

### Élelmiszerhigiéniai tanácskozás Békéscsabán

A Magyar Élelmézipari Tudományos Egyesület 1973. nov. 5-én élelmiszerhigiéniai tanácskozást rendezett Békéscsabán a Technika Házában, melyen részt vettek a megye térsztaipari termékeket előállító gyárainak, kisüzemeinek és az élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézeteknek képviselői. *Fábrí Ilona* a Központi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet (Budapest) osztályvezetője előadásában a kész élelmiszerek mikrobiológiai állapota és a gyártástechnológia egyes szakaszai közötti összefüggésekről beszélt.

*Kardos Ernő* a Békéscsabai Konzervgyár főmérnöke a Békéscsabai Tésztagyárban alkalmazott technológiai erőfeszítésekről szölt, amelyekkel biztosítják termékeik jó mikrobiológiai állapotát. *Bohus Erzsébet* a Békéscsabai Hűtőház jól működő takarító brigádjainak hasznos tevékenységéről, *Lipták Pál* pedig a kis- és középüzemi tésztagyártási technológiák sokféleségéről beszélt, melyeknek eredménye: különböző mikrobiológiai állapotú késztermékek. Felvetette a közép- és kisüzemi tésztagyártás technológiájának szükségszerű egységessé tételét, pl. típus-technológiák alkalmazásával.

(Szentesi György)

### Új gyártmányok Győr megyében

A *Győri Növényolajgyár* eddig csak nyers növényolajat gyártott, most megkezdte a napraforgó étolaj előállítását és palackozását is. A termék minősége megfelelő volt.

A *Győri Szeszipari Vállalat* Italüzemében elkezdtek a Kammersz Brandy gyártását a BULIV receptúrája szerint.

(Révay Zoltán, Győr)