

Élelmiszervizsgáló Intézetben végzett vizsgálatok eredményei alapján. Megállapították, hogy a legtöbb kenyérhiba a kiadott technológiai anyagnormák be nem tartásának következtében keletkezik: különös tekintettel a kenyereknél a kellően ki nem sült bélzetre, a péksüteményeknél a súlyhiányra és a kevesebb zsírtartalomra.

Kézdy Pál a Gabona Tröszt főosztályvezetője a gabonatermesztés és malmi feldolgozás helyzetével és a lisztek várható sütőipari értékéről (a gabonafajták-kal kapcsolatban) beszélt.

Kulcsár László főtechnológus a különböző típusú sütőkemencékkel felszerelt üzemek minőséggel kapcsolatos problémáiról beszélt.

Polgárdi József a Sütőipari Kutató Intézet sütési idővel kapcsolatos, ország-szerre végzett felméréseit és a sütési idők megrövidítésének minőségi kihatásait ismertette.

A konferencián résztvett a Lengyel Népköztársaság és a Német Demokratikus Köztársaság sütőiparának küldöttsége is. Mindkét küldöttség tagjai hozzászólásukban ismertették országuk sütőiparának helyzetét, valamint az iparági laboratóriumok szervezetét, hatáskörét, felszereltségét.

A szakszervezet képviselője elemzően taglalta a sütőipari dolgozók nehéz munkakörülményeit az éjszakai munkára, a növekvő túlórákra, az egészségtelen hőmérsékleti körülményekre vonatkozólag. Felhívta a konferencián résztvevő iparvezetők figyelmét arra, hogy a munkások helyzetén javítani kell, különben nem lesz szakmunkás utánpótlás.

A konferencia Vokány Béla záró szavaival ért véget.

Beszámoló **a műanyagok élelmiszerkémiái és élelmezéshigiénés problémáiról** **szóló tudományos ülészokról**

Potsdam—Rehbrüke 1965. október 27—29.

N A G Y F E R E N C

A műanyagoknak az élelmiszerekkel érintkezésben történő alkalmazása ugrásszerűen megnövekedett. Ez a gyors ütemű fejlődés magával hozta azt a követelést, hogy az ezzel kapcsolatban felmerülő élelmiszerkémiái és élelmezéshigiénés problémákat minél hamarabb felderítsék és rendezzék. Az utóbbi évtizedben az élelmiszerkémiások nagy családján belül kialakult egy kisebb csoport, melynek tagjai a műanyagok élelmezésegészségügyi megítélésével, szabályozásával és ellenőrzésével foglalkoznak.

A kérdés fontosságára jellemző, hogy ez évben először önálló tudományos ülészak megrendezése vált szükségessé.

Köszönet illeti a Német Demokratikus Köztársaság Kémiai Társaságát, s ezen belül az Élelmiszerkémiái Szakcsoportot, valamint elnökét, *Rudolf Engstet*, hogy vállalkozott e jelentős ülészak megszervezésére.

A három napos előadásorozaton 28 előadás hangzott el. Az előadásokat témaválasztásuk alapján négy csoportra lehet felosztani:

1. A műanyagok élelmezésegészségügyi elvi kérdései és felhasználásának törvényes rendezése.

2. A műanyagok és élelmiszerek kölcsönhatása.

3. A műanyagok toxikológiája.

4. Analitikai problémák.

Az első témacsoporttal négy előadás foglalkozott. Így *E. Thymian* a Német Demokratikus Köztársaságban most megjelent rendeletet – mely a műanyagok élelmiszeripari felhasználását szabályozza – valamint kihatását a hazai műanyag iparra, mutatta be.

J. Horacek és *Z. Malkus* a műanyagok alkalmazásával összefüggő rendelkezések csehszlovákiai fejlődéséről számoltak be.

A műanyagok és különböző élelmiszerek kölcsönhatásairól tíz előadás hangzott el. *F. Kiermeier* és *G. Wildtrett* előadásaikban a tejiparban alkalmazott műanyagokkal, így többek között a műanyagok tisztíthatóságáról szerzett tapasztalataikat, *R. Heiss* a műanyagok okozta érzékszervi elváltozásokat adta elő. Ugyancsak e tárgykörben érdekes vizsgálatokról adott számot *G. Giolitti*, aki a steril élelmiszerek műanyag-csomagolásáról tartott előadást. *K. Thinius* a műanyagok élelmiszeripari felhasználásának problémáit a műanyagkémikus szemszögéből világította meg. *F. Nagy* a különböző polietiléntípusok és étolaj kölcsönhatásának tanulmányozása során nyert tapasztalatokról számolt be.

A műanyagok, illetve segédanyagaik toxikológiai kérdéseiről *F. Hauschild* tartott az egész problémakört érintő előadást. Egy-egy segédanyag részletes toxikológiai vizsgálatáról, így a szerves ónstabilizátorokról *V. Franzen* és *M. Houska*, a PVC éterextraktok subakut toxicitásáról *S. Homorowski* *H. Piekacz*, *H. Mazur* adtak számot. *Z. Malkus* és *J. Horacek* egyes enzimeknek a műanyagokra gyakorolt hatását mutatták be.

Az analitikai témakörből öt előadás hangzott el *R. F. Van der Heide* a műanyagextrakciós eljárásokat, *R. Sokolowska* az orto-trikrezilfoszfát meghatározására kidolgozott kolimetriás eljárást, *K. Mazur* és *H. Piekacz* a PVC segédanyagok elemzését, *H. Woggon*, *U. Köhler*, *O. Korn* a ciánguanidin polarográfiás meghatározását és *W. Raffke* a polietilén segédanyagainak vizsgálatát ismertette.

Egyéb – a felsorolt négy témacsoportba nem illeszthető – előadások közül meg kell említeni *Varsanyi I.* beszámolóját, mely a poliolefin csomagolásokon keresztül történő vízvesztés matematikai összefüggéseinek tanulmányozását tartalmazta.

A figyelmes házigazdák igyekeztek az előadásorozatok hallgatásában elfáradt résztvevőket társasági programokkal felfrissíteni. Így a személyes barátságok elmélyítésére jó hangulatú összejövetelt rendeztek a potsdami Cecilienhofban és lehetővé tették a város nevezetességeinek megismerését is.

Végző eredményként leszögezhetjük, hogy a tudományos ülésszakon elhangzott előadások alkalmasak voltak a kutatókat jelenleg foglalkoztató kérdések és a kutatási eredmények megismerésére. Az előadásokat követő élénk viták és személyes megbeszélések pedig lehetővé tették a vélemények kicserélését és egy-egy kérdésben az elvi állásfoglalások tisztázását.

A személyes szakmai barátságoknak – a tudományos ülésszak alatt megfigyelt – kiszélesedése pedig biztató jel arra nézve, hogy a műanyagok élelmiszer-higiénés kérdéseivel foglalkozó kutatók együttműködése a jövőben még szorosabbá fog válni.