet minden esetben rövidebb-hosszabb tapasztalatcserre követett.

A Gabonatermesztési Kutató Intézetet *Broksza János* igazgatóhelyettes mutatta be és tájékoztatást adott arról, hogy az Intézet az ÖKKFT G/9 kutatási-fejlesztési programon belül az őszi búza, az őszi és a tavaszi árpa, valamint a kukorica és a napraforgó kutatásával foglalkozik. Ezen kívül az AP-program alapján más növények termesztésének (pl. len) kutatásával, valamint ágazatökonomia kérdésekkel foglalkoznak. Az 550 munkatárs jelenleg 150 nemesítvény karbantartását látja el, melyek közül 65 államilag elismert fajta és 85 fajfenntartásra használt fajta. Általuk nemesített fajtát vetnek összesen 2,8 millió hektáron, melyből 1,7 millió hektár Magyarországon és 1,1 millió hektár külföldi országokban található.

Sallai Jenőné, a Lisztlaboratórium vezetője beszámolt a sütő- és száraztésztaipari minősítő munkákról. A vizsgálat elsősorban a siker mennyiségének és minőségének meghatározására, a valorigráfus minősítésre és a próbasütésre terjed ki. Búzadara sárga és barna indexe alapján következtetnek annak enzimes állapotára. Elmondta azt is, hogy kisebb mennyiségben PAVAN olasz gyártóról diétás száraztészta is előállítható.

A Lisztlaboratórium megtekintését követő vitában figyelmet fordítottak a légnomással működő francia gyártású Aerográfra, mellyel a tészta egyes reológiai tulajdonságai jól mérhetők. Nagyobb teret kapott a vitában a durum búza alkalmasága száraztészta-készítésre és extrudálásra, mert külföldön a tojásnélküli száraztészta igen kedveltek. A durum búza nagyobb arányú termesztéséhez a jelenleginél nagyobb (legalább 25-30%-os) árdifferenciára lenne szükség. Szóba került az is, hogy a jelenleg engedélyezett 22 búzafajta közül már vannak olyanok, amelyek a jó minőség (A_1 és A_2) igen jó hozammal párosult. A táplálkozási szokásokat érintve többen hozzászóltak a barna és fehér kenyér problematikájához, valamint ahhoz, hogy a sütőipari termékekben a maradékanyagokat az eddigieknél intenzívebben kell vizsgálni. A nemesítő munka hatékonysága többek között az által növelhető, ha a rendelkezésre álló rendkívül sok adat alakfelismeréses módszerekkel is feldolgozásra kerül.

Az ülés résztvevői vizsgálták, értékelték és összehasonlították az intézetben fajtatiszta búzából sült kenyerek érzékszervi tulajdonságait.

Szabó János igazgató főállatorvos akadályoztatása miatt az ülés résztvevőit *Selmeci György* igazgatóhelyettes főmérnök köszöntötte és méltatta a Szegeden már 103 éves múltra visszatekintő hatósági élelmiszerellenőrzést. Ezt követően *Gösi Gábor* laboratóriumvezető főállatorvos nagyvonalakban bemutatta az Állomás laboratóriumát, ahol 34 fő dolgozóból a 16 felsőfokú végzettségű munkatárs megoszlása a következő: 7 vegyész mérnök, 4 állatorvos, 1 mikrobiológus és 4 üzemmér-

nők. A Központi Laboratórium a következő részlegekből áll: szerológia, mikrobiológia, technológiai laboratórium, élelmiszerkémiai laboratórium, analitikai laboratórium, műszeres laboratórium és radiológiai laboratórium. Nagy jelentőséget tanúsítanak az exporttal összefüggő ellenőrző vizsgálatoknak, valamint a szakmai ellenőrző és módszerfejlesztő körvizsgálatoknak.

Selmeci György részletes áttekintést adott az állomás analitikusainak fejlesztő munkáiról, melyek kiterjednek különböző gyors módszerek kidolgozására, a környezetkimélő fehérjemeghatározás továbbfejlesztésére, a húsanalitikára és ezen belül a gépi úton csontozott húsok vegyelemzésére, rétegekromatográfiás és túlnyomósos rétegekromatográfiás módszerek kidolgozására és alkalmazására, valamint az érzékszervi vizsgálatok számára kialakított laboratórium működtetésére. A vita során a hozzászólók (Biacs Péter, Veress Gábor, Molnár Pál, Harkayné Vinkler Margit, Kulcsár Ferenc, Varsányi Iván, Horváth György, Mohos Ferenc) elsősorban az analitikai munkák hasznosulása, a radiológiai vizsgálati eredmények feldolgozása, határértékek kialakítása, valamint a mintavétel és az analitikai módszerek szabványosítására irányuló tevékenységről fejtették ki véleményüket. A Központi Laboratórium megtekintése során a Munkabizottság tagjai nagy érdeklődést mutattak a műszeres analitikai vizsgálatok, valamint az érzékszervi laboratórium kialakítása és az ott végzett minősítések iránt.

A Munkabizottság zárt ülésen tájékoztatást kapott az ÉKB 1986. évről szóló jelentéséről, melyben az Élelmiszeranalitikai Munkabizottság tevékenységét kedvezően értékelték. Ezen kívül a következő témák kerültek megtárgyalásra:

- A Munkabizottság *Gasztonyi Kálmán* kérésére javaslatot tett az 1988. májusában megtartandó Élelmiszertudományi Konferencia fő témájára: „A minőség jelentősége a versenyképes élelmiszertermelésben”. A témához az OKKFT G/8 négy alprogramjának tematikája kapcsolódhat, melyek kidolgozása során elért eredményekről az előadók szekcióüléseken számolhatnak be.
- A HPLC módszerekkel foglalkozó rendezvényre 1987. november 20 – 21-én kerül sor.
- *Törley Dezső* beszámolt az „Élelmiszeranalitika” 1500 példányban közelmúltban megjelent 2 kötetéről. A könyvismertetést a Munkabizottság a következő folyóiratokban tervezi: Élelmezési Ipar, Élelmiszervizsgálati Közlemények, Magyar Kémikusok Lapja, Magyar Tudomány.
- Szóba került az 1988. évi előzetes programterv is, amely a következőkből tevődhet össze:
 - Március – április, Székesfehérvár (a MÉTÉ-vel közös rendezvény 2 – 3 előadás a műszeres analitika egyes területeiről, látogatás az MHV Székesfehérvári Gyárában);
 - Tudományos rendezvény közösen a MÉTÉ-vel reológiai vizsgálati módszerekről és műszerekről;
 - Október – november, Kecskemét (a Bács megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás Központi Laboratóriumának megtekintése).
- A Munkabizottság tájékoztatást kapott a közelmúltban megalakult általános Szabványosítási Szakbizottságok (Általános Analitikai, Mintavételi, Érzékszervi Módszerek) főbb feladatairól és személyi összetételéről.

INHALT

<i>Gábor, E.</i> : Anwendung der spektrophotometrischen Eiweißbestimmung mit einem neuen Aufschlußverfahren für verschiedene Fleischsorten und Fleischprodukte	130
<i>Szabó, E. und Mitarbeiter</i> : Ergebnisse von sensorischen Ringversuchen für alkoholfreie Erfrischungsgetränke	137
<i>Z. Fundák, R. und Mitarbeiter</i> : Untersuchung des Gesamt-Hg- und Methyl-Hg-Gehaltes in aus einheimischen Gewässern stammenden Fischen ...	147
<i>Sharobeem Samy Faous und Mitarbeiter</i> : Untersuchung von Maiseiweiß II. Makrofraktionen ein Eiweißstafte	156
<i>Buza, B.</i> Anwendung der kernresonanz-spektroskopie (NMR) für lebensmitteluntersuchungen	171
Haltbarkeits- bzw. Verbrauchsfristen von ausgewählten tschechoslowakischen Lebensmitteln sowie ihre Kennzeichnung	175
Änderung der Berechnung der Qualitätskoeffizienten für die alkoholfreien Erfrischungsgetränke	179
Änderung der Berechnung der Qualitätskoeffizienten für Erzeugnisse der Backwareindustrie	180

Szerkesztő: Dr. Molnár Pál
 Szerkesztőség: 1095 Budapest, Mester u. 81.
 Felelős kiadó: Siklósi Norbert – Kiadja a Pallas Lap- és Könyvkiadó Vállalat
 Budapest VII., Lenin körút 9–11.
 Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Központ, bev. szla. Budapest
 232–90105–9728. sz. csekkszámlára,
 Előfizetési díj: 1 évre 260.– Ft
 Külföldön terjeszti a Kultúra Külkereskedelmi Vállalat
 H–1389 Budapest, Postafiók 141
 87.1136. Állami Nyomda, Budapest
 Felelős vezető: Mihalek Sándor igazgató
