

A IV. Breuer-Semsey Napokról

A Magyar Agrártudományi Egyesület Élelmiszerhigiéniai Szakosztálya, a MAE Vas megyei Szervezete és a Vas megyei Állategészségügyi Állomás közös rendezésében 1978. október 5–6-án Szombathelyen, a Bartók Béla Zeneteremben került sor a *IV. Breuer – Semsey Napok*-ra, amelynek keretében a 25 előadás hangzott el. A főtéma: „Az élelmiszerek termelésének és kezelésének higiéniai szempontjai” volt.

Az első napon *Bors Zoltán*, Vas megye tanácselnökének megnyitó szavai után *Dénes Lajos*, a MÉM Állategészségügyi és Élelmiszerhigiéniai Főosztálya vezetője tartott bevezető előadást, amelyben az állategészségügyi szolgálatnak az élelmiszer-export területén betöltött szerepét tekintette át. Előadásához szorosan kapcsolódtak *Kovács Ferenc* akadémikus (Az állathigiénia és az élelmiszerhigiénia kapcsolata az állati eredetű élelmiszerek termelésében), *Pigler József*, MÉM ÉHESZ igazgató (A korszerű technológia és a higiénia kapcsolata), továbbá *Székely Kálmán* (A magyarországi exporthigiéniai követelményrendszerek és gyakorlati alkalmazásuk) és *Keliger Lajos* (Az élelmiszerhigiénia mint társadalmi követelmény), valamint *Ór Tibor* (Exportra termelő húsüzemek ellenőrzésével kapcsolatos tapasztalatok) előadásai. Lényegében ugyanezen témakörbe vágott *Marosi Józsefnek*, a Magyar Szabványügyi Hivatal főosztályvezetőjének a hazai és nemzetközi élelmiszer-szabványosítás időszerű feladatait elemző előadása is, csakúgy mint prof. *A. H. Beganovic* (Szarajevo) összefoglalója a jugoszláv tapasztalatokról, a higiéniai ellenőrzés szerepéről az élelmiszerek korszerű termelésében, értékesítésében és a fogyasztás során. Az ülészak másik külföldi vendége prof. *L. Ogieski* (Wroclaw) a *Trichinella*-vizsgálatok különböző eljárásairól adott kritikai áttekintést.

A második napon több előadásnak volt témája a *Salmonella*-probléma és ezen belül a különböző *Salmonella*-serotípusok hazai előfordulásának gyakorisága (*Bajza Kálmánné*), a vágóhidak salmonellás fertőződések kialakulása (*Szakter Tamás*), a sertéshús eredetű élelmiszerek salmonellás eredetű szennyeződésének forrásai (*Fancsali Erzsébet* és *Gabnay Sándor*). Más előadók a colibaktériumokkal (*Kovács Sándor* és munkatársai, illetve *Nagy Béla*) és a *Staphylococcus aureusszal* (*K.-né Domján Hajnalka* és munkatársai) kapcsolatos elvi és módszertani kérdések legújabb kutatási eredményeiről adtak számot. Áttekintést hallhattunk a gyorsított és expressz laboratóriumi módszereknek az élelmiszervizsgálatban való alkalmazási lehetőségeiről (*Szakál Sándor*) és a gyártásközi ellenőrzés bakteriológiai követelményeiről (*Lendvai Ildikó*, *Fábrí Ilona* és *Takács János*). A biológiaiilag aktív maradványanyagoknak állati eredetű élelmiszerekben való előfordulásával (*Simonffy Zoltán* és *V. Poroszlav Borbála*) és a klórozott szénhidrogén alapú peszticidek kiürülésének tendenciáival (*Pintér György* és *Erdőhegyi Ágota*) is foglalkozott egy-egy igen érdekes előadás. Speciális témakörökkel foglalkoztak *Százados Imre* (sertések friss csonttöréseinél a kiegészítő bakteriológiai vizsgálat eredmé-

nyeinek alakulása), *Havas Ferenc* és munkatársai (a vákuum-fóliába zárt szeletelt bacon eltarthatósága), valamint *Solti Sándor* és *Végh Attiláné* (a házinyúl-feldolgozás higiéniai kérdései).

Sajátos helyi vonatkozásokkal igen értékesen egészítették ki a főtémát a Vas megyei előadók az állati eredetű élelmiszerek higiénikus termelésének és kezelésének ellenőrzésében (*Udvarhelyi József* és *Östör Vince*), illetve az ételmérgezősek dinamikája alakulásának figyelemmel kísérésében (*Kneffel Pál* és *Pintér György*) szerzett Vas megyei tapasztalatok közreadásával.

A mindvégig élénk érdeklődést kiváltó, gazdag tematikájú rendezvény *Takács János* professzor, Szakosztály-elnök gondolatrendező és gondolatébresztő, egyben a jövő feladatait is felvázoló összefoglaló zárszavával ért véget.

Szakál Sándor

Benedek László tudományos emlékülés Szegeden

MÉTE Csongrád megyei Csoportja, MAE Csongrád megyei Szervezete, MÉTE Konzerv- és Paprika Szakosztálya, MKE Csongrád megyei Csoportja, Élelmiszeripari Főiskola MÉTE Csoportja és a Szegedi Paprikafeldolgozó Vállalat MÉTE Csoportja 1978. október 19-én Dr. Benedek László emlékülést rendezett Szegeden a Technika Házában.

A tudományos emlékülésen a következő előadások hangzottak el: *Szücs Kálmán*: Benedek László – az ember; *Polák Zoltán*: Benedek László szerepe a MÉTE Csongrád megyei szervezetének életében; *Selmeci György*: Benedek László az élelmiszerellenőrzés újjászervezője Szegeden; *Erdei István*: Benedek László szerepe a fűszerpaprika nemesítésben; *Konecsni István*: Benedek László jelentősége a fűszerpaprika minősítés területén; *Kilb Gyula*: Újabb fűszerpaprika fajták értékelése; *Bokor Andor*: A Szegedi Fűszerpaprika Termelési Rendszer tapasztalatai; *Szilágyi István*: A fűszerpaprika feldolgozás új módszerei és berendezései; *Horváth György*: Paprikaőrlemények minőségellenőrzésének újabb irányai és módszerei; *Kainer György*: Fűszerpaprika-értékesítés külkereskedelmi tapasztalatai; *Huszka Tibor*: Számítógépek alkalmazási lehetőségeinek vizsgálata a paprikaőrlemény-gyártás során; *Bné, F. Szücs Erzsébet* – *Nagy József*: A fűszerpaprika feldolgozás mikrobiológiai kérdései; *Vincze Lászlóné*: Tokoferol tartalom alakulása a fűszerpaprika-oleorezin gyártás során

A rendezvény keretében Benedek László emlékkiállítását nyitottak meg a Technika Háza előcsarnokában, lakóházán emléktábla avatással tisztelegtek a szegedi tudós emlékének.

Aczél Attila

A Budapesti Fővárosi Állategészségügyi Állomás Élelmiszerhigiéniai Felügyelőségének 50 éves jubileuma

1978. nov. 14-én tudományos szakülés keretében ünnepelte meg a Fővárosi Állategészségügyi Állomás Hús- és Tejvizsgáló Felügyelősége fennállásának 50. évfordulóját.

A jubileumi ülésre, amelyet a Fővárosi Állategészségügyi Állomás a Fővárosi Tanács VB Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Főosztályával, valamint a MAE Állatorvosok Társaságának Élelmiszerhigiéniai szakosztályával közösen rendezett, az Állatorvosi Egyetemen került sor.