

KONZERVIPAR

FERCHLAND, D.:

Eljárás és berendezés darabos termékek konzervdobozokba való folyamatos csomagolására

(Verfahren und Vorrichtung zum kontinuierlichen Verpacken portionierter Einwaage in Konservendosen.)

Die Lebensmittel Industrie, 20, 215, 1973.

Az eljárás elsősorban nagydarabos termékek, pl. halak, húsárak, uborka stb. dobozolására alkalmas. Az eddig használt kézi műveleteket gépesítették. Ez a konstrukció az összes konzervdoboz megtöltését lehetővé teszi a gép átszerelése nélkül. A különféle termékek dobozolásához szükséges eltérő csomagolási időket a szállítószalag sebességének szabályozásával érik el.

Bende E. (Győr)

KIZILOVA L. A.:

Néhány szó a konzervek savanyodásáról

(Kvoproszu prokiszanyija konzervov.)

Konzervnaja i Ovoscsezusilnaja Promislenoszt 1973, 8. sz. 36.

Szerzők bemutatják a konzervek savanyodását okozó bac. steaothermophilus fejlődési dinamizmusát és spóráképződését 55 °C-on, burgonya – pepton táptalajon, és a gyermektáplálkozásban használt zöldség és hús-zöldség püré készítményekben. Megállapították, hogy a baktériumok szaporodása és spóráképződése a „Rizses sárgapüré”, a „Gyümölcsleves püré” és a Rizses májleves püré” konzervekben 55 °C-on közel azonos módon

zajlik le, mint a táptalajban, de lassabban és gyengébb mértékben. A konzervbe került bac. steaothermophilus baktérium spórái a hosszú tárolás alatt 37,2 és 5 °C-nál romlást nem idéztek elő és fokozatosan elpusztultak.

Varga Zs. (Kalocsa)

SOLOVJEVA E. I., BERLJANT O. P., CIKÉRMAN I. B.

A metationtartalom meghatározása gyümölcs nyersanyagokban és konzervekben

(Opregyelenyje szogyerzsanyija metationa v plodovom szürjo i konzervah.)

Konzervnaja i Ovoscsezusilnaja Promislenoszt 1973, 8. sz. 34.

Szerzők megadják a gyümölcsökben és konzervekben levő metation és a vele analóg metilnitrofosz meghatározási módját vékonyréteg kromatográfia segítségével.

Varga Zs. (Kalocsa)

KAMNEVA Z. P., LISZAKOVA N. P.:

Jam szorbitban és xilitben

(Dzsem na szorbite i ksilitie.)

Konzervnaja i Ovoscsezusilnaja Promislenoszt 1973, 7. sz. 16.

A cikkben új termékekről tájékoztatnak, ezek polialkoholokban eltett szilva és birsalma jam. A szirup jobb behatolását a gyümölcsbe különböző előkészítő műveletekkel teszik lehetővé, mint pl. blansírozás vízben, főzés polialkohol szirupban atmoszférikus, illetve konstans nyomáson. Megadják a szilva jam és birsalma jam kémiai összetételét.

Varga Zs. (Kalocsa)

HALIPAR

DANILOW, M., SCHEWTSCHENKO, W., és DUBSKAJA, L.:

Fagyasztott halak minőségének változásai hosszabb ideig tartó tárolás során

(Qualitätsveränderungen bei Gefrierfisch nach längerer Lagerung.)

Die Lebensmittel Industrie, 20, 214, 1973.

A szerzők gyorsfagyasztott tőkehal és sügér hosszú ideig (max. 6 hónap) tartó tárolásánál fellépő minőségi jellemzők változásait követték nyomon. A fagyasztás után a -18 C° -on tárolt halakban a trimetilamin, az aminos-nitrogén és a szabad aminosavak mennyiségét vizsgálták a tárolási idő függvényében. A trimetilamin- és az aminos-nitrogén-tartalom mindkét hal-faj esetében a tárolási idő folyamán nőtt, a vizsgált 17 aminosav közül 12 esetben végig nőtt, 5 esetben pedig előbb nőtt, majd csökkent a szabad aminosav-tartalom.

A táblázatosan közölt eredményekből látható, hogy az aminos-nitrogén és a szabad aminosav-tartalom összefügg egymással. A korrelációs koefficientst meghatározva, értékét 0,79-nek találták.

Bende E. (Győr)

MÉZ

TSCHOGOWADSE, SCH., K.,
KOBLIANIDSE, G. L. és
DEMBIZKIJ, A. D.:

A méz aromaanyagai.

(Die aromatischen Stoffe des Honigs.)

Die Lebensmittel Industrie, 20, 225, 1973.

A különböző földrajzi helyekről származó mézek elsősorban aroma-

anyagokban térnek el egymástól. Ezeknek a vegyületeknek meghatározása és azonosítása nagyon nehéz, mivel egyrészt nagyon kis mennyiségben vannak jelen, másrészt külső tényezők hatására könnyen elbomlanak. A szerzők Grúzia különböző vidékeinek 21 mézmintáját vizsgálták meg. A 27 illékony aromavegyület közül gáz-folyadék kromatográfiás módszerrel 17-et azonosítottak.

Szabó A. (Győr)

EGYÉB

BLÜHER, H., HERMANN, H.,
WOLF, J. és RAEUBER, H. J.:

A konzisztenciával ekvivalens „fajlagos alakváltoztatási munka” és a penetrométeres mérések közötti összefüggés

(Zum Zusammenhang zwischen der Konsistenzäquivalenten Kenngröße „spezifische Gestaltänderungsarbeit” und Penetrometermessungen.)

Die Lebensmittel Industrie, 20, 163, 1973.

Eddig az élelmiszerek fajlagos alakváltoztatási munkáját a Wolodkewitsch-féle szilárdságmérő készülékkel vizsgálták. A szerzők az AP 4/1 (VEB Feinmess, Drezda) automatikus penetrométer átalakításával határozták meg a fajlagos deformációs munkát. A főtt húsokkal végzett kísérletek azt mutatták, hogy a penetrométerrel meghatározható P_w -érték és a fajlagos alakváltoztatási munka (A_g) között erős korreláció ($r = 0,984$) van. (A P_w a behatolási mélység – idő görbe alatti terület reciproka). Az összefüggés a következő általános függvényvel írható le:

$$P_w = a e^{10 A_g + b}$$

Bende E. (Győr)

SÖRIPAR

NIELEBOCK, C., HÄMMERLING A.:

Enzimek alkalmazása a sörgyártásban.

(*Grundlagen der Applikation von Enzymen zur Herstellung von Bierwürze.*)

Die Lebensmittel Industrie, 20, 305, 1973.

A sörgyártásban a magas nyersárpa-hányad feldolgozása miatt szükséges a β -glükánáz adagolása, amely az árpával bevitt nagy vizkozitást okozó glükánt lebontja. Laboratóriumi kísérletek során kidolgoztak olyan módszert, amely lehetővé teszi a nyersárpa felhasználását 60%-os arányban. Bizonyos mennyiségű enzim adagolásával kiküszöbölhetők a derítésnél és szűrésnél fellépő nehézségek.

A nyersárpa felhasználása változást jelent a technológiában. A hagyományos eljárásnál a maláta glükántartalma jelentősen lecsökkent, míg a nyersárpában a teljes glükán mennyiség lebontatlan állapotban van. Kísérleteket végeztek az árpából, a cefréből, a sörléből és a sörből kinyert glükán oldattal.

Különböző mennyiségű β -glükánáz adagoltak az oldathoz, és mérték az oldat viszkozitását az idő függvényében. A kísérletek eredményét diagramokon ábrázolták.

Az enzim-mennyiség és a nyersárpa-mennyiség között az alábbi összefüggést adták meg:

$$E/g(100 \text{ kg}) = 44,53 + 3,36 \text{ RG} - 0,07732 (\text{RG})^2 + 0,000708 (\text{RG})^3$$

E = enzimpreparátum 1 glükánáz egység/mg

RG = nyersárpa-hányad.

Takács T. (Győr)

EHLIES, H., HÄMMERLING, A.

60% nyersárpa-hányad feldolgozásának tapasztalatai a sörgyártásban

(*Ergebnisse der Verarbeitung von 60 Prozent Rohgerste bei der Bierwürze-gewinnung.*)

Die Lebensmittel Industrie, 20, 308, 1973.

Laboratóriumi és üzemi kísérletek során a sörgyártáshoz 60% nyersárpát és 40% malátát használtak. Az infúziós eljárásnál jobban alkalmazható, mint a hagyományos (főzéses) esetben.

A kísérletek igazolták, hogy a megfelelő enzimadagolás, a műszaki és technológiai paraméterek betartása mellett a végerjedési fok túlzott esése megakadályozható anélkül, hogy a kapacitás csökkenne.

Végül a sör érzékszervi tulajdonságai jelentősen javulnak.

Az infúziós eljárás *előnyei*: – Az enzimaktivitás jobb hasznosítása, a főzésnél fellépő károsodás kimarad.

– Könnyű a folyamat programozása.

– A hő- és villamosenergia felhasználás alacsonyabb.

Az infúziós eljárás *hátrányai*:

– Nagyobb követelményt támaszt az aprítás terén.

– A végerjedésfok tartása nagy figyelmet igényel.

Takács T. (Győr)

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 Ovoscsezusilnaja 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

(Tehnologicszeszkije szvojsztva i himicszeszkij szosztavvozdušnovo psena.)

Konszervnaja i Ovoscsezusilnaja 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)

FELDMAN A. L. és MTSAI.:

Zöldségkonzervek dúsítása fehérje hidrolizátumokkal

(*Obogascsenyje ovoscsnih konzervov belkovimi gidrolizátami.*)

Konzervnaja i Ovoscsezusilnaja Promislennoosztjy 1973, 8 sz. 23.

Szerzők 5-féle zöldségkonzervné¹ vizsgálták a dúsítás lehetőségét fehérje hidrolizátumokkal – SzL-1 jelű szója – fermenttel, fehérje pasztával, valamint metioninnal. Megállapították, hogy a fehérje-adalékokkal készült konzervek jobb organoleptikus tulajdonságokkal rendelkeznek és magasabb biológiai értékűek, mivel az összes nitrogéntartalom 1,5–2-szereére növekszik és a termék limitáló aminosavakkal egészül ki.

Varga Zs. (Kalocsa)

GORELIK L. D. és MTSAI:

A ftalofosztartalom csökkenése az almapüré gyártásánál.

(*Sznyizsenyje szogyerzsanyija ftalofosza pri proizvodstve konzervov „Püre iz jablok”.)*

Konzervnaja i Ovoscsezusilnaja Promislennoosztjy 1973, 7. sz. 21.

A közölt kísérleti eredmények mutatják a konzerválás és fagyasztás hatását az almában visszamaradt ftalofosztartalomra. Kimutatták, hogy az almapüré gyártása folyamán a peszticidtartalom csökken, mely csökkenés a kiindulási nyersanyaghoz viszonyítva (%-ban) a blansírozás után 51%, paszizozás után 28%, sterilizálása után 16–25%.

A nyersanyag fagyasztása csak kis

mértékben befolyásolja a ftalofosz maradványok mennyiségének csökkenését.

Varga Zs. (Kalocsa)

GROMOV A.A. és MTSAI:

Üvegsomagolású gyermekkonzervek folyamatos pasztörizálási módja

(*Linyija nyeperivnoj paszterizacii konzervov v sztekljannoju tare dlja detej.*)

Konzervnaja i Ovoscsezusilnaja Promislennoosztjy 1973, 7. sz. 14.

Szerzők közlik az 1–58-as üveges gyümölcslevek folyamatos pasztörizálási módját. A berendezés biztosítja a magas hőfokú léki szerelést, infravörös megvilágítás segítségével történő páraelszívást és pasztörizálást folyamatos üzemben. A módszer hatásosságának megállapítására alapvető technikai-gazdaságossági mutatókat vezettek be a Leninről elnevezett Ogyesszai Kísérleti Konzervüzemben.

Varga Zs. (Kalocsa)

KURTOV I. A.:

Célszerű előkészítő műveletek az őszi-barack szárításához

(*Racionalnije metodi podgotovki perszikov k szuske.*)

Konzervnaja i Ovoscsezusilnaja Promislennoosztjy 1973, 7. sz. 17.

A cikkben kísérleti adatokat közölnek az őszi-barack javított előkészítési műveleteiről a napfényen történő szárítás előtt. Szerző meghatározta a lúghámozás, a kénsavval történő szaturálás és a blansírozás végrehajtásának feltételeit, az üzbg SzSzk-ban legelterjedtebb nyersanyagfajták specifikus tulajdonságainak tanulmányozásával.

Varga Zs. (Kalocsa)

A megemlékezés után az Elnöki Tanács nevében Szépvölgyi Zoltán, a Fővárosi Tanács elnöke a Munkaérdemrend arany fokozata kitüntetését adta át Vajda Ödön igazgatónak, a Munkaérdemrend ezüst fokozatát pedig Ojtozy Kristófné és Gál Ilona osztályvezetőknek.

A Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi miniszter részéről Szilágyi József osztályvezető az intézet három dolgozóját tüntette ki az „Élelmiszeripar Kiváló Dolgozója” kitüntetéssel.

A társintézetek nevében Hertelendi György, a zalaegerszegi Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet igazgatója köszöntötte a jubiláló intézetet és kifejezte azt a kívánságát, hogy az intézetek közötti együttműködés az elkövetkező években is virágzó legyen.

A munkaértekezlet Csikesz Józsefné zárszavával ért véget, aki az intézet további eredményes munkájához sok sikert kívánt.

LÓRÁNT BÉLA

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

SEYFARTH, W. és WESENBERG, J.:

Technológiai rektifikációs problémák vizsgálata gabonapárlókban. I. A gabonapárlatban levő fermentációs melléktermékek analitikájáról.

(Untersuchung technologischer Rektifikationsprobleme in der Kornbrennerei. I. Zur Analytik der Gärungsnebenbestandteile in Kornrektifikaten.)

Die Lebensmittel Industrie, 20, 174, 1973.

A gabonapárlás speciális problémái átfogó elemzést igényelnek. A technológiai paraméterek megállapítása a melléktermékek vizsgálatával szorosan összefügg. Ezek az anyagok – amelyek a harmonikus aromaösszetétel biztosítását szolgálják – a következő vegyületesoportokba sorolhatók be: magasabb szénatom-számú alifás alkoholok, rövid és közepes lánc-hosszúságú szabad monokarbonsavak, észterek, aldehidek és ezek acetátjai, kénvegyületek (merkaptánok és tioéterek), összetettebb anyagok (pl. heterociklusos vegyületek).

A vizsgálatokat érzékszervi analízis, hagyományos kémiai és finomanalitikai módszerekkel végezték el, az utóbbin belül spektroszkópiai, kromatográfiás, papirkromatográfiás és vékonyréteg kromatográfiás eljárásokat ismertettek.

Szabó A. (Győr)

SEYFARTH, W., és WESENBERG, J.:

Technológiai rektifikációs problémák vizsgálata gabonapárlókban. 2. Alacsony szénatom-számú alkoholok és észterek gázkromatográfiás meghatározása gabonapárlatokban

(Untersuchung technologischer Rektifikationsprobleme in der Kornbrennerei. 2. Bestimmung der niederen Alkohole und Ester in Korndestillaten mittels Gaschromatographie.)

Die Lebensmittel Industrie, 20, 219, 1973.

A szerzők rövid összefoglalást adnak a könnyen illó fermentációs termékek gázkromatográfiás meghatározására.

ragyadjak a keveses vegyületek fizikai és fizikai-kémiai dúsítását, és olyan eljárást ismertettek, amely 23 észter vagy $C_1 - C_8$ lánchosszúságú alkohol mennyiségi meghatározását teszi lehetővé. A szétválasztást direkt injektálással végezték, 3 m-es kolonnát, 10%-os trietanolamint és porolit hordozót használtak, 90 °C-on. Bemutatják a részletes kromatogramokat is.

Szabó A. (Győr)

SEYFARTH, W., és WESENBERG, J.:

Technológiai rektifikációs problémák vizsgálata a gabonapárlókban. 3. A nyers gabonapárlat kezdeti alkohol-koncentrációjának jelentősége a rektifikáció folyamán

(Untersuchung technologischer Rektifikationsprobleme in der Kornbrennerei. 3. Zur Bedeutung der Äthanolaustragskonzentration des Kornrauhbrandes für die Rektifikation.)

Die Lebensmittel Industrie, 20, 266, 1973.

A szerzők elsősorban az azeotrópos desztillációval, ezen belül a kezdeti alkoholkoncentrációnak a desztillációra gyakorolt hatásával foglalkoznak. A különböző aromakomponensek (ecetsavas etilészter, propanol-1, propanol-2, 2-metilpropanol-1, butanol-1, ecetsavas i-amilészter, 3-metil-butanol-1, ecetsavas n-amilészter, pentanol-1) elgőzölögtetési tényezőinek az alkohol-

koncentraciótól való függését grafikusán adják meg. A kísérletek alapján a rektifikációhoz 65 tf%-os etanol-tartamú nyers gabonapárlatot javasolnak. Ez a töménység a jelentős energetikai megtakarítás mellett mintegy 40 tf%-os, finom aromájú, könnyen illó terméket eredményez. Táblázatosan összefoglalják a különböző alkoholtartalmú (35–70 tf%) minták érzékszervi analízisének eredményét.

Szabó A. (Győr)

WOLF, J. és RAEUBER, H.-J.:

Az AP 4/1 penetrométer alkalmazása gélszerű élelmiszerek konzisztenciájának vizsgálatára

(Verwendung des Penetrometers AP 4/1 mit Schreibvorrichtung zur Konsistenzbeurteilung von gelartigen Lebensmitteln.)

Die Lebensmittel Industrie, 20, 255, 1973.

A gélszerű élelmiszerek (pl. sajtok, kolbászok, zselatin) konzisztenciájának mérésére a Wolodkewitsch-féle konzisztencia-vizsgáló készülékkel mért adatokat összehasonlították az AP 4/1 penetrométerrel nyert eredményekkel. Azt a következtetést vonták le, hogy a penetrométer a behatolási ellenállás és a konzisztencia között fennálló korreláció miatt jól használható a kocsonyás anyagok konzisztenciájának meghatározására.

Bende E. (Győr)

VEGYES

VLAD A. VLAD ALEXANDRINA.:

Bacillus cereus által okozott ételmérgezés*(Intoxicatia alimentara pe Bacilul cereus.)*

Microbiologia (Buc.) 17, 531, 1972.

A szerzők *Bacillus cereus* által okozott tömeges ételmérgezést ismertettek, amelyet egy diákotthonban észleltek. A diákotthon lakóinak 81,2%-a 8–11 órával tej fogyasztása után enyhe tünetek közepette megbetegedett. A betegség tünetei gyakori hányás, hasi széklet és hányinger voltak, a megbetegedettek közérzete jó volt, lázat és fejfájást egy alkalommal sem figyeltek meg. A betegség, pontosabban a hasmenés 5–10 óráig tartott, ameddig a fertőzött étel a tápcsatornából kiürült. Gyógykezelésre nem volt szükség és nem is vettek orvosi beavatkozást igénybe.

Az elvégzett bakteriológiai vizsgálatok során a kórokozó *B. cereus* a tejből, az üstből, amiben felforralták a tejet és a megbetegedettek székletéből nagy mennyiségben kitenyésztett; más feltétlen, vagy feltételes kórokozó nem volt kimutatható.

Végezetül a szerzők néhány irodalmi adatot (magyart is) ismertettek.

Nikodemusz I. (Budapest)

AHUNDOV, F. G.:

Ásványi műtrágyák hatása a karfiol minőségére Azerbajdzsánban*(Vlijanyije doz mineralnih udobrenij na kacsesztvo cvetnoj kapusztii b uszlovijah Azerbajdzsana.)*

Konzervnaja i Ovoscsezusilnaja Promislennoosztjy 1973, 7. sz. 26.

Szerző kísérleti eredményeket közölnek arról, milyen hatással vannak a műtrágyaadagok a karfiol minőségére, rövid távú eltarthatóságára és a konzerválásnál mutatott állóképességére. Vizsgálták még a karfiol kémiai összetételének változását a tárolás és szállítási mód függvényében. Megállapították a legmegfelelőbb műtrágyaadagokat, melyek Azerbajdzsán fő zöldségtermesztő zónáiban alkalmazhatók.

Varga Zs. (Kalocsa)

AHUNDOV F. G., HANMAMEDOV A. J.:

Műtrágyák hatása a paradicsom minőségére és eltarthatóságára*(Vlijanyije mineralnih udobrenij na kacsesztvo i szohranyajajemosztjy tomatov.)*

Konzervnaja i Ovoscsezusilnaja Promislennoosztjy 1973, 8. sz. 32.

Szerzők tanulmányozták a műtrágyák hatását a paradicsom minőségére, kémiai összetételére és eltarthatóságára eltérő talaj- és éghajlati zónákban. Azerbajdzsán területén. Megállapították, hogy a talaj- és klimatikus viszonyoktól függően a paradicsomnak legmegfelelőbb műtrágya adag az Apseron körzetében levő kéntartalmú talajnál $N_{90}P_{120}K_{60}$, a Kuba–Hacs-masszki erdő-sétes talajnál pedig $N_{90}P_{150}K_{60}$.

Varga Zs. (Kalocsa)

Boldog Új évet!

С НОВЫМ ГОДОМ!

Glückliches Neujahr!

Happy New Year!

Bonne Année!

Budapest 1974.

Élelmiszervizsgálati Közlemények
szerkesztősége