

## A hűtőipari termékek minőségének alakulása 1972-ben

SZABOLCS LÁSZLÓ és RÁCZ ENDRE  
Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Győr

A Megyei (Fővárosi) Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek 1972. évi vizsgálatainak összesítése alapján megállapítottuk, hogy a gyorsfagyasztott élelmiszerek minősége 1971-hez képest javult.

A hibás minták aránya csökkent. 1971-ben a megvizsgált 3006 mintából 11,9% volt a kifogásolás. Ez a szám 1972-ben 3030 mintából 8,8%-ra csökkent. (A kifogásolási százalékok termékcsoportonkénti és intézetenkénti megoszlását az 1. táblázat mutatja.)

Az 1972-ben bevezetett iparági minőségmutató a kiemelt termékek 1055 mintája alapján 3,27 volt. (A minőségmutató termékenkénti és intézetenkénti megoszlását a 2. táblázat mutatja.)

A kifogásolások okainak megoszlásában 1971-hez viszonyítva lényeges változás nem volt:

	1972-ben	1971-ben
Érzékszervi az összes kifogásolások .....	46,5%-a	34,5%-a
Összetételi az összes kifogásolások .....	17,2%-a	13,4%-a
Súly, térfogati összes kifogásolások .....	11,1%-a	7,8%-a
Jelölés, csomagolás összes kif. ....	25,3%-a	44,3%-a

A jelölési kifogásolás csökkenése az időközben megkapott szabványfelmentésekkel, valamint az ipar jelölési kötelezettség kielégítésére vonatkozó intézkedéseivel függ össze.

### A minőségfejlesztés fontosabb eredményei

– A gyf. termékek minősége (a gyf. gesztenyepüre kivételével) egyenletesen jó. A kifogásolási százalékok minden termékcsoportnál 10% alatt vannak, a minőségmutatók 3,00 felettiek.

– A gyártmányfejlesztés és választékbővítés során szem előtt tartották az életszínvonalpolitikából fakadó, a lakosság igényeit jobban szolgáló követelményeket. A fogyasztók olcsó cikkekkel való ellátását kiemelten figyelembe vették.

Az új termékek (gyf. hasábburgonya, nudli, galuska, derelye, levesfélék) a háztartásokban ismertek és kedveltek. Legtöbbjük nagyon munka és időigényes. A nagyüzemi gyártás megoldásával elfogadható áron és a háztartásokból megszokott minőségben sikerült előállítani.

– A jelentősebb főzelékféléknél (gyf. zöldborsó, zöldbab, paraj, tök) megvalósították a nagyüzemi termesztés és gyártás egységét. A megfelelő fajták, a jó növényvédelem és az objektív minősítő módszer (borsónál) nagymértékben hozzájárult hazai forgalomban legjelentősebb termékcsoport jó minőségéhez.

Hűtőipari termékek kifogásolása az intézetek vizsgálati alapján

1. táblázat

Termék csoport	Gyf. hűs- készítmény		Gyf. tészta- készítmény		Gyf. gesztenye- püre		Gyf. gyümölcs- készítmény		Gyf. főzelék		Egyéb		Összesen	
	Msz.	Kif. %	Msz.	Kif. %	Msz.	Kif. %	Msz.	Kif. %	Msz.	Kif. %	Msz.	Kif. %	Msz.	Kif. %
MÉVI Békéscsaba	3 20	15,0	5 11	45,5	8 10	80,0	10 45	22,2	7 85	8,2	2 2	100	35 173	20,2
FÉVI Budapest	12 285	4,2	8 129	6,2	18 46	39,1	6 352	1,7	53 695	7,6	—	—	97 1507	6,4
MÉVI Debrecen	2 34	5,4	0 9	0	—	—	1 25	4,0	2 53	3,8	0 11	0	5 135	3,7
MÉVI Győr	9 72	12,5	3 38	7,9	4 4	100	11 78	14,0	10 107	9,3	—	—	37 299	12,4
MÉVI Kaposvár	0 8	0	0 2	0	—	—	1 14	7,1	1 37	2,8	—	—	2 61	3,3
MÉVI Kecskemét	5 36	13,9	0 18	0	0 6	0	12 58	20,7	6 132	4,5	—	—	23 250	9,2
MÉVI Miskolc	3 23	13,0	1 6	16,6	—	—	1 14	7,1	8 49	16,3	—	—	13 92	14,1
MÉVI Pécs	5 16	31,3	—	—	—	—	4 12	33,3	14 48	29,2	—	—	23 76	30,2
MÉVI Szeged	4 14	28,5	0 10	0	1 2	50,0	1 27	3,7	5 60	8,0	3 13	23,0	14 126	11,1
MÉVI Székesfehérvár	3 26	11,5	0 10	0	0 7	0	8 34	23,5	11 74	14,9	—	—	22 151	14,6
MÉVI Szombathely	0 15	0	1 8	12,5	0 2	0	5 20	25,0	9 50	18,0	4 4	100	19 99	19,2
MÉVI Zalaegerszeg	2 13	15,4	1 10	10,0	—	—	1 13	7,7	3 25	12,0	—	—	7 61	11,5
12 intézet Összesen	48 562	8,54	19 251	7,57	31 77	40,26	67 692	8,82	129 1415	8,12	9 30	30,0	297 3030	8,80

Egyes hűtőipari termékek minőségmutatója az intézeteik vizsgálatai alapján

Termék csoport	Gyf. húsos készítmény		Gyf. szilvás-gombóc		Gyf. zöldborsó		Gyf. parajkrém		Gyf. cukrozott málna		Összesen	
	Msz.	Min. mut.	Msz.	Min. mut.	Msz.	Min. mut.	Msz.	Min. mut.	Msz.	Min. mut.	Msz.	K. %
MÉVI Békéscsaba	1 5	2,55	5 9	2,83	0 23	3,62	0 14	3,57	—	—	6 51	11,8
FÉVI Budapest	0 91	3,19	0 52	3,27	0 201	3,36	38 151	2,87	3 50	3,48	47 545	7,5
MÉVI Debrecen	0 4	3,81	0 6	3,82	0 16	3,89	0 4	4,0	—	—	0 30	0
MÉVI Győr	2 28	3,18	1 16	3,23	9 19	3,45	2 16	3,31	0 5	3,50	5 84	6,0
MÉVI Kaposvár	0 6	3,67	0 1	4,0	1 8	3,58	0 5	3,60	—	—	1 20	5,0
MÉVI Kecskemét	2 24	3,12	0 15	3,46	0 30	3,40	0 29	3,25	—	—	2 98	2,0
MÉVI Miskolc	3 17	3,08	1 7	3,59	4 22	3,03	2 4	1,88	0 2	3,75	10 52	19,2
MÉVI Pécs	6 10	2,47	—	—	4 18	3,50	2 8	2,53	—	—	12 36	37,5
MÉVI Szeged	0 3	3,58	0 7	3,18	1 16	3,40	2 7	3,32	—	—	3 33	9,1
MÉVI Székesfehérvár	2 12	3,42	0 8	3,66	6 22	3,43	0 7	3,57	2 2	2,75	10 51	19,6
MÉVI Szpmbathely	0 11	3,37	1 7	3,61	0 18	3,53	0 6	3,66	1 1	0	2 43	4,7
MÉVI Zalaegerszeg	0 5	3,25	0 3	3,83	0 2	3,37	—	—	1 2	3,0	1 12	8,3
12 intézet Összesen	16 216	3,18	8 131	3,35	16 395	3,41	46 251	3,04	7 62	3,40	93 1055	8,8

7,40%

6,11%

4,05%

18,33%

11,29%

– A Csepeli Gyár rekonstrukciója során megvalósították a félkész és kész-ételek korszerű és esztétikus (tray-tite) csomagolását.

Az elért eredményekben és a minőségjavulásban fontos szerepe van a műszaki fejlesztés mellett az üzemi és iparági laboratóriumoknak, a gyártásközi ellenőrzésnek, amely az elmúlt évben tovább korszerűsödött.

### Lényegesebb hiányosságok

– A gyf. gesztenyepüre ingadozó, esetenként gyenge minősége (kif.% 40,4).

– A legnagyobb volument képviselő zöldség és gyümölcsfélék gépi csomagolásánál nem történt előrelépés. A polietilén tasakba való kézi csomagolásnál a fólia egyetlen minősége miatt a zárás megbízhatatlan, a tasakok gyakran felnyílnak. E csomagolási formánál az eltarthatósági idő közérthető jelölése nem oldható meg.

– A gyf. termékek üzeletekbe való kiszállítására az ipar nem rendelkezik megfelelő hűtőkocsikkal. Az intézetek felmérései szerint az előírt szállítási hőfokokat nem tudják biztosítani az áruk gyakran felmelegsznek az üzletbe kerülésig. Ez –, ismelve a kiskereskedelmi hűtőpultok kis számát és rossz állapotát – lényegesen rontja a fogyasztóhoz kerülő termék minőségét.

– Többször előfordult, hogy a hűtőházak hatósági engedély nélkül már lejárt forgalomban tarthatósági idejű terméket forgalmaztak. E területen az intézetek szankciói hatására a II. félévben már javulás tapasztalható.

– A hűtőipari szabványbázis az év folyamán több háziszabványt módosított. Ezek egy része (profilintézet megítélése szerint 16 szabvány) az eddigi minőségi előírásokat lazította.

– Egyes választékbővítések sértették a fogyasztók érdekeit. Ilyen volt a túrógombóc kiserelésének változtatása és a korábban bevezetett bélszínroló megtévesztő elnevezése.

### Javaslatok a minőségi színvonal biztosítására, illetve további javítására

– A gyf. gesztenyepüre magas kifogásolási százaléka indokolta teszi a gyártástechnológia teljes átdolgozását, ha ez nem oldható meg, a gyártás megszüntetését.

– A csomagolás további javítása szükséges. Meg kellene oldani a polietilén csomagok jobb zárását, vagy felcserélésüket más, korszerűbb csomagolási formákra. Ezzel egyidejűleg a termékek eltarthatósági idejének közérthető jelölését is meg kell oldani.

– Szervezett, összehangolt lépéseket kell tenni annak érdekében, hogy a termékek minősége ne romoljon a fogyasztóhoz való eljutásáig. Az iparnak a szállítójármű, kereskedelemnek a hűtőpult állományt kell lényegesen javítani.

– A vállalati szabványok készítésének, illetve megváltoztatásának jelenlegi gyakorlatát felül kell vizsgálni. E szabványoknál a minőség és a fogyasztók védelme nincs minden esetben biztosítva. Helyes lenne ezért a szabványkészítésbe, illetve esetleges megváltoztatásába az élelmiszerellenőrző intézeteket bevonni.

– A jelenlegi jogszabályok szerint a választékbővítéseket (kiserelési egység, forma, jelölés stb. változtatása) az üzemeknek nem kell bejelenteni. A minőség és a fogyasztók védelme szempontjából – a vállalati szabványokhoz hasonlóan – ezek kidolgozásába is célszerű lenne a szakosított intézet közreműködését igénybe venni.

A Megyei (Fővárosi) Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek 1972. évi vizsgálatai alapján tehát a gyf. termékek minősége jó, 1971-hez képest tovább javult.