

Az élelmiszeripari termékek minőség alakulása 1973. évben

SZILÁGYI JÓZSEF

Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium, Budapest

Az előállított termékek minőség alakulásának elemzése alapján megállapítható, hogy az élelmiszeripar gazdaság termelés- és műszaki fejlesztésével összehangolt minőségvédelmi intézkedések, a közgazdasági szabályzókkal együtt azt eredményezték, hogy 1963. óta az első olyan évről adható tájékoztatás, amikor nemcsak a feldolgozó ágazat egészére, hanem iparáganként külön-külön is jellemző volt a minőségváltozás pozitív tendenciája.

A hatósági és ipari ellenőrző szervek jelentései azt tükrözik, hogy az élelmiszerek minősége a bázisévhez viszonyítva 1973-ban országosan 2,6 százalékkal javult.

Az élelmiszerek minőségi szintje termelő szektoronként

Termelőhely	1972		1973		Változás
	Mintasz.	Kif. %	Mintasz.	Kif. %	
Minisztériumi ipar	42 736	11,9	45 566	9,2	- 2,7
Tanácsi ipar.....	8 689	20,8	9 284	19,3	- 1,5
Mezőgazdasági ipar	4 421	30,4	4 566	25,1	- 5,3
Magánipar	916	18,5	1 197	24,3	+ 5,8

A minőségváltozás súlyozott indexe: - 2,6

Az iparágak minőségváltozás szerinti értékelését a termékek kifogásolási százalékaik relatív változásával, valamint a kifogásolási százalékok abszolút értékének elemzésével adom meg.

Ennek figyelembevételével – a melléklet számszerű adatok felhasználásával – az iparágak a minőség alakulása alapján három csoportba sorolhatók:

- I. Iparágak, ahol az abszolút kifogásolási százalék kisebb mint 5%, vagy a kifogásolás relatív csökkenése nagyobb mint 20%; –
cukor-, növényolaj- és szeszipar.
- II. Iparágak, ahol az abszolút kifogásolási százalék 5 – 10% között van és (vagy) a relatív csökkenés nagyobb mint 20%; –
baromfi-, édes-, gabona-, hűtő-, sör- és tejipar

- III. Iparágak, ahol az abszolút kifogásolási százalék 10%-nál nagyobb és a relatív változás kevesebb mint 20%; –
bor-, dohány-, hús- és konzervipar.

Minőségi szintek 1973-ban a minisztériumi iparban

Ipar	1972		1973		Változás %
	Minta- szám	Kifogásolás %	Minta- szám	Kifogásolás %	
Cukor	1438	10,9	1495	4,9	- 6,0
Növényolaj	1106	5,0	1168	4,0	- 1,0
Szesz	3450	5,5	4737	2,7	- 2,8
Baromfi	2733	17,1	2438	10,0	- 7,1
Édes	3364	14,3	3877	9,7	- 4,6
Gabona.....	2676	11,4	2892	8,7	- 2,7
Hűtő	3030	8,8	3028	9,0	+ 0,2
Sőr	2387	12,3	2558	8,8	- 3,5
Tej	8385	8,7	9038	6,5	- 2,2
Bor	695	19,4	709	16,5	- 2,9
Dohány	2285	18,5	1655	21,1	+ 2,6
Hús	6004	15,3	6820	13,3	- 2,0
Konzerv	5183	12,4	5151	12,4	0

Minisztériumi ipar

I.

CUKORIPAR

A cukoripari termékek minősége jó.

A nyersanyaghelyzet alakulását ugyan kedvezőtlenül befolyásolta a száraz időjárás (rosszul fejlett répa), a gépi szedésben való járatlanság (répasérülés), amelyek a késztermék minőségére is hatottak. A feldolgozási nehézségeket részben ellensúlyozta a kő- és gázfogyó kapacitás növelése, a langyos előderítés, automata centrifugák beépítése, ami a finomítványok minőségénél éreztette hatását. A csomagolás fejlesztése – a felhasznált csomagolóanyagok gyenge minősége miatt – nem kielégítő.

A minőségbiztosítás érdekében tovább kell fejleszteni a korszerű préselési és csomagolási eljárásokat és a létszítási technológiákat. A hűtési rendszerek átalakítása is szükséges a morkacukor törmelékességének csökkentése végett, s intézkedéseket kell tenni a nyersanyag-minőség romlásának megakadályozására.

NÖVÉNYOLAJIPAR

A növényolajiparban 1973. év során is minőségjavulás állapítható meg. Változatlanul kifogástalan a napraforgó étolaj minősége, az egyéb termékeknel (repece-étolaj, Liga és Vénusz margarin) csak esetenkénti izhibát, nagyobb víztartalmat, ill. csomagolási hiányosságot állapítottak meg a hatósági intézetek. A Rama margarin minőségi hiányosságait a II. félévre megszüntették.

Hazai olajmagtermésből csökkenő importtal is jó volt a nyersanyag ellátás. Nehézséget okozott azonban az import nyersanyagok rapszódikus szállítása és a csomagolóanyagok ingadozó minősége.

Növelték a mosószerek választékát, megszigorították a gyártásközi ellenőrzést; az iparági laboratórium kutató intézethez csatolása fokozta az ellenőrzés hatékonyságát.

A minőség szabályozása érdekében fejleszteni kell a hidegszívó és palackozó vonalat, s a repceolaj izhibáinak megszüntetésére az őrlő kapacitást és a fogyasztói igényekkel összhangban bővíteni kell az olcsóbb választékok gyártókapacitását.

SZESZIPAR

A szeszipari termékek minősége 1973-ban kifogástalan. Csökkent a térfogat-hiányból, összetételi hibából és elégtelen jelölésből eredő hiányosság, azonban az üledékesség, a zavarosság, a nyers íz és a színhiba – kisebb mértékben – ez év során is tapasztalható volt.

A mennyiségileg és minőségileg jobb nyersanyagellátás, valamint a palackozásra és az élesztő gyártás fejlesztésére tett intézkedések kedvezően befolyásolták a minőség alakulását.

Új termékeket (csemege ételectet, omnia kávélikőr, azurszilva) hoztak forgalomba és az italok érzékszervi tulajdonságainak javítására bővült az érlelő és tárolótér. Az üzemi laboratóriumok korszerűsítésével hatékonyabb lett a minőségellenőrzés, ehhez járult a minőségi feltételekhez kötött premizálási rendszer alkalmazása.

Bővíteni kell az érlelő-, tároló- valamint szűrő és palackmosó kapacitást, korszerűsíteni a nyersanyag és vizelezőkészítést, a címkézést és gondoskodni kell az üzemi laboratóriumok továbbfejlesztéséről is, valamint a tégőzár megjavításáról.

II.

BAROMFIIPAR

Az ipari és hatósági minőségellenőrzés szerint a minőségi színvonal összességében jó. Javult a tojás, a csirkeaprólék, változatlanul jó az előhűtött és fagyasztott csirke minősége, de az intézetek esetenként szennyezet felületű, elégtelenül kopasztott és gondatlanul zsigerelt termékeket kifogásoltak.

A minőségileg kedvező, olykor azonban ingadozó mennyiségű baromfi (pl. a nagymérvű pulyka elhullás) termelési problémákat okozott. Folyamatosan jó volt az import csomagolóanyag ellátás.

Jobb kivérzést biztosított a folyadékos, elektromos kábitás és javította a minőséget a több üzemben felújított hűtő és fagyasztó berendezés, de hatékonynak bizonyult a minőségellenőrzésben dolgozók létszámának és szakképzettségének növelése, a minőségi bérezzsel és premizálással kapcsolatos intézkedés is.

A minőség továbbfejlesztése érdekében általánosan be kell vezetni a folyadékos-elektromos kábitást, tovább kell növelni a fagyasztó-, hűtő-tároló és szállítókapacitást.

ÉDESIPAR

Az édesipari termékek közül javult a kekszek, töltött ostya és a pörkölt kávé, változatlan a csokoládé, kakaópor, nugát és kávészerek, romlott a kemény-cukorkák minősége, csökkent a hiányosság a súly- és jelölés tekintetében.

Romlott az import nyersanyagok minősége és a nyersanyagellátás is ingadozó volt. A szűkös fejlesztési források ellenére 29 termék csomagolását korszerűsítették, 32 új választékot hoztak forgalomba, megszüntették 75 elavult termék gyártását. Központi és helyi intézkedések következtében hatékonyabb lett a belső ellenőrzés, és intenzívebb volt az ipar szabványosító tevékenysége.

A szállító és tároló kapacitás és műszaki állapota általában nem kielégítő, ennek javítására a szükséges intézkedéseket meg kell tenni.

GABONAIPAR

A gabonafeldolgozó iparban a kedvező időjárás és az alkalmazott agro-technika, valamint a betakarítás jól szervezett és veszteségmentes végrehajtása lényegében biztosította a malomüzemek jó minőségű nyersanyaggal történő ellátását és ezáltal a szabvány minőségű liszt előállítását.

Javult a liszt és jó volt a rizs minősége.

Jelentősen bővítették a gabonátárolók kapacitását, de nagyobb termésmennyiséget ez év során is csak szükség tárolókban – esetenként szabad téren – tudták elhelyezni, ezért az eddiginél is nagyobb ütemben kell a raktári beruházásokat előirányozni.

HŰTŐIPAR

A gyorsfagyasztott termékek – korábbi években kialakult – jó minőségét 1973-ban is megtermelték. A gesztenyepüré minősége volt kifogásolható és a termékek gyártási idejének közérthető feltüntetése, ezenkívül a hűtőszállítás hiánya rontotta ez évben is a késztermék minőségét.

A nyersanyag beszerzésének szelektálásának és minősítésének megoldásával a termékek minőségét – néhány zöldségféle (zöldborsó, karfiol, paprika) kedvezőtlen természeti körülményei ellenére – biztosították.

A lakosság olcsó és kiváló tápértékű áruval való ellátása érdekében növelték az ún. hidegtechnológiával gyártható gyorsfagyasztott termékek számát és korszerűsítették a fogyasztói csomagolást is tetszetős, többszínnyomású fóliák alkalmazásával.

SŐRIPAR

Az élelmiszerellenőrző intézetek szerint a söröknél – a mérsékelt javulás ellenére – továbbra is észlelhető volt a nem megfelelő tartósság, a szénsavhiány és általában a „nempasztörözött” jelzés hiánya.

A nyersanyag mennyisége megfelelő, minősége – pl. az árpa csírázóképeségének csökkenése és fehérjetartalmának növekedése miatt – problematikus volt. Indokolt az objektív minősítésen alapuló sörárpa átvétel bevezetése.

Új címkézőgépek üzembehelyezésével javult a jelölési, tankautók és műanyagtartályos teherkocsi beállításával a szállítás; a mikrobiológiai és üzem-higiéniai ellenőrzés elősegítette a jobb minőség elérését.

TEJIPAR

Az ipar termékeinek minősége az elmúlt év során is kielégítő volt. Javult a tej, tejföl és a vaj, változatlan a félzsíros tehéntúró, a kemény és félkemény sajtok, romlott az ömlesztett sajtok minősége. 14%-kal nőtt a feldolgozott anyag mennyisége.

A minőségi szint javulását és az igények jobb kielégítését elősegítette korszerű új üzemek létesítése, rekonstrukciók és számos üzemben a technológia korszerűsítése.

Megszűnt a tej palackozása, általánossá vált a folyékony termékek eldobható csomagolása.

Kiemelkedően jó a minőségellenőrzés és tervszerű a szabványosítás. A minőség biztosítása érdekében szükséges a félkésztermékek termelésének – a piaci igényekhez jobban igazodó – megszervezése a termelési higiénia szigorítása, valamint a szállítóeszközök korszerűsítésének és kapacitás-növelésének gyorsabb ütemezése.

III.

BORGAZDASÁG

Az állami boriparban a termékek kifogásolási százaléka – a kismértékű javulás ellenére – még mindig nagy. Borkezelési, szállítási és elosztási, valamint a nem kielégítő belső ellenőrzési problémákra vezethetők vissza az üledékességet, összetételi hiányosságokat és térfogat ingadozást tanúsító intézeti megállapítások.

Az 1973. évi minőségjavulás összefüggésben van a termelt és felvásárolt szőlő mennyiségével és minőségével, valamint a gyártásfejlesztéssel (pl. a redukív borkezelési technológia, szabályozott hőmérsékletű vörösbor erjesztés bevezetése).

A fejlettebb borászati technológiák (szelektív derítés, hideg-meleg kezelés) bevezetési ütemének fokozása és a belső ellenőrzés fejlesztése szükséges a minőség javítására.

DOHÁNYIPAR

A termékek minősége – az előző évekhez viszonyítva – lényegében változatlan. Javult a fogyasztási dohányok, változatlan a filter nélküli cigaretták és szivarok, romlott a filteres cigaretta minősége.

A termékek összetételi jellemzőinek stabilitása végett a technológiailag indokolt nyersanyagkészletek változatlanul alacsonyak. Javult az előkészítő üzemszámok munkája (pl. kocsányfeldolgozás) azonban a fejlesztés üteme a szükségesnél lassúbb, így az alapanyagtermelési feltételek javítása sem érezhető hatását. A minőség javítása érdekében fokozni kell az előkészítő üzemek korszerűsítését, a selejtkidobógépek beállítását, szélesebb körben kell alkalmazni a minőségi bérézést és emelni kell a belső ellenőrzés színvonalát.

HÚSIPAR

A húsipari termékek minősége összeségében változatlan volt. Jelentősen javult a sertéssír, a szalonnafélék és a pácolt füstölt főtt készítmények, kifogástalan a szalámi, ingadozott a felvágottak minősége. Emelkedett a kifogások száma a vörösárúnál, hurkánál és kenőárúnál.

Jól szervezett intézkedésekkel (ideértve az importot és felvásárlást is) áthidalták a száj- és körömfájás okozta nehézségeket.

A minőség javulást segítette a gyártásfejlesztés (pl. Alfa-Laval zsirolvasztó, Tumbleres pácolás), továbbá a minőségellenőrző laboratóriumok fejlesztése. A fogyasztói igények választékosabb kielégítésére tejfehérjével kombinált terméket is hoztak forgalomba. Megkezdték a fogyasztói csomagolás alkalmazását.

Növelni kell a hűtött-tér és tárolókapacitást, új cél karosszériás gépjárművek beszerzésével javítani és gyorsítani kell a szállítást, fokozni kell az üzemben az automatizálást és a műszerezettséget, valamint ki kell dolgozni a minőségi bérezés hatékony rendszerét.

KONZERVIPAR

A termékek minősége lényegében változatlan. Romlott a főzelékkonzerv, az aprított hűskészítmény, javult a befőtt, a gyümölcsle, a szörp, a húsos ételkonzerv és a halkonzerv, változatlanul jó a gyümölcsíz, a dzsem, a savanyúság és a száraztészta minősége.

A legfontosabb nyersanyagok átvételére alkalmazott objektív minősítési rendszer alkalmazása eredményes volt.

A gyártás és gyártmányfejlesztés során a minőséget céltudatosan befolyásoló intézkedéseket (pl. aprított hűskonzervtöltés, mélyhűzött litografált fémdoboz gyártás) tettek, így számos késztermék minősége javult.

A minőség további javítása érdekében erősíteni kell az ipari ellenőrzést, a korszerű táplálkozási igényekkel összhangban fokozni kell a gyártmányfejlesztést, ugyanakkor fel kell számolni a főzelék konzervek gyártási- és az aprított hűskészítmények összetételi hibáit.

Tanácsi ipar

A tanácsi iparok tevékenységi köréből a sütőiparnak és az üdítőital gyártásának van alapvető fontossága az élelmiszertermelés és ellátás szempontjából. E szektorban előállított élelmiszerek minősége 1973. évhez viszonyítva javuló irányzatú.

A *sütőipari termékeknél* azokban az üzemekben, amelyekben jelentős műszaki fejlesztést hajtottak végre – új kenyérgyár (Ercsi), korszerű kemencék (Dunaújváros, Szombathely, Győr), intenzív dagasztó és kifli-zsemle-gyártó gépek üzembehelyezése – a minőség javult, más üzemekben a berendezések avulása következtében romlott (Karcag, Esztergom, Somogy megye területén).

Javult a kenyerek érzékszervi és összetételi tulajdonsága, továbbra is gyakori azonban a súlyhiány, a címkézetlen kenyér, valamint a kis térfogatú zsír- és súlyhiányos sütőipari fehértermék.

Az *üdítőitalipari termékek* minősége a hatósági élelmiszerellenőrzés vizsgálati alapján változatlanak tekinthető.

Az elmúlt évben a gyártás technikai és technológiai színvonala stagnál, bár néhány üzemben korszerű zárciklusú technológiát vezettek be. Több esetben a rossz gyártási feltételek miatt a termelést le kellett állítani.

Az intézetek tapasztalatai szerint továbbra is gyakori hiba az üledékesség, a szárazanyagtartalom-hiány és az elégtelen palack-mosás, viszont csökkentek a jelölési hiányosságok.

A technológia fejlesztésével, a gyártás automatizálásával és műszerezettségével, a korszerű szállítóeszközök számának növelésével, a szakember-állomány további javításával, a laboratóriumi ellenőrzés szigorításával és a kereskedelmi szakszerű tárolás és kezelés feltételeinek a biztosításával kell a sütőipari és üdítőitalipari termékek minőségi színvonalát emelni.

Mezőgazdasági ipar

A hatósági élelmiszerellenőrzés vizsgálati alapján megállapítható, hogy a minőségi színvonal az előző évhez viszonyított kis mértékű javulás ellenére

össességében *változatlannak* tekinthető. Az előállított termékek minősége nagyon változó és előállító helyenként azonos termékcsoportonként is nagyon eltérő színvonalú.

A mezőgazdasági szektoron belül kis mértékben javult a tartósító ipari, borgazdasági, a tejipari; változatlan a húsipari és romlott a szeszipari termékek minősége.

A mezőgazdasági termelő szektor élelmiszerfeldolgozó tevékenysége és fejlesztése, a helyi előállítási igények kielégítése, illetve a hiánypótló termékek előállításával, egyre nagyobb jelentőségű, ezért különösen fontos a minőség javítása érdekében a szükséges intézkedéseket megtenni. Az élelmiszergazdaság érdeke, hogy a mezőgazdasági üzemek feldolgozó tevékenysége erősödjék, s hozzájáruljon a piac szabályozó szerepének érvényesítéséhez, az állami ipar monopol-helyzetének visszaszorításához, valamint a termelőszövetkezetek jövedelmi differenciálódásának mérsékléséhez, a lakosság foglalkoztatottságának megoldásához.

A minőség további javulásának feltétele a termelés műszaki színvonalának fejlesztése, a szakember-állomány növelése és a belső technológiai ellenőrzés megszervezése. A minőségbiztosítás szempontjából előnyös lenne minisztériumi szaktanácsadást és szakmai továbbképzést rendszeresíteni

SCHELENZ, R. és DIEHL, J. F.:
Higany az élelmiszerekben

(*Quecksilber in Lebensmitteln*)
Z.U.L. 153, 1973.

Szerzők négy férfi napi élelmiszer adagjában meghatározták egy héten át a naponta felvett higany mennyiségét. (57, 70, 21, 192 µg.)

Másik három kísérleti személy jelentősen több halat és gombatartalmú élelmiszert fogyasztott.

Ezek alapján a WHO, illetve a FAO megállapította az „elfogadható heti dózist”. 300 µg összes Hg-ban, amelyet egy fő egy héten át az összes élelmiszerekkel felvehet.

Kiss Gy. (Debrecen)

SCHUR F., PFENNIGER H. és
NARZISSL.::

A malto-szaharidok analitikájához

(*Zur Analytik der Malto-Saccharide*)

Mitt. Lebensmitt. Hyg. 64, 115, 1973.

A malto-szaharidok analitikájában alkalmazott módszerek beható vizsgálatánál megállapították, hogy a cukrokat legjobban gázkromatográfiával, előzetes szilánózás után lehet meghatározni.

Az oligoszaharidok meghatározására egy újonnan kifejlesztett kromatográfiai eljárás, vékonyréteg-készplasztikkal jönnek bizonyult. Ezzel a szénhidrátokat polimerekig, maximálisan 13 glukóz egységig 2 óra alatt lehet lebontani. Ugyanezzel a módszerrel, a futtató anyag variációjával még lehet a cukrokat tovább frakcionálni. Mind

a gáz-, mind a vékonyrétegekromatográfiai analízisről részletes leírást közöltek a szerzők.

Varga E. (Kaposvár)

VAN GRIMBERGEN H., VAN DE
VOORDE H.:

Műanyagok a szilárd házi szemétben
(*Kunststoffe im soliden Hausmist*)

Zbl. Bakter. I. Orig. 157, 356, 1973.

A szerzők Luevenben 1972 júniusában 20 műanyagzacskó szemétyűjtőt vizsgáltak meg különböző lakóhelyeken és különböző szociális összetételű negyedekben. Megállapították, hogy személyenként naponta 0,94 kg szemét termelődik 0,176 kg/l fajsúllyal. A szemét mintegy 4,98%-a műanyag, ebből 1,42% Pvc, 2,23% polyetilén és polypropylén, 0,28% polystirol, 0,09% celuló-z-polimér, 0,18% gumi, 0,78% textília, 0,26% polyacrylnitril, 0,17% polyamid, 0,35% polyethylen-terephthalat. A városon belül a házi hulladék az egyes foglalkozási ágak és szociális rétegek között lényeges különbséget nem mutatott. Érdekes volt megfigyelni, hogy a tanulók negyedeke hulladéka kevesebb volt a többinél s annak a fajsúlya 0,124 kg/l volt. Ennek 4,64%-a volt műanyag (2,84% polyetilén-polypropylén, 1,09%-a Pvc volt.)

A műanyag mennyisége a házi szemétben egyre inkább emelkedik s komoly nehézséget jelent, annál is inkább, mert az égetésük nem megoldás és nincs megengedve. A szerzők javasolják, hogy a műanyag hulladékokat még kidobás előtt a lehetőség szerint aprózzák fel.

Nikodemusz I. (Budapest)