

A baromfiipari termékek 1972. évi minőségalkulásának értékelése a hatósági élelmiszerellenőrző és vegyszervizsgáló intézetek vizsgálati alapján

HIDVÉGI IMRÉNÉ ÉS KUNOS ERZSÉBET

Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyszervizsgáló Intézet, Békéscsaba

Az ipar fejlődésének áttekintése

Az utolsó évtizedben a baromfiiparban hatalmas fejlődés indult meg, melynek során termelésének nemcsak mennyiségében, hanem szerkezetében is lényeges, pozitív irányú változás következett be. A baromfiivágás termékeinek gyártása került előtérbe, ezen belül szükségszerűen a magasabb fokon megmunkált, korszerű termékek (bontott, darabolt) termelése nőtt. A tojásfeldolgozás lényegesen kisebb mértékben emelkedett.

A termelés mennyiségi, minőségi és strukturális fejlődésére ható tényezők közül elsődlegesen a kedvező nyersanyagellátást kell megemlítenünk, melyben nagy szerepe van a szocialista nagyüzemekkel kötött szerződéses termeltetésnek.

Lényeges eleme a fejlődésnek a termelőberendezések korszerűsítése ezzel együtt az ellenőrzés hatékonyságának növekedése.

Az intézetek ellenőrzéseinek tapasztalatai

A Megyei (Fővárosi) Élelmiszerellenőrző és Vegyszervizsgáló Intézetek évről évre folyamatosan vizsgálják a baromfiipari termékek minőségét. Egy-egy év adatait az előző (bázis) év eredményeivel összevetve értékelik.

Az intézetek 1972. évben 2733 mintát vizsgáltak. A vizsgálatok elemzése alapján megállapították, hogy a baromfiipari termékek minősége – az előző év adataihoz viszonyítva – változatlanul tekinthető.

1. táblázat

A minőségmutató képzésbe bevont baromfiipari termékek minőségmutató értékeinek és kifogásolási százalékának alakulása 1972. évben

Termék csoport	Vizsgált minta-szám	Kifogásolási %	Mutatókomponens			Eredő mutató
			Érzék-szervi	Automa-tikus	Csomago-lás	
Előhűtött csirke	448	19,6	1,61	1,98	–	3,59
Fagyasztott belezett csirke I + II. o.	442	26,9	1,62	0,99	0,94	3,55
Csirkeaprólék A + B	402	36,1	1,65	0,99	0,96	3,60

A kiemelt termékek (előhűtött, belezett, csirke, fagyasztott, belezett csirke I + II. o., csirkeaprólék A + B) teszik ki a baromfiipar belföldön forgalmazott összes termékének kb. 60%-át. Ezek minőségének alakulását az 1972. január 1-én bevezetett minőségmutató képzésével kísérik figyelemmel és értékeli mind a vállalatok, mind az élelmiszerellenőrző intézetek.

Az egyes termékcsoportok eredő minőségmutató értékei (táblázat) alapján megállapítható, hogy a kiemelt termékek minőségi színvonal- valamint az iparág hatósági minőségmutatója a jó kategóriába sorolható.

Az intézetek megállapítása szerint egész évben kifogástalan minőségben állította elő a Debreceni BV az előhűtött csirkét, a fagyasztott belezett, bontott csirkét, valamint a darabolt baromfit (comb, mell). Kiemelkedő a Szentesi és Győri BV, ahol lényeges vagy ismétlődő hiányosságok nem fordultak elő.

A jelentős számú minőségi kifogásolás ellenére – a bázis évhez viszonyítva javulás tapasztalható a Sárvári BV-nál. Javítani kell viszont a minőségen a Békéscsabai, Budapesti és Törökszentmiklósi BV-nál.

Főbb hiányosságok

A baromfiipari termékek jellegéből adódóan a vizsgálatok elsősorban az érzékszervi tulajdonságok, valamint a csomagolás, jelölés, elbírálására szorítkoznak.

Ezen értékmérő tulajdonságok közül az érzékszervi hibák teszik ki a kifogások túlnyomó többségét: 78,6%. Jelölési hibát a kifogásolt termékek 21,4%-nál tapasztaltak az intézetek. Az érzékszervi hiányosságok részben technológiai eredetűek, részben pedig a minősítési rendszer hibáira vezethetők vissza.

Technológiai eredetű hibák.

Vágott baromfinál nem megfelelő szín, kopasztás, testfelületi szennyeződés, apróléknál pedig a zsigerek nem kielégítő tisztítottsága.

Minősítési hiányosságok.

Itt elsősorban a helytelen osztályba sorolást kell megemlítenünk, mely a belső ellenőrzési rendszer időszaki hibáival és kiforratlanságával magyarázható.

Szankcionálások és hatékonyságuk

1972. évben az intézetek túlnyomó részben a hatósági intézkedés enyhébb formájával éltek (figyelmztetés).

Szabálysértési feljelentésre mindössze 14 minta alapján került sor.

A tett intézkedések nem eredménytelének, mivel a vállalatok többsége törekszik a megjelölt hiba kiküszöbölésére.

Elért eredmények

A Baromfifeldolgozó Vállalatok Trösztje, s ezen keresztül a vállalatok vezetősége a hatósági élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetekkel együttműködve jelentős munkát végzett a vállalati minőségellenőrzés javítása, hatékonyságának növelése, s az egységes minősítési szempontok kidolgozása terén, melynek eredményessége már 1973. I. félévében a kifogásolt termékek százalékos arányának csökkenésében is mutatkozott.

A vállalati minőségellenőrzés hatékonyabbá tételét egyrészt a meglévő MEO szervezet ésszerűbb, jobb átszervezésével, másrészt az ellenőrző személyek számának növelésével oldották meg a vállalatok.

1972. évben jelentős előrelépés történt a technológiai vonalak felújítása, fejlesztése terén is.

A Budapesti Baromfifeldolgozó Vállalatnál levegős előhűtő alagutat helyeztek üzembe.

A Győri Baromfifeldolgozó Vállalat üzemait bővítették, modern gépsorokkal szerelték fel.

Befejezték a második (vegyes) feldolgozóvonal, valamint a kazántelep behúzását a Sárvári Baromfifeldolgozó Vállalatnál.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges intézkedések

Az üzemi minőségellenőrző hálózat függőségi viszonyának megszüntetése, hatáskörének és jogkörének kiterjesztése.

Olyan érdekeltségi (premixálási, bérezési) rendszer kialakítása, mely ösztönöz a jobb minőségű termék előállítására.

Megfelelő mintavételi és minősítési szabványok kidolgozása, illetve a szabványserűsítési munkák elvégzése.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

BORIPAR

VOLCSOK A. N.:

Szőlőlé elpárolgatása szabad felületről

(Iszparenijje vinogradnovo szoka szo szvobodnoj poverhnosztji.)

Konszervnaja i Ovoscscszusilnaja Promislenosztjy 1973, 8. sz. 38.

Szerző kifejti a hő- és tömegkicserélési folyamat tapasztalatait a szőlőlé szabad felületről történő elpárolgatásánál. A kísérleteket sasza fajtából készült minőségi borral végezték. A kapott mérési eredményeket a megfelelőségi elv követelményei szerint dolgozták fel. A pontok logaritmikus koordináta-rendszerben való kiegyenlítéséhez egy egyenletet kaptak, mely a megfelelőség elvének paraméterei közti összefüggést fejezi ki. A kapott egyenlet alkalmazására példát mutatnak be az anyagkicserélődési koefficiens (a párolgatás intenzitása) kiszámításához, a CH-245-63 egészségügyi előírásokat figyelembe tartva.

Varga Zs. (Kalocsa)

SÜTŐIPAR

NAGAJCSENKO L. I.:

A kölesfelfűjt technológiai tulajdonságai és kémiai összetétele

(Tehnologicseszkije szvojsztva i himicseszkijszosztavvozdušnovo psena.)

Konszervnaja i Ovoscscszusilnaja Promislenosztjy 1973, 8. sz. 41.

Szerzők közlik a kölesfelfűjt és egyéb növényi magvakból készült felfűjtak készítésének és tanulmányozásának tapasztalatait. Optimális kísérleti körülmények között tanulmányozták a köles technológiai tulajdonságait. Megállapították, hogy a köles képessége a felfűjt szerkezet kialakítására felülmúlja a búzáét, árpáét és nem marad el a kukorica, rozs stb. mögött sem. Meghatározták a kölesfelfűjtban a keményítő, fehérje, lipid és oldható szénhidráttartalmat, valamint az ásványi összetételt. Beltartalmi érték tekintetében a kölesből készült felfűjt termék megelőzi az egyéb gabonafélékből nyert termékeket.

Varga Zs. (Kalocsa)