

Az állomások összesen 279 Compact *teatételt* vizsgáltak. Az ellenőrzési és vizsgálati adatok alapján a kifogásolási aránya csekély (1,1%). Az import teák behozatali választéka csökkent. A Lipton Earl Grey tea behozatala árproblémák miatt ideiglenesen megszűnt. A szovjet teák mennyiségi csökkenését kínai teával pótolták.

A gyártmányfejlesztés eredményeként két új teakeverék (Sárkány, Talizmán) és egy filtertea (ALVORADA) került forgalomba. A KÁF megkülönböztető jelet, mivel az év folyamán újabb teakeverék nem nyerte el, jelenleg 5 termék viseli.

Az állomások összesen 458 *fűszertételt* vizsgáltak. A kifogásolási aránya (9,2%) az előző évhez képest nőtt (+5,3%). A kifogások zöme összetételi hibákból (szeretlen és szerves idegenanyag- és illóolaj-tartalom) adódott. Az import fűszereknél állandósult a rendszertelen ellátás (fahéj, babérlevél, bors).

A fekete és fehér borsnál gyakori volt a nagy mikroba- és penészspóra-szám.

Az állomások összesen 2827 *zöldség-gyümölcs* tételt vizsgáltak. Az ellenőrzési és a vizsgálati eredmények alapján a kifogásolási arány (12,4%) az elmúlt évihez viszonyítva kismértékben növekedett (+1,4%). Ennek oka elsősorban az osztályozás és válogatás elmulasztása, valamint a szabványelőírások be nem tartása volt.

A hibaelemek megoszlását figyelembe véve az elmúlt évek eredményeihez viszonyítva változatlanul a legjelentősebb (az összes hiba 32,8%-a) nem megfelelő egészségi állapot, amely részben a különböző mechanikai sérülések következtében fellépő és azt követő romlásra vezethető vissza. Nagymértékben növekedett a jelölési hibák részaránya, amelyet általában a szállítólevélről, a címkéről vagy az ártábláról hiányzó osztálymegjelölés okozott.

Az állomások összesen 89 *méztételt* vizsgáltak. Az ellenőrzési és vizsgálati eredmények alapján a kifogásolási aránya (4,5%) az előző évhez képest lényegesen csökkent (-3,8%). A kifogások érzékszervi és összetételi hibákból adódtak.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Molnár Pál

- Fábrí I.*: A cukoripari mikrobiológia és higiénia időszerű kérdései – Beszámoló. Cukoripar 40 (1987) 4, 153 – 156
- Kovács I-né*: Többkomponensű élelmiszerszínezékek vizsgálata rágógumiban II. Édesipar 36 (1987) 4, 97 – 101
- Szarvas T. és Nágel V.*: Vizsgálati adatok értékelése a csomagolóanyagok minőségtervezéséhez. Édesipar 36 (1987) 4, 102 – 105
- Békés F. és munkatársai*: Búzalipidek, valamint a fehérjelipid komplexek hatása a sütőipari minőségre III. Sütőipar 34 (1987) 4, 203 – 205
- Moór J.*: Sütéstechnikai paraméterek – késztermékminőség III. Sütőipar 34 (1987) 4, 206 – 209, 213
- Balla G-né és Tegyei D.*: Gyors, roncsolásmentes minőségelemzésre alkalmas mérőműszer – INFRAPID 61 – a Fővárosi Sütőipari Vállalatnál. Sütőipar 34 (1987) 4, 217 – 218
- Szilágyi J.*: Az élelmiszeripari export termékek minőségalkulása. Élelmzési Ipar 41 (1987) 10, 363 – 373
- Czeglédi-Jankó G-né és Mihályi Gy-né*: Módszer a minőség-ellenőrző szervezetek munkája színvonalának elemzésére. Élelmzési Ipar 41 (1987) 10, 378 – 383
- Ruttkay L.*: Hazai édességfogyasztási szokások, ízlések és azok figyelembevétele a szabványokban II. Az édesipari termékeken előforduló hibák megítélése a fogyasztók és a szabványok szerint. Élelmzési Ipar 41 (1987) 10, 384 – 387