

Az élelmiszerek minőségének 1976. évi alakulása

KISMARTON KÁROLY

Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium, Budapest

A minisztérium ágazati kötelessége, hogy gondoskodjék megfelelő mennyiségű és minőségű élelmiszer előállításáról. A társadalmi termelés e létfontosságú részében a termékek minősége ugyanúgy a hatékonyság lényeges tartozéka, mint a termelő eszközöket gyártó ágazatokban, de a minőség – ha a megfigyelt tulajdonságok és a fogyasztói igény kapcsolata szempontjából vizsgáljuk – mérése összetettebb, a minőségre ható tényezők messze ágazóak.

A kísérleti időszak után immár három éve a komplex minőségmutatóval írjuk le a minisztériumi iparágakban a minőség alakulását. Tapasztalataink szerint a mutató-képzés elve és rendje időtálló, az egyes termékek mutatói annyira pontosan közelítik meg a valóságot, amennyire a szabványos tulajdonságok kifejezik a társadalmi igény és a műszaki-gazdasági lehetőségek egyeztetését. A szabványok korszerűsítése a mutató továbbfejlesztését is jelenti és időszerűvé vált – a minőségellenőrző szervek kapacitásától és az adatok gépi feldolgozásától függően – a mutató képzés kiterjesztése.

A hatósági élelmiszer-ellenőrző intézetek nyilvántartják az ellenőrzött tételből nem szabványosnak minősített arányt is (1. táblázat). A kifogásolt tételek nyomán következik a hatósági eljárás és az arányból következtetni lehet a minőségre ható anyagi és egyéb tényezők állapotára, továbbá közvetve a minőség egyenletességére, az üzemi minőségsszabályozás fejlettségére.

A minisztérium irányítása alá tartozó iparokban a minőségmutató vált ozását a 2. táblázat szemlélteti. Iparáganként és termelő szektoronként a következők szerint lehet jellemezni a termelt és forgalomba hozott élelmiszerek minőségét.

1. táblázat

Az 1976. évben előállított élelmiszerek minőségének alakulása

Szektor	Kifogásolási %		Változás
	1975.	1976.	
Minisztériumi ipar	8,2	7,6	-0,6
Tanácsi ipar	15,7	17,8	+2,1
Mezőgazdasági ipar	19,5	18,6	-0,9
Szövetkezeti ipar	22,3	20,7	-1,6
Magán ipar	20,6	22,2	+1,6
Összesen	11,2	11,1	-0,1

A minőségi szint alakulása 1976-ban
a komplex minőségmutató alapján

Minisztériumi ipar	Komplex minőségmutató		
	1975.	1976.	Válto- zás
Baromfi	3,79	3,80	+0,01
Bor	3,34	3,38	+0,04
Cukor	3,23	3,33	+0,10
Dohány	3,20	3,27	+0,07
Édes	3,16	3,25	+0,09
Gabona	3,79	3,80	+0,01
Hús	3,20	3,09	-0,11
Hűtő	3,09	3,01	-0,08
Konzerv	2,97	3,03	+0,06
Növényolaj	3,74	3,79	+0,05
Sör	3,25	3,26	+0,01
Szesz	3,78	3,80	+0,02
Tej	3,58	3,53	-0,05

Minisztériumi ipar

Állatforgalmi és Húsipari Tröszt

Az ipar termékeinek minősége *romlott*. A komplex minőségmutató csökkent. A tárgyévben megnőtt az összetételi hiányosságok száma, ugyanakkor csökkentek az érzékszervi, csomagolási és jelölési hibák. Az év közepén végrehajtott áremelést nem követte a húsipari termékek minőségének javulása, de szinttartása sem. A húskészítmények közül a pácolt-füstölt termékek minősége megfelelt, ingadozó volt a gyulai módra készült kolbász és a szalámi félék (az előírtnál nagyobb zsirtartalom), a vörösáruk és kenőáruk minősége (az előírtnál nagyobb víz- és kevesebb fehérje tartalom). A szalonna félék minősége javult, egyenletes minőségű az étkezési sertézsír.

A *nyersanyag* felvásárlás sertésből 17%-kal, szarva smarhából 12%-kal csökkent. Az év folyamán tovább növekedett a durva rostú, izetlen kis vízkötő képességű, feldolgozásra kevésbé alkalmas exszudatív húsoak aránya is. Heterogén – faggyús, inas – minőségű volt az import (holland, belga, argentin, ír) fagyaszott marhahús.

A segédanyagok minősége ingadozott, az importból származó több esetben romlott. Említésre méltó a fémmeleg szennyezett lengyel és román só, a nagy ólomtartalmú zsírpapír és a fűszerpaprika.

A *műszaki fejlesztés* csak részlegesen ellensúlyozta a nyersanyagból adódó minőségromtó tényezőket.

Az Alfa – Laval és AVZS típusú zsírolvasztó üzembeállításával javult a sertézsír minősége, bővült a konténeres áruszállítás, amelynek következtében további húskészítmény mennyiségek szállítás közbeni minőségvédelme valósult meg.

Megkezdődött a húskészítményeknek az élelmiszer törvénnyel és szabvánnyal összhangban levő jelölése (műbél, többszínnyomással).

A minőségellenőrzés korábbi években kezdeményezett belső korszerűsítése tovább folyt, de az elvileg jól kidolgozott minőség szabályozó rendszer gyakorlati eredményei még alig mutatkoznak. A termelés minőségi anyagi érdekeltégi rendszerének értékelhető eredményei nincsenek.

Baromfifeldolgozó Vállalatok Trösztje

Az ipar termékeinek minősége a komplex minőségmutató alapján *változatlan*, a kifogásolt tételek aránya csökkent. A baromfiipar a feldolgozott áru mennyiségi növekedése mellett tartotta a változatlan minőségi szintet. Termékcsoportonként megállapítható, hogy az előhűtött csirke és a belezett kacsá minősége javult, a fagyasztott csirke és a csirkeaprólék minősége romlott. Az előfordult hiányosságok: épség és kopasztás hibái, darabolt baromfinál a megengedettnél nagyobb bőr darabok, apróléknál a zsigerek nem megfelelő tisztítottsága.

A *nyersanyag* mennyisége csirkéből növekedett, libából állatbetegségek miatt a bázisszintet érte el, míg tojásból és nyúlból csökkent. A minőség kielégítő, nőtt a vágóbaromfi átlagsúlya, de problémát okozott csirkénél az állományok egyenlőtlenése, a XAX antioxidánsra visszavezethető zöldülés.

Műszaki fejlesztésként újabb üzemen alakították ki a fémketreces, felsőpályás élőáru átvételi technológiát, amellyel elkerülhető baromfinál a többszöri átrakás okozta törődés, zúzódas. Az ipar forróvizet zsugorító berendezés és automata karton-pántológép üzembe állításával a csomagolást korszerűsítette. A békéscsabai új hűtőház tárolókapacitását bővítéssel és 4 db egyenként 12 q/óra teljesítményű fagyasztó alagúttal szolgálja a késztermékek minőségének biztosítását. A fejlesztés ellenére nem elegendő az ipar tároló és fagyasztó kapacitása.

A *minőségellenőrzés* változatlan színvonalú. Belső szervezetében eltér a minisztériumi iparokban kialakult rendszerektől, az alkalmazott közvetlen termelési felügyelet az ellenőrzés hatékonyságának esetenként gátja. A minőségi termelés anyagi érdekeltégi rendszere hiányzik. Az indokoltan megszünt selejt-bérezés helyett nem dolgozott ki az ipar egy magasabb szintű differenciált rendszert, amely alkalmas szabályozó lehetne a termelés minőségi színvonalának alakításában.

Borgazdasági Vállalatok Trösztje

A borgazdasági termékek minősége a komplex minőség mutató szerint *változatlan*, a kifogásolási arány némileg javult.

A borok minőségét alapvetően behatárolta az elmúlt évek rossz termése, a minőségi tartalékok hiánya, a jelenlegi technikai készültség alacsony foka és az ebből adódó gyenge stabilitás. A minőség megőrzés lehetőségét zúkitik a szállítás, a készáru tárolás körülményei, a gőngyölegek és segédanyagok minőségi hibái. Az asztali borok zöme csak közepes szintet ért el, számos pecsenye- és minőségi bor csak „megfelelő” minőségű. A mecsekvidéki pezsgő eddigi „jó” szintje viszont „kiváló” lett. A Tröszt-höz tartozó üdítőital üzemek egyelőre a jogelődötől

átvett korszerűtlen berendezésekkel termelnek, és ez a termékek minőségének alakulását is hátrányosan befolyásolja.

A *nyers- és alapanyag* felvásárlás kb. 25%-kal csökkent, a minőség nélkü-lözte a természet adta fajta- és tájelleget. Felvásárláskor az érzékszervi bírálat a minőségi felár megállapításának is alapja. Vörösborok színének javítására 230 000 hl festőbort importáltak. Az üdítőital-üzemekben gondot okoz a víz minő-ség biztosítása.

A javítással csak a szerszartalom pótolható, a zamat-képző alkotórészek nem, ezért a mennyiségileg és minőségileg csökkenő készlet választék szűkítést és átcsoportosítást tett szükségessé.

A *műszaki fejlesztés* keretében 2 szőlőfeldolgozót (Sóstóhegy, Paks), egy folyamatos vörösbort erjesztőt (Szekezsárd) létesítettek és felújították az egri szőlőfeldolgozót. Két üdítőital-gyártó vonalat szereltek fel (Szőreg, Győr), to-vábbá bortárolókat építettek és bővítettek (Budafok, Kistelek, Szőreg, Duna-újváros). Néhány palackozó üzem rekonstrukciójával javult a címkézés is.

A *minőségellenőrzést* a korszerűen felszerelt központi (Trösztí) laboratórium segítette, a Pincegazdaságok minőségellenőrző osztályainak laboratóriumai – kevés kivétellel – csak a legszükségesebb vizsgálatokat végzik. A minőség biz-tosítására a tudományosan indokolt és gyakorlatban igazolt technológia alkal-mazásának műszaki feltételeit kell fokozatosan megteremteni; folyamatosan fel kell újítani a palackozó gépparkot és az átvett üdítőital üzemeket. Ki kell alakítani – a MÉM irányelvekből kiindulva – a korszerű minőségi személetet és a következetes minőség szabályozást.

Cukoripari Vállalatok Trösztje

Az ipar termékeinek minősége a komplex minőségmutató alapján javult, a kifogásolt tételek aránya is csökkent. Az élelmiszer-ellenőrző intézetek sötétebb színű, nagyobb hamutartalmú és mállási idejű, illetve hibás csomagolású tételeket kifogásoltak.

A répa feldolgozhatósága (technológiai tulajdonságok és tárolhatóság) javult, ami a gyárak kapacitásához igazodó, ütemezett szállítás egyik eredménye. A másik, a növekvő cukorhozamból a tárolási, gyártási veszteségek mérséklése, és a cukorminőség emelése.

A gépi betakarítás miatt továbbra is számolni kell tetemes gazzennyeződs eltávolításával, továbbá a fejelés egyenlőtlenségének következményeivel. A répamennyiséget – jelenlegi adottságok mellett – a kedvezőnél lényegesen hosszabb idő alatt tudták feldolgozni, ami fokozta a minőségre hátrányos tényezők hatástalanításának súlyát. A minőség szerinti átvétel megvalósítása e kampány alatt kezdődött: első ízben került sor a 14,5% digeszciót meghaladó kukorépánál prémium kifizetésére.

A *műszaki fejlesztésben* a répa kezelését szolgáló intézkedések (pl. úsztató, kő- és gázfogóbővítés, új tárolók) mellett a lényerős korszerűsítésével (DC-dif-fuzőrök, formalin adagolás és pH beállítás) és szélsőséges helyzetben (pl. mésh-hiány) is alkalmazható létisztító eljárásokkal (újabb za gyszűrítők, dobszűrők, új derítési séma) javították a termelés minőségi feltételeit. A cukorkihozatalt növelte az új ioncserés szörp tisztítás, a bepárlókba szerelt automata pH mérő és lúgadagoló berendezések, továbbá keverős vákuumok és újabb automata centrifugák beépítése.

Jobb minőségű natúr síkfólia és dupla papírcacskó felhasználásával és új gépek beállításával tovább korszerűsödött *csomagolás*, a bércsomagolással fog-lalkozó üzemeket azonban szigorúbban és gyakrabban kell ellenőrizni a súlyinga-dozások miatt.

Az *import* cukor minősége jobb volt a bázisévénél, csupán a kubai finomított kristálycukor forgalomba hozatalához kellett szabványeltérési engedélyt adni.

A cukor minőség tovább javításában a területegységen elért cukorhozam ösztönzése a leghatásosabb, de bővíteni kell a kapacitásokat a kedvezőtlen évjáratokban bevált gépekkel, és a minősítés követelményeinek megfelelő répaátvételi állomásokat kell létesíteni.

Dohányipari Vállalatok Trösztje

Az ipar termékeinek minősége a komplex minőségi mutató alapján *változatlan*, a nem megfelelő termékek aránya csökkent. Javult a füstszűrős termékek és a Symphonia cigaretta minősége. A dohányfólia burkolatú szivarkák, a szivarak és fogyasztási dohányok változatlan minőségi szintje mellett romlottak a füstszűrő nélküli cigaretták. A cigaretták külső tulajdonságai javultak (kitöltés, kihullás, ragasztás), összetételi jellemzői (viztartalom, nagy mértékű kocsánytartalom, égőképesség) romlottak.

A felvásárolt *nyersanyag* mennyisége több mint 11%-kal növekedett, a minősége is javuló és nőtt a nagyobb felhasználási értékű nyersanyagok részaránya. A nyersanyagimport 5%-kal nőtt, a vele kapcsolatos minőségi reklamációk csökkentek.

A *műszaki fejlesztés* keretében automatikus vágatadagoló berendezés üzembe állítása, multifilter gyártó és átmérő-ellenőrző műszer beszerelése jelentősen hozzájárult a cigaretták külső tulajdonságainak javulásához.

A kocsánytalanító vonal üzembehelyezése csökkenti a nagymértékű kocsánytartalom miatt adódó kifogásokat, de a további fejlesztés e területen elengedhetetlen, mert az ellenőrzések szerint ez a leggyakrabban előforduló hiba.

Gyártmánybővítés keretében 3 cigarettafélt (Metropol, Helikon, Milde Sorte) és a Minaret új szivart hoztak forgalomba. Egyidejűleg a Corvina, Lyra és Golden Smart készítmények gyártását megszüntették.

A *minőségellenőrzés* megfelelő működését bizonyítja az elért minőségi szint állandósulása. A gyártásközi ellenőrzés javuló intenzitással látja el a preventív ellenőrzés feladatait.

A minőségi termelés anyagi érdekeltségi rendszere DH munkarendszer (minőségi bérezés) formájában a korábbi időszakhoz hasonlóan kedvezően értékelhető. Ebben a rendszerben kiemelkedő eredményeket értek el az Egri Dohánygyárban.

Gabona Tröszt

A malomipari étkezési termékek minősége változatlan, ez azonban *állandósult jó* minőséget jelent. Javult a liszt nedvességtartalma, s ritkábban fordult elő súlyhiány a háztartási célra készült termékekben. A kíméletesebb technológia hatására csökkent a rizs törmelékessége és az agyonszáritott, gyenge sikértulajdonságú és enzim-állapotú gabona mennyisége.

Étkezési gabonából 785 000 tonnával vásároltak fel többet, mint az előző évben. A hl súly 3 kg-mal nagyobb, a siker mennyisége kielégítő, vízfelvevő képessége és terülekenysége gyengébb mint 1975-ben. A tört-szemek aránya kedvezőbb, a sütőipari érték gyakorlatilag változatlan volt. Az előforduló 1%-nyi zöldszem viszont rontotta a tárolhatóságot, a szárazabb termés ellenére.

A Bezostája *vetésterülete* további 5%-kal csökkent, más szovjet fajtáké (Aurora, Kavkáz, Jubilejnaja) és a takarmánybúzáé 3%-kal nőtt. Az utóbbi részarányának növekedése, és keveredése az étkezési búzával különösen a jó búzatermő körzetekben (Csongrád, Békés, Hajdú) jelentősen rontja a liszt minőségét, mivel átvételkor a takarmánybúza szétválasztása a jelenlegi módszerekkel nem

oldható meg. A *rizstermés* lényegesen kevesebb és rendkívül gyenge minőségű volt, ezért szokatlan mértékű importra kényszerültünk.

A *műszaki fejlesztésben* változatlanul a tárolótér bővítés (pl. Somogy, Békés megye stb.) az elsődrendű cél, a minőség megóvása érdekében is; az építés és a termés növekedési ütem azonban csak hosszú távú megoldást ígér. A malomüzemek rekonstrukciója folyamatos, 42 db különféle technológiai géppel újult az állomány. Az ömlesztett szállítást további 4 db tankautóval, a kisegységű fogyasztói csomagolást 3 db félautomata csomagológéppel fejlesztették, bár a csomagoló kapacitás zömben még ma is a korszerűtlen, kézi csomagolásra épül.

A *minőségellenőrzés* személyi és tárgyi feltételei, (műszerezettség), tovább javultak, hatékonysága azonban változatlanul tekinthető a minősítés következményeinek műszaki és gazdasági korlátai miatt. Megnövekedett export kötelezettségét jó minőségű árubúzával teljesítette, és törekedett az őrlésre alkalmas tétellek elkülönítésére.

A *minőség biztosítása* érdekében (raktárkapacitás, technológiai rekonstrukció, a csomagolás-fejlesztés mellett) célul kell tűzni az étkezési- és takarmánybúza szelektív átvételét és kezelését.

Konzervipari Vállalatok Trösztje

A konzervipari termékek minősége a komplex minőség mutató alapján *változatlan*, a kifogásolási arány kisebb mérvű emelkedésével. Javult a sűrített paradicsom, a halkonzerv, a szárzetszta, változatlan a gyümölcsíz, dzsem, a savanyúság, és romlott a gyümölcsle, szörp, a főzelékkonzerv, a befőtt, a zöldborsó és az ételkonzerv minősége.

A termékek tulajdonságainak jellemzőjévé vált a szabvány paraméterek alsó határának közelítése, amely több készítménynél minőségromlást eredményezett; különösen a befőttknél, a zöldborsónál és az ételkonzerveknél, míg kisebb mértékben a gyümölcsle-, szörp-, főzelék- és húskonzerv-készítményeknél.

A *nyersanyag* mennyiség a kedvezőtlen időjárás következtében a tervezettnél kevesebb volt, a minőség erősen ingadozott. E tényezőkre vezethető vissza, hogy a késztermékek érzékszervi tulajdonságai kifejezetten romlottak.

A minőségi szint biztosítását és javítását célzó *műszaki fejlesztés* 1976-ban mértéktartó volt. Nagy teljesítményű zöldborsó vonalat, zárt technológiájú kukoricafeldolgozó vonalat szereltek fel, valamint hidrosztatikus sterilizőket állítottak üzembe.

A választékbővítés üteme megfelelő, a forgalomba került levesporok (6 féle) jól szolgálják a korszerű táplálkozás terjesztését.

A *minőségellenőrzés* hatékonyságának fokozása érdekében központi minőségellenőrző laboratórium kialakítása szükséges a többi minisztériumi iparhoz hasonlóan. Számítalan olyan ellenőrzési feladat adódik, melyeket a vállalati laboratóriumokban nem lehet elvégezni. A termelés minőségi anyagi érdekeltégi rendszerét is tovább kell fejleszteni.

Magyar Édesipar

Az édesipari termékek minősége – az ipar kedvezőtlen műszaki állapota, az ingadozó és több esetben gyenge minőségű nyersanyag kényszerű feldolgozása ellenére *változatlan*.

A technológiai fegyelem megszilárdításával csökkent az összetételi- valamint a súlyhiány. Javult a draszté, töltött cukorka, pörkölt kávé, süteménypor és keksz minősége, romlott a töltött és töltetlen táblás étcsokoládé, némelyik linzer és teasütemény minősége.

A *nyersanyagok* mennyisége az igényeknek megfelelően alakult, a cukortakarékossági intézkedések nem okoztak fennakadást. A nyersanyagok minősége változó volt, technológiai problémákat okozott a kristálycukor (sötét szín, túlzott melasztartalom, csomós állag), a keményítőszörp (szín, szárazanyagtartalom), a kakaómassza gyakori minőségi hibája.

Az ipar *műszaki fejlesztési* intézkedéseiben a minőségbiztosítás feltételeit is figyelembe vette a rendelkezésre álló anyagi erőforrásokkal összhangban. Kakaóbab feldolgozó vonal kiegészült hántoló géppel, gőzpörkölővel, kakaóaprítóval, golyósmalommal, ezek eredményezik a csokoládé érzékszervi tulajdonságainak javulását.

A csomagolási technológia kivitelezési színvonala emelkedett, az új NDK csomagológépek üzembeállításával. A késztermékek névleges súlyának ingadozása csökkent Biserba és Berkel mérlegek beszerzésével.

Gyártmány korszerűsítés során intézkedtek a gazdaságos termékszerkezet kialakításáról. 51 új választék került a fogyasztókhoz és 89 gyártását szüntették meg.

Az ipar minőségi eredményeihez jelentősen hozzájárult a központi *minőségellenőrzés* kiemelkedően jó munkája, a gyári minőségellenőrzést azonban tovább kell fejleszteni a preventív ellenőrzés megszilárdítása érdekében és fokozni kell az ellenőrzésből nyert információk hasznosítását. A minőségi színvonal biztosítására, ill. emelésére kezdeményezett minőségi anyagi érdekeltségi rendszer jelentőségét növelni kell. Az eddigi kezdeményezések, a minőség szerint kombinált bérezés megfelelőek, azonban gyakorlati hasznuk csak széles körű elterjesztéstől várható.

Magyar Hűtőipar

A hűtőipar termékeinek minősége a bázisévhez viszonyítva *változatlan*, a korábbi évektől eltérően valamivel több hibával, melynek oka egyrészt nyersanyagproblémákra, másrészt az 1976. évben hatályba lépett újrendszerű minősítési szabványra vezethető vissza.

A kedvezőtlen időjárás következtében majd minden nyersanyagfélésegnél jelentős minőségi engedmény megtételére kényszerült az ipar. Ennek következtében a minősítés alapját képező minőségmutató szerinti érzékszervi mutatókomponens alacsony és az új minősítő szabvány következtében megnőtt a tömeg ill. térfogat követelményt nem kielégítő termékek aránya.

Az ipar *nyersanyagai* közül kedvezőtlenül alakult a gyümölcsök (málna, meggy, egres, cseresznye), valamint a zöldborsó (vetési szakaszok összeérése a zsengetést rontotta) minősége. Az ipar műszaki-szervezési intézkedésekkel az 5043/1976. sz. ÁTB határozattal összhangban a megtermelt és felajánlott termékeket minden esetben átvette, de ez a szerződéses fegyelem lazulásához, a nyersanyag minőség általános romlásához vezetett.

A megvalósított *műszaki fejlesztés* jól szolgálja a minőség biztosításának és javításának feltételeit is. Egyenletes nagyságú karfiolrószsák érdekében osztályozóberendezést állítottak üzembe, a paradicsompaprika csík törmelék tartalmát csökkentették az IMC esíkozó helyett beállított Jensen csíkozóval, és a szilva magtartalmának csökkentését eredményezte a Stiels osztályozó berendezés üzemeltetése. Az ipar nagyberuházásainál, rekonstrukciónál (Zalaegerszeg, Miskolc, Székesfehérvár) a termékek minőségi és higiénés feltételeinek biztosítására is külön intézkedéseket tesznek.

A *csomagolás* korszerűsítésével biztosítják a termékek esztétikumát, a minőség megőrzését, valamint az élelmiszertörvénynek megfelelő jelölések megvalósítását.

Az ipar minőségellenőrzési szervezetének érdeme, hogy a nehézségek ellenére a minőségi színvonal változatlanul alakult a tárgyévben. A belső minőségellenőrzés színvonala műszakilag jó, az ellenőrzésből nyert információk megfelelően hasznosíthatók az ipar vezetésében.

Az exportált termékek minősége, a reklamációk alakulását figyelembe véve kismértékben javult, azonban figyelembe kell venni, hogy az európai országokban jelentkezett terméskiesések miatt a vevők a megszokottnál gyengébb átlagminőséget is elfogadtak.

Növényolajipari és Mosószergyártó Vállalat

Az ételmezési termékek (étolaj, margarin) minősége *változatlanul jó*, a kifogásolási arány sokkal kisebb az országos átlagnál. Növelték a minőségileg magasabb fokú termékarányt (napraforgóolaj, RAMA margarin), javították a technológiai fegyelmet (étolaj, ételzsír és 10 %-os termelői kapacitás bővítés közben is – hatékonyan szabályozzák a minőséget. Az élelmiszer-ellenőrző intézetek szerint javult a repceolaj minősége, de visszatérő probléma az 1/1-es étolajos flakonok zárása és címkéik lepergése, és a kereskedelemben a RÁMA margarin ellátás szakasszágája, illetve időszakos hiánya.

A *nyersanyagellátás* hazai olajmagvakból kielégítő volt, a csökkenő hozamok ellenére. Az átlagos olajtartalom emelkedett, a nyersolaj savszáma túlságosan nagy, de összességében javult a napraforgó, a repce és a szója minősége. A csomagoláshoz szükséges import PVC minősége megfelelő volt. Tovább erősítették az együttműködést a mezőgazdasági üzemekkel (termelési rendszerek, közvetlen magátvétel, kutatások).

Műszaki fejlesztés. Az ételzsír minőségét javította a kőbányai rekonstrukció, és minőség fokozó hatású volt némely technológiai berendezés kapacitásának bővítése is (extraháló, hűtő, szeparátor, nyálkátlanító, flakonfúvó, pörkölő). Műszerezéssel tervszerűen fokozták a munka és a gyártásirányítás biztonságát.

Az iparági *minőségellenőrzés* magas színvonalon, jó hatásokkal működik, sikeresen oldják meg a termelői minőségi szintek és a minőségi követelmények összhangjának közelítését, ehhez rendelik a vezetők anyagi érdekelttségét is.

A *minőség állandósítása érdekében* a fogyasztói csomagolás, zárás, illetve a tájékoztató címke minőségének további javítását és a RÁMA margarin egyenletes terítését kell elérni. A technológiai szűk keresztmetszetek ellenére meg kell szüntetni a zsiradékot esetenkénti keveredését.

Söripari Vállalatok Trösztje

A sör minősége a bázisévhez viszonyítva *változatlan*, a kifogásolt tételek arányának figyelembevételével javuló irányzatú. Az élelmiszer-ellenőrző intézetek főképpen a sör csökkent szénsavtartalmát („döglött” sör), a fejtési (töltési), tárolási, címkézési hibákat kifogásolták, zömben a kirendeltségekben.

A sörárpa *nyersanyag* átlagminősége csökkent, a tételek minőségi szóródása nagyobb lett, a malátagyárak kapacitásának kihasználása gyengült. Csak a nagykanizsai körzetben közvetlenül átvett árpa közelítette meg a kedvező (fehérje 11,7%, csírázó képesség 98%) minőségi szintet. Gyengébb volt a komló hatóanyag tartalma, a szükségletet import komlóval, komlókivonattal elégitették ki. A kukorica-, rizs- és cukorellátás minőségi szempontból megfelelő volt, az importált segéd- és járulékos anyagok minősége is kielégítette az igényeket.

A *műszaki fejlesztés* során üzembe helyeztek új, korszerű sörfejtő kirendeltséget, több gyárban és számos kirendeltségen új, nagyobb kapacitású fejtő gépsorokat szereltek fel, növelték a pasztőröző kapacitást, a technológiai és kész-

termék tároló-teret (tranzitraktár), automatizálták a címkéző gépeket, s jelentős anyagi eszközt fordítottak az anyagmozgatás és a tanácstól átvett üdítő italüzemek korszerűsítésére.

Választék bővítő volt a „Rákóczi” és a „Sopron 700” sör forgalmazása. A kapacitás lehető kihasználása, és az import ellenére sem tudták kielégíteni a fogyasztói igényeket és gyakran keletkezett általános, vagy részleges sörhiány (választékhiány). A bővülő üdítőital gyártás főként citrom, narancs alapú nagy szénsavtartalmú üdítőitalokkal gazdagította a választékokat.

A vállalati *minőségellenőrzés* jobb működését segíti a Nagykanizsai Sörgyár korszerű laboratóriuma. Hatásosnak bizonyult a Borsodi Sörgyárban kidolgozott kontrollkártyás ellenőrzés, amelyet az egész iparban bevezetnek. A komló átvétele szempontjából jelentős volt az új minőségi előírások hatályba lépése.

A *minőség megóvása érdekében* folyamatosan fejleszteni kell a vidéki kirendeltségek műszaki állapotát, bővíteni kell a hűtő tároló-szállító kapacitást, és fokozni kell a termelés minőségi anyagi érdekeltiségi rendszerének hatékonyságát.

Szeszipari Vállalatok Trösztje

Az élelmezési termékek (élesztő, ecet, szeszes- és üdítőitalok) minősége *összesítve változatlan*, a kifogásolt tételek egyes termékcsoportban némileg csökkentek, elsősorban a csomagolási és jelölési hibák visszaszorításának eredményeként. Az élelmiszer-ellenőrző intézetek szerint romlott a brandy zamata (börpárlat minőség, érlelési elégtelenség), és némely ital stabilitása, az ecetesszenciában színhibát és ingadozó savtartalmat kifogásoltak. Az üdítőitalok minősége állandó volt, a sütőélesztő javult (a csomagolás-jelölés kivételével).

A *nyersanyagok* között a melasz felhasználás 10,4%-kal nőtt, változó erjeszhetősége azonban kedvezőtlenül hatott a sütőélesztő felhajtó erejére és tartósságára. Bor-, ill. seprőpárlat, gyümölcslé, import drogok hiánya, vagy gyenge minősége akadályozta a termelést. Burgonya – szeszipari célra – nem állt rendelkezésre. Az esszenciák, színezők és ízesítő anyagok minősége egyenletlen volt. Problémát okozott a műanyag flakonokhoz importált granulált polietilén ingadozó minősége is. Az objektív minősítésen alapuló átvételt erősen korlátozta a likőripari nyersanyag minőségi előírások hiánya, illetve korszerűtlensége.

A *műszaki fejlesztési* intézkedésekből kiemelkedő a pálinka réztelenítésének nagyüzemi megoldása, némely erjesztési technológiai művelet automatizálása, a gyümölcscefre erjesztése hidegtűrő élesztővel, palackmosók, címkézők, dátumozó és a csomagolást kiszolgáló gépek beállítása. A tároló és érleltér növelésére megkezdtek egy kirendeltség bővítését, ill. egy másik új kirendeltség létesítését.

Bővítették a választékokat: Mátra Club brandy, Rapszódia (vörös, fehér) vermouth, 1/1-es Coca-Cola (BULIV), alma alapanyagú Sztar-King üdítő ital (Kisvárdai) forgalmazására került sor. Az exportált termékek minősége általában megfelelt a szerződések előírásainak.

A tröszt *minőségellenőrzés* a Kutató Intézet keretében tervszerűen, megfelelő színvonalon végzi munkáját, javult a vállalati minőségellenőrző szervezet működése is az iparági vezetés szándékának megfelelően.

A *minőség fejlesztése* érdekében, egyben az export piacon versenyképességünk javítására, a jobban érlelt szeszesitalok forgalomba hozatalára kell törekedni, a műszaki és gazdasági feltételek fokozatos megteremtésével.

Tejipari Vállalatok Trösztje

Az ipar termékeinek minősége *változatlan*.

Romlott a túró, az ömlesztett sajt, a joghurt, a kefir; javult a tejesital, a félkemény- és keménysajt és változatlan a tejföl, a vaj minősége.

A minőségi kifogások összetételi és súly, ill. térfogat hibákból erednek, melyből a technológiai fegyelem lazulására lehet következtetni.

A *nyersanyag* mennyisége és minősége kedvezően alakult. A felvásárolt tej 7,5%-kal volt több, mint a korábbi évben. A hűtött tej mennyisége 10%-kal nőtt és ennek eredményeképp csökkent a nem megfelelő savfokú tej aránya. A fizikai és mikrobiológiai tisztaság szempontjából javulás, zsírintes szárazanyag-tartalom alapján romlás állapítható meg.

A *műszaki fejlesztésre* a technológiai vonalak korszerűsítése volt jellemző, ezek: új üzemek, üzemi rekonstrukciók, hűtvonalak, porítók. A tejpasztöröző kapacitást 5 helyen, tejszinnél 11 üzemben növelték. A túró- és sajtgyártás technológiáját 12 üzemben korszerűsítették.

A gyártásszakosítási és koncentrálnálási intézkedések javítják a termékek minőségét. A savanyú tejtermékek alapanyagának homogénezése állományjavító hatású és csökkenti a savó kiválást.

A csomagolás fejlesztés eredményei a korábbi években már bevezetett csomagológép-típusok további elterjedésében mérhető. Az új élelmiszer törvényben előírt jelölési kötelezettségek megvalósítására ebben az iparban történt a legtöbb intézkedés.

Az ipar szállítókapaacitása nőtt. Hűtött tárolótér bővítés volt a kelenföldi hűtődepón kívül 7 üzemben és ideiglenes megoldásokkal – üzemeken kívüli kamion- és hűtőkocsikkal – is igyekeztek biztosítani a termékek minőségét.

Az ipari *minőségellenőrzés* munkája jól szervezett és kiemelkedően jó színvonalú.

A korábbi években bevezetett minőségi anyagi érdekeltségi rendszer jól működik vállalati és üzemi szinten egyaránt.

Tanácsi ipar

A termelés és az ellátás szempontjából két jelentős alágazata: a sütőipar és az üdítőipar.

A *sütőipari* termékek minősége kismértékben javult, a kifogásolási arány csökkent.

Javult a minőség Baranya, Bács-Kiskun, Borsod-Abaúj-Zemplén, Fejér, Hajdú-Bihar, Heves, Nógrád, Pest, Szolnok, Tolna, Vas, romlott Csongrád, Győr, Sopron, Komárom, Somogy, változatlan Békés, Szabolcs-Szatmár, Veszprém és Zala megyében.

A kenyér, a vizes fehértermék, a morzsa minősége kismértékben javult, a zsíros fehérterméké változatlan.

Az élelmiszerellenőrző intézetek változatlanul a súly- és a jelölési hiányt, illetve az összetételi hibát (kis térfogat) és a zsírhányt kifogásolták. A liszt-ellátás mennyiségileg megfelelő volt, minősége – némely területen – ingadozott. Esetenként margarín és az étolaj ellátásban volt fennakadás.

17 új üzem átadásán túlmenően számos üzemet felújítottak (pl. kemencék, dagasztók, formázók), terjed az intenzív dagasztás. A késztermék tárolása – az erőfeszítések ellenére – változatlanul megoldatlan, a termékek hűtése még az új üzemekben sem valósul meg. A konténeres szállítás bevezetését a szűkös szállító kapacitás is gátolja.

Az üdítőital-ipari termékek minősége változatlan. A korszerűtlen tanácsi vállalatok száma a szervezeti változások révén tovább csökkent (Tolna, Somogy, Veszprém, Fejér, Vas megye és Miskolc), ami tervszerű fejlesztési intézkedésekkel (új üzem létesítése, korszerű töltő gépsorok, szaturáló, mosógép, víz-előkészítő és hűtő) együtt várhatóan a minőség javulását eredményezi.

A fogyasztói igényeknek megfelelően nőtt az 1/l-es üdítő italok választéka és mennyisége (főként Citrus-alapú italok, Coca-Cola).

A minőség javítása érdekében összpontosítani kell a műszaki fejlesztést, a beruházást, illetve központilag szervezni a termelést és szállítást, valamint a nagyobb üzemekben a cseppfolyós széndioxid fogadására alkalmas tartálypark kialakítását.

Mezőgazdasági ipar

A mezőgazdasági feldolgozó üzemek termékeinek minősége összességében változatlan. Javulás volt tapasztalható az üdítő-, a sütő-, a bor és a baromfiipari termékeknél. Változatlan minőségűek a húsipari, romlottak – elsősorban összetételi tulajdonságukban – a tejipari készítmények (pl. rendszeresen kevés zsírt tartalmazó tej forgalmazásáért bűnvádi eljárás kezdeményezése).

Az erősen változó minőség oka továbbra is a széles határok között ingadozó műszaki-technológiai színvonal, a termelés-szervezés és termelési tapasztalat, a belső minőségellenőrzés hiánya, a technológiai folyamatok be nem tartása, valamint a szakemberhiány.

A minőség javítása érdekében a fenti hiányosságok mielőbbi felszámolása szükséges. A megoldás egyik módja megfelelő nagyságú társulások létrehozása (pl. HUNIACOOP Szabolcsi Baromfifeldolgozó és Értékesítő Közös Vállalat, Zala megyei Baromfifeldolgozó és Értékesítő Közös Vállalat), ahol a beruházás (a műszaki fejlesztés), illetve a szükséges anyagi források jó határfokkal koncentrálhatók.

Szövetkezeti ipar

Az általános fogyasztási- és kisipari szövetkezetek termékeinek minősége összességében változatlan, bár a kifogásolás aránya némileg csökkent, de továbbra is igen nagy, ami többek között a gépesítés alacsony fokára, valamint az üzemek nagyrészenek korszerűtlenségére vezethető vissza. A csekély mértékű pozitív változás elsősorban az igen kedvezőtlen műszaki adottságú üzemek folyamatos felszámolásával (pl. üdítőital üzemek), magyarázható.

Magánipar

A magántermelők és kisiparosok által előállított és értékesített élelmiszerek minősége változatlan, a kifogásolás aránya azonban emelkedő. Továbbra is gyakori a vásárlók megkárosítása, ami a termékek értékes anyag hányadának csökkentésében jut kifejezésre (pl. kolbász-félék, termelői tej végezése stb.).