

Beszámoló az Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek tudományos konferenciájáról Kecskemét, 1975. november 13 – 14.

A Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület Bács-Kiskún megyei Szervezete, 1975. november 13 – 14.-én Kecskeméten, a Tudomány és Technika Házában rendezte meg, az Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek I. Tudományos Konferenciáját.

Közismert, hogy az Intézetek országos hálózata látja el az élelmiszerek minőségének ellenőrzését, esetenként az export és import termékek vonatkozásában is. Az ellenőrzés helyileg átfogja a nyersanyag termelést, a gyártást, a tárolást, és a kereskedelmi tevékenységet. Ezen országos hálózat, biztosíték többek között arra, hogy a fogyasztókat megfelelő minőségű élelmiszerekkel lássuk el.

Az Intézetek feladata az is, hogy szakminisztériumot és a megyei tanácsokat az élelmiszerek minőségével kapcsolatban tájékoztassák, amely a felsőbb szintű irányító és szabályozó tevékenység ellátásához feltétel.

Az Intézetek korszerűen felszerelt, legmodernebb műszerekkel ellátott laboratóriumokkal, az élelmiszeriparral kapcsolatban minden tudományágat felölelő szakkönyvtárakkal rendelkeznek, ahol magas képzettségű szakemberek dolgoznak. Ezen szakemberek a fentiekben említett tevékenységen túlmenően, szakmai segítséget nyújtanak az élelmiszerelőállítók részére, s a gyakorlattal szoros összefüggésben álló, tudományos tevékenységét is folytatnak.

Az Intézetekben dolgozó szakemberek tudományos tevékenységük eredményeit eddig jórészt különböző szakfolyóiratokban ismertették. A MÉTE Bács-Kiskún megyei Szervezete lehetőséget nyújtott ahhoz, hogy a szakemberek, az utóbbi évek során végzett munkájukról, e konferencia keretében beszámolhassanak.

A konferenciát, *Tóth-Zsiga István*, a MÉTE ügyvezető titkára nyitotta meg, majd *Sánta István* a MÉM osztályvezetője tartotta meg előadását, az „*Élelmiszerellenőrző Intézeti hálózat feladatai az V. ötéves tervben*” címmel. Előadásában részletesen szövelt az élelmiszerellátás mennyiségi és minőségi feladatairól, annak megoldási lehetőségeiről, valamint az élelmiszeripar várható fejlődéséről, amelyek együttesen hatnak a szolgálat feladataira, fejlődésére. Szövelt azokról a problémákról, amelyek a fejlődés hátráltatói és végezetül elemezte a minőségfejlesztés, minőségsszabályozás és biztosítás vállalati, intézeti problémáit, valamint a megoldásokat, az intézeti hálózaton belül.

Ezt követően három témacsoportban 21 előadás hangzott el. Az első napon az élelmiszerellenőrzés módszertani problémáit, a feltárt jelenségeknek, a mért adatoknak információját értékét fejtegették az előadók.

Ravas László (ÉVIKI) „*Információáramlás az intézeti hálózatban*” című előadásban felvázolta azt a folyamatot, mely révén az intézetek vizsgálati eredményei, megállapításai alapinformációt adnak a felsőbb irányítás számára. Ezzel együttesen meghatározta az intézetek helyét és szerepét az élelmiszerek minősége biztosításában. *Kovács József* és mtsai. (KÉVI) „*Az élelmiszerellenőrzésben*

jelentkező újabb minősítési feladatok, különös tekintettel az idegen anyagok vizsgálata” című előadásukban felhívták a figyelmet a kémiai adalékanyagok, állományjavítók, tápszerek, antibiotikumok, peszticidek, herbicidek alkalmazása következtében jelentkező vizsgálati módszertani feladatokra, a mikrobiológiai, biokémiai és kémiai toxikológiai vizsgálatok területén.

Horváth György és mtsai. (Kecskemét MÉVI) „*A hálózati profilintézeti tevékenység*” című előadása összefoglalta a szakosított intézeti feladatokat, azok megoldása terén várható eredményeket és tárgyalta a tudományos munka végzése szükségyszerűsége, lehetősége kérdését, mint a szakmai színvonal fejlesztése egyik fő forrását, a nagyértékű műszerek kihasználása szempontjából is.

Antal István és Gyaraki Zoltán (FÉVI) „*Hatósági üzemellenőrzési módszerek*” című előadásukban vizsgálat alá vetették az üzemellenőrzés módszertanát, mikro és makro környezetben. A technológiai folyamat hatékony ellenőrzése érdekében modelleken mutatták be, az ellenőrzés felépítése követelményeit.

Zoltán Tamás (FÉVI) „*Mintavétel, mintaszám a hatósági élelmiszerellenőrzésben*” címmel tartott előadást. Az előadásban foglalkozott a mat.-stat. tételminősítés és a hatósági minta összefüggéseivel, ellentmondásaival, valamint a különböző célú minták definíciójával, megelőzva az elérhető legpontosabb minősítési eredményt.

Farkas József és mtsai. (KÉKI) „*Az élelmiszerek felhasználhatósági – eltarthatósági idejének meghatározása*” c. kutatási program tapasztalatai” című előadásukban tájékoztatást adtak a kutatási program tartalmáról, az eltarthatósággal kapcsolatos kísérletek irányelveiről, és a kísérletek kapcsán szükségessé vált további munkákról.

A második nap délelőttjén olyan vizsgálati módszerekről szóltak az előadók, melyek szélesebb körben alkalmazhatók a termékek minősége jellemzésére.

Fábrí Ilona és mtsai. (KÉVI) „*Az Élelmiszerellenőrző Intézetek mikrobiológiai munkájának eredményei és feladatai*” című előadásukban összefoglalták a feladatokat és az eddig végzett munkát, majd felvázolták a mikrobiológia laboratóriumokkal szembeni követelményeket, az egységes vizsgálati módszerek kialakításában, egyes termékek szennyezettségi szintje felmérésében, és a szakosított munkában.

André László (Kecskemét MÉVI) „*A színmérés szerepe és jelentősége az élelmiszerminősítésben*” című előadásában megfogalmazta a színnek objektív mérőszámmal való kifejezhetőségét, ennek szabványos módszereit ismertette és végül tájékoztatást adott a MOMCOLOR színmérő alkalmazhatóságáról paradicsom sűrítmény, fűszerpaprika, liszt, száraztészta színének mérésére.

Borusné Böszörményi Nóra és mtsa. (KÉVI) „*Egyes élelmiszerek fémszennyezettségének vizsgálatával kapcsolatos tapasztalatok*” c. előadásukban tájékoztatást adtak a négyzöghullám polarográf alkalmazhatóságáról az élelmiszerek Cu, Pb, Zn tartalma meghatározására, nagy érzékenységgel és nagy pontossággal.

Ezt követően hangzottak el a harmadik témacsoportban azok a referátumok, melyekben az intézetek munkatársai önálló módszertani, kísérleti munkáikról számoltak be.

Cseh Éva és mtsai (MÉVI Szeged) „*A DDT és Lindán semikvantitatív vékonyrétegekromatográfiás meghatározása élelmiszerekből*” című előadásukban ismertették a klórozott inszekticidek limit-értékének meghatározására kidolgozott módszerüket.

Mile László (MÉVI Kecskemét) „*Fűszerpaprikák kapszaicin-tartalmának meghatározása*” című előadásában olyan módszer kidolgozásáról számolt be, amellyel a csipősségi küszöb is megállapítható, a kapszaicin mennyiségi meghatározása mellett.

Kovács László és mtsai. (MÉVI Pécs) „*Tehéntej hamisításának vizezésének vizsgálata*” című előadásukban a vizezés hatását vizsgálták a tej fajsúlyára, re-

frakciószámára, zsírmentes szárazanyagtartalmára és ebből összefüggést állapítottak meg a vizezés mértékére.

Répási Gábor és Csont Miklós (MÉVI Miskolc) „Gáz-folyadékromatográfias vanillintartalom meghatározás” c. előadásukban beszámoltak a vanília fűszer és édesipari szintetikus vanillin hatóanyagtartalma meghatározásával kapcsolatos munkáikról.

Kántor Dezső (MÉVI Debrecen) „Dohánygyártmányok mikrobiológiai jellemzőinek felmérése, különös tekintettel a penészedésre.” című előadásában a dohánygyártmányok mikrobiológiai szintjéről, az eddig identifikált reprezentatív penész-törzsekről számolt be.

Téren József (MÉVI Szeged) „Analitikai mikrobiológiai módszerek jelentősége az élelmiszeriparban előforduló gátló anyagok meghatározására.” című előadásában összefoglalta a mikroorganizmusok szaporodását befolyásoló aktív vegyületek gátló hatásával kapcsolatban végzett vizsgálatait, beszámolt a zavaró hatásokról és azok kiküszöbölhetőségéről.

Szarvas Tibor és mtsa. (KÉVI) „Élelmiszerellenőrző Intézetek összehasonlító célvizsgálatainak tapasztalatai, hasznosítása a vizsgálati szabványok korszerűsítésénél” című előadásukban beszámolnak annak szükségességéről, hogy a módszertani szabványalkotást feltétlenül meg kell előznie több, egymástól független vizsgáló intézet összehasonlító, értékelő munkájának.

Lendvai Ildikó és mtsai (KÉVI) „Belföldi gyártású tejjefehérje meghatározására alkalmas készülék bemutatása” c. előadásukban bemutatták az általuk kidolgozott, hazai célműszert.

Siska Elemér (MÉVI Székesfehérvár) „Borok sárgavérletűség-igényének meghatározása amperometriás titrálással.” c. előadásában ismertette az általa kidolgozott eljárást a borok kalium-hexaciano-ferrát (II) igényének meghatározására, amperometriás végpontjelzéssel.

Schumann Róbert és mtsai. (MÉVI Pécs) „Mustok és borok hamisításának kimutatása” című előadásukban ismertették a kísérleti alapon igazolt Q érték bevezetésére javaslatukat, mellyel a borok hamisítása felderíthető, egy többkomponensű rendszer változása mérése révén.

Havas Ferencné (MÉVI Salgótarján) „Sütőipari termékek mikrobiológiai állapotának alakulása a tárolás során” című előadásában elmondotta, hogy vizsgálatai szerint, az élelmiszerek eltarthatósági és fogyaszthatósági ideje megállapításához, sütőipari termékek esetében, igen fontos a tárolás alatti mikrobiológiai állapotváltozás megállapítása.

Lipták Pál és mtsa. (MÉVI Békéscsaba) „Szárzéstészta mikrobiológiai vizsgálata a technológia tükrében” című előadásukban beszámoltak azon munkájukról, melyet a kézi gyártású szárzéstészta előállító üzemek mikrobiológiai állapotának vizsgálatára végeztek és azokról az összefüggésekről mely a technológiai és a termék mikrobiológiai szintje között megállapítható.

Horváth György