

Az Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek IV. Tudományos Konferenciája

A MÉVI-hálózat IV. Tudományos Konferenciáját 1981. október 6–7-én Szolnokon, a Megyei Művelődési és Ifjúsági Központban rendezték. A konferencia házigazdájaként Matuz János, a Szolnok megyei Tanács VB Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Osztály vezetője köszöntötte az előadókat, résztvevőket. Ezt követően Glózik András, a MÉM Állategészségügyi és Élelmiszerhygiéniai Főosztályvezetője nyitotta meg a konferenciát. Tóth Zsiga István a MÉTE főtitkára, mint a plenáris ülés elnöke kiemelte a konferencia jelentőségét, a MÉVI-hálózat és a MÉTE kapcsolatát. Nagy érdeklődés kísérte Takó Éva főosztályvezetőhelyettes „Az élelmiszerek minőségének és minőségellenőrzésének aktuális problémái” címmel tartott plenáris előadását. A második plenáris előadást, amelynek szerzői: Rác Endre főfelügyelő (MÉM Állategészségügyi és Élelmiszerhygiéniai Főosztály) és Vajda Ödön igazgató (MÉM ÉVK), „A Magyar Élelmiszerkönyv és az Élelmiszervizsgálati Módszertan szerkesztésének irányelvei és gyakorlata” címmel, Vajda Ödön tartotta.

Az I. szekció elnöke Vajda Ödön igazgató (MÉM ÉVK) volt. E szekció keretében az alábbi előadások hangzottak el: Draskovics Imelda, Borus Józsefné (MÉM ÉVK) és Márton Attila Ferenc (MTA–KFKI): „Az élelmiszerek vegyi szennyezettségi szintjének alakulása 1977–1980. években” címmel. Majd Siska Elemér és B. Magyar Ágnes (MÉVI Veszprém): „Élelmiszerek mineralizálása kombinált előkészítő eljárással atomabszorpciós fémtartalom meghatározásához”. Ezt követően Juhász Endréné (MÉVI Debrecen): „Néhány roncsolási eljárás összehasonlító vizsgálata különböző atomabszorpciós lángparaméterekkel” címmel tartotta meg előadását. Sarudi Imre, Pócz Gyula és Varga Eletka (MÉVI Kaposvár), „A tej kalcium-, magnézium-, klorid- és laktóztartalmának meghatározása azonos sűrűmiből” c. előadást Sarudi Imre, míg Schumann Róbert, Csendes Zsuzsanna és Miklós Sándor (MÉVI Pécs) „A nitrát-ion polarográfiás meghatározása húsipari termékekből” c. előadást Schumann Róbert tartotta. Uresch Ferenc, Takácsné Dénes Katalin (MÉVI Győr), Dömsödi Ferenc, Illyés Endréné (MÉVI Székesfehérvár), Kulcsár Ferenc és Szabó Edit (MÉM ÉVK): „Gyorsfagyasztott zöldségfélék és pácolt, füstölt húskészítmények nitrát-ion tartalmának gyors meghatározása” előadását Rajky Antalné és Szentgyörgyi Mária (FÉVI): „Benzoesav és szorbinsav meghatározására alkalmas módszerek összehasonlítása” c. előadás követte. Az első szekció Kiss Béla, Liszonymé Gacsályi Márta és Szabó László (MÉM ÉVK): „Röntgen emissziós analízis elve és alkalmazási lehetőségei az élelmiszerek vizsgálatára” című előadásával ért véget, amelyet vita követett.

A II. szekció Zukál Endre igazgató (ÁHT Húsipari Kutató Intézet) elnökletével kezdődött. Elsőként Szarvas Tibor (MÉM ÉVK) „A mintavétel és élelmiszerminőség néhány hazai és nemzetközi példája” c. előadása hangzott el. Ezt követte André László (MÉVI Tata) „GLP (Good Laboratory Practices) beve-

zetése az intézeti munkába" c. előadásával, majd Szeghalmi Jenő (MÉVI Kecskemét) tartott előadást „Statisztikus tételminősítés adatait értékelő rendszer bírálatá" címmel. Soron következett Molnár Pál, Kécsánné Lengyel Anna és Karacsony Gáborné (MÉM ÉVK) szerzők „Vizsgálati adatok gépi feldolgozásával kapott eredmények és hasznosításuk lehetőségei a minőségszabályozásban" c. előadása, melyet Molnár Pál tartott. „A Fejér megyei ÁHV minőségszabályozási lehetőségeinek vizsgálata a párizsi és az olasz felvágott minőségellenőrzési adatainak matematikai-statisztikai feldolgozása alapján" című témát Ary Károly (MÉVI Székesfehérvár) adta elő. Falusi Zsuzsa és Molnár Pál (MÉM ÉVK), „Érzékszervi bírálók kiválasztásának és továbbképzésének hazai eredményei és tapasztalatai" tárgyú munkáját Falusi Zsuzsa ismertette. A továbbiakban Szabó Erzsébet (MÉM ÉVK) tartott előadást „A 20 pontos érzékszervi bírálati rendszer alkalmazásának tapasztalatai üdítőitaloknál" címmel. A II. szekciót az első lapon Gomola György (MÉM ÉVK) „Az élelmiszer-minőségellenőrzés hatósági tevékenységének jogpolitikai elvei" című előadása, majd az elhangzottakkal kapcsolatos vita zárta.

A konferencia második napja a posterek kollektív megtekintésével kezdődött, majd az I. szekcióban Nedelkovits János tudományos főmunkatárs elnökletével további előadások hangzottak el. Elsőként Márton Attila Ferenc, Dutka Ferenc (MTA – KKKI) és Draskovics Imelda (MÉM ÉVK) „Mikotoxin-szennyezettség kémiai vizsgálati módszerei" címmel Márton Attila a mikotoxinok kémiai meghatározási módszereit és érzékenységeket ismertette. Bencsik Lajos, Paksi Györgyné (MÉVI Szolnok) és Molnárné Polgár Magdolna (GMV Törökszentmiklós) az „Exrudált szója antinutritív anyagainak vizsgálata" során szerzett tapasztalatokat és az eddigi eredményeket Bencsik Lajos tárta a hallgatóság elé. Vizsgálatokat végeztek „Saccharin fotometriás meghatározása üdítőitalokban" tárgykörben, amelynek eredményeit Záborszky Zsigmondné és András László (MÉVI Tata) foglalta össze. Boros Ilona (MÉM ÉVK) és Staudtné Szipola Ilona (MÉvi Székesfehérvár) előadása „Búzafejték poliakrilamid gélelektroforézis vizsgálata a minőség szerinti átvétel szolgálatában" címmel hangzott el. A lisztek vizsgálatához adott hasznos ismeretanyagot Kulcsár Ferenc (MÉM ÉVK), Gyulai Béla (Kertészeti Egyetem), Rajkai Gábor és Árvai Sándor (MÉVI Székesfehérvár) „Új műszer kidolgozása a lisztek alfa-amiláz aktivitásának meghatározására" című előadása. Az előadásokat vita követte.

A szünet után Selmeci György és Cseh Ferenc (MÉVI Szeged) „Húsok, húskészítmények, húskonzervek alkotórészeinek szimultán analízise egy bemérésből" címmel adott elő. A továbbiakban Gyovai János, Nagy Ilona és Bancsik Lajos (MÉVI Szolnok): „A sör színének extinkcióval történő jellemzése" címmel, majd Somogyi Valéria (MÉVI Győr) és András László (MÉVI Tata): „Üdítőitalok színmérése „MOMCOLOR" színmérővel" címmel hallhattak a jelenlévők előadást. Az első szekciót Klatsmányi János, Zala Péter (MÉVI Zalaegerszeg) és Vadadi Kornél (MÉM ÉVK) „Cukrászati termékek kakaótartalmának meghatározása kromatográfias módszerekkel" előadása zárta. Ezek után az elhangzottakkal kapcsolatos vita következett.

A II. szekcióban Gasztromi Kálmán egyetemi tanár (Kertészeti Egyetem) elnökölt. Berkó Erika és Szabó Béláné (MÉVI Szolnok) „Tisztított zöltségek mikrobiológiai vizsgálata" címmel elsőként tartotta meg előadását, majd ezt követte „Összefüggések a sütőipari üzemek technológiája és a gyártott késztermék mikrobiológiai állapota között" címmel Havas Ferencné (MÉVI Salgótarján) ismertetése. Téren József és Selmeci György (MÉVI Szeged) tartottak előadást „Javaslat az élelmiszerek mikotoxin-szennyezettségének figyelésére a MÉVI hálózatban" címmel. Sorban következett Patona Tamás (MÉVI Szombathely) és Dudás Tibor (Mezőgazdasági Főiskola, Kaposvár): „Zearalenon/F – 2 toxin

vizsgálata egyes élelmiszerekben” címmel, majd André László (MÉVI Tata) és Horváth György (MÉVI Kecskemét) „A fűszerpaprika őrlémények színváltozása a feldolgozási időszak alatt” címmel tartott előadásai.

Vita és rövid szünet után a szekció második részében szerepelt Gombosi Ferenc, Paksi György, Benkó Erika (MÉVI Szolnok) és Csák Alán (MÉVI Pécs): „Félkemény sajtok gyártásának teljes körű technológiai ellenőrzése” című előadása. Ezután következett Visi György (MÉVI Kaposvár): „Egy automata kenyérgyártóvonal üzemmenetének méréses jellemzőkkel való nyomonkövetése” címmel tartott előadása. Továbbiakban Nové László, Selmeci György (MÉVI Szeged): „Élelmiszer-adalékanyagok húsipari felhasználásának lehetőségei és korlátai” című előadása hangzott el. Utolsóként Gebri Péter (MÉVI Nyíregyháza) és Kállai Tamás (Gyümölcs és Dísznövény Kutató Intézet) „A tárolt alma minőségellenőrzésének lehetőségei objektív mutatók alapján” című előadása zárta a konferencia előadásainak sorát. Ezek után vita következett.

A tudományos konferencia tapasztalatait Takó Éva fősztályvezető-helyettes összegezte.

Kacskovics Miklós