

Beszámoló

a sörök minőségének alakulásáról a Fővárosi és Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek 1972. évi vizsgálatai alapján

KOTTÁSZ JÓZSEF

Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Budapest

Sörellátás, sörtermelés

A sörfogyasztás hazánkban rendkívüli mértékben megnövekedett. Az 1934. évi mintegy 3 l/fő-vel szemben 1970-ben megközelítette a 60 l/fő mennyiséget. A sörfogyasztás növekedése messze felülmúlja az egyéb alkoholtartalmú italok fogyasztásának növekedését. (1. táblázat).

1. táblázat

Szeszesitalok fogyasztásának növekedése
Magyarországon egy főre eső italmennyiség l-ben

Év	Bor	Pálinka	Sör
1950	33,0	1,5	8,3
1952	38,4	1,8	13,1
1954	22,5	2,9	20,6
1956	19,9	2,1	24,9
1960	29,9	2,8	36,7
1965	32,8	3,8	44,2
1970	37,7	5,7	59,4

A hazai söripar a sörtermelés növelésével igyekezett kielégíteni a fokozott fogyasztói igényeket. Az utóbbi két évtized alatt a hazai sörtermelés közel hétszeresére növekedett (2. táblázat).

2. táblázat

Hazai sörtermelés

Év	Kézsör hl.	Palacksör	
		hl	%
1950	777 000	188 000	24,2
1955	2 354 000	458 000	19,5
1960	3 555 000	1 070 000	30,1
1965	4 440 000	1 924 000	43,2
1970	5 006 000	3 168 000	63,3
1972	4 958 000	3 593 000	72,5

A jelentős termelés-növekedés ellenére is a sörszükségletet csak import útján lehetett kielégíteni (3. táblázat).

3. táblázat

Import sörök (hl)*

1960	93 000
1965	50 000
1970	624 000
1972	603 000

* csak az állami söripar által értékesített import sörök adatai

Az állami ipar által importált sörök mellett jelentős mennyiségű sört importáltak egyéb vállalatok is (kishatármenti forgalom, DÉLKER).

1972-ben az intézetek a következő import söröket vizsgálták:

osztrák	Steffel
egyiptomi	Stella
lengyel	Zywiec
német	Radeberger
német	Berliner Pils
csehszlovák	Radegast
csehszlovák	Topvar
csehszlovák	Staropramen
csehszlovák	Nosowice
csehszlovák	Ostravar
csehszlovák	Budveiser Budvar
jugoszláv	Jelen pivo
jugoszláv	Becsejsko pivo
jugoszláv	Beljojeve pivo
jugoszláv	Zrenjoninsko pivo
jugoszláv	Léderer pivo
jugoszláv	Triumph pivo
jugoszláv	Lezak pivo
jugoszláv	CIB pivo

A hazai söripar termelése sörfajtánként a következőképpen oszlott meg:

Világos	85,1%
Kínizsi	13,5%
Egyéb (Rocky, Barna, stb.)	1,4%

Ezek szerint a söripar a termelésben elsődleges feladatának a mennyiségi igények kielégítését tekintette, s ezért főként a kommersz („világos) sörök termelésének fokozására törekedett.

A téli időszakban a sörellátás megfelelő volt, de a nyári csúcspozitív időben szorványosan sörhány merült fel, amit még az import sörökkel is csak részlegesen lehetett enyhíteni, de nem lehetett maradéktalanul megszüntetni. Az 1972–73 évek során közel teljes kapacitással üzembe lépő borsodi sörgyár sem fogja – valószínűleg – a hazai sörigényeket teljes mértékben kielégíteni, szükségesnek látszik tehát egy újabb 1 millió hl-es nagyságrendű sörgyár tervezése illetve üzembe állítása a következő ötéves terv során, hogy a hazai sörigény kielégíthető legyen.

Gyártmányfejlesztés – gyártásfejlesztés

A söripar egyik sarkalatos feladatának tekinti a sörtermelésen belül a „palackhányad” növelését, vagyis a palackos sör termelés fokozását. A palackos sör termelés aránya az 1950 évhez viszonyítva 1972-ben mintegy háromszorosára növekedett! (2. táblázat). A sörtermelésnek mintegy háromnegyede része palackozott készlelésben kerül a fogyasztóhoz és csak egynegyede hordós áru.

A palackozást részben a sörgyárak, részben a söripar fejtő-kirendeltség hálózata végzi. (kb. 50–50%, 1. ábra).

A palackhányad jelentős növekedése maga után vonta a palackfejtő géppark fokozott mérvű igénybevételét. A gépsorok elhasználódtak, s ezért azokat cserélni, felújítani, főképp pedig bővíteni kell. Ezért a söripar új, nagy kapacitású gépsorok üzembehelyezésével (Kőbánya: 24 000 palack/óra, Borsod: 3 db 16 000 palack/óra, Pécs: 16 000 palack/óra), a régi gépsorok állandó felülvizsgálatával igyekszik lépést tartani a palacksör fogyasztás fejlődésének ütemével. A fejlesztés iránya a 36 000 palack/óra kapacitású gépsor. A géppark azonban a fokozott igénybevétel mellett elhasználódik és elavul. Sajnos egyes vidéki kirendeltségeken még működnek régi, kis kapacitású Rapid-rendszerű (5–600 palack/óra) fejtőgépek és számos kirendeltségen kézi erővel történik a palackok címkézése.

Nyersanyag

A söripar nyersanyagellátása – a komló kivételével – kielégítő volt. A komló ellátásban a világgpiacon mutatkozó zavarok Magyarországon is arra késztették a söripart, hogy a komló-hiány leküzdéséig átmenetileg a gyártási anyagnorma szerinti komló adagolást csökkentse, illetve a gyártásnál a sörök „keserűségi fokát” komlóextrakt felhasználásával biztosítsa.

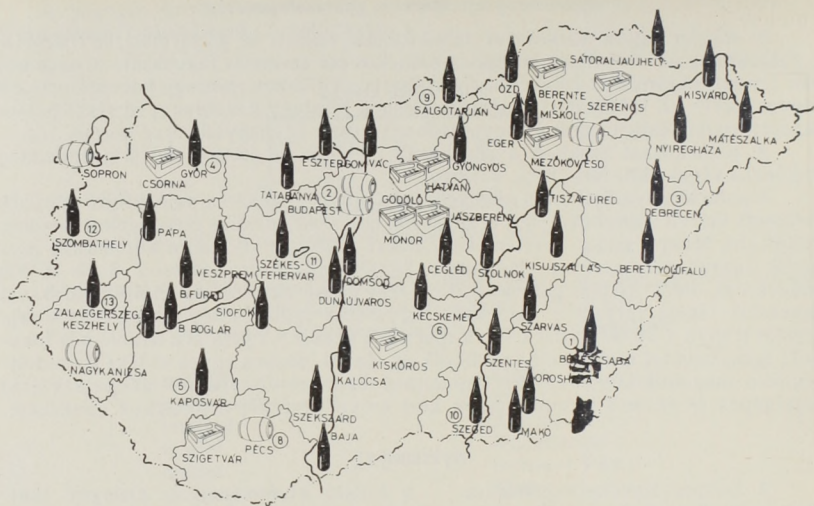
Az intézetek ellenőrzéseinek tapasztalatai

Az intézetek az üzemelő hat sörgyárban 68 ellenőrzést az 55 kirendeltségben 245 ellenőrzést tartottak (1. ábra).

A tervszerű ellenőrzéseken kívül a profilintézet (Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet) felkérésére technológiai adathelméretést, illetve célellenőrzést végeztek valamennyi fejtőkirendeltségen. E felmérések alkalmával megállapították, hogy egyes kirendeltségeken a palackok mosására felhasznált mosóvíz hőmérsékletére, valamint a felhasznált lúg koncentrációjára vonatkozó utasításokat nem tartják be. Előfordul, hogy gyakorlatilag lúg nélkül mossák a palackokat, vagy nem tartják be, a technológiai utasításban előírt (max. 8 C°) fejtési hőmérsékletet. A raktárak hőmérséklete is jelentősen meghaladja az MSZ 8695 Sör szabvány által engedélyezett max. 8 C° hőmérsékletet. A kirendeltségek címkézőgép parkja rendkívüli mértékben elavult, számos kirendeltségben kézi erővel végzik a címkézést. A felhasznált ragasztóanyag minősége nem megfelelő, a címkék a palackokról lehullanak. Az import sörök jelölése hiányos, címkéjükön nem tartalmaznak kellő fogyasztói tájékoztatást (B°, térfogat, gyártási időpont, szavatosság stb.), ezért szükséges az import sörök jelölési kötelezettségének megszorgítása – mint egyéb élelmiszeriparokban (pl. konzervipar). Előfordult, hogy az import sörök jelzése is megtévesztő: a jugoszláv Lezak sör eredeti extrakt, tartalma 15 B° helyett csak 13,1 B° volt. (Zalaegerszeg).

Az állami söripar termékeiknek 1972 évi minőségalakulása az intézetek vizsgálatai alapján

Az intézetek 1972 évben 2529 sörvizsgálatot végeztek. A minták közül 2387 származott az állami iparból, melyek közül 295 esett kifogás alá (12,3%).



1. ábra



SÖRGYÁR



KIRENDELTSÉG



**MÉVI
KIRENDELTSÉG**

①

**MÉVI
Békéscsaba**

②

FÉVI

③

**MÉVI
Debrecen**

④

**MÉVI
Győr**

⑤

**MÉVI
Kaposvár**

⑥

**MÉVI
Kecskemét**

⑦

**MÉVI
Miskolc**

⑧

**MÉVI
Pécs**

⑨

**MÉVI
Salgótarján**

⑩

**MÉVI
Szeged**

⑪

**MÉVI
Székesfehérvár**

⑫

**MÉVI
Szombathely**

⑬

**MÉVI
Zalaegerszeg**

Az állami ipar valamennyi termékét vizsgálták az intézetek. A termékek minősége az 1971. évhez viszonyítva a 4. táblázat szerint változott.

4. táblázat

Intézet	1972		Kif. %		Min. változás		
	Összes minta	kif. db	1972	1971	javult	romlott	vált.
Békéscsaba	123	0	0,0	11,4	+		
Budapest	1162	125	10,7	7,4		+	
Debrecen	69	7	10,1	21,3	+		
Győr	122	2	1,6	3,7	+		
Kaposvár	102	2	2,0	1,8			
Kecskemét	121	24	19,8	31,6	+		+
Miskolc	63	41	65,1	46,7		+	
Pécs	99	24	24,2	3,3		+	
Salgótarján	7	0	0,0	—			
Szeged	104	18	17,3	40,6	+		
Székesfehérvár	95	1	1,0	7,9	+		
Szombathely	121	10	8,2	4,6		+	
Zalaegerszeg	199	41	20,6	47,7	+		
Összes int.	2387	295	12,3	14,9	+		

Az állami ipar termékeit egyes szövetkezetek is kiserelték (palackozták).

5. táblázat

Intézet	Összes minta	kif. db	Kif. %
Debrecen	3	1	33,3
Székesfehérvár	13	3	23,1
Összesen:	16	4	25,0

Az állami iparban tehát a sörök minősége javult, a kifogásolási százalék 14,9-ről 12,3%-ra csökkent.

A kifogások megoszlása sörfajták szerint:

	1972%	1971%
Világos	14,8	18,5
Kinizsi	10,3	12,5
Barna	7,4	8,9
Egyéb	7,4	6,7
Pepsi Cola	0,0	—

A kifogások megoszlása a kifogás oka szerint:

	1972%	1971%
Érzékszervi	15,4	40,3
Összetételi	20,6	20,9
Térfogat hiány	5,4	0,7
Csom.-jel. (címké)	58,6	38,1

A kifogások okai alapján ítélve tehát javultak az érzékszervi tulajdonságok, a sörök összetétele változatlan maradt, romlott a töltési térfogat és nagymértékben romlott a sörök csomagolása-jelölése (címkézés).

Érzékszervi kifogások a sörök íze, színe, szaga általában megfelelő volt, de a kommersz és Kinizsi söröknél (palackozott sörök) gyakran zavarosodás, üledék képződés lép fel, különösen a nyári meleg időkben még a szavatossági idő lejártá előtt. A sörök „tisztasága” nem megfelelő.

Összetételbeli kifogások a sörök eredeti extrakttartalma (és alkoholtartalma) általában megfelelő, gyakori azonban a sörök szénsavtartalmának hiánya. A sörök szénsavhiánya a fogyasztóközönség szempontjából is nagy jelentőségű, mert a szénsavszegény ún. „döglött” sörök élvezeti értékükben nagymértékben csökkentek (Kecskemét, Miskolc, Szeged, Zalaegerszeg, Békéscsaba).

Térfogat vizsgálatok. A MÉM múltbeli szigorú intézkedéseinek nyomán a térfogathiány a sörök palackozásánál rendkívül kicsiny mértékre zsugorodott össze: 1971-ben a kifogásoknak csupán 0,7%-a volt a térfogathiány, 1972-ben azonban a térfogathiány 0,7%-ról, 5,4%-ra növekedett.

Csomagolás-jelölés. A kifogások legnagyobb része csomagolási, illetve jelölési hiba volt. Már 1971-ben is 38,1%, de ez 1972-ben 58,6%-ra növekedett.

Minőségi mutató

Az intézetek minőségi mutató értékei gyári és kirendeltségeken fejlett sörökre vonatkoznak, míg a söripar által végzett vizsgálatok csak a gyári eredetű palackozott sörök eredményeit tartalmazzák. A mutató értékei az 1972 I. félévihez viszonyítva kismértékben javultak. (6. táblázat).

6. táblázat

	1972 év	1972. I. félév	Kif. arány
Iparági mutató	3,36	3,22	—
Parciális mutató vil. sörökre	3,36	3,21	215/1371
Parciális m. Kinizsi sörökre	3,40	3,44	42/394

Mutató komponensek (1972)

	Világos	Kinizsi
Érzékszervi	0,61	0,65
Összetétel	0,87	0,88
Térfogat	0,95	0,98
Jelölés	0,83	0,89

A minőség további javítása érdekében az intézetek a következő javaslatokat tették:

1. Az állami iparban a gyártástechnológiai utasítások betartásának fokozottabb ellenőrzését (hőmérsékleti viszonyok, stb.).
2. A címkézőgépek haladéktalan felújítását, illetve cseréjét.
3. A szövetkezeti palackfejtőkben az ellenőrzések számának növelését.
4. Az importösörök fokozottabb ellenőrzését és vizsgálatát.