

Szakmai hírek I.

A FAO/WHO Codex Alimentarius Analitikai és Mintavételi Módszerek Bizottsága 2 év után ismét Budapesten tartotta 16. ülését 28 ország 90 küldöttének részvételével, ahol 8 nemzetközi szervezet: AOAC, ICC, IFG, ISO, OIV, ECSS, EFG és IUPAC is képviseltette magát.

A Bizottság ülése 1988. november 14-től 19-ig tartott, melynek a MÉM Növényvédelmi és Agrokémiai Központja adott otthont.

Dr. Sütő Kálmán, a Codex Alimentarius Magyar Nemzeti Bizottság elnöke, a Magyar Szabványügyi Hivatal elnökhelyettese nyitotta meg a bizottsági ülést és üdvözölte a küldötteket.

Az ülészak elnöki tisztét *dr. Biacs Péter* egyetemi tanár, a KÉKI főigazgatója látta el, mivel *dr. Lásztity Radomir* egyetemi tanár, az Analitikai és Mintavételi Módszerek Kódex Bizottság elnöke, betegsége miatt nem tudott részt venni a tanácskozáson.

Az elnökségben a FAO/WHO Codex Alimentarius Római Titkársága részéről helyet foglalt *dr. Leslie Ladomeri* és *dr. Enrico Casadei*, valamint az Analitikai és Mintavételi Módszerek Kódex Bizottságának titkára, *dr. Zsigmond Attila* és a Codex Alimentarius MNB titkára, *Oláh István*. A magyar delegációt *dr. Mohos Ferenc*, a KÉKI igazgatóhelyettesének vezetésével 8 szakértő (*dr. Molnár Pál*, *dr. Harkay Tamásné*, *dr. Rácz Endre*, *dr. Dömölki János*, *dr. Borszéki Béla*, *Dobrádi Éva*, *dr. Nagel Vilmos* és *Vámos Mariann*) alkotta.

A tervezett napirend megvitatása és elfogadása után kijelölték az ülészak két jegyzőkönyv-vezetőjét és megalakították a két munkacsoportot.

A Bizottság ülését megelőző héten az előbb említett nemzetközi szervezetek képviselői szintén Budapesten találkoztak (Inter-Agency Meeting), amelyről első napirendi pontként *K. G. Lingner*, az ISO képviselője tájékoztatta a Bizottságot.

K. G. Lingner hangsúlyozta, hogy a jövőben erőteljesebb kooperációt kell kialakítani az egyes nemzetközi szervezetek között és a körvizsgálatokat is szélesebb körben kell megszervezni.

Az analitikai munkacsoport *dr. Horwitz* (USA) vezetésével részletesen megvitatta a különböző termékek nehézfém-tartalmának, a majonéz teljes zsír- és tojássárga-tartalmának, a vitaminok és cukrok fémtartalmának kimutatására vonatkozó analitikai módszereket. Ezeket a Bizottság kiegészítésekkel – szabványként – vagy részlegesen fogadott el.

A réz és más szennyező fémek vizsgálatára vonatkozóan azt javasolták, hogy az ülészak által ideiglenesen elfogadott általános módszerek listáját a szovjet képviselő által javasolt anyaggal együtt küldjék el a tagországoknak véleményezésre. A magyar delegáció bejelentette, hogy a KGST országokban a rész-tartalom meghatározást spektrofotometriás módszerrel végzik, amely a réznek nátriumdiétilditio-karbonáttal történő színes komplex vegyületének mérésén alapszik.

A cukoranalitikai módszerek egy részét nem fogadták el, mert a körvizsgálatok még nem fejeződtek be. A következő ülésre tervezik ezek elfogadását.

Dr. Wood (Egyesült Királyság) terjesztette a Bizottság elé a mintavételi munkacsoport által összeállított „Mintavételi irányelvek” tervezetét. Mivel a javaslat olyan pontokat is tartalmazott, melyek már kidolgozva szerepelnek a közeljövőben megjelenő FAO kézikönyvben és megtalálhatók más publikációkban is, a meggyeztek abban, hogy a tervezetet át kell szerkeszteni. Ezt a magyar, az amerikai és az angol delegáció vállalta.

Az ülésszak egyik fontos témája az étkezési só mintavételi módszerére vonatkozó szabályok megvitatása volt. A napirendi pont előadója *dr. J. M. Rafols*, az ECSS képviselője tájékoztatta a Bizottságot, hogy a mintavételi terv még nem teljes és továbbra is kérdéses, hogy mennyi mintát vizsgáljanak meg a laboratóriumban. Ezért amerikai, lengyel és francia szakértők bevonásával ad hoc bizottság alakult, amely módosította, illetve kiegészítette az egyes alfejezeteket. Végül ezt az anyagot fogadta a Bizottság.

Élénk vita alakult ki a magyar delegáció által készített „Limit of determination” („Meghatározás határértéke”) dokumentummal kapcsolatban, amit *dr. Zsigmond Attila*, a Bizottság titkára terjesztett elő. Hangsúlyozta, hogy egy új és megfelelőbb fogalmat, illetve koncepciót kell találni a „Limit of determination”-re, mivel ez a fogalom különböző módon értelmezhető és pl. a „Limit of detection” („Kimutathatóság határértéke”) fogalomra is kiterjeszthető. Vita után végül az IUPAC vállalta el, hogy szakértők bevonásával kialakítja a véleményt e kérdésben.

Az analitikai kódex módszerek osztályozásával kapcsolatban az Egyesült Királyság, az USA, a Szovjetunió és Kanada delegációja kért szót. A szovjet delegáció azt javasolta, hogy a régi osztályozás helyett a kódex módszereket inkább a végrehajtására vonatkozó metrológiai adatok alapján sorolják be. Ebben a kérdésben az a döntés született, hogy ezt az anyagot elküldik a kormányoknak véleményezésre, majd a témát a következő ülésen újra meg fogják tárgyalni.

Az „egyszerű” analitikai módszerek kiválasztása” című előterjesztés tulajdonképpen a fejlődő országokat érintette. A Bizottság egyetértett abban, hogy az „egyszerű” (simple) szót általánosságban nem lehet az analitikai módszerek minősítésére használni, például a nagynyomású folyadékkromatográfiára (HPLC-re) sem. Így ezt a módszert törölték az „egyszerű” módszerek sorából. A Bizottság elfogadta azt a javaslatot, hogy készüljön egy olyan jegyzék a fejlődő országok számára, amely az ottani laboratóriumokban alkalmazható felszereléseket és műszereket tartalmazza.

A FAO/WHO Codex Alimentarius Római Titkárságának képviselői összeállították az összefoglaló jelentést, melyet a Bizottság észrevételekkel és kiegészítésekkel fogadott el. A résztvevők megegyeztek abban, hogy 2 év múlva, 1990-ben ismét Budapesten találkoznak.

A hivatalos munkán túlmenően *dr. Sütő Kálmán*, országgyűlési képviselő lehetővé tette a delegátusok számára, hogy megtekintsék az Országházat. Ezenkívül egy alkalommal a Magyar Titkárság, egy másik alkalommal az USA delegáció adott fogadást a küldöttek tisztelőire.

Szakmai hírek II.

Az elmúlt évek tapasztalatai alapján az élelmiszer előállítók minőségbiztosító rendszere és azon belül a minőségellenőrzés különböző színvonalat ért el. Ezért a hatósági minőség-ellenőrzés a jövőben az eddigieknél sokkal differenciáltabban és a megelőző (preventív) tevékenység fokozása érdekében hiba-orientáltabban végzi munkáját. Az ellenőrző tevékenység fokozatos módosítása úgy valósul meg, hogy a minőség alakulásról tájékoztatást adó információs rendszer működéképessége és jelenlegi összehasonlíthatósága fennmarad.

A fenti célkitűzés megvalósítása érdekében – egyik jelentős intézkedésként – a Megyei (Fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások elő-

készítették az élelmiszer előállítók minőségbiztosító rendszerük és belső minőségellenőrzésük színvonalát alapján történő besorolását a következő kategóriákba:

- I. *Kiváló* minőségbiztosító rendszerrel és belső minőségellenőrzéssel rendelkező előállítók, melyeknél az ellenőrzések és a tételminősítések száma hozzávetőlegesen a jelenlegi szint 1/10-ére csökkenthető.
- II: *Jó* minőségbiztosító rendszerrel és belső minőségellenőrzéssel rendelkező előállítók, melyeknél az ellenőrzések és a tételminősítések száma a jelenlegi szint közel 1/2-ére csökkenthető.
- III. *Elfogadható* minőségbiztosító rendszerrel és belső minőségellenőrzéssel rendelkező előállítók, melyeknél az ellenőrzések és a tételminősítések száma a jelenlegi szinthez képest kissé növelendő.
- IV. *Nem megfelelő* minőségbiztosító rendszerrel és/vagy belső minőségellenőrzéssel rendelkező előállítók, melyeknél az ellenőrzések és a tételminősítések száma lényegesen növelendő.

Az élelmiszer előállítók kategóriába sorolására az illetékes Állomás javaslatát a következő szempontok figyelembevételével alakította ki:

- az előállítói belső minőségbiztosító rendszer személyi és tárgyi feltételei elégségek ki az emelt szintű követelményeket;
- a gyártásközi ellenőrzés irányuljon a gyártástechnológia minőségérékeny pontjaira, végezzék azt kellő gyakorisággal és az adatok hasznosuljanak a gyártásirányításban;
- a hatósági minőségfelügyeleti ellenőrzések pontozásos eredményei érvék el vagy közelítsék meg a „kiváló” szintet és a higiéniai körülmények is kedvezőek legyenek;
- a sokévi élelmiszeripari átlagnál lényegesen kisebb legyen az elmúlt évek kifogásolási aránya ($\leq 3,0\%$);
- az előállított termékek átlagos minősége – csekély ingadozással – jelentősen haladja meg a „jó” szintet ($MM > 3,25$);
- működjön egy minőségorientált gyártás- és gyártmányfejlesztés;
- a belső minőség-ellenőrzés késztermékre irányuló vizsgálati és minősítési adatai legyenek megbízhatóak és objektívek, valamint mutassanak közeli egyezést a vonatkozó hatósági adatokkal;
- a minőségi bérezés tegye érdekeltté az egész kollektívát a minőségbiztosításban;
- működjön hatékony belső minőségi-információs rendszer, különös tekintettel a minőséggel összefüggő fogyasztói panaszok és az exportreklamációk alapos kivizsgálására és a megelőző intézkedések hozatalára.

A „kiváló” kategóriába való besorolásra az illetékes Állomás tett indoklással javaslatot. A MÉM Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály felkérte az Állategészségügyi és Élelmiszervizsgáló Szolgálat Élelmiszervizsgáló Intézetét szakvélemény adására, amely a felülvizsgálathoz felhasználta országos adatbázisán alapuló összehasonlító elemzését és – szükséges etén – helyszíni vizsgálatokat is végzett.

A MÉM Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály 1989. február 1-én tette közzé a „Kiváló minőségbiztosító rendszert működtető élelmiszer-előállítók” névsorát és felszólította az államásokat, hogy 1989. évi terv- és céladataikat ennek megfelelően módosítsák és hajtsák végre. Ismertette azt is, hogy ezen élelmiszer előállítók termékeinek minőségét más módon is figyelemmel kíséri és a besorolást évente felülvizsgálja.

Az elsőként a „kiváló” kategóriába sorolt élelmiszer előállítóknak a Szerkesztő Bizottság ezúton fejezi ki elismerését és jókívánságait, kíván sok sikert, valamint ismerteti tevékenységüket és eredményeiket a minőségbiztosítás területén.

Békéscsabai Baromfifeldolgozó Vállalat

A Békéscsabai Baromfifeldolgozó Vállalat tőkés jogelődje 1923-ban kapott iparengedélyt. A vállalat jelenlegi telephelyén 1926-ban készültek el az első üzemi épületek. Az államosítás óta a vállalat többféle szervezeti formában dolgozott, s 1982. óta mint önálló vállalat működik. Az elmúlt hét évtizedben több lépcsőben hajtottak végre műszaki korszerűsítést. Teljesen új hízottliba feldolgozó, automata broyler zsigerelő vonal, folyamatos karton fagyasztó, szeles előhűtő épült. Ennek eredményeként elmondható, ma már korszerű gépekkel a minőségi és higiéniai követelmények maximális betartásával folyik a termelés. A vállalat több olyan csomagolás-technikai berendezéssel is rendelkezik, mely alkalmas a korszerű piaci igények kielégítésére. 1987-ben elkészült a továbbfeldolgozó üzem, így a belföldi piacon töltelékárakkal, felvágottakkal és rakott készítményekkel is megjelentek. A gyár csaknem valamennyi baromfiféleség feldolgozásával foglalkozik. A tavalyi évben kezdték meg a barbarie kacsá feldolgozását, ami egy nagytű, darabolásra kiválóan alkalmas kacsafajta. A vállalat termékeinek mintegy 2/3-a exportra kerül, de jelentős szerepet vállal a belföldi ellátásban is, főleg előhűtött csirke és darabolt áru vonatkozásában. A vállalat továbbra is azt tekinti elsődleges feladatának, hogy olyan műszaki és gyártmányfejlesztéseket hajtsön végre, amelyekkel még inkább alkalmazkodni tud mind az export, mind a belföldi piac igényekhez.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 2,8% volt;
- a termékek minőségi szintje kiváló;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzés megállapításai alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedéseik igen hatékonyak.

Szentesi Baromfifeldolgozó Vállalat

A Vállalat jogelődjét még 1922-ben az Élelmiszer Kiviteli RT alapította. Megalakulását követően folyamatosan bővítették felvásárlását és exportját. 1928-ban itt épült az első vidéki élelmiszeripari iparvágány. Az államosítás után kezdődött a gyár nagyarányú fejlesztése. Különböző szervezeti forma után 1982-től miniszteriumi alapítású önálló vállalatként működik. Az elmúlt évek fejlesztési iránya egyrészt a baromfifeldolgozás korszerűsítése, másrészt a továbbfeldolgozás megkezdése és a kapacitás bővítése volt. Számítógép alkalmazása számos helyen korszerűsítette a munkafolyamatot. Így pl. a csirke feldolgozásnál számítógép programozású felsőpályás súlyosztályozó biztosítja a pontos mérést és az objektív minősítést. A termelés számbavétele és a raktárkészlet nyilvántartása is vonalkódos számítógép rendszerrel biztosított. Számos jelentős műszaki fejlesztés eredményeként magasabb feldolgozottsági fokú darabolt termékeket, valamint hűskészítményeket, sonkafelvételeket és szárazárut hoztak forgalomba. A továbbfeldolgozó üzem elsődlegesen a belföldi ellátás bővítésére, illetve további fejlesztések után exportáru termelésére készült. A vállalat termékeinek jelenleg közel 80%-a exportra kerül.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a minőséghibás termékek részaránya az utóbbi két évben 3% alatt maradt;

- a termékek minőségi színvonala igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedések hatékonyak és eredményesek.

Hajdúsági Cukorgyár

A hajdúsági tájkorzeten belül alapos vizsgálat után jelölték ki és a lengyel Polimex-Cekop cég 1976 május 20-án kötött kereskedelmi szerződése alapján építették fel Kabán a Hajdúsági Cukorgyárat állami nagyberuházásként. A Hajdúsági Cukorgyár 1979. szeptember 1-én kezdte meg a termelést. A gyár 6000 t/nap répfeldolgozó kapacitása az országban a legnagyobb. Évi termelése több mint 60 ezer tonna cukor.

A cukorgyárat korszerű berendezések, nagy feldolgozó teljesítmény, nagyfokú automatizáltság és gépesítés jellemzi. Az üzem korszerű hírközlő- és jelzőberendezések – többek között ipari TV – segítségével távirányítással és a távmutató műszerek összpontosításával a vezérlőteremből irányítható és ellenőrizhető. A központi tábláról betáplált mérési adatokat számítógép dolgozza fel és ad képet az üzem gazdaságos műszaki menetéről. A gyárban épült 4 silóból szalagrendszeren jut a cukor a csomagoló-üzembe, ahol korszerű, automata gépsorok végzik a kiszerezést. A fogyasztói felhasználásra csomagolt 1 kg-os ill. 0,5 kg-os zacskós és dobozos termékeket 10 kg-os egységcsomagokban, majd zsugorfóliával borított egységcsomagokban (rakodólapok) tárolják, ill. szállítják a kereskedelembe. A gyár a cukoripar szinte teljes választékát előállítja. Kristály-, mokka- és porcukor termékeinek minősége a kiváló tartomány közelében van. A RÓNA nagy-mokka kockacukor 1982-óta, a CUKI finomított kristálycukor (40×5 g) 1987-óta viseli a KÁF megkülönböztető minősítő jelet.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 2,3% volt;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító rendszer hatékony és eredményes.

Hatvani Cukorgyár

A Hatvani Cukorgyárat 1889-ben alapították. 1971-ben egyesült a Selypi Cukorgyárral, és azóta Mátravidéki Cukorgyarak Hatvani Cukorgyára elnevezéssel működik.

A Hatvani Cukorgyár 3100 t/nap répfeldolgozó kapacitással évente 35 000 t cukrot állít elő. A gyártott cukor mintegy negyedrészt 1 kg-os, háromnegyed részét 50 kg-os csomagolásban hozza forgalomba.

Az utóbbi években végzett rekonstrukció, műszaki fejlesztések révén korszerű, mikroprocesszoros folyamatirányítást vezettek be. A gyári belső minőségellenőrzés objektív, szigorú és megbízható, a tárgyi és személyi feltételek magas szinten biztosítottak. A gyár termékeinek minősége évek óta kiváló minőségi színvonalú.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint:

- a termékekre az utóbbi években minőségi kifogás nem volt;
- a termékek minőségi szintje évek óta kiváló;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító intézkedések hatékonyak és eredményesek.

Szerencsi Cukorgyár

A Szerencsi Cukorgyárat 100 éve, 1889-ben alapították. 1976 és 1983 között jelentős rekonstrukció révén megteremtették a jelenlegi követelményeknek megfelelő kapacitást és a jó minőségű termékek előállításához szükséges műszaki-technológiai körülményeket. Új laboratóriumot is építettek és a korszerű minőség-ellenőrzéshez szükséges műszereket biztosították.

A gyár jelenleg az országos cukortermelésnek kb. 10%-át állítja elő. Így a gyár évi termelése 46 500 t cukor, amit 380 000 t répából, 4300 t/nap répa-feldolgozás kapacitás révén állítanak elő. A gyártott termékek – kristálycukor, kockacukor és porcukor – minősége évek óta igen jó színvonalú egy alacsony kifogásolási arány mellett. A gyár választékbővítő barna-cukor termékével első-sorban a vendéglátóiparban aratott sikert és a külföldi fogyasztók elismerését nyerte el.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi három év átlagában 3% alatt volt;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedések hatékonyak és eredményesek.

Petőházi Cukorgyár

A Petőházi Cukorgyárat 1880-ban alapították, az ország legrégebbi répa-termelés hagyományokkal rendelkező körzetében. A gyár vezetése kezdettől fogva lépést tartott a technika fejlődésével, ezért napjainkban is korszerű műszaki-technológiai színvonalon termelő cukorgyár. A cukorrépatermeltetés jobb feltételeinek megteremtése érdekében a gyár kezdeményezésére 1977-ben megalakult a Petőházi Integrált Cukortermelési Rendszer 43 taggazdasággal. A PICR-tapasztalatai alapján országosan is bevezetésre került a cukorrépa minőség szerinti átvétele. A cukorgyárban a számítógépes folyamatszabályozás- és folyamatirányítás széles körű és magas színvonalú, amelynek eredményeképpen termékeinek minősége évek óta eléri a kiváló minőségi szintet. A nagymokka Hókrisztály termékük 1972-től a KÁF megkülönböztető minősítő jelet viseli. Jelenleg a gyár évi termelése 53 500 t és valamennyi cukoripari termék előállításával (kristálycukor, finomítvány és porcukor) foglalkozik. Így a gyár az országos cukortermelésnek mintegy 10%-át adja és jelentős mennyiséget exportál.

A hatósági minőség-ellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 1,7% volt;
- a termékek minőségi szintje hosszú idő óta kiváló;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a kialakított minőségbiztosító rendszer hatékony és eredményes.

A Petőházi Cukorgyár cukortermelésén kívül cukorrépa mag termeltetéssel és feldolgozással is foglalkozik.

Az ország vetőmagszükségletének 50%-át biztosítja. Évek óta szoros kapcsolatban áll a különböző nyugati (német, dán, holland) magtermeltető cégekkel. Ezáltal a gazdaságok számára jóminőségű, magas hozamú cukorrépa vetőmagot tud biztosítani. A belföldi ellátáson túl tőkés piacra is exportálnak.

Szolnoki Cukorgyár

A Szolnoki Cukorgyár 1989-ben ünnepli fennállásának 75. évfordulóját. A gyárat születésekor napi 1200 t cukorrépa feldolgozására tervezték és apró korszerűsítésekkel, bővítéssel 50 év alatt kapacitása 2200 t-ra emelkedett.

1964-ben a gyár nagy rekonstrukciója kezdődött el. Gyakorlatilag valamennyi technológiai berendezés, kisegítő és melléküzemei, — répafofadó állomás, erőmű, műszkemencék, szelepszárítók — átépítésre kerültek. A gyár névleges napi répa-feldolgozó kapacitása 5400 tonna. A hagyományos iparszerű cukorgyártás sok és nagyon nehéz fizikai munkát igényelt magas páratartalmú, 40–50 °C-os környezetben. Ma korszerű automata, távvezérelt, hőfok-, szint-, folyamatszabályozóval ellátott technológiai állomásokat kezelnek dolgozók.

Vizgázalkodásuk is korszerűbb lett, energiagázalkodásuk pedig a cukoriparban élenjáró.

Alapanyagukat, a cukorrépat 45–50 termelőszövetkezet és állami gazdaság termeli részükre Szolnok, Békés, Pest, Bács-Kiskun és Csongrád megyében. A cukor világpiaci árától függően 13 000–16 000 ha termését dolgozzák fel.

Késztermékei: kristály- és porcukor. A belföldi fogyasztás 12–13%-át biztosítják.

Melléktermékeik közül a kilúgozott répaszelet olcsó tömegtakarmány. A melasz a szesz- és élesztőipar alapanyaga, de takarmányadalékként is használják.

A méziszap pedig egyre keresettebb, jó talajjavító hatása miatt. A gyári belső minőségellenőrzés objektív és rendkívül szigorú, s a mérési adatok számítógépes nyilvántartása révén pontos, gyors és megbízható.

A technológiai és műszaki fejlesztéseknél a termékek minőség alakulásáról készített elemzéseket messzemenően figyelembe veszik. A hatósági minőség ellenőrzés megállapításai szerint:

- a termékek minőségi szintje elérte a kiváló szintet;
- minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedések hatékonyak és igen eredményesek.

Debreceni Dohánygyár

A Debreceni Dohánygyár több, mint százéves, cigaretta termelése a II. világháborút követően indult rohamos fejlődésnek.

Az 1980-as évektől kezdődően a fogyasztói igények változásához igazodva intenzív gyártmányfejlesztéssel alakították ki a füstszűrős Symphonia gyártmány-családot és a Délibáb cigarettát.

1986-ban licenc-szerződést kötöttek az amerikai R. J. Reynolds Tobacco International céggel a nemzetközileg elterjedt és elismert Camel cigaretta gyártására. Jelenleg a gyár évi termelése 6,5 milliárd cigaretta. A legjelentősebb termékek közül külön megemlítendő a Camel filters, Kék Symphonia, Sárga Symphonia, Phönix 100, Délibáb, Sopiana, Unit cigaretták, ez utóbbit tőkés exportra szállítják.

Hazánkban eddig egyedülállóan a dohányfeldolgozási hulladékokból és melléktermékekből dohányfóliát állítanak elő.

A hatósági minőség-ellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány évek óta 1,5% körül van;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti ellenőrzések alapján a minőségbiztosító intézkedések színvonala kiváló;
- a belső ellenőrzés és a hatósági ellenőrzés adatai közel azonosak.

Egri Dohánygyár

A közel száz éve alapított Egri Dohánygyárban állítják elő a dohányipari termékeket a legnagyobb választékban Magyarországon.

Termékeik egy részét nemzetközi szerződések alapján gyártják, így

- az Austria Tabakwerke Á. G. licence alapján készül a Milde Sorte 85 Box, Milde Sorte 100 és Memphis Internacional,
- a Philip Morris a népszerű Marlboro 85 King Size, a Marlboro 100's, az L & M 100, L & M Box és a Multifilter 85 licencét és know-how-ját adta át.

A gyártott jelentősebb hazai fejlesztésű cigaretták: Helikon, Helikon 100, Mentolos Helikon, Sopianae, Fecske, Symphonia, Románc, Harmónia, Agria.

Jelenleg a gyár évi termelése 6,3 milliárd cigaretta. Hazánkban egyedül Egerben készítenek szivarokat. Évente mintegy 14 millió db készül gépi feldolgozással és kb. 1 millió a hagyományos, kézi sodrással.

Tevékenységének elismeréseként az Egri Dohánygyár számos állami kitüntetést kapott.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány évek óta csökkenő tendenciával 1988-ban 0,9% volt;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti ellenőrzések alapján a minőségbiztosító intézkedések színvonala kiváló.

Budapest Csokoládégyár

A Budapest Csokoládégyár jogelődje a Stühmer Frigyes által 1868-ban létesített csokoládégyár volt. A kiváló hagyományokra épülő gyár az államosítás után rohamos fejlődésnek indult. Nagyon kedvelt márkás terméke lett a gyárnak az „Arany desszert”, a konyakmeggy és a Stühmer szabadalom alapján gyártott „porcelán figurák” vagy a közkedvelt „Peti” karamella.

A csokoládé vonal rekonstrukciója és az olasz gyártmány Cavemil formázó berendezések révén főleg a desszertgyártás területén tudott előrelépni a gyár mennyiség és minőség vonatkozásában. A Kiváló Áruk Fórumán a 100 éves díszdoboz, a Kakaósüret díszdoboz, a Leonóra díszdoboz és a Cherry meggyizű krémcsokoládé sikeresen szerepelt évekig. Jelenleg a gyár 3 terméke viseli a KÁF jelzést az Alpeli csokoládé, a konyakmeggyek és a 0,5 kg-os zselé. Nemzetközi kiállításokon és hazai vásárokon számos termék nyert díjat és elismerést.

A gyár gyártmányfejlesztése igyekszik lépést tartani a fokozódó fogyasztói igényekkel, ennek eredménye az Alpeli csokoládé, a Vajkaramellás szaloncukor, a mártatlan vajkaramella, a Cirmi karamellás darabáru, a „Marcipános kocka” darabáru, a Grácia díszdoboz, vagy a Kroki dúsított nugát csokla. 1989. évszablat meg az ún. „bliszterozes csomagolású” nugátot és csokoládék általában. Ilyen csomagolású korszerű termékeket a szocialista országokban még nem termelnek.

Jelenleg a gyár éves termelése több mint 15 600 t, és export termelése is fejlődőben van, mert 1988-ban 551 t volument ért el. Főleg USA-ba, Kanadába, NSZK-ba, Franciaországba és Izraelbe exportálja termékeit.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az elmúlt három év átlagát tekintve 2% volt;
- a termékek minősége összességében jó színvonalú;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések eredményei alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedések hatékonyak.

Szerencsi Édesipari Vállalat

A Szerencsi Édesipari Vállalat 1985-ben alakult a Diósgyőri Édesipari Gyárból, valamint a több mint 60 éves Szerencsi Csokoládégyárból. A vállalat napjaink korszerűen irányított nagyüzemévé fejlődött. Jelenleg a vállalat évi termelése több mint 19 000 tonna. Termékeinek jelentős része hazai, kisebb része külföldi országok piacaira kerül. Megalakulásától kezdődően a fogyasztói igényekhez igazodva intenzív gyártmányfejlesztéssel számos új cukorkafélét, diszdobozos terméket, diabetikus ét- és tejszokoládét, valamint csokoládés darabárut hozott forgalomba. A gyártmányfejlesztés a fogyasztói igények jobb kielégítése érdekében felújította több nosztalgia-termék gyártását (pl. Melódia, Aranydesszert, Cicás kakaócsalád). 1989-ben a csokoládék jobb minőségben történő előállítására a vállalat diósgyőri gyárában – NESTLÉ licenc alapján – megindul a minőségi csokoládék gyártása.

Jelentősebb termékei: Töltött keménycukorkák, karamellák, cukordrazsék, táblás tejszokoládék, diszdobozok, – azonos és különböző választékkal, csokoládés darabárúk, kakaópor, mártott konzum szaloncukor, valamint üreges ét- és tejszokoládé figurák.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 3,0% körül volt;
- a vállalat összességében jó minőségben állítja elő termékeit;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések alapján a minőség-biztosító és minőségfejlesztő intézkedések színvonala kiváló.

Bácskai Húsipari Közös Vállalat

A Bácskai Húsipari Közös Vállalat üzembe helyezése 1981. februárban volt. A vállalat telepítését a körzet sertésstenyészési hagyománya indokolta. A létrejött Közös Vállalat tagjai: a volt Állatforgalmi és Húsipari Tröszt, a Húsipari Hízlaló Vállalat, 19 termelőszövetkezet és 5 Állami Gazdaság. Az üzem folyamatos működéséhez a taggazdaságok biztosítják az alapanyagot. Az üzem tervezett éves kapacitása 200 000 sertés vágása volt, de ez már 1988-ban 300 000 db-ot tett ki, ami az új marhavágó csarnok elkészültével 1989-től 10 000 marha, ill. nagysúlyú sertés vágásával bővül. Húskészítmény-gyártásuk napjainkban eléri a 8000 tonnát. Exporttermékeik közül a következők emelendők ki: csontos karaj, fehér- és szüpcsenye, lezsirozott comb, tarja csont nélkül. Kifejlesztették a Bácskai Csipős kolbász terméksaládót és jelentős eredményeket értek el a gyors érlelésű felszáraz kolbászok előállításával.

Termékeik minőségi színvonala eleinte nagyon ingadozott, amit a nagy kifogásolási arány is tükrözött. A vállalati vezetők és a dolgozók minőségcentrikus szemléletének eredményeként a minőségi színvonal jelentős mértékben javult és a vállalat magas higiéniai színvonalon működik; az USA szakemberek éves szemléi alapján az USA-export követelményeket kielégíti. A termékeinek minősége az utóbbi időben már egyenletesen jó színvonalon volt a növekvő gyártási volumen mellett is. A vállalat minden szempontból jól vezetett és közvetlenül az igazgatónak alárendelt minőségi információs rendszert működtet. A minőségbiztosítást minden területre kidolgozott minőségtől függő érdekeltségi rendszerrel segíti.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány évek óta csökkenő tendenciával az utóbbi két év átlagában 3% alatti volt;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti ellenőrzések eredményei alapján a minőségbiztosító intézkedések színvonala kiváló.

Győr-Sopron Megyei ÁHV Kapuvári Gyára

A Kapuvári Gyár 1924-ben alakult, 1963-ig önálló vállalatként, 1963-tól a Győr-Sopron megyei ÁHV egyik gyáraként működik, mialatt 1964-ig a Győr-Sopron megyei ÁHV központi gyára volt. Kapuváron gyártottak Magyarországon először dobozos sonkát USA exportra, egészen 1937-ig. A kereskedelmi kapcsolatok ismételt felvétele 1966-ban vált újból lehetségessé. A 70-es években jelentős műszaki fejlesztést hajtottak végre. Jelenleg a gyár fő profilja a dobozos és fóliás sonka gyártása. Évente 300 000 db sertést vágnak és dolgoznak fel. 1991-re, a gyári rekonstrukció befejeztével, mintegy 4500 t dobozos és fóliás sonka gyártását tervezik a bacon, darabolt hús- és egyéb új export termékek mellett. Termékeinek minősége egyenletes, megbízhatóan jó színvonalú. A gyártásközi ellenőrzés jól kialakított, a laboratórium műszerezettsége az exportra gyártott termékek minőségvizsgálatára is alkalmas.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- kifogásolásra évek óta nem került sor, mert a hatóság a hazai fogyasztók számára gyártott termékek között nem talált minőséghibákat;
- a termékek válszétka korszerű és minőségi színvonala igen jó;
- a hatósági minőségfelügyeleti és higiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító intézkedések hatékonyak és eredményesek.

Győri Hűtőipari Vállalat

A Győri Hűtőipari Vállalatot 1953-ban alapították. Az 1969-ben üzembe helyezett új hűtőház már 10 ezer tonna tárolókapacitású volt. Tevékenységére a bérhűtés és bértárolás, valamint a gyorsfagyasztott árutermelek kettős feladata a jellemző. Feldolgozó kapacitása – termékösszetételtől függően – évi 13–14 ezer tonna gyorsfagyasztott áru.

A késztermékek minősége alapvetően a mezőgazdasági termelésben dől el, ezért a partnergazdaságokkal való együttműködés és kölcsönös érdekelttség megteremtését alapvető feladatnak tekintik. A gyorsan változó és minőségre érzékeny piacon való bentmaradás biztosítéka a jól szervezett és hatékonyan működő belső minőségellenőrzés.

A zöldségfélék közül külön kiemelendő a zöldborsó, a paraj és a sóska; a gyümölcsfélék közül a málna, a fekete- és pirosribiszke; a tésztafélék közül a nudli, a galuska, a gombócok, valamint a rétes „család”. Belföldi piacon közkedveltek a különböző gyf. gyümölcskrém-készítményei.

Termékeiből 5000 tonna körüli mennyiséget nyugati tőkés országokba exportál. Egyik legjelentősebb export cikke a gyorsfagyasztott paradicsompaprikakocka. Hazai piacra termelt áruai is igen jó minőségűek.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi három év átlagában 1,5% volt;
- a termékeinek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító intézkedések hatékonyak és eredményesek.

Zalaegerszegi Hűtőipari Vállalat

A Zalaegerszegi Hűtőipari Vállalatok alig tíz éve alapították. Tevékenysége felöleli a mezőgazdasági nyersanyag termeltetését, feldolgozását, tárolását, a belföldi nagykereskedelmi feladatok ellátását és az export értékesítést. A feldolgozó-üzem kapacitása – termékösszetételtől függően – évi 12–15 ezer tonna gyors-

fagyasztott áru. A feldolgozóüzem gépi felszereltsége, technológiája, minőség-szabályozó és ellenőrzési rendszere, irányítása, a dolgozók szakképzettsége és munkakultúrája a termékek jó és megbízható minőségének biztosítéka.

Termékei közül külön kiemelendők a szemes- és csöves csemegekukorica, a málna és feketeszeder, a hasábburgonya, a különböző feldolgozottságú gesztenye, a tésztafélék, valamint a torta- és gyümölcskrémek.

Termékeinek több mint felét Európa 17 nyugati országába exportálja. Hazai piacon termelt áru is igen jó minőségűek.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi három év átlagában 1,3% volt;
- a termékeinek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító intézkedések hatékonyak és eredményesek.

Balatonboglári Élelmiszeripari Kft

A Balatonboglári Mezőgazdasági Kombinát a Dél-Balaton borvidék szőlő-termesztésének és borászatának integrálását végzi. A korszerű borászati üzem által készített friss redukív típusú fehér és kellemesen bársonyos vörös borok a hazai piacon, valamint Nyugat-Európában és az Amerikai Egyesült Államokban is piacképesek és jól megállják helyüket a minőségi versenyben.

Az egészséges ételvital és táplálkozás fokozódó népszerűségének megfelelően az üzem elsőként kezdte meg a papírdobozba töltött természetes gyümölcslevek gyártását. A Balatonboglári alma- és szőlőitalokat és leveket, valamint a narancs nektárt aszeptikus technológiával készítik és töltik, melyek tehát nem tartalmaznak tartósítószeret. Az Ausztriában készülő papírdoboz esztétikus és könnyen kezelhető. A gyártott italok kiváló minőségét bizonyítja, hogy nemcsak itthon keresettek, hanem Tajvantól Kanadáig a világ számos országába exportálják. Jelenleg gyártott mennyiségük eléri az évi 10–12 millió litert.

1989. januártól kezdve a PKL dobozos italgyártó üzem likvid a Mezőgazdasági Kombinát kereteiből és a megalakult svéd-magyar közös vállalat, a Balatonboglári Élelmiszeripari Kft.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- az utóbbi időszakban a Kft által átvett termékek körében alig fordult elő minőségi hiba;
- a termékek korszerűek és minőségi szintjük igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító intézkedések hatékonyak és eredményesek.

Kecskeméti Konzervgyár

A Kecskeméti Konzervgyárnak két termékfeldolgozó gyáregysége van. A II. gyáregységet 1900-ban, az I-es gyáregységet 1921-ben alapították. A korábban két külön működő gyár az 50-es években egyesült. A gyár 1989. évre tervezett teljes termelése kerekén 82 500 tonna, melyből az árutermelés több, mint 70 000 tonnát tesz ki. A gyár 55%-ot szocialista, 20%-ot tőkés piacra exportál. Jelen-több termékei zöldborsó, zöldbab, csemegekukorica konzervek, paradicsom-készítmények, csemegeuborka és vegyes savanyúságok, továbbá befőttek, ízek, dzsemek, ivólevelek és paradicsompör. 1980-tól korszerű technológiájával és kiváló minőségben megkezdte a bébiétel és bébiital gyártását, mely jelenleg a termelési volumen 5%-át jelenti.

A minőség-ellenőrző laboratórium személyi és tárgyi feltételei az iparágon belül kimagaslóak. Korszerű műszereik közül külön megemlítendő a Hunter tristimulusos színmérő paradicsom-készítmények gyors és objektív minősítésére, valamint a BACTEC mikrobiológiai analizátor aszeptikus termékeik biztonságosabb gyártására.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 2,3% volt;
- a termékek minőségi szintje jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések alapján a minőség-biztosító és minőségfejlesztő intézkedések igen hatékonyak.

„Nyírség” Konzervipari Vállalat

A „Nyírség” Konzervipari Vállalat 1964-ben alakult, a tyukodi és vajai gyárral kibővülve napjaink korszerűen irányított nagyüzemévé fejlődött.

Termelése export orientált, értékesítéséből 65% a szocialista, 25% a nyugati országok piacaira jut.

A számítástechnika egyre szélesebb körű alkalmazása a technológiai folyamatokban és a gyártmányfejlesztési munka magas színvonalú, hosszú távon biztosítja a piaci igényekhez való alkalmazkodást.

A hazai piacra szállított termékeinek minősége is lényegesen jobb a konzervipari átlagnál.

Jelenleg a gyár évi termelése 83 500 t.

Jelentősebb termékei a befőttek, dzsemek, nagymama lekvárcsalád, pürék, nektárok, főzelékfélék, savanyúságok, paradicsom készítmények, a legkorszerűbb technológiával gyártott aszeptikus gyümölcsvelő és gyümölcspuddingok, valamint a ZSUR márkanéven ismert gyümölcspuddingok.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 2,7% volt;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések alapján a minőség-biztosító és minőségfejlesztő intézkedések igen hatékonyak.

NMV Győri Növényolajgyára

A jelenleg a Növényolajipari és Mosószergyártó Vállalat keretén belül működő Győri Növényolajgyár 1965-ben már napi 220 tonna napraforgómag feldolgozására volt alkalmas. A dinamikus fejlődésére jellemző, hogy napjainkban több mint 110 ezer tonna olajosmag feldolgozására képes. Jelenleg a gyár évi termelése palackozott Vénusz napraforgó étolajból több mint 27 ezer tonna, ami igen jó minőségű. A napraforgó- és repace nyersolajából tőkés országokba közel 7 ezer tonnát, szocialista piacra 10 ezer tonna körüli mennyiséget exportált.

A jó minőségű étolaj gyártását nagymértékben a folyamatos műszaki fejlesztés segítette elő. Ennek keretében modern berendezéseket állítottak üzembe: folyamatosan működő nyálkátlanítót, savtalanítót, ún. félfolytonos derítőt, szakaszosan működő gőzölőt, hidegen szűrő gépeket és nagyteljesítményű Sidel PVC palackfúvó berendezést. A jól szervezett és hatékonyan működő laboratórium, valamint a belső minőségellenőrzés a gyártás egész folyamatát átfogja.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 1,5% volt;
- a termékeinek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedések igen hatékonyak.

NMV Rákospalotai Növényolajgyára

A jelenleg a Növényolajipari és Mosószergyártó Vállalat keretén belül működő Rákospalotai Növényolajgyárat 1831-ben alapították. A gyárban 1964-től – az egyesülés után – jelentős műszaki fejlesztésekre került sor: folytonos margarinyártó és csomagoló gépsort, folytonos működésű étolaj-szagtalánító berendezést, étolajeldobó csomagolásának kialakítását palackfúvó-töltő és záró gépsoron, margarinyártást Unilever cég licence alapján, margarintömbcsomagológép, bővítő korszerűsítést a palackozásnál, bővítő felújításokkal korszerűsítették a napraforgó hajalást, világbanki hitelszerződés révén napraforgómag-tároló fémsilót helyeztek üzembe. Jelenleg a gyár évi termelése 30 ezer t margarin (Liga, Ráma, Csészés) és 29 ezer t étolaj (Napraforgó), melyek minősége kiváló színvonalú és a hazai fogyasztás mellett a tőkés és a szocialista piacon is keresettek. A RÁMA csészés margarin 1988-ban elnyerte a KÁF megkülönböztető minősítő jelet.

A Kutatóintézet és Központi Laboratórium jelentős tudományos és szakmai munkájával járult hozzá ahhoz, hogy az iparágban – a nyersanyagtól kiindulva a késztermék értékesítéséig – megfelelő technikai színvonal és minőségellenőrzési rendszer kialakításával eleget tegyenek a hazai és külföldi piacok szigorú minőségi előírásainak.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi három év átlagában 1,9% volt;
- a termékek minőségi szintje kiváló;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedések igen hatékonyak.

Gyöngyszöv ÁFÉSZ Pattinka üzeme

Az üzem termékeit korszerű műszaki körülmények között, automatizált folyamatirányítással állítja elő. A gyártást megelőzően korszerűen felszerelt laboratóriumban folyamatos alap- és segédanyag vizsgálatokat végeznek, amelynek eredménye alapján határozzák meg a technológiai paramétereiket. A végtermék minőségét szigorú gyártásközi ellenőrzéssel biztosítják. A késztermék ellenőrzést műszakonként végzik, a műszakvezetők anyagi érdekeltységét minőségi bérezés alkalmazásával növelik.

Az üzem éves termelési értéke 120 millió Ft.

Jelenleg hat termékük viseli a KÁF megkülönböztető címet: Pattinka sós pálcika, sós kisperec, sós nagyperec. Pattinka édes teasütemények (fahéjas, mákos, kávé).

Miskolci Sütőipari Vállalat

A felszabadulás előtt Miskolc 70–80 ezer lakosát 40 pékség látta el kenyérral és péksüteménnyel, napjainkban a közel negyedmillió város ellátását a Miskolci Sütőipari Vállalat öt üzeme biztosítja. A vállalat évi termelése 22 121 tonna. Az elmúlt évek tervszerű műszaki fejlesztésének eredményeként a vállalat üzemei nagy kapacitású, komplex gépesített gyártóvonalakkal rendelkeznek, amelyek a gazdaságos termelést szolgálják, a gyártástechnológia megválasztásánál pedig a kiváló termékminőség biztosítására törekednek.

A vállalat egyes üzemei a gyártásfejlesztés eredményeként határozott profillal rendelkeznek, amely elősegíti a minőségbiztosítás eredményességét és lehetővé teszi a lakosság változó igényeihez való rugalmas alkalmazkodást. A korszerű

táplálkozást szolgáló szójás termékcsaládjuk az 1988. évi Miskolci Ipari Vásáron különdíjat kapott. Jelenleg az elősütött, mélyhűtőben hosszú ideig eltartható termékek irányában folyik a gyártmányfejlesztés. A vállalat kiemelt feladatának tekinti a szakember-képzést, ezért 100 tanuló oktatására alkalmas tanüzemet és oktatótermeket alakítottak ki.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 2,0% volt;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti ellenőrzések megállapításai alapján a vállalat minőség-biztosító tevékenysége sokoldalú, hatékony és eredményes;
- a belső minőségellenőrzés és a hatósági ellenőrzés adatai közel azonosak.

Pannónia Sörgyár

A Pannónia Sörgyár történetét 1948-tól kísérhetjük nyomon. Hirschfeld Lipót volt az első tulajdonos, a századforduló után pedig a gyár többször cserélt gazdát. 1949-ben a Pannónia Sörgyár önálló gyáregység lett és megkezdődött fejlesztése. 1956-ban és 1967-ben indított kapacitást bővítő és rekonstrukciós beruházást, amelynek értelmében többek között a főzőház, az erjesztőpince és az ászokpince kapacitása bővült, és elkészült az új sörpalackozó üzemszék is. Jelenleg sörüket még nyitott erjesztéssel, hagyományos technológiával állítják elő.

A vállalat 1987-ben a MÉM és az Országos Tervhivatal által meghirdetett pályázat értelmében kezdte el a 280 ezer hl többlet sör előállítását előirányzó 530 millió Ft-os beruházását. A kapacitásbővítő rekonstrukció keretén belül egy új irányítású Steinecker szűrőkád, valamint egy kétszintes 20 000 palack/óra Holstein-Kappert alagútpasztőr telepítése már megtörtént. A közel jövőben várható a 8 erjesztőtornyos üzembe helyezése, melyhez kapcsolódóan az élesztő szintenyészet feltételeit is megteremtik. A pályázat értelmében 1991-ig még az alábbi beruházások megvalósítását tervezik: teljes hűtésrekonstrukció, a kazánház bővítése és rekonstrukciója, Steinecker komlóforraló üzembe helyezése, valamint szekszárdi üzemükben palackfejítő gépsor cseréjével a fejítőképesség bővítése.

A gyár 1988. évi sörtermelése – saját gyártás és értékesítés – 785 000 hl.

Gyártott sörrei: Szalon 10,5%, Zengő 11%, Misina 12%, Márciusi 13%, Pannónia Aranya 14%, Barna 14%, Maláta Pezsgő 18% és a diabetikus Pécsi Extra 9%.

A Hannover-i „Gilde” Sörgyárral kötött licenc szerződés értelmében választékát egy pilseni típusú sörrel kívánja a jövőben bővíteni.

1971 óta – a Pepsi Cola palackozás indulásával – a gyár szénsavas üdítőital gyártást is végez. Üdítőital választékuk 18 féle termékből áll, amelyek „Gyöngy” család tagjai, köztük diétás üdítőitalok is megtalálhatók. 1988-ban választék-bővítő termékük a Canada Dry üdítőital család két tagja, a Canada Dry Tonic és a Gyömbér.

A gyár 1988. évi üdítőital termelése 290 000 hl.

A hatósági minőségellenőrzés megállapítása szerint

- a kifogásolási arány évek óta csekély és 1988-ban 1,1% volt;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhygiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedések igen hatékonyak;
- a belső minőségellenőrzés szigorúbban minősít, mint a hatóság.

Az 1951-ben alapított vállalat zöltség- és gyümölcs-nagykereskedelemmel, kiskereskedelemmel és ipari tevékenységgel foglalkozik. Üdítőital és gyümölcslé gyártását 1969-ben kezdte el Szatymazon. Első terméksaládjuk a KÁF-díjas FINI szénsavmentes gyümölcslé volt. A jelenlegi üdítőitalüzemet 1983-ban üzemelte be az Erdei Termék Vállalattal közös tőkeérdekeltségben. Jelenleg évente 9 millió liter szénsavas üdítőitalt gyártanak 0,25 l és 1/1 literes kiszerezésben.

A legjelentősebb termékek: Canada Dry Arany Gyömbér, Canada Dry Tonik, Pepsi Cola, ET-ÜD málna, -meggy, -szőlő, -narancs, -mangó, -kiwi és citrom szénsavas üdítőitalok, diabetikus citrom és narancs, valamint narancs nektár.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- 1988-ban nem volt kifogásolt termék;
- a termékek minőségi szintje kiváló;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító intézkedések hatékonyak és eredményesek.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: Molnár Pál

FÜRST, P., KRÜGER, Chr., MEEMKEN, H. - A., GROEBEL, W.:

Klóramfenikol GC/MS-módszerrel való meghatározása élelmiszerekben ppt-tartományban.

(GC/MS-Bestimmung von Chloramphenicol in Lebensmitteln im ppt-Bereich) Deutsche Lebensmittel-Rundschau 84 (1988) 4. 108 - 113.

A szerzők egy GC/MS/NCI eljárást ismertetnek klóramfenikol húsban, tojásban, tejben való meghatározására. Az extrakció és az extrakt tisztítása Malisch multi módszerének alapján történik, természetesen lerövidített formában. Az extrakció előtt a vizsgálandó élelmiszerhez meta-klóramfenikolt adnak belső standartként. A tényleges meghatározáshoz tömegspektrometriával kombinált kapillár gázkromatográfiát alkalmaznak negatív kémiai ionizáció (NCI) használata mellett SIM technika segítségével.

Közlük az eljárás részletes leírását, melynek kimutathatósági határa 0,025 mikrog. (kg/ppb/-nál) van. A hozzáadási kísérleteknél 0,9 és 9,0 ppb közötti klóramfenikol tartalommal a visszanyerések 83 - 96% közöttiek voltak 2,9 és 7,1%-os variációs koefficiensek mellett.

76 minta vizsgálatának eredményeit adják meg (: 37 tojás és tojástermék - tojáslé, fagyasztott tojás -, valamint 39 hús, illetve húskészítmény), melyek közül 2 illetve 7 volt pozitív: 0,05 ppb feletti érték.

Bár a szűrőpróbák mintaszáma még viszonylag csekély, mégis az eredményekből következik, hogy állati eredetű termékek esetében alacsony koncentráció tartományban esetenkénti klóramfenikol szermaradvány jelenlétével számolhatunk.

Six L. (Győr)