

## Fűszerek és élvezeti szerek minőségével kapcsolatos vizsgálatok 1971-ben

G Á L I L O N A

Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Budapest

Magyarország a fűszerpaprika fogyasztásában – évi és fejenkénti 0,37 kg-mal – első helyen áll a világon, az egyéb fűszerek tekintetében pedig középhelyzetet foglal el. 1969-ben személyenként összesen mintegy 15 dkg egyéb fűszert fogyasztottunk. Ebből 11 dkg importból származott és több mint fele bors volt, kb. 4 dkg pedig belföldi fűszerekből, elsősorban köményből (1).

A Budapesten vett fűszerpaprika minták minősége 1971-ben az előző esztendőkhöz hasonlóan általában megfelelő volt, a kifogásolás javarészt kereskedelmi hibákra: túltárolásra és ezzel kapcsolatos értékcsökkenésre volt visszavezethető. Kifogásoltunk ezenkívül a húsiparban mintázott néhány tétel paprikaőrleményt is, mert hamutartalmuk meghaladta a szabványban engedélyezett határértékeket, ami a nyersanyag hiányos mosására utal. Az áruellátás – különösen az első félévben – nem volt zökkenőmentes, a keresettebb paprikafajták (édesnemes, csemege) nem mindig voltak kaphatók a boltokban.

A minták 35%-ának (nempatogén) mikrobiológiai állapota kifogásolható volt. Tekintettel arra, hogy a penésszel való szennyezettség hőálló toxinok esetleges jelenléte miatt káros lehet, megfontolandó a penésszámok csökkentése előzetes fertőtlenítéssel.

A forgalmazott fűszerpaprika őrleményeket részben a Szegedi Paprika-feldolgozó Vállalat, részben a Kalocsavidéki Fűszerpaprika és Konzervipari Vállalat állította elő, mint említettük, megfelelő minőségben. A hamutartalom és a mikrobiológiai szennyezettség határértékeinek túllépése vizsgált mintáink közül a szegedi készítményeknél valamivel nagyobb volt, mint a kalocsaiaknál, de a különbségek nem tekinthetők szignifikánsnak.

Az egyéb fűszereket a Compack Kereskedelmi Csomagoló Vállalat hozta forgalomba. Minőségük globálisan változatlanul megfelelt, a csekély számú kifogásolás a tasakok ragasztási hibáiból vagy súlyhiányból adódott.

A húsiparban mintázott, saját őrlésű fűszerek vizsgálata során megállapítottuk, hogy a húsipar többnyire nem őrli a fűszereket a szabványos előírásokat kielégítő finomságúra, ami a fűszerező érték nem megfelelő kihasználását eredményezi. Erre felhívtuk az érdekelt vállalatok figyelmét. A legnagyobb mennyiségben felhasznált őrlemények: bors, szekfűbors, köménymag, majoranna mintáinak pedig több mint fele volt kifogásolható, főleg összes élőcsíra és penészszennyezettség szempontjából.

A fűszerek 1971-ben mint szabadáras termékek kerültek kereskedelmi és ipari forgalomba, egyféle áron, osztálymegjelölések nélkül. A vonatkozó szabvány előírásait ily módon a vállalat nem tartotta be, ezért felmentést kért a

Szabványügyi Hivataltól. A felmentést azóta meg is kapta, s ez a jelenleg korszerűsítés alatt álló MSZ 20625 szabvány hatálybalépéséig érvényes.

1971. évtől kezdve megindult az 1954. és 1955. évben hatálybalépett és jelentős részben elavult fűszerszabványok folyamatos újjáalkotása. Elsősorban a legfontosabb belföldi fűszerek: kömény, majoranna, koriander szabványjavaslatai kerültek tárgyalásra és a jelenlegi diszpozitív helyett kötelező hatályúak lesznek. Általános irányelv, hogy a szabványosítás az ISO előírások felhasználásával történjék és a lényeges minőségi jellemzők (pl. az illóolajtartalom) kötelezővé tételével. Jelentős kezdeményezés az ISO szabványok részéről az áruk minőségi osztályokra való bontásának megszüntetése. Ezzel összhangban az újra átdolgozás során nálunk is megszűnik a 3 minőségi osztály a fűszerszabványokban (1).

A *pörköltkávé* minősége az elmúlt évhez képest nem változott lényegesen, komolyabb kifogásra nem adott okot. A csekély mértékű kifogásolást túltárolás okozta. Változatlanul kimutatható volt a lényeges érzékszervi tulajdonságoknak – elsősorban a főzet illatának és ízének – egy fajtán belüli ingadozása; ez a keverék időszakosan változó eltéréseire és a tárolási különbözőségekre vezethető vissza és nemegyszer felismerhetetlenné teszi az ár és minőség között kialakított összhangot.

A két gyártó vállalat: a Magyar Édesipar és a Compack Kereskedelmi Csomagoló Vállalat versengése egyébként tovább folytatódott és ez kedvezően befolyásolta a minőséget. A választékbővítés mindkét vállalat keretében mértéktartó volt, a csomagolás egyre kulturáltabbá vált. A Magyar Édesiparban a csomagolás korszerűsítése 1971-ben befejeződött és így ma már mind a 7 pörköltkávé készítménye aromatartó csomagolásokban kerül forgalomba. A Compack jobb anyagi és műszaki feltételekkel rendelkezett a gyártáshoz, amely nála ma már teljes mértékben automatizált. – Érdekes próbálkozás volt ez utóbbi gyár részéről 1970 végén a koffeinmentes nyerskávé importja és saját pörkölés utáni forgalombahozatala, azok számára, akiknél a sok koffeinfogyasztás egészségügyi szempontból nem kívánatos. Ez a készítmény ugyan nem vált elterjedté, de régi intézeti hagyományainkhoz híven, amelyek szerint új összetételű termék forgalombahozatalát lehetőleg új, megfelelő vizsgálati módszer adaptálásával, vagy kidolgozásával követjük, a koffeinmentesség, illetve koffeinzegénység tájékoztató meghatározására gyors vizsgálati módszert dolgoztunk ki (2), (ennek magyar nyelvű változata lapunk e számában jelenik meg).

A minőség ellenőrzését általában rendkívül megnehezítette a vonatkozó termékszabvány diszpozitív jellege, s a jellegminták hiánya. Tekintettel arra, hogy a szabványok újjáalakítását ezen a területen is betervezték, felvetettük a gondolatot, hogy az érzékszervi tulajdonságok (a szín kivételével) – jellegmintáktól függetlenül – kerüljenek közös en elfogadott pontozásos bizottsági értékelési rendszerek alapján elbírálásra, a hibás szemek, a kiolajosodás mértéke stb. pedig egyezményes százalékos előírások alapján. Szükségesnek tartjuk a kibocsátandó szabvány kötelező hatályát is.

A *kávészerek* az olcsó termékek közé tartoznak, gyakran egészségügyi szempontból fogyasztják nálunk a gyerekek, betegek stb. a kávé pótlására. Ezek az áruk: cikóriakávé, malátakávé, keverék kávépótlók megfelelő minőségben, de korszerűtlen csomagolásban kerültek forgalomba. Súlyhiány és ragasztási hibák miatt a minták 20%-át kellett kifogásolnunk. Az észlelt hibákat elsősorban az elavult csomagológépek és a papír minőségének egyenetlensége okozta. A hibák kijavítását a gyártó Magyar Édesipar Győri Keksz és Ostyagyár János-somorjai Üzemegysége fokozatos, de lassú fejlesztés keretében tudja csak biztosítani.



A kávészer területen is folyt 1971-ben szabványalkotás, mégpedig a 11/1970. MSZH utasítással MÉM szabvánnyá nyilvánított régi – az ötvenes években készült – termékszabványok kerültek ágazati vonalon átdolgozásra, javaslataik, illetve tervezeteik jelentek meg. Az általános előírások és a vizsgálati módszerek korszerűsítése MSZ keretben betervezett 1972-es feladat.

## I R O D A L O M

(1) *Konecsni I.*: Szabványosítás, 4, 107, 1971.

(2) *Gál L., Békés I.*: ZUL, 147, 10, 1971.

## HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: Kacs Kovics Miklós

*Térné J. és Rósa L.*: Aflatoxin vizsgálatok konzervipari nyersanyagokban és késztermékekben. Konzerv-és Paprikaipar, 19, 164, 1971.

*Berndorfenné Kraszner É. és Telegdy Kovács L.*: Egyes biokininok jelentősége és előfordulása élelmiszereinkben. Élelmészeti Ipar, 25, 339, 1971.

*Balatonai M.*: Korszerű sajtbevonási módszerek, a sajtbevonás gépesítése és fejlesztési irányjai. Tejipar, 20, 35, 1971.

*Sallay P.-né és Szabó L.-né*: A gyorsfagyasztott parajkrém szárazanyag-tartalmának gyors meghatározása. Hűtőipar, 18, 78, 1971.

*Tóth Á.*: Granulált keveréktakarmányok kopásállósága, törőszilárdsága és malási tulajdonságai. Malomipar és Terményforgalom, 18, 129, 1971.

*Szemjonova L. V.*: A Valorigráfós liszt, illetve búzaminősítés néhány tapasztalata. Sütőipar, 13, 121, 1971.

*Cserhádi T.*: Oltóenzim készítmények egymás melletti meghatározása papirelektroforézis segítségével. Élelmészeti tudomány, 4, 3, 1970.

*Balázs V. – Szabó M.*: Néhány enzimműködés élelmiszeripari alkalmazásának gazdaságossági kérdései. Élelmészeti tudomány, 8, 9, 1970.

*Kiss I. – Kálmán B. – Farkas J.*: Szeletelt sertéshús tárolási idejének meghosszabbítása besugárzással. Élelmészeti tudomány, 4, 17, 1970.

*Morvai-Rácz M. – Vámos L.*: Aspergillus niger Szubmersz tenyésztésével előállított glükózoxidáz tisztítása. Élelmészeti tudomány, 4, 27, 1970.

*Morvai-Rácz M. – Vámos L.*: Aspergillus niger szubmersz tenyésztésével előállított glükózoxidáz tisztítása. Élelmészeti tudomány, 4, 35, 1970.

*Kiss E.*: A tejvaladék színerézisének mérése. Élelmészeti tudomány, 4, 41, 1970.

*Pozsár K. – Hajnal, Vámos L. – Hegedűs E. – Völgyesi*: Tejalvasztó hatású enzimek vizsgálata sajtgyártás szempontjából. Élelmészeti tudomány, 4, 53, 1970.

*Vámos L. – Morvai-Rácz M.*: Tejalvasztó készítmények vizsgálata. Élelmészeti tudomány, 4, 64, 1970.

*Mihályi-Kengyel V. – Kincses-Csigi E.*: Húskészítmények gyártásához felhasználható polifoszfátok összehasonlító analitikai vizsgálata. Élelmészeti tudomány, 4, 77, 1970.

*Papp L.*: Vizsgálatok a fagyasztott sertéshús-félkésztermék tárolóképességének fokozása a legkedvezőbb hűtőtárolási mód kialakítása céljából. Élelmészeti tudomány, 4, 81, 1970.