

Az élelmiszerek minőségének alakulása 1977-ben

KISMARTON KÁROLY

Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium, Budapest

Az élelmiszerek választékának bősége és minősége a termelő és forgalmazó ágazatok teljesítőképességének társadalmi mércéje. 1977-ben, viszonylag kedvező nyersanyaghelyzetben, nemcsak a feldolgozó üzemek kapacitásának aránytalanságát lehetett pontosabban felmérni, de mód nyílt arra is, hogy a vállalati minőségsszabályozás szervezett, rendszeres működéséről, hatékonyságáról ténylegesebben tájékozódjunk.

A minőség alakulását a minisztériumi iparokban a minőségmutatóval mérjük (1. táblázat), összesítve a *változatlan* minőség jellemzi az élelmiszerek fő tömegét előállító iparágak munkáját. A megyei (fővárosi) élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek adatait a vizsgált és nem szabványos tételek arányáról összehasonlítás végett felhasználtuk a termelő szektorok, az import élelmiszer és a zöldség-gyümölcs forgalmazás minőségi helyzetének bemutatására, jöllehet a kifogásolás %-os aránya nem határozza meg egyenesen a minőségi szintet (2. táblázat).

1. táblázat

**Minőségi szint 1977-ben
a minisztériumi iparban a minőségmutató alapján**

Iparág	Komplex minőségmutató		
	1976	1977	Változás
Baromfi	3,80	3,81	+ 0,01
Bor	3,38	3,37	- 0,01
Cukor	3,33	3,43	+ 0,10
Dohány	3,27	3,38	+ 0,11
Édes	3,25	3,28	+ 0,03
Gabona	3,80	3,74	- 0,06
Hús	3,09	3,16	+ 0,07
Hűtő	3,01	2,98	- 0,03
Konzerv	3,03	3,08	+ 0,05
Növényolaj	3,79	3,81	+ 0,02
Sőr	3,26	3,40	+ 0,14
Szesz	3,80	3,78	- 0,02
Tej	3,53	3,61	+ 0,08

A hatósági és ipari minőségellenőrző szervek adatainak elemzésével értékelni lehet a minőségre közvetlenül ható termelési és forgalmazási tényezőket. A nyersanyag minőség és ellátottság, a műszaki fejlesztés, a gyártmányfejlesztés, a minőségellenőrzés, a minőségi anyagi érdekeltég hatását a következők szerint lehet értékelni.

A kifogásolt tételek aránya a termelőszektorokban, a zöldség-gyümölcs és az import élelmiszer forgalomban

Szektor	Kifogásolt tételek %-ban		Változás
	1976	1977	
MÉM ipar	7,6	7,8	+ 0,2
Tanácsi ipar	17,8	15,1	- 2,7
Mezőgazdasági ipar	18,6	17,1	- 1,5
Szövetkezeti ipar	20,7	17,7	- 3,0
Magánipar	22,2	25,1	+ 2,9
Egyéb minisztériumi (Bk, M, NIM) ipar ..	6,7	14,0	+ 7,3
Összesen	10,8	10,5	- 0,3
Import	—	4,4	—
Zöldség-gyümölcs	—	24,6	—

MINISZTERIUMI IPAR

Állatforgalmi és Húsipari Tröszt

A termékek minőségmutatója javuló, a kifogásolt tételek aránya azonban változatlanul nagy. A „kémiai gyártásirányítás” ellenére gyakori a felvágottak túlzott víztartalma, ingadozó a hurkafélék minősége; a vörösáru állománya. Gyenge élvezeti értékű a sertéskolbász, a gyulai módra készített kolbász és a csemege szalámi. Kikészítési hiba és nagy sótartalom miatt romlott a húsvéti pácolt füstölt áru minősége (kivétel: Pápa, Kapuvár, Szeged). Javult az angolszalonna, a sertésszír, jó volt a gyulai kolbász és a makói csipőskolbász minősége. A tőkehús tisztítottóságát és zsírszövegtartalmát kifogásolták helyenként. A vállalatok közötti minőségi szóródás (Pápai Kombinát: 3,66 – Pest Nógrádmegyei V.: 3,07) túlságosan nagy.

A vágóállat ellátás mennyiségileg, ütemezésben és minőségileg is ingadozó volt. A sertés 13,6%-kal nőtt, a szarvasmarha vágás csökkent. A sertések objektív minősítését országosan bevezették; az összességében változatlan minőségen belül tovább nőtt az exszudatív húsu állatok száma. Az import (francia, ír, NSZK, holland) marhahús laza szerkezetű, vízeresztő állagú és nagy fagyútartalmú volt. Gondot okozott a fagyasztott marha negyedek felengedtetése, megmunkálása, továbbá a konyhasó és némely fűszer változó minősége és esetenként a fűszerpaprika mikrobiológiai szennyezettsége.

A *műszaki fejlesztés* központjában a nagy beruházások (Szegedi Szalámigyár, Gyulai Húskombinát) üzembe helyezése áll. Vágóhídi (Bp.) és húsüzemi (Vas m.) rekonstrukció, hűtött és klimatizált tér bővítés (Pécs, Debrecen, Gyula), 44 vágásvonali gép beállítása növelte a gyártás műszaki színvonalát. Némely esetben a nem kellő kivitelezés és a technológiai stabilitás hiánya következtében a várt mennyiségi és minőségi eredmény elmaradt (Miskolc). A hűtőkapacitás továbbra sem kielégítő, bár szakszerű szállítójárművek (38 db hűtő és 20 db termosz-gépkocsi) gyarapításával igyekeztek fokozatosan eleget tenni az élelmiszer törvény előírásainak. Három új zsírolvasztót helyeztek üzembe, s számos vállalatnál bevezették a korszerű zsír-csomagolást.

A gyártmányfejlesztés mérsékelt volt; néhány, korábban kidolgozott termék (sümegei, gubacsi, víkend felvágott) gyártását terjesztették ki. Rendszeresítették a Na-kazeinátos „faggyú emulzió” használatát, csökkentették az NSZK piacra szánt szalámi zsírtartalmát.

A minőség javítása érdekében szükséges a vágómarha objektív minősítési rendszerének kidolgozása; a gyártásirányítás hatásszághának növelésére az alapanyagok szigorú válogatása, a fagyasztott és exszudatív-húrok technológiai viselkedésének jelzésére alkalmas ellenőrző és vizsgálati módszerek bevezetése.

Baromfifeldolgozó Vállalatok Trösztje

A termékek minőségmutatója változatlanul jó. Csökkent a kifogásolt tételek aránya is, különösen a durva hibák száma; továbbra is fennáll azonban a fagyasztott csirkével és csirkeaprólékkal (tisztítottság, összetételi arány) kapcsolatos panasz. Ideiglenes jellegű volt az előhűtött bontott csirke minőségére vonatkozó észrevétel.

A felvásárlás vágóbaromfiból és tojásból jelentősen nőtt. Változatlan feldolgozó kapacitással a többlet nyersanyag átcsoportosított feldolgozása a minőség rovására ment (félkész-termék szállítás bérfagyasztásra). Könnyű hizott libából a piaci igényt a pecsenyeliba továbbneveltetésével elégtették ki. A Stork-vonalak rendszeresítése kiélezte a csirke állományok súly szóródásának problémáját. A kornak megfelelő fejlettség és súly egyenlőtlen a zsúfolt tartás, a túlzottan szoros rotáció és a keltetői alapanyag eleve ingadozó minősége miatt. Gondot okozott néhány, baromfikolerával fertőzött víziszárnyas állomány soronkívüli feldolgozása.

A műszaki fejlesztés keretében felújítottak 4 feldolgozó vonalat, Békéscsabán és Kiskunhalason bevezették a fémketreces felsőpályás átvételt, üzembe helyeztek 3 újabb Stork-vonalat (Budapest, Győr, Orosháza) és 5 db pneumatikus száraz hulladékszállítót. Beállítottak 2 MOBA súlyosztályozógépet, 3 db „Franklin” automata tálcás csomagolót (Békéscsaba, Debrecen, Sárvár) és 3 automata kartonpántológépet. 3 db hűtő- és 18 db termosztátgépkocsit vásároltak.

Gyártmányfejlesztésként bontott (bratfertig) kidolgozású csirkét hoztak forgalomba belezett csirke helyett.

A minőségellenőrzés személyi és tárgyi feltételei adottak és kielégítőek.

A minőség javítása érdekében növelni kell a fagyasztó és hűtőterek kapacitását, visszaszorítani a baromfibetegségeket és a gyenge minőségű naposállat tenyésztést, alkalmazni a kisebb súlyú hibridek előállítását szolgáló fajta kiválasztást.

Borgazdasági Vállalatok Trösztje

A termelt italok (bor, Márka-üditőital, gyümölcspálinka) minősége összességében változatlan, mind a minőségmutató, mind a hatósági ellenőrző szervek kifogásai alapján. A borok érzékszervi tulajdonsága és stabilitása változatlanul gyenge, a kifogások oka legtöbbször zavarosság, üledékesség (borkő-, fehérje kiválás, utóerjedés), kisebb mértékben illat- és zamathiba, jellegtelenség. Rómlott a Pannónia-pezsge, ingadozott a Közép-Magyarországi Pincegazdaság borainak minősége, javult a Badacsonyi PG pecsenyebora, némileg az asztalibor és a Márka italok minősége.

A nyers- és alapanyag minőségi helyzet alapvetően nem változott, az 1976. évi gyenge és a korábbi évek még gyengébb termése folytán olyan „javított” alapanyagból kellett gazdálkodni, amiből – a természet adta fajta- és tájjelleg híján – igen gondos és pontos technológiával sem lehetett a minőségi kategóriára jellemző, jó élvezeti értékű bort előállítani. A korábbi átlagnál jobb 1977. évi szüreti eredmény (+ 690 ezer hl) csak 1978-ban lesz érzékelhető.

Nehezítette a minőségi törekvéseket, hogy a többszatornás borforgalom következtében a minőségjavító tételek elaprózódnak és elvesznek a vállalatok számára, továbbá a „gondos és pontos” technológiához is hiányoznak a műszaki feltételek.

A termelői kapcsolatok erősítése – kellő gazdasági erő nélkül – mérsékelt hatású, bár az alapanyag 26%-át társulások, 63%-át hosszú lejáratú szerződéses alapon vásárolják és a vállalati fejlesztési eszközök jelentős részét a termelési kooperációkra fordítják.

A *műszaki fejlesztés* a technológia szinten-tartására, borpalackozók (Szeged, Budapest) és üdítőital üzemek (Győr, Kecskemét, Szentendre, Hatvan, Eger, Pécs) korszerűsítésére irányult. 8%-kal bővült a tárolóter és kevéssel a szőlőfeldolgozó kapacitás. Új műszerek és automatika elemek bevezetésével kísérleteznek.

A *gyártásfejlesztés* a szűkös készletek diktálta választékeserére korlátozódott. A *minőségellenőrzés* és a minőségi anyagi érdekelttség – egymással és a fenti termelési tényezőkkel összefüggésben – változatlanul nincs megoldva. A bel- és külpiaci igény pedig figyelmeztet mindkét minőségsszabályozó eszköz alkalmazására. A 9300 hl (1%) export reklamáció oka is a gyenge stabilitás volt.

A *mezőgazdasági javítása* érdekében, a mezőgazdasági partnerekkel minél szorosabb együttműködésben, törekedni kell – a borról szóló jogszabállyal összhangban – az általános és indokolatlan mértékű must és bor „javítás” visszaszorítására.

Cukoripari Vállalatok Trösztje

A cukor minősége a minőségmutató és a kifogásolási arány alapján egyaránt javult. A többéves, fokozatosan javuló irányzat az ipar műszaki- és alapanyag helyzetét javító népgazdasági erőfeszítések eredménye. Az élelmiszerellenőrző intézetek elszórtan idegen ízű és szagú, sötétebb színű, hibás csomagolású és jelölésű tételeket kifogásoltak.

A *nyersanyag minősége* – a mostoha tavasz és az aszályos ősz ellenére – csokorhozam és feldolgozási alkalmasság tekintetében lényegesen emelkedett. A sár-, kő- és gaz-szennyezettség mértéke csökkent, a rosszul végzett fejelés azonban változatlanul rontja a minőséget. A szállítások 95%-át tervszerűen sikerült ütemezni. Néhány gyárban azonban (pl. Szerencs) részben alterált répat kellett feldolgozni.

A Kubából importált finomított kristálycukor esetében szabványeltérési engedélyt (hamutartalom) kellett adni.

A *műszaki fejlesztéssel* elsősorban a feldolgozó kapacitást növelték. DC (Ács) illetve BW (Szerencs) diffúzor üzembe helyezésével kizárólagos lett a folytonos diffúzió. Fejlesztették a lényerő-, létszítító- és a bepárló állomásokat (Mezőhegyes, Kaposvár, Sarkad, Hatvan, Sárvár, Szerencs). Új vákuumkészülékeket (Hatvan, Szerencs, Kaposvár), korszerű centrifugákat (Mezőhegyes, Selyp, Ács) és automata csomagológépeket állítottak be. Sarkadon és Mezőhegyesen sikerrel alkalmazták a Quentin melaszcsökkentő eljárást. Új műszeres szabályozó körökkel vezérlik a zagysűrítőket, diffúzoröket, vágógépeket és centrifugákat, a répa úztatást ipari TV-vel ellenőrzik. A raktárkapacitás nem növekedett, a szükséges tárolóteret nehezen lehetett biztosítani.

Gyártmányfejlesztés: a vendéglátóiparnak 7 g-os tasakolt finomított kristálycukrot gyártanak (a 10 g-os tasakolt cukor és a szemenként csomagolt pikoló kockacukor helyett).

Javultak a *minőségellenőrzés* tárgyi feltételei. Kaposvárott új laboratórium, Selypen, Petőháza és Sárváron új fél-automata répalabor működik. Változatlanul hatékony a minőségi anyagi érdekelttség.

A *minőség biztosítása* céljából be kell fejezni a cukortartalom szerinti átvétel és elszámolás előkészítését, fokozni a répaátvételi helyek korszerűsítését, csökkenteni

a betakarítási és tárolási veszteséget, természetesen folytatni a lényeres létesztítés, bepárlás és a cukoroldal műszaki fejlesztését.

Dohányipari Vállalatok Trösztje

A termékek komplex minőségmutatója javulást jelez, a kifogásolt tételek száma azonban nőtt. Az élelmiszerellenőrző intézetek szerint javult a füstszűrő nélküli cigaretták (Kossuth, Munkás, Symphonia) minősége, változatlan a szivarok és a Fecske, Románc, általában romlott a többi füstszűrős cigarettáé. A gyárak azonos termékeinek minősége közt jelentős az eltérés, de a gyengébb termékű üzemből nagyobbra a javulás (Sátoraljaújhely). Csökkent a nagyméretű kocsánytartalom, a jelölési hiba, a kihullás, javult a szívhatóság.

A *nyersanyag ellátás* mennyiségileg (+e25%) és minőségileg is kedvezőbb a tavalyinál, különösen a természetes szárítású Hevesi és a nagylevelű dohányok minősége javult. A természetben a Kállói, Hevesi, VP-9 fajta aránya nőtt, a Szabolcsi, a Kerti és a Burley visszaszorult. Minőségük egyenletesebb volt, esetenként nedvességtartalmuk volt nagy. Az átvétők a mért nedvesség és bizottsági értékelés alapján a megállapított minőséget érvényesítették az átvételi árban. Javította a minőséget – elsősorban a Dunántúlon – a termelői ládázás. A termelőkkel jó és sokoldalú az együttműködés, különösen a termelési társulásokkal sokat ígérő. Jelentősebb minőségi kifogást okozott a Jugoszláviából importált, lyukacsos cigarettapapír.

A *műszaki fejlesztés* mind a dohány termesztésben (kooperációs géphasználat, szalagos dohányválogatás, fóliás palántanevelés) mind a gyártásban (kocsányfeldolgozó vonalak, cigarettagyártó, csomagoló és celofánzó gépek, vágat adagoló, átmérőellenőrző műszerek) kedvezően érezte hatását. Zsúfoltak viszont az üzemi és az elosztó raktárak, tovább kell fejleszteni az áru védelmét biztosító gyűjtő-csomagolást és anyagmozgatást is.

Gyártmányfejlesztés. Megkezdték a klímazónás Délibáb cigarettá próbagyártását, s növelték a korszerű, többrétegű csomagolású cigaretták mennyiségét. Kezdeményezték a Marlboro licenc vásárlás nyomán a gyártási feltételek kialakítását és a kedvelt Helikon cigarettá gyártás bővítését.

A *minőségellenőrzésben* növelték a nyersanyag technológiai alkalmassági és a gyártásközi ellenőrzés hatékonyságát. Fejlesztik a DH-munkarendszert, természetesen folyik a szabványok korszerűsítése.

Megalapozták a minőség anyagi érdekelttségét a termelőknél a minőségi felárral, a fermentálókban az értékesebb alapanyag elismerésével, az üzemekben minőségi bérezzel.

A *Tröszt minőség biztosítási célkitűzései:* az egyenletesebb alapanyag, a gyártó vonalak automatizálása és a technológia optimalizálása, a hatásosabb gyártásközi ellenőrzés, valóban növelik a termékek minőségének megbízhatóságát.

Gabona Tröszt

A liszt minősége a bázisévhez viszonyítva *romlott* a sütőipari érték jelentős csökkenése következtében. Nőtt a „C” és apadt az „A” sütőipari értékű liszt aránya. A sikértartalom csökkenése miatt a célliszt ellátás csak szabványeltérési engedéllyel biztosítható. Az élelmiszerellenőrző intézetek kifogásainak több mint fele beltartalmi eredetű.

Nyersanyagellátás: országosan nőtt a takarmánybúzák részaránya és egyes megyékben eléri a 30–50%-ot (Békés, Baranya, Somogy, Tolna). Fokozza a kedvezőtlen hatást a fajták keveredése a vetés, a betakarítás és a tárolás során. A sütőipari érték romlott. A 35% feletti sikértartalmú búza mennyisége 47-ről 17%-ra csökkent. A hl-súly 2 kg-mal, a liszt vízfelvevő képessége 4–5%-kal kisebb. A Tröszt javító-búzákat szállított Szabolcs, Veszprém megyébe, de vállalaton belüli

cserére is sor került. A felvásárolt rizstermés mennyisége és minősége a bázisévnek felét érte el.

Műszaki fejlesztés: 22 700 vagon új tárolót létesítettek, folyamatosan felújítják a malmok technológiai berendezéseit (Veszprém, Kaposvár, Komárom, Pécs); pneumatikus anyagmozgatásra állítják át, 16 vállalatnál gépesítették a zsákolást. 11 db célgépkocsit vásároltak a liszt ömlesztett szállítására. A csomagolás gépesítése lassú (2 csomagológép).

A *minőségellenőrzés* tárgyi feltételei tovább javultak, (44 alpműszer, 23 import műszer és egyéb felszerelés) a személyi feltételek és a hatékonyság változatlan.

A *minőség biztosítása* érdekében – a tervszerű műszaki fejlesztés mellett – sokoldalúan elő kell készíteni és társadalmi ügygé kell tenni az étkezési búza objektív minősítés szerinti átvételét.

Konzervipari Vállalatok Trösztje

A termékminőség szintje emelkedett: a minőségmutató nőtt, a kifogásolási arány csökkent.

Javult a gyümöleslé, szörp, dzsem és általában a főzelékkonzerv, továbbá a hús-, hal- és ételkonzerv minősége; a zöldborsóé pedig visszaállt a korábbi (1975. évi) szintre.

Változatlan a befőtt, a sűrített paradicsom, a száraztészta és a fűszerpaprika, *romlott* a savanyúság minősége. Az export reklamációk oka kétharmadrészben minőségi, egyharmadrészben higiéniai eredetű. Az iparági átlagnál gyengébb a Szegedi, Debreceni, Békéscsabai, Hatvani, Kecskeméti és a Gyümölcs és Főzelék Konzervgyár minőségi teljesítménye.

A *nyersanyag* mennyiség és minőség. Gyümölcsből – az alma kivételével – kevés és közepes minőségű, zöldségféléből általában elegendő, néhányból (zöldbab, paradicsom- és fűszerpaprika) bőséges és jó minőségű volt a termés. Összeérés miatt azonban rendkívül torlódtó a nyersanyag, (VIII–IX. hóban dolgozták fel az éves mennyiség 62%-át!) és az ipar műszaki, szervezési és emberi tényezőinek összpontosításával is csak minőségi célkitűzéseinek feladásával tudta fogadni. A nyersanyagok zömének jó beltartalmi tulajdonságai, minőségi ösztönzésen alapuló technológiai fegyelem és a hőkezelés korszerű, minőséget kímélő megoldásai nyomán érték el így a szerény minőségi eredményt. Gyenge, vagy a vártnál kevesebb volt részben a fagy, részben az érdekeltégi-, termesztés-technológiai gondoskodás hiányában – a bogyósok, a cseresznye, meggy, birs, zöldpaprika felvásárlás.

Szilárdult az ipar és a bázis-gazdaságok termelési kapcsolata, fejlődött az objektív minősítés is.

A *műszaki fejlesztésben* elsősorban új sterilizáló (Nagykőrös, Nagyatád, Szigetvár, Debrecen, Paks), 10 db új alagút pasztörizáló és a paradicsom besűrítő berendezés felállítása (Hatvan) volt eredményes. Dunakeszin korszerű száraztésztaüzem létesült. A fűszerpaprika üzemekben BINDER típusú szárítók, egy ALPINE típusú paprikaörlő, új szitagépeket és fémkiválasztó berendezést állítottak be. Bővítették a nyersanyagfogadó berendezések kapacitását is.

Gyártmányfejlesztés. 33 új választék került forgalomba, felerészben a belföldi piacra is (saláták, diabetikus befőttek, készételek, tejszínhabpótló-por).

Az üzemi *minőségellenőrző* szervezet megfelelő, technikai színvonala azonban közepes. Hatékonyságát növelné, ha a régen vajúdo iparági laboratórium kérdése megoldódna.

A *minőség javítására*, a kapacitásbővítő műszaki fejlesztés mellett, fokozni kell az ipar termelés-szervező funkcióját a bázisgazdaságokban, termelési rendszerekben és az agráripari kombinátokban, hogy a nyersanyag szerkezet jobban igazodjék az igényekhez és a feldolgozási lehetőségekhez.

Magyar Édesipar

Az édesipari termékek minősége változatlan. Több üzemben felújították a technológiai berendezéseket, egyidejűleg a termelést is bővítették csökkenő létszámmal; ezért a változatlan minőség 1977-re dícséretes teljesítmény, de nem megugrató.

Csökkenet a hiányos súlyú és jelölésű, rosszul csomagolt termékek száma, továbbra is jelentős azonban az érzékszervi (állag és íz-hibák miatt kifogásolt mennyiség. Javult a töltött és töltetlen cukorkák, néhány lisztesáru és a szaloncukor minősége. Romlott a konzum szaloncukor, a karamella, némely töltött és töltetlen táblásáru és a töltött teasütemény minősége.

A *nyersanyagok* mennyisége éves szinten megfelelő volt, minőségük és szállításuk ütemezése azonban erősen ingadozott. A csokoládé és a kakaópor zamatát rontotta, hogy csak egyfajta gyenge minőségű kakaóbabot kaptak, s az import kakaómassza minősége sem volt kellő. Tovább romlott a keményítőszörp, a tejpor és az aromák minősége. Csomagolóanyagokból is egyenlőtlen volt az ellátás és a minőség (gyenge ragasztású hullámkarton doboz, eltérő méretű s hibás tekerceslésű fóliák, hibás nyomású zacskók, burkolók). Szerződésben nem lehet kikötni a pontos minőséget.

A *műszaki fejlesztés* zömben új gépcsoportok termelésbe állítását jelentette, amivel lehetővé vált a termelés fokozása. NID Mogul öntőberendezéssel (Bp. Csokoládégyár) a zselé és fondán, DRIAM automatizált gyártósorral (Duna) a csokoládédraszté, Jensen formázó automatával (Csemege) a dúsított táblásáruk minősége javult.

Ostya és keksz csomagológépek beszerzésével (Zamat, Győri Keksz, Duna) javult a lisztesáruk csomagolása és a jelölés minősége. Gépesítették a cikória betakarítását és tisztítását. Szűkös a tárolóter, több gyár továbbra is kénytelen kondicionált raktárakat bérelni.

Gyártmány korszerűsítés. 52 gazdaságtalan termék gyártását szüntették meg, és 56 új választékot hoztak forgalomba, ebből 13 esetben korszerűsítették a csomagolást.

Jelentős Győrött az Oetker-cég licencének megvalósítása (pudingpor). Egyértelműen helyes az elavult termékek lecserelése, de a választék szegényedik a gyümölcs alapanyagú vagy dúsítású készítményekben.

A vállalati *minőségellenőrzés* működése hagyományosan szervezett és rendszeres. Hatékonyának növeléséhez a laboratóriumos műszerezése és a szakmai képzés mellett szükség van a tett intézkedések utóellenőrzésére is, továbbá a termelés minőségi anyagi érdekeltiségének még határozottabb formáira.

A minőség biztosításra és javításra kiadott intézkedési terv átgondolt, mértéktartó, alkalmas arra, hogy leggyakoribb minőségi hibák:

- cukorkában a kis töltelék-, sav-arány és a keverékek egyenlőtlensége;
- csokoládében a kakaóvaj-hiány és a gyenge kidolgozottság;
- kakaóporban a tömeghiány;
- lisztesáruban a gyenge állag

előfordulását mérsékelje.

Magyar Hűtőipar

A minőségmutató szerint a hűtőipar termékeinek minősége *változatlan*, csökkenő kifogással. A hiányos töltőtömegű tételek aránya változatlanul nagy, mert a csomagológépek névlegesen sem tudják kielégíteni a szabvány előírásait. A gyakori jelölési hiba oka a kézi bélyegzés és kontroll címke dobozba helyezése. Javult a gyf. zöldborsó és gyf. parajkrém, változatlan a gyf. szilvásgombóc minőségmutató-

ja. Romlott a gyf. húsos készételek, különösen a gyf. marha- és sertéspörkölt mutatója, a gépi hűskockázás nagy törmelék aránya miatt.

A *nyersanyag* felvásárlás gyümölcsből alig haladta meg a bázisévet (elmaradt a tervezettől a málna, kevés volt a ribizke, csak részben pótolta a meggy). Zöldség-félékből a 110%-os teljesítést elsősorban a kiváló paradicsompaprika termés és a zöldbab többlet tette lehetővé. Minőség tekintetében – a málna kivételével – jellemző az I. osztályú áru arányának csökkenése, különösen a szilvánál, (gépi rászás és nagy távolságú szállítás). Az összeérés, a gépi betakarítás, az ütemzetlen beszállítás a hűtőházakban is nyersanyag csúcsot és minőség romlást okozott (zöldborsó, szilva, paradicsompaprika, csemegekukorica). A burgonya 30–40%-a selejt volt (üreges, fonalférges, feketefoltos, elszürkült, zöldült).

Műszaki fejlesztés: minőségjavító hatású volt a zöldbabgyártó (Székesfehérvár, Miskolc, Békéscsaba), a paradicsompaprika-kocka gyártó (Győr, Baja), a gyökérszökeket gyártó (Baja, Győr), a tésztagyártó vonal (Miskolc) felújítása, vagy korszerűsítése. 2 Hassia csomagológépet szereltek fel (Budapest, Békéscsaba). Kidolgozták a freonos fagyasztási technológiát és kísérleteznek a tésztagyártás automatizálásával (Győr).

Gyártmányfejlesztés: Bővítették a gyf. tészta ételek választékát (szilvalekváros gombóc, gyf. levelestészta, különféle tiroli rétesek) és bevezették a gyf. burgonyakroketet. Gyarapították a komponenselemek választékát, amelyek nagymértékben segítik az egyéni és a tömegétkeztetést is (húspogós, ízesített krocketek, hústartalmú levesbetelek).

A *minőségellenőrzés* hatása a termelésre közvetlen és jól szervezett. Ennek fenntartására idényelőkészítő, mikrobiológiai és szabványosító tanfolyamot szerveztek.

A minőségi anyagi érdekelttség a minőség értéknövelő hatásának arányában minden dolgozó bérében érvényesül. A „minőségi” bértétel a bázisévének 320%-a volt.

A *minőség javítása* érdekében a nagytermelőkre alapozott, egyenletesen szolgáltató nyersanyag bázis további szervezése szükséges, a nagyüzemi feldolgozást lehetővé tevő fajták és a kölcsönös minőségi érdekelttség biztosításával; a termés-csúcsok levezetésére alkalmas feldolgozási kapacitás és technológia kifejlesztésével.

Növényolajipari és Mosószergyártó Vállalat

Az ételmezési termékek (étolaj, margarin) minősége egyenletesen jó. A kifogásolt tételek aránya lényegesen kisebb az iparok átlagánál. A RAMA margarin el látást javították a hosszabb eltarthatósági idővel, az öntapadós címkével pedig (Győr) megszüntették a jelölési kifogásokat. Növelték a minőségileg nagyobb értékű termékarányt. Az ételminőségellenőrző intézetek szerint azonban könnyen tép-
hető kupakkal (Rákospalota) csak részben sikerült az étolaj palackokat zárni.

A *nyersanyagellátás* olajmagvakból – az összes vetésterület némi csökkenése ellenére – kielégítő volt. Az átlagtermés – az olajlen kivételével – nőtt és a betakarított mag állapota is jobb volt a bázisévinél.

A vegyi és csomagolóanyag ellátottság – a szá litási késés okozta minőségi problémákat is figyelembe véve – megfelelő volt. Szélesítették kapcsolatukat a mezőgazdasági üzemekkel mind szakmai, kutatási, mind a tárolókapacitás bővítése terén. Meghiúsult azonban a szabvány alkalmazása a magok objektív minősítésére.

A *műszaki fejlesztés* közvetlenül hatott a minőségre. Bővítették a finomított kapacitást (Rákospalota), automatizálták az étolaj palackozást (Rákospalota, Győr), kicserélték az étolaj palack kupakgyártó szerszámot (Rákospalota), kicserélték ill. fejújították a miscella desztillátót (Győr, Kőbánya); darahűtő berendezést (Csepel), magtisztítókat, pörkölöket és hengerszéket helyeztek üzembe. Szakosították és fejlesztették az étkezési zsírok gyártását (Kőbánya). További

műszerezéssel (ultrasonic gázszivárgás jelzők) fokozták a munka biztonságát. Jó ütemben halad a Martfűi Növényolajgyár beruházása.

A *gyártmányfejlesztési* és választékbővítési intézkedések nyomán megvalósult a „ROLL” krémzsír és a tortakrémzsír gyártása.

Az iparág *minőségellenőrző* hálózata szakmailag igen fejlett. Elkészítették a gyári laboratóriumok működési utasítását. Kihelyezett üzemi laboratóriumokat is létesítettek, a hatékony gyártásközi ellenőrzésre.

A *minőségi szint állandósítása* és a lakosság egészségesebb étrendje érdekében fokozni kell az olajmagvak – kiemelten a napraforgó – termesztését, és fajtaválással a csökkentett erukasavtartalmú repeolaj előállítását.

Söripari Vállalatok Trösztje

A söripari italok minősége javult. Az élelmiszerellenőrző intézetek főképpen a világos sörök hiányos térfogatát és jelölését, az üdítőitalokból hiányzó szénsav, ill. extrakt tartalmat kifogásolták. A sörök összetétele változatlanul jó.

A *nyersanyag helyzetre* az árpa javuló osztályozottsága, túlzott fehérje tartalma és erősen ingadozó csírázóképessége jellemző. A komló hatóanyagtartalma emelkedett, de sok benne a pelyva és az idegen növényi rész.

Műszaki fejlesztés: Kőbányán és Sopronban bővítették a Wellhoener-féle erjesztést. Nagykanizsán felújították a főzőházat és az erjesztőt, Kőbányán a malátáüzemet. Kőbányán 22 000-es, a Kisújszállási, Keszthelyi, Zalaegerszegi, és a Siófoki Kirendeltségen 5000/órás palackozót helyeztek üzembe. A műszerezés és automatizálás is fejlődött mind a malátagyártó, mind a sörgyártó technológiai vonalakon. Bővült a tankos és konténeres szállítás is.

A *gyártmányfejlesztés* mérsékelt volt: „Sopron 700 éves” sört, „Grape fruit” üdítőitalt, „alkoholmentes sört” hoztak forgalomba. Nőtt az import sörök választéka.

A *minőségellenőrzés* bázisa a vállalati laboratórium, mely jól bevált rendszerben tájékoztatja az iparág vezetőit a főbb minőségi paraméterek alakulásáról. A Borsodi Sörgyárban új minőség szabályozó rendszert alakítottak ki. Az állandó és jó minőség minden dolgozónál a prémium kifizetésének feltétele.

A *minőség biztosítása* érdekében tovább kell fejleszteni a vidéki kirendeltségek műszaki állapotát és műszerezettségét, bővíteni kell a hűtőtároló kapacitást.

Szeszipari Vállalatok Trösztje

Az élelmezési termékek (élesztő, ecet, szeszes- és üdítőitalok) minősége a komplex minőségmutató alapján *változatlan*, de a kifogásolt tételek aránya emelkedett (3,8%-ról 6,0%-ra). Pálinkánál és likőröknél főként a rossz csavarzár és jelölés, ecetnél a hiányzó sav és térfogat, üdítőitaloknál az ingadozó oldottanyag volt a kifogás oka.

A *nyersanyag* mennyiség melaszból bőséges (+6,8%-os felhasználás) volt, de az alterált répa-melasz nagyobb kalcium- és a Quentin-melasz csökkent cukortartalma erjedési és lepárlási nehézségeket okozott. Kevés volt gyümölcs- és seprő pálinkából, cseresznye- és meggyléből, dió kivonatból. Problémát okozott a borpárlat, a színező anyagok, eszenciák, a csomagoló szerek ingadozó, ill. rossz minősége.

Fokozta a termelési zökkenőket az import nehézkessége és ütemezetlen beérkezése.

Műszaki fejlesztés. Megkezdte működését Tiszakécskén az új likörgyár és palackozó, befejeződött a Baja Ecetüzem műszaki fejlesztése, (a palackozó gépsor vákuumja következtében az összeszűkülő flakon nem volt teljesen tölthető). Győrben az új ioncserélős vízlágyító megszüntette a víz minőségi problémákat. Új

palackozók (Kisvárdai, Szabadegyháza, Ferencvárosi-, Budafoki-, Unicum Likörgyár) léptek üzembe. A sóborszesz gyártását Szegedre profilolták. A gyártmányfejlesztés némely termék (ecet, élesztő, „Azurszilva”) korszerűbb csomagolására irányult.

A *központi minőségellenőrzést* a Szeszipari Kutató Intézet végzi; a kiemelt termékeket és üdítőitalokat havonta vizsgálja. Az ellenőrzés hatékony. A szabványokat folyamatosan felülvizsgálják és korszerűsítik. A minőségi anyagi érdekelttség a vezető és irányítók prémium-feladattervén keresztül, a munkásoknál prémium kizáró feltételként érvényesül.

A *minőségbiztosítás és javítás* trösztje terve, a kutatási és fejlesztési feladatok sorolásával kellő intézkedéseket irányoz elő a minőségi hibák felszámolására.

Tejipari Vállalatok Trösztje

Az ipar termékeinek összesített minőségmutatója javult, a kifogások aránya azonban jelentősen nőtt, így a minőség ellentmondásos jelzése a *változatlan* helyzetet és egyes tulajdonságok polarizálódását valószínűsíti. A minőségi hibák 50%-a a folyékony és poharas termékek (tej, tejföl, joghurt, kefir stb.) értékesanyag hiányából ered, de nőtt az olvashatatlan jelölésű, nagyobb víztartalmú (vaj) tételek száma; csökkent viszont az érzékszervi kifogások aránya.

A *nyersanyag mennyisége* – elsősorban a gazdasági ösztönzéssel párosult társadalmi összefogás hatására – 14,1%-kal nőtt, számos üzem körzetében meghaladta a feldolgozó kapacitást, feszült, nagyobb hibaszázalékú termeléshez vezetett. Az alapanyag minősége a tejtüzelés következtében romlott, tisztaság, ill. hűtés szempontjából némileg javult, 95%-ban tbc-mentes. A vizezés visszaszorítására elégtelen a vállalati eszköz (0,02% levonás a tej-árból).

Sokrétű *műszaki fejlesztéssel* számos üzemben növelték és korszerűsítették a feldolgozó kapacitást, csökkentették az élőmunka ráfordítást és kiszolgáló üzemrészekkel biztonságosabbá tették a gyártóvonalak munkáját, de nem tudták országosan a tejtermeléssel arányos fejlesztést elérni. Új, nagyobb teljesítményű pasztörizáló, túró-, vaj- és sajtgyártó gépek munkába állításával (20 üzemben) tejsílik és tartályok (280 m³ 8 üzemben), hűtőtér (520 m² 11 üzemben) és érlelőtér (200 m² 4 üzemben), valamint a hőszigetelt szállító járművek arányának növelésével a minőségre negatívan ható tényezőket (alapanyag-helyet, kapacitás és munkaerőhiány, munka-minőség) csak részlegesen ellensúlyozhatták. A változatlan minőségi státuszhoz hozzájárult a tervszerű koncentráció és szakosítás (különösen a túrógyártásban), a műszeres folyamatszabályozás és a csomagolás korszerűsítése (új tejtöltő 9 üzemben, túró, vaj és sajtsomagológép 14 üzemben, pohártöltő és zárógép 2 üzemben). Jelentős volt a zalaegerszegi „Citópán üzem létesítése, a kisteleki fehértej üzem felújítása.

A *gyártmányfejlesztés* során új választékokat (kávé és csokoládés tej elterjesztése, „Anikó” lágytej, camembert sajt, tehéntej és fehértej, „Tihanyi” extra csemege vaj) és új élelmiszereket (ultra-pasztörözött tartós tej, ízesített joghurt) hoztak forgalomba – szerény mennyiségben.

Az üzemi gyártásszakosodás következtében fejlődött a társvállalati árucserre és az import termékek is növekedtek a boltban fellelhető választékot.

A *minőségellenőrzés* személyi és tárgyi feltételeit biztosították, munkáját szervezetten, jó hatásfokkal végzi. Példamutató a Tejtermék Ellenőrző Állomások fegyvermezett munkája.

A *minőség biztosítása* érdekében a felvásárolt tej minőségi átvételi rendszerének továbbfejlesztése szükséges, hogy a tejtermelés ösztönzése és a minőségi feltételek összhangban legyenek.

Tanácsi ipar

A termék-tömeg és élelmezési súlya alapján két alágazata érdemel figyelmet: a sütőipar és az üdítőital gyártás.

A *sütőipari* termékek minősége kismértékben javult, a kifogásolási arány 17,2 %-ról 16,1%-ra mérséklődött.

Javult a minőség a megyék többségében, *változatlan* Hajdú-Bihar, Szabolcs-Szatmár és *romlott* Szolnok, Fejér és Pest megyében.

A termékcsoporton belül javult a kenyér, változatlan a fehértermék és romlott a morzsa minősége. Az élelmiszerellenőrző intézetek kenyérnél változatlanul a hiányzó jelölés, a gyakori súlyhiány miatt kifogásolták a tétéleket. A lisztellátás mennyiségileg megfelelő volt, minőségét tekintve azonban az év második felében lényeges romlás következett be. 10 új sütőüzem kezdte meg a termelést, s mintegy 20 üzemet felújítottak, korszerűsítettek. Kedvező a „Citopános” gyártástechnológia elterjedése.

Bevezették a konténeres szállítást Fejér, és részben Veszprém és Baranya megyében. A késztermék tárolása változatlanul megoldatlan, különösen a heti és ünnepek előtti termelési csúcsok idején. Egyes sütőüzemek – a szükséges gazdasági és műszaki feltételek biztosítása nélkül – bővítették tevékenységi körüket.

Az *üdítőitalok* minősége javult (a kifogásolt tétélek aránya, 13,4%, a bázisév 20,2%); ennek oka az, hogy átszervezéskor a magasabb minőségi szintet elért vállalatok maradtak a tanácsi szektorban és a kevesebb üzemre összpontosítani lehetett fejlesztési eszközöket, ezenkívül javították a minőségellenőrzés hatékonyságát is.

A Fővárosi Ásványvíz és Jégipari V.-nál 24 000/óra kapacitású Seitz-palackozót, a Békés megyei Szikvíz és Szeszipari Vállalatnál hasonló teljesítményű NAGEMA (NDK) vonalat helyeztek üzembe. Az utóbbi vállalat új választékként „Extra boglári szőlőlé”-t hozott forgalomba.

A *minőség javítása* érdekében el kell érni végre a több éve gyengélkedő csavar- és koronázár gyártásban a megbízhatóságot, és – elsősorban az élvezeti érték növelésére – a minimális gyümölcsléhiányadot és a maximálisan felhasználható aroma mennyiséget kell szigorúbban szabályozni.

Mezőgazdasági ipar

A mezőgazdasági (állami gazdasági, termelőszövetkezeti) feldolgozó üzemek termékeinek minősége összességében némileg javult. Javulás volt tapasztalható a baromfi-, tej- és hústermékeknel. Változatlan minőségűek a konzervek és a szeszesitalok. Romlottak – elsősorban érzékszervi és összetételi hibák miatt – a borok, de igen rossz minőséget jelez a szárasztézták 23%-os kifogásolása is (rosszul kidolgozott, törmelékeny, méret- és állományhibás áru). A kifogásolt tétélek aránya több mint kétszerese a minisztériumi iparágakénak, ami a szélsőséges műszaki-technológiai színvonalra, a szervezett minőségellenőrzés hiányára és a technológiai fegyelem lúzaságára vezethető vissza.

A húsfeldolgozóokban előállított hurka- és kolbászfélék iz- és állomány javulása jelentős, az összes hiba 67%-a az anyagnorma és gyártásirányítás kezdetlegességével függ össze (fehérjehiány). Borokban a hiba oka 80%-ban borkezelési (stabilitás) és a készletekkel való rossz gazdálkodás (extract hiány). A szeszesitalok (pálinka) 37%-os kifogásolási aránya vajsavas erjedésre utaló, nem fajtára jellemző iz- és illatból, nagy réztartalomtól, kisebb töltési térfogatból, és az előírt jelölés hiányából összegeződik.

Műszaki fejlesztés: a Duna Mgtsz befejezte a gomba- és szárítóüzem korszerűsítését, a baromfiipari üzemekben nagyarányú felújítást végeztek (Dunakanyar Mgtsz, Szentendre, Új Élet Mgtsz Mihálytelek és Hajdúsági KET). Beindult a

Baranya-megyei Közös Vállalkozás, tojáslé-üzem létesült Sárísa­pon. Néhány gaz­daság bővítette a szőlőfeldolgozó, bortároló és pasztőröző kapacitást (Mór, Gyön­gyös-Domoszló, Tokaji Borkombinát).

Szövetkezeti ipar

A fogyasztási és kisipari termelőszövetkezetek termékeinek minősége összeségében javult, bár az állami iparhoz viszonyítva igen nagy a kifogásolt tételek száma, ami általában az üzemek korszerűtlenségére, a szakemberhiányra és a termelés­szervezés és irányítás alacsony szintjére vezethető vissza.

A húskészítményekben a kifogás 70%-ban összetételi (a víz, zsír és fehérje arány szóródása), 25%-ban állomány és zamathibákból keletkezett. Borban a sta­bilitás hiánya és összetételi hibák fordulnak elő. A gyümölcspálinkák 26,8%-os kifogása túlzott réztartalom, a hibás íz és illat, alkoholihiány, üledékesség miatti.

Új zöltség termékkel jelent meg a piacon a kecskeméti Univer szövetkezet.

Magánipar

A kifogásolt termékarány emelkedett. 108 tartósító (savanyító) és 20 pe­csenyesütő mellett jelentős számú (109) a száraztésztá készítő kistermelő. Az utóbbiak termékeinek minősége gyenge, erősen ingadozó, (kifogásolt 31,1%). Az elő­állítás körülményei – elsősorban higiéniai szempontból – kifogásolhatók. A mi­nőség követelményeket alig ismerik.

Gyümölcs-zöltség

A mezőgazdaság aránylag kedvező éve ellenére, a kereskedelemben forgal­mazott gyümölcs-zöltség minősége nem javult. Elsősorban a primőr időszakban tapasztalható osztálykeverés; általában a szabvány előírásainál éretlenebb, fej­letlenebb termékek, valamint a minőség megjelölése nélkül forgalmazott tételek kifogásolhatók.