

- Arany A-né: Csészés margarin gyártásának kialakítása a Rákospalotai Növényolajgyárban Olaj Szappan Kozmetika, 40 (1991) 1, 10-12.
- Kemény Zs. és Kővári K.: A margarinok konzisztenciájának vizsgálata Olaj Szappan Kozmetika, 40 (1991) 1, 13-17.
- Gömbös Gy.: Számítógépes adatfeldolgozás a növényolajiparban Olaj Szappan Kozmetika, 40 (1991) 1, 20-22.
- Szarvas T.: Ajánlás a minőségfelügyelet és a szabványosítás megújítására Szabvány és Világ, 42 (1990) 6, 14-17.
- Nagy E.: Nemzetközi szabványügyi tanácskozás a húsról és a hústermékekről Szabvány és Világ, 42 (1990) 6, 18-19.
- Magyary-Kossa B.: Gondolatok a hazai csomagolásügy fejlesztéséről Anyagmozgatás-Csomagolás, 35 (1990) 5, 133-135.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: Molnár Pál

HORWITZ, W., ALBERT, R., DEUTSCH, M.J. & THOMPSON, J.N.: **Tápérték jelöléséhez szükséges analízismódszerek pontossági jellemzői, 1. rész. Főbb tápanyagok**

(Precision Parameters of Methods of Analysis Required for Nutrition Labeling: Part 1. Major Nutrients)

J. Assoc. Off. Anal. Chem. 73 (1990), 5, 661-680

Az élelmiszerek és takarmányok fő komponensei a zsír, fehérje és szénhidrátok. A zsírt és fehérjét közvetlenül mérik, a szénhidrátot pedig számítják a szárazanyag és rosttartalom figyelembevételével. Általában az elemzési módszerek pontossága független az elemzendő anyagtól, mátrixtól, módszertől és kifejezhető a koncentráció függvényében. A körvizsgálati módszer pontosságát egy hányadossal kívánják jellemezni, melynek számlálója a körvizsgálati adatsorozatok átlag relatív standard deviációja, míg a nevezőt a Horwitz egyenletből számítják a következőképpen: $RSD_r = 2 \exp(1 - \log C)$ ahol C koncentráció. Ha ez az arány következetesen nagyobb 1-nél, különösen pedig 2 felett, akkor a módszer pontossága elfogadhatatlan. Ennek a kritériumnak csak a Kjeldahl fehérjemeghatározás felel meg, 90% intervallumban RSD_r 1-3% a 0,01 (1 g/100g) feletti C értékeknél. A zsír, nedvesség és hamu mérés 1-5 g/100 g határkoncentráció elfogadható, ha a vizsgált minta elég sok ahhoz, hogy legalább 50 mg mérhető maradékot vagy illó anyagot tartalmazzon. Az egyes szénhidrátokkal és rosttal kapcsolatos elemzések laborok közti szórása váratlanul nagy volt, bár jelölési célra még megengedhető. A primer tápanyagok jelölésének ellenőrzését szolgáló elemzés megbízhatóságát minőségbiztosítási programokkal kell elérni, szigorúan betartva az empirikus módszerek utasításait. Abszolút módszerek esetén megfelelő referenciaanyagot kell használni.

Tóthné Márkus m. (Budapest)

A Svájci Élelmiszeripar Minőségbiztosítási Kézikönyve

(Qualitäts-Sicherungs-Handbuch der Schweizerischen Nahrungsmittel – Industrie)

Swiss Food 12 (1990) 3, 11

A Svájci Élelmiszeripari Szövetség 1988-ban adta ki Minőségbiztosítási Kézikönyvét. A Kézikönyv az élelmiszerelőállítók számára lehetővé teszi, hogy a jelenlegi minőségbiztosító intézkedéseket felülvizsgálják, kiegészítsék és – ahol szükséges – a minőségbiztosító rendszert kidolgozzák. Különösen fontos szempont valamennyi minőségbiztosító intézkedés teljeskörű dokumentációja. A Kézikönyv megfelelő ellenőrzési kérdés-listákat is tartalmaz. A Kézikönyvet időközben az ISO 9000/9004. számú szabványsorozat kívánalmainak megfelelően átdolgozták és kibővítették. Ennek során a biztosításról a megelőzésre helyezték a fő hangsúlyt. Javasolják a minőségbiztosító rendszer megnevezés helyett a minőségügyi-rendszer alkalmazását. A keret-Kézikönyvhöz lényegében csak a „Kézikönyv Érdekegyesülés”-be való belépés esetén lehet hozzájutni, amely jelenleg 3000 svájci frankba kerül. Ez a lehetőség azonban csak a svájci élelmiszerelőállítók számára adott. A Kézikönyv alapján kívánják kialakítani az élelmiszerelőállítók minőségügyi rendszerének tanúsítását is.

Molnár P. (Budapest)

Rieth, W.: A Gyümölcslel-előállítók Védegyletének munkamódszeréről (Über die Arbeitsweise der Schutzgemeinschaft der Fruchtsaftindustrie)

Flüssiges Obst 57 (1991) 1, 16-27.

A Gyümölcslel-előállítók Védegyletét 1974-ben alapította a Német-Gyümölcslel-Szövetség. Az Egyesületként bejegyzett Védegylet alapításának indoka a fogyasztók erősödő minőségi öntudata és elvárásai, valamint a védelem a tisztességtelen verseny hatásával szemben. Azóta a Védegylet ellenőrei évente növekvő számban többszáz mintát vásárolnak és azokat független laboratóriumokban megvizsgáltatják. Az elmúlt években elsősorban a citrusalapú gyümölcsleveket- és nektárokat, valamint az almaleveket vizsgálták. 1985. óta kiterjesztették ellenőrzési tevékenységüket a nyers- és félkésztermékek vizsgálatára is. Ez a megelőző tevékenység az üzemeken belüli ellenőrzéssel válik lehetővé, melyet a Védegylet önkéntes tagjai az ellenőrök számára eleve engedélyeznek. A Védegyletnek több mint 200 gyümölcslel-előállító tagja van, melyek közel egynegyede külföldi előállító. Ezáltal a Védegylet az NSZK félkésztermékeinek kb. 85%-át vonta be az ellenőrzési rendszerbe. Tevékenységük súlypontja az Európai Közös Piac 1992. utáni teljeskörű bevezetésre való felkészülés.

Molnár P. (Budapest)