

A III. Országos Élelmezéstudományi Konferencia

Budapest, 1964. október 29 – 31.

LINDNER KÁROLY

Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet, Budapest

Az élelmezéstudomány területén tartott eddigi két országos konferencia után 1964-ben mintegy 40 külföldi – szovjet, bulgar, csehszlovák, román, lengyel, Német Demokratikus Köztársasági, jugoszláv, osztrák, Német Szövetségi Köztársasági, olasz és holland – résztvevővel került megrendezésre a III. Élelmezéstudományi Konferencia. A konferenciát kötött tárgykörből – az idegen anyagok élelmezésegészségügyi problémáit érintő kérdésekből – rendezték meg. Az ülés egyébként alkalmat adott az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet 15 éves fennállása évfordulójának megünneplésére is.

A konferencia első napján az élelmiszerekben keletkező vagy eredetileg már jelenlévő ártalmas anyagokról,

a második napon főleg a növényvédőszer maradékok egészségügyi problémáiról,

a harmadik napon pedig az élelmiszerek műanyagcsomagoló eszközeinek toxikológiai problémáiról hangzottak el az előadások.

A konferenciát Tarján Róbert az Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet igazgatója nyitotta meg. A konferencia üdvözlése után átadta a szót számos ország hivatalos képviselőjének, akik hasonlóképpen üdvözölték a konferenciát s köszönetet mondtak a meghívásért.

Az előadások sorát Tarján Róbert (Országos Élelmezéstudományi Intézet, Budapest) összefoglaló ismertetése nyitotta meg, amelyben a Magyarországon végzett idegen-anyag kutatásokat tette vizsgálat tárgyává. Rámutatott arra, hogy ezek az egészségügyi kutatások egyrésztől biztos alapot kell hogy nyújtsanak a higiénés normák és előírások kialakítására, továbbá a szükséges ellenőrzés biztosítására, másrésztől alkalmat kell nyújtaniok az ártalmak kivédésének, gyógyításának élettani tanulmányozására is. Előadását követően Medoksz T. Sz. (Moszkva) a Szovjetunió lakosságának élelmiszereiben megengedhető idegen anyagok egészségügyi értékelésének és előírásainak módozatait ismertette. Az első nap délelőtti előadásait Telegdy-Kováts L. (Budapesti Műszaki Egyetem, Élelmiszerkémiai Tanszék) néhány elméleti és gyakorlati észrevétele zárta le és előadásában külön kiemelte azt a nagy felelősséget, amelyet egy-egy új élelmiszer-adalékanyag engedélyezése jelent.

A délutáni előadásorozat első ismertetéseként Szőke K., Lindner K. és Krámer M. (Budapesti Élelmezéstudományi Intézet), a sertésszár és napraforgóolaj rövid ideig tartó hevítésekor tapasztalt változásokról tartott előadást. A tápértéknek mélyebbre ható változását a linolsav- és tokoferoltartalomban észlelték, s emellett felhívták a figyelmet a keletkező bomlás és polimerizációs termékek tanulmányozásának fontosságára. Buckó A. és Simkó V. (Pozsonyi Élelmezéstudományi Intézet) a 2 órán át 170°-ra felmelegített zsiradékok rendszeres etetése mellett tengerimalacok szerveiben súlyos szövetváltozásokat talál-

tak, amelyek eredetének felderítésére további vizsgálatokat tartanak szükségnek. Siskov G. A. (Szófiai Élelméztudományi Intézet) megállapította, hogy a hőkezelt élelmiszerekre az egyes emésztőenzimek másképpen hatnak mint a nyersekre. Végző soron azt a következtetést vonta le, hogy a táplálékok élettani értékének és sajátos tulajdonságainak megőrzésére optimális hőkezelést kell alkalmazni. Jeney E. és Péter F. (Debreceni Közegészségügyi Intézet) ismertették, hogy a növényvilágban nagyon elterjedt flavon festékek egyeb káros és hasznos hatásai mellett golyvát is előidézhetnek. Kísérleteik a golyva keletkezésének hatásmechanizmusa tisztázásához járultak hozzá. Kaffehr B. (Szombathelyi KÖJÁL) a fajta-jellegen túlmenően megállapította, hogy a burgonya szolantartalmát az aktuális csapadék és napsugárzás mennyisége is befolyásolja. A következő előadásban Szabó, Selényi Zs., Bódis S. és Székely I. (Marosvásárhelyi Közegészségügyi Állami Felügyelőség) ismertette, hogy a Román Népköztársaság különböző vidékén termesztett és forgalomba hozott élelmiszerek fluortartalmát elsősorban a talajminőséggel összefüggésben vizsgálták. Megállapították, hogy a különböző területek élelmiszereinek fluortartalma közt nincs nagyobb különbség és a nagyobb fluortartalmú talajnak jelentősebb befolyása nem mutatható ki. Marosvásárhelyre vonatkozóan leszögezték, hogy az itt átlagosan naponta elfogyasztott 250–400 μg fluor kevés és szükséges a víz fluoroza.

Az első napi előadásokat Sajtos L. és Pethes A. (Kecskeméti KÖJÁL) megyéjük területén előállított pálinkák hidrogéncianid és metilalkoholtartalmáról szóló ismertetése zárta le. Megállapították, hogy sem a hidrogéncianid, sem pedig a metilalkoholtartalom szempontjából egy esetben sem mérült fel súlyosabb kifogás. Lehetőnek tartanak a szabványban megengedett metilalkohol mennyiség határértékének csökkentését.

A második napi ülés Cielešky V. (Budapesti Élelméztudományi Intézet) összefoglaló referátumával kezdődött meg, amelyben nemzetközi és hazai szemszögből világította meg a peszticid maradékok élelméztudományi és analitikai problémáit. Előadásához igen hasznos kiegészítést jelentettek Benes V. (Prágai Közegészségügyi Intézet), Sarina E. G. (Moszkvai Higiénés Intézet) és Heinisch E. (Kleinmachnowi Biológiai Intézet) beszámolóit, amelyekben az egyes baráti országok, valamint a KGST szemszögből igyekeztek felhívni a figyelmet a peszticidekkel kapcsolatos legfontosabb élelméztudományi teendőkre.

Sz. Dénes A. és Tarján R. (Budapesti Élelméztudományi Intézet) rámutattak arra, hogy a D. D. T. elterjedésével kapcsolatban a lakosság különböző rétegeinek szerveiben és zsírszövetekben milyen nagymértékben mutatható ki ez a klórozott szénhidrogén, amelynek krónikus ártalmasságáról már számos közlemény látott napvilágot. E beszámolóhoz csatlakozott T. Zsinka Á., Kemény T., Faur N., és Antal M. (Budapesti Élelméztudományi Intézet) előadása ugyancsak a D. D. T.-vel, illetve klóretonnal végzett kísérleteikről, amelyben a kísérleti patkányok és tengerimalacok C-vitamin anyagcseréjét figyelték meg az említett vegyi anyagok akut adagolása mellett. Benes V. és Cerna V. (Prágai Közegészségügyi Intézet) állatkísérletes vizsgálatok, továbbá zöldség- és főzelékféléken végzett analízisek alapján állást foglaltak a foszfotion és dipterex növényvédőszer maradványainak határértékére és várározási idejére vonatkozóan. Gyümölcs- és főzelékek esetében foszfotionra az 5 mg/kg határérték és 14–28 napos várározási idő javasolható, míg a dipterexre vonatkozóan az 1 mg/kg-os határérték és 3–14 napos várározási idő.

Október 30-án a délutáni előadások főleg a növényvédőszer analitikájáról, metodikai problémájáról hangzottak el. Ilyen volt elsősorban Engst R. (Potsdam-Rehbrücke Élelméztudományi Intézet) beszámolója a sevin (alfa-

-naftil-N-metilkarbamát) és más hasonló hatóanyagok vékonyréteg-kromatográfiás meghatározásáról. A klórozott szénhidrogének papír- és vékonyréteg-kromatográfiás kimutatási eljárásait Sz. Dénes A. és Soós K. (Budapesti Élelmizéstudományi Intézet) alkalmasnak találták a félkvantitatív meghatározásokra is. A diazinon foszfátészterek hatóanyagú rovarirtószerek maradékainak kimutathatóságát vizsgálta és erről számolt be Bauer K. (Zágrábi Közegészségügyi Intézet). Megállapította, hogy az egyszer permetezett őszibarackokból 10–14 nap alatt eltűnnek a maradékok. A többszöri permetezés már komolyabb problémát jelent.

Főleg Európa nyugati részén alkalmazzák a quintozénnek (pentaklórintrobenzol) nevezett rothadást gátló anyagot főzelékféléken. Neuber P. (Kleinmachnowi Biológiai Intézet) beszámolt, hogy fejeskáposztákon különböző ideig tartó tárolás után, ez az anyag csak a külső 3 levélben található meg, melyek eltávolítása után kémiai eljárással quintozént kimutatni már nem lehet.

Soós K. és Cielešky V. (Budapesti Élelmizéstudományi Intézet) az általuk kidolgozott új szabad- és kötött metilbromid meghatározási eljárásról számoltak be, melynek fontosságát aláhúzza, hogy szabad metilbromidot a fogyasztásra kerülő élelmiszer, annak krónikus mérgező hatása miatt nem tartalmazhat.

Szokolay A., Fellegiova M. és Hustavova M. (Pozsonyi Közegészségügyi Intézet) a mezőgazdaságban és élelmiszeriparban alkalmazott antibiotikumok élelmizese-gészségügyi problémáiról számoltak be két előadásban. A problémát jeleltő antibiotikumok Csehszlovákiában főleg a nizin, a tetraciklinek, a növényvédőszerként alkalmazott sztreptomycin, illetve a takarmányban felhasználásra kerülő bacitracin és oleandomicin. Kitértek több, feltételesen kórokozó mikroorganizmusban tapasztalható rezisztencia jelenségre is.

Az élelmiszerek színezésére alkalmazott anyagok kancerogén hatású szennyeződéseről számolt be egyrésről Sohar J. (Budapesti Élelmizéstudományi Intézet), illetve ezen anyagok Szolnok megyei ellenőrzésének tapasztalatairól Stefandel I. és Horváth I. (Szolnok m. KÖJÁL).

A délutáni előadásokat Hapka S., és Cielešky V. (Budapesti Élelmizéstudományi Intézet) ellenőrzött takarmányozási viszonyok között tartott tehének tejének radiokémiai vizsgálatáról szóló ismertetése zárta be.

A konferencia utolsó napján az élelmiszeriparban és élelmiszerforgalomban használt műanyagok egészségügyi elbírálásával kapcsolatosan hallhattak beszámolókat a konferencia résztvevői. Giolitti G. (Milánói Egyetem Élelmiszer-vizsgáló Intézet) ismertetette, hogy Olaszországban 1963-ban rendeletileg szabályozták az élelmiszeripar és kereskedelem területén felhasználásra kerülő műanyagok tulajdonságait. Ezeket a tulajdonságokat 6 élelmiszercsoport szerint speciálisan ítélik meg. Mint azt Malkus Z. és Horacek J. (Prágai Közegészségügyi Intézet) előadták, Csehszlovákiában 1959 óta rendszeresen tanulmányozzák a műanyagok élelmizese-gészségügyi problémáit és analitikáját.

A műanyagból kioldható anyagok analitikájával és megítélésével foglalkozott a három befejező előadás. Luczak A., Piekacz H., Kosinski J., Homorowski S. (Varsói Közegészségügyi Intézet) beszámoltak a polistírol műanyagból vagy azzal érintkező élelmiszerekből kivonható stírol-meghatározásáról, Woggon H. (Potsdam-Rehbrücke Élelmizéstudományi Intézet) a polietilén antioxidáns-tartalmanak meghatározásáról, továbbá Nagy F. és Cielešky V. (Budapesti Élelmizéstudományi Intézet) a P. V. C., polietilén, polipropilén és polistírol éterben oldható alkatrészeinek analitikájáról és élelmizese-gészségügyi elbírálásáról.

Az előadásokat általában élénk vita követte, amely nagymértékben hozzájárult a konferencia által kitűzött cél teljesítéséhez. E célú Tarján Róbert az Élelméztudományi Intézet igazgatója a konferencia értékelésében abban foglalta össze, hogy az élelmiszereket egyre nagyobb számban szennyező és veszélyeztető idegen anyagokat csak a különböző országokban dolgozó szakemberek legszorosabb együttműködése tudja a szükséges korlátok közt tartani.

A konferencia résztvevői közötti baráti kapcsolatok elmélyítéséhez nagymértékben hozzájárult az Orvosegészségügyi Szakszervezet székházában rendezett jól sikerült fogadás és a Dunakanyarban rendezett egézsnapos autóbussz kirándulás is.