

## Az élelmiszeralitika fejlődése a Jugoszláv Szocialista Szövetségi Köztársaság „Vajdaság” autonóm tartományában

CSISZÁR FERENC

Élelmiszertudományi Kutató Intézet Novi-Sad (Jugoszlávia)

„Figyelemmel arra, hogy a kémia mai előrehaladott állapotában a gyakorlati élet szükségleteinek előállítása körül mind nagyobb és nagyobb tért hódít meg s így a kémiai termékek értékének és használhatóságának ellenőrzése városunkban nemcsak a kereskedelmi és gazdasági érdekek megvédése szempontjából immár elodázhatatlan fontosságú, de figyelembe véve a vegyészeti által elérhető utánzásokat, különösen az élelmiszerek körül, ezek vizsgálata – egészségügyi szempontból – határozottan nélkülözhetetlennek is mondható.” Ez az idézet a Szabadka város 1907. december 31-én tartott rendes törvényhatósági közgyűlés jegyzőkönyvéből mutatja, hogy milyen régi tradíciója van a Vajdaságban az élelmiszer vizsgálatoknak.

Az élelmiszer analitika kifejlődése összefüggésben van az élelmiszer törvénnyel, amely előírja nemcsak az élelmiszer ellenőrzést, annak módját, a formalmi határértékeket, hanem legtöbbször a használandó módszereket is.

Az 1920-ban kiadott Jugoszláv élelmiszer törvény a vizsgálati módszerekre vonatkozólag előírja, hogy – amennyiben más előírás nincs – hivatalos vizsgálati módszernek a svájci élelmiszer Kódex módszereit kell tekinteni és előírásait alkalmazni.

Ez az előírás érvényben volt egészen 1956-ig, amikor érvénybe lépett az új élelmiszer törvény: „Alaptörvény az élelmiszerek egészségügyi ellenőrzéséről”. Még ugyanazon évben a törvény „Végrehajtási utasítása” és a „Szabályzat az élelmiszerek minőségi előírásáról”, azonkívül 1957-ben az „Előállítás és forgalombahozatal feltételei” jelentek meg. A fenti törvény és rendeletek útján Jugoszlávia új, modern, átfogó élelmiszer törvényt kapott, melynek útján sok függő kérdést szabályoztak és új lendületet adtak az élelmiszer vizsgálati módszerek fejlődésének is.

Az új alaptörvény előírja az egységes élelmiszer vizsgálati módszerek kiadását, amelyek hivatalos módszerként használhatók, illetve hivatalos módszerként ajánlhatók. E célból szakbizottságokat állítottak fel, amelyek kidolgozták ezeket a módszereket, és ezek egyrésze már nyomtatásban, könyv alakban, meg is jelent. A módszerek összeállításánál a szak szempont mellett fontos szerepet játszott a módszer keresztlivihetősége, ugyanis ezeket az ajánlott hivatalos módszereket az élelmiszer ellenőrző egészségügyi intézmények részére válogatták össze, tehát szükség volt ezek szakszemélyzetének és felszerelésének figyelembe vételére. Természetes, hogy a vizsgálati módszerek csak azokkal az élelmiszerekkel, illetve az egyes élelmiszereknek csak azon alkotórészeivel foglalkoznak, melyeket az említett törvény vagy rendeletek szabályoznak, akár minőségi érték –, akár higiéniai szempontból.

Az élelmiszer alaptörvény másik rendelkezése talán még nagyobb lendületet adott az élelmiszer vizsgálatok elterjedésének és fejlődésének. A törvény elrendeli, hogy minden üzem, amely élelmiszer előállítással foglalkozik köteles vizsgálati laboratóriumot felállítani nyersanyagainak, félkész- és készáruinak vizsgálatára. A vizsgálatokról köteles kimutatást vezetni. Ha pénzügyi vagy

személyzeti okból nehézségbe ütköznek egy olyan laboratórium felállítása és fenntartása, úgy több kisebb üzem együttesen is állíthat fel és tarthat üzemben ilyen laboratóriumot. Amennyiben pedig előnyösebb a gyárra úgy szerződést köthet a szükséges üzemi ellenőrző vizsgálatok elvégzésére valamely tudományos intézettel, amelynek ilyen célra alkalmas berendezése és megfelelő szakszemélyzete van.

A mezőgazdasági jellegű Vajdaság predesztinálva van arra, hogy az élelmiszeripar ezen a területen kifejlődjön. A mezőgazdaság fejlődése maga után vonta először a noviszádi mezőgazdasági egyetem felállítását, majd az élelmiszeripar fokozatos, állandó fejlődése következtében szükségessé vált az élelmiszeripari vegyészeti-technológiai fakultás megszervezése a noviszádi egyetem keretében. Részint a fentiek alapján bekövetkező fejlődés szükségszerűsége, részint az élelmiszeripari üzemek kívánása, és az élelmiszertörvény végrehajtása, létrehozta az Élelmiszeripari Kutató Intézetet („Institut za prehrambenu industriju”).

Az Intézet keletkezésével, és mai szerkezetével kissé részletesebben kell foglalkozni, mert döntő hatása volt az utóbbi idők élelmiszeriparának fejlődésére és ezzel együtt az élelmiszer analitika alkalmazására.

A mai Intézet két kisebb noviszádi intézet fúziójából keletkezett; az egyik: Intézet az élelmiszeripar részére („Zavod za prehrambenu industriju”), ez főleg tervezéssel foglalkozott és üzemgazdasági szolgáltatásokat végzett. A másik: Központ az élelmiszeripar fejlesztésére („Centar za unapredjenje prehrambene industrije”), ez szűkebb értelemben vett kutató intézmény volt, amely kémiai-analitikai, technológiai vonalon dolgozott. A fúzió több évi lazább együttműködése után formálisan 1960-ban jött létre. Ebben az időszakban a két eredeti intézmény körülbelül 6 éves fejlődési múltra tekinthetett vissza, eszerint a mai Intézet működését 10 évre lehet számítani.

A fúzió utáni évben az Intézetnek 140 főnyi személyzete volt, míg 1963 év végén 261, ez is mutatja az Intézet rohamos fejlődését.

Szervezési felépítése szerint az Intézet törzsét a technológiai kutató osztályok képezik, amelyek élelmiszeripari szakok szerint működnek az Intézet keretében: cukor és keményítő, liszt, hús, gyümölcs és főlezzkonzerv, erjedézipari, paprika, állatitakarmány, tej és közgazdasági. Különálló egységet képez a tervezési és mérnöki szolgáltatási osztály. Két részből áll a technológiai kutatás együttes szolgáltatási osztálya, az egyik a Központi kémiai laboratórium, a másik a még szervezés alatt álló Központi félipari technológiai osztály.

Az egyes szakosztályok közvetlen kapcsolatban vannak az élelmiszer gyárral és végzik részükre a szükséges kutatásokat, illetve alkalmazzák a tudományos kutatási eredményeket. Elvégzik továbbá a laboratóriumi vizsgálatokat és kiadják a szükséges bizonylatokat.

A laboratóriumi vizsgálatok végzésére állították fel a központi kémiai-laboratóriumot, amely kitűnő felszereléssel rendelkezik úgy a tömegelemzések elvégzésére, mint tudományos kutatómunkára.

A klasszikus analitikai módszerek mellett a legújabb műszeres analitikai módszerek alkalmazása lehetőséget ad minden analitikai probléma megoldására és objektív eredmények nyújtására.

Az Intézet keretében működik az élelmiszer dokumentációs tudományos központ, amely szerkeszti az élelmiszer dokumentációs szemlét.

Mindezek alapján állíthatjuk, hogy Novi-Sad székhellyel egy élelmiszer tudományos központ van kialakulóban, amelynek hatása mind szélesebb körben lesz érezhető és bizonyára az élelmiszer analitika fejlődésében is meg fog mutatkozni.