

## IX. Élelmiszeripari Tudományos Ülésszak

(Budapest, 1973. november 21 – 22.)

A Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület rendezésében került sorra a IX. Élelmiszeripari Tudományos Ülésszak az „Élelmiszerellenőrzés-minőségvédelem” témakörben. A rendezésben résztvett a fennállásának 100. évfordulóját ünneplő Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet (FÉVI) is.

A megrendezésre került Tudományos Ülésszak napjaink egyik jelentős témájával a minőségellenőrzés és minőségvédelem kérdésével foglalkozott. A nagyszámú szakember előtt elhangzott előadásokból, korreferátumokból világos kép rajzolódott ki az érintett terület jelenlegi állásáról és meghatározta az elkövetkező évek tennivalóit.

A bevezető előadást *Kovács Imre*, a Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium főosztályvezetője tartotta „Minőségellenőrzés és minőségvédelem fontossága” címmel. Ezt követően *Vajda Ödön* a FÉVI igazgatója számolt be a 100 éves fennállását ünneplő Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet történetéről, életéről, munkásságáról.

Az Ülésszak további részében három témacsoportra bontva folytatódott a tanácskozások. Minden témacsoportban vitaindító összefoglaló előadás hangzott el, amelyeket sokoldalú korreferátumok egészítettek ki.

Az első témacsoport a minőségellenőrzés kérdéseivel foglalkozott és az összefoglaló előadást *Kovács József* a Központi Élelmiszerellenőrzési és Vegyvizsgáló Intézet igazgatója tartotta „Élelmiszerellenőrzés mint a minőségvédelem eszköze” címmel. Előadásában a megfelelő színvonalú élelmiszer ellátás kérdéseit és jelenlegi állását tárta fel. Ismertette a minőségellenőrző szervezet célkitűzéseit és további feladatait.

A kapcsolódó korreferátumok sorában *Ács Pál* a szombathelyi MÉVI igazgatója az élelmiszeri ellenőrzések során tapasztalt objektív minősítési, vizsgálati problémáit összegezte.

*Lugosi Lajos* az Állami Kereskedelmi Felügyelőség vezetője a kereskedelemben folyó minőségvédelmi élelmiszerellenőrzés körülményeit, tapasztalatait ismertette.

*Verhás Jenő* a KERMI igazgatóhelyettese az élelmiszereket szennyező vegyi és egyéb anyagok vizsgálatának jelentőségéről, azok egészségügyi kihatásairól számolt be. Felhívta a figyelmet a különböző területeken működő ellenőrző szervek együttműködésének fontosságára és a vizsgálati módszerek egységesítésének szükségességére.

*Berezvai Ferenc* főállatorvos a közfogyasztásra szánt élelmiszerekkel szemben támasztott egészségügyi problémákat taglalt.

Az élelmiszerek aromájának és vizsgálatának szerepére a minőségfejlesztésben mutatott rá hozzászólásában *Kevei Jánosné* a KÉKI tudományos osztályvezetője.

A minőségellenőrzés, mint a minőségvédelem eszköze az állami tejiparban címmel *Uzonyi Györgyné* főosztályvezető helyettes tartott referátumot.

A második témacsoportban *László Radomir* a BME Biokémiai és Élelmiszer-technológiai Tanszék tanszékvezető egyetemi tanára a „Korszerű élelmiszer-vizsgáló módszerek” címmel tartott bevezető, vitaindító előadást. Rámutatott, hogy a korszerű élelmiszergazdaság milyen követelményeket támaszt a minőségvizsgálatot végző intézményekkel, szakemberekkel szemben. Az élelmiszer-analítika fejlődésének négy jellemző, fontos vonására mutatott rá:

- a finomabb kémiai összetétel egyre részletesebb vizsgálatára
- a mikromódszerek széles körű alkalmazására
- a műszeres és részben az automatizálás fokozatos térhódítására
- gyors speciális vizsgálati módszerek kidolgozására.

Az előadást követő korreferátumok során *Almási Elemér* a Kertészeti Egyetem tanszékvezető tanára az élelmiszerek színméréséről, annak jelentőségéről, tartott ismertetést.

*Rajky Antalné* a FÉVI osztályvezetője átfogó elemzést adott az élelmiszer-analitikában hasznosítható kromatográfiás vizsgálati módszerekről.

Az automatizált analitikai műszerek jelentőségével *Horváth György* a kecskemeti MÉVI igazgatója foglalkozott.

*Gábor Miklósné* a Szegedi Élelmiszeripari Főiskola tanszékvezető tanára a gyors analitikai eljárások jelentőségét ismertette.

Az élelmiszerek hatóanyagtartalma, mint korszerű minőségi jellemző című korreferátumot tartott *Berndorfer Alfrédné* a BME docense.

*Harkay Tamásné* tudományos osztályvezető (KOPIKI) a nyersanyag és késztermék minőségellenőrzése a konzerviparban korszerű élelmiszer-vizsgáló módszerekkel témával tartott ismertetést.

*Bartuzsné Kovács Olga* laboratóriumvezető ismertette a gyorsfagyasztott élelmiszerek laboratóriumi vizsgálatainak a helyzetét, fejlődésének tendenciáit. Külön kiemelte a hűtőiparban nagy jelentőségű mikrobiológiai vizsgálatok fontosságát.

A harmadik témakörben *Telegdy Kovács László* nyugalmazott egyetemi tanár összefoglalóját ismertették az élelmiszerek érzékszervi vizsgálata címmel.

Az összefoglalás kiterjedt az élelmiszerek érzékszervi vizsgálatának fontosságára, fejlődésére, az érzékszervi vizsgálatok, mint korszerű élelmiszer-analitikai módszer megvalósításának legszükségesebb kívánalmaira. Továbbá néhány kevésbé ismert, kombinációs érzékszervi vizsgálati módszer alkalmazhatóságára hívta fel a figyelmet.

A hozzászólások során *Őrsi Ferenc* egyetemi adjunktus ismertette a kombinált szenzorikus próba alkalmazása pörköltkávé minőségének, mennyiségi értékelésének lehetőségeit.

*Ravasz László* az Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek Központi Irodája igazgatóhelyettese az érzékszervi vizsgálatok gyakorlati jelentőségét taglalta hozzászólásában.

*Zukál Endre* a KÉVI osztályvezetője az érzékszervi pontbírálati rendszerek értékelése és fejlesztésük lehetőségeiről adott tájékoztatót.

Az érzékszervi vizsgálatok jelentősége az élelmiszerek aromájának kutatásában címmel adott összefoglalást *Petro Ottóné* a KÉKI tudományos osztályvezetőhelyettese.

A Tudományos Ülésszakon elhangzott előadások széles körben feltárták a minőségvédelem – minőségellenőrzés jelenlegi helyzetét, problémáit és iránymutatóan megjelölték az elvégzendő feladatokat.

NEDELKOVITS JÁNOS