

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

GYAKORLATBÓL A GYAKORLATNAK...

Folyóiratunk a fenti cím alatt új rovattal bővül.

Ezen rovat ismertetni fogja az egyes élelmiszeriparágak szerint azon szempontokat, melyek az egyes cikkek vizsgálata alkalmával felmerültek, az új gyártmányokat, felhívja az ipar és kereskedelem figyelmét a hibákra, melyeknek kiküszöbölése elősegíti a minőségjavítás kérdését stb.

Előzetes észrevételeket fog tenni az idényszerű cikkek gyártásával, minőségével és rendszetével kapcsolatban is, hogy ezzel segítőtársává váljon olvasóinknak, kik a kutató jellegű tudományos cikkek mellett a minőségvizsgáló intézetek műszaki, analitikai és élelmiszerrendészeti tapasztalatait a gyakorlat és a fogyasztóközönség szempontjából hasznosítani tudják.

A szerkesztő bizottság

★

SÖR- ÉS UDÍTÓITAL IPAR

Sör

A fogyasztás nagymérvű emelkedése miatt a palackozott kommersz söröket (0,45-ös világos, 1,5-es „családi” és 0,45-ös barna) a budapesti gyárak sem pasztörözik, s így ezeket csak megfelelő hőmérsékleten (pl. hűtőszekrényben) történő tárolás esetén lehet a romlási veszély nélkül eltartani. Az elárusítóhelyekre (Italboltok, Közért üzletek) érkező tételeket tehát azonnal ki kell árusítani. Ezen áruk tartóssága az MSZ 8761 Sör-szabvány szerint ugyanis 8 nap, a pasztörözött sörök (pl. „Extra Maláta”, „Délibáb”, „Kinizsi”) 40 napos tartósságával szemben.

A palackozó üzemek figyelmét felhívjuk a kereskedelmi forgalomból visszakerülő („returpalackok”) gondosabb mosására. A fogyasztóközönség ugyanis a kiürült söröspalackot sokszor — igen helytelenül — más fogyasztási vagy egyéb cikkek (pl. tej, étolaj, benzin, petróleum) tárolására használja fel, s így a palack nehezen kimosható szennyeződéseket és kellemetlen idegen szagot (avas, dohos, ásványolajszag stb.) vehet fel. Köztudomású, hogy palackozó üzemeink előzattásra jelenleg még nincsenek berendezkedve, s így a szódás vízzel történő mosás esetleg nem elégséges a palackok tisztítására. Ugyancsak különös gondot kell fordítani a mosókefék minőségére, azok rendszeres ellenőrzésére és cserélésére. A keféből ugyanis szőr, fadarabok stb. kerülhetnek a palackba, s így annak tartalmát szennyezhetik. A tökéletlen mosásnak tudható be, hogy az utóbbi időben (főként a „családi sör”-nél) a lezárt palackokban lebegő szennye-

zéseket, üledéket és egyéb tisztatlanságokat találtunk. Ezen jelenségek részben a lámpázásnál mutatkozó gondatlanságra utalnak, részben azonban az előbb említett előáztatás hiányának tudhatók be. A palackok alján levő vájatba a sör, tej, vagy egyéb idegen anyag beszárad, az egyszerű szódás mosás és a kefe nem távolítja el, a lámpázásnál a vékony réteget nem lehet észrevenni, ugyanis az csak bizonyos idő eltelte után ázik fel, s a sört szennyezi, mint a fenti esetben a centrifugált szennyezések mikroszkópos vizsgálata azt igazolta is. Főként az 1,5-es „Családi” és a 0,35-ös Nektár söröknél tapasztalható ez a jelenség; így célszerű a raktáraknál és az elárusítóhelyeken történő átvételnél szűrőpróbaszerűen egyes palackok tisztaságáról lámpázással (átvilágítással) meggyőződni.

Az utóbbi időben nagy mennyiségben került a belföldi („városi”) fogyasztásra 12°-os és 18°-os világos pilseni típusú exportsör („St. Stephan”, „Pilsen Type”, „Duna Beer Type Pilsen”, „Rocky Cellar”, „Zsiráf” stb.) elnevezéssel. Ezen áru igen jól eltartható, minősége ellen kifogás nem merült fel.

Forgalomba került a legutóbbi időben 12°-os és 18°-os cseh importsör is „Pilsner Urquelle” és „Senator” elnevezéssel.

(K. J.)

Üdítőitalok

A nagy sörfogyasztás mellett egyre jobban emelkedik az alkoholmentes üdítőitalok fogyasztása is.

A palackozott árut (MSZ 20609) Budapesten a Fővárosi Ásvány- és Szikvízüzem (Bambi) és a Kőbányai Sör és Malátagyár gyártott. A Kőbányai Sörgyár üdítőital üzemét a legutóbbi időben átvette a Fővárosi Ásvány- és Szikvízüzem. A Margitszigeten levő üzem továbbra is az ún. kengyelzárás palackokat hozza forgalomba (narancsízű Bambi). A kőbányai telep új kiszerezésben hozza forgalomba készítményeit a „málnagyöngyét”, „meggyöngyét” és „citromízű gyöngyét”. Az új üvegek 250 ml-es fehér palackok, koronadugó lezárással. A palackok a régi 350 ml-es („Nektár sörös”) zöld, palackokkal szemben sokkal ízlésesebbek. Megjegyezzük azonban, hogy a „citromízű gyöngye” címkeje helytelen, mert megtévesztő. A címke ugyanis citrom gyümölcsöket ábrázol, holott ezen ital működéséért. A kereskedelemnek különösen ügyelni kell a romlási veszély miatt arra, hogy ezen italoknál a gyártási időt feltüntessék a címkén. A palackozott üdítőitalok szárazanyag (cukor) tartalma 13 ref. ‰ körül mozog.

A kereskedelmi forgalomban, főként a vendéglátóiparban igen jelentős szerepet játszanak a kimért üdítőitalok. Az egyes vállalatok nyersanyagnormái azonban lényegesen különböznek a fenti palackozott áruk nyersanyagnormáitól. Mert míg a palackozott áruk az alapanyagot képező szörp (mintegy 66 ref. ‰ szárazanyagtartalommal) ötszörös hígításával készülnek, addig a vendéglátóipar kb. tízszeres hígítást engedélyez. Ezen üdítőitalok szárazanyagtartalma 8 ref. ‰ körül van. Sokszor előfordul azonban, hogy a tökéletlen mérőeszközök, vagy szándékos hamisítás következtében a kimért áru szárazanyag (cukor) tartalma csak 5–6 ref. ‰, ami igen lényeges tápértécsökkenést jelent.

Felmerült a kérdés, hogy a szénsavas üdítőitalt poralakban is forgalomba hozzanak. Ezen készítmény úgy készülne, hogy a por vízben való oldásakor a savtartalmat képező borkósavból (citromsavból) és szódabikarbonából képződjék a szénsav. Az italnak azonban feltétlen cukorral és nem egyéb édesítőszerrel (szaharin, dulcin) kell készülni. A megfelelő

zamatot és színt mesterséges anyagok (eszenciák, engedélyezett színezékanyagok) felhasználásával lehet elérni. Ezen készítmények csak megfelelő csomagolásban, a használati utasítás, a gyártási idő és az eltarthatóság határának feltüntetésével hozhatók forgalomba. (K. J.)

SZESZIPAR

Szeszesitalok

A palackozott árut (likőr, rum, pálinka) legnagyobb részben az Élelmészügyi Minisztérium Szeszipari Igazgatósága felügyelete alá tartozó gyárak (Unicin Likörgyár, Budapesti Szesz-, Élesztő- és Likörgyár, Angyalföldi Likőr- és Rumgyár és a Miskolci Likörgyár) készítik. Az utóbbi időben azonban számos egyéb vállalat is foglalkozik szeszital palackozással: részben a fenti gyártó üzemek készítményeinek, részben pedig az általuk szeszfőzdekből, vagy egyéb vállalatoktól felvásárolt gyümölcspálinkák felhasználásával, kiszerezésével (Országos Üdülőellátó Vállalat, SZÖVOSZ-hoz tartozó vállalatok stb.). Ezen vállalatoknál nagyobb gondal kell eljárni az áru minőségének (pl. alkoholtartalmának) és a csomagoló edényzetnek (palackok) ellenőrzésénél. Csak szabványos és ellenőrzött ürtartalmú palackokat szabad felhasználni. A forgalomból a töltőüzembe visszakerülő palackok között sok nem szabványos akad; tekintve, hogy a palackok töltése ún. töltési teljességre és nem automata adagolóval történik, az árutartalomban csökkenés mutatkozhat, ami a palack ürtartalomhiányának tudható be (pl. 0,2 l-es palack csak 167 ml rumot tartalmazott).

Különösen fontosnak tartanánk, ha a vidéki szeszfőzdek a gyümölcspálinkák alkoholtartalmának beállítására nagyobb gondot fordítanának. A vidéki italmérezéskbe ugyanis gyakran kerül olyan áru, melyet nem a Szeszforgalmi Vállalattól, hanem közvetlenül valamely szeszfőzdetől vásároltak. A főzde az árut hektoliterfokra adja el és nem literre. Így változó alkoholtartalmú pálinkák kerülnek kimérésre (42,0—52,0 tf. ‰), 50 tf. ‰-os áruként, mert ezen italokra megállapított árak 50 tf. ‰-os alkoholtartalmú árukra vonatkoznak. A fogyasztóközönségnek azonban nem közömbös, hogy 50 tf. ‰-os áru helyett csak pl. 45 tf. ‰-osat kap, s így a szeszfőzdek pontatlansága a fogyasztóközönség megkárosítását, visszaéléseket és az ellenőrzés megnehezítését eredményezi. (K. J.)

Ecet

Az erjedés útján előállított étkeletben (MSZ 1659 „Ételetet”) mutatkozó hiány megszüntetésére, átmeneti időre az erjedéses ecetet meghatározott arány szerint tömény ecetsavból hígított ecettel keverik. Ezen szabványon kívüli árun az MSZ 1659 „Ételetet” szabvány megjelölést alkalmazni nem szabad.

Az Ecetipari Vállalat Üllői út 60. sz. alatt levő palackozó üzemét leállította, s a palackozást a Ceglédi úti telepén végzi. A palackozott áru iránt mutatkozó nagy kereslet miatt az új üzem jelenleg még kis kapacitására való tekintettel az igényeket kielégíteni nem tudja. Ezért forgalomba hoz palackozva 20‰-os (20 g/100 ml) töménységű ecetet is, s ezzel jelentős mértékben csökkenti a palackozott árukban mutatkozó hiányt. Ezen áru címkéjén azonban **feltűnően jelezni kell** a megszokottnál (szabványos, 10‰-os) nagyobb ecetsavtartalmat. (K. J.)

ÉDESIPAR

Fagylalt

A nyári évadnak megfelelően a fogyasztóközönség igényeinek kielégítésére nagymértékben fellendült a fagylaltgyártás. A fagylaltok minőségét szabványok szabályozzák, pontosan megjelölve a minimális követelményeket. A forgalomba hozott fagylaltok előállítására igen sok esetben a szabványok figyelembevétele nélkül történt. Különösen áll ez a tejfagylaltokra, amelyek egyes fajtáinál olyan eltérések mutatkoztak, mintha a készítők nem is lettek volna tudatában annak, hogy tejfagylaltfőzéséget készítenek. Meglepő, hogy a vaníliafagylaltok általában sokkal ritkábban tértek el összetétel tekintetében az előírástól, mint pl. karamell-, csokoládé- vagy puncsfagylaltok. Még ennél is gyakoribb volt a kifogásolhatóság a tejszínes fagylaltoknál, amelyek a legtöbb esetben teljesen silány termékek voltak. A gyümölcsfagylaltok ezzel szemben csaknem mindig előírászerű összetételben kerültek a fogyasztók elé, itt azonban más baj mutatkozott. A szabvány ugyanis előírja, milyen anyagokat tartalmazhat a gyümölcsfagylalt, s egyben kimondja, hogy az előírtakon kívül más anyagot a készítéshez felhasználni nem szabad. Egyes fagylaltelőállítók ízjavítás céljából tejszínt is adagoltak hozzá, amit a viszontelárusítókna kiadott szállítólevélen is jeleztek. Ennek az lett a következménye, hogy a viszonteladó a fagylaltot tejszínesnek jelezte, ami azonban a vonatkozó szabvány szerint egészen más fogalmat ad. A készítmény természetesen kifogás alá esett, ha mint tejszínfagylalt került a közönség elé.

(L. E.)

Szaloncukor

Időszerű felhívni a figyelmet a szaloncukor helyes tárolására. A gyártás rendszerint a nyár második felében meg szokott indulni, a legyártott tételek pedig a gyári férőhelyhiány miatt a teljes stabilizálódás beállta előtt kerülnek szükségképpen a kereskedelmi raktárakba. Itt különösen a csapadékdús nyári időjárás jelent komoly veszélyt, ha nem történik kellő gondossággal a tárolás. A tárolási előírásokat minden tárolóhelyen ismerni kell és azokat a leggondosabban kell betartani, ha a két év előtti súlyos károsodások megismétlődését el akarjuk kerülni.

(L. E.)

Kávé

Az elmúlt időszakban panaszok merültek fel a pörkölt szemeskávé minőségével szemben. A kifogásolt pörkölt kávék kellemetlen szúrós, avas szagúak voltak, főzetük pedig élvezhetetlen volt. A hiba oka, hogy a kereskedelemben gyakran nem fordítanak kellő gondot a kávé tárolására, szavatossági idejét figyelmen kívül hagyják, hefekig hagyják a pörkölt kávékat a kirakatban, ahol sokszor órákon keresztül éri a napfény.

A nyerskávé jelentős mennyiségű zsiradékot tartalmaz. Ez a zsiradék a pörkölés alatt nem bomlik el. Egy része azonban a pörkölt kávészemek felületére húzódik, azt bevonja, fényessé teszi. A kávészemek felületére húzódott zsiradék bővebben érintkezik levegővel, könnyen oxidálódik, avasodik. A meleg, a napfény az avasodási folyamatot gyorsítja. Az

ilyen kávé kellemetlen szagú lesz, s főzete élvezhetetlen. A fentebb említett hibák oka is az volt, hogy a kávék zsiradékartalma megavasodott. A június végén és július első két hetében a szokatlan meleg időjárás is gyorsította a kávék avasodását. Az ilyen kávén segíteni már nem lehet. Utánpörköléssel, vagy más módon minőségét feljavítani nem tudjuk.

Elsősorban arra kell tehát ügyelnünk, hogy a pörkölt kávékat szavatossági idejükön belül hozzuk forgalomba. A friss pörkölésű kávé zamata jobb. A hosszú állás rontja a kávéital minőségét. Jelenleg a kereskedelmi adottságok figyelembevételével hat hétben állapították meg a pörkölt kávé szavatossági idejét. A csomagoláson fel kell tüntetni a kiszállítás napját. Ettől az időponttól számít a hat hét.

Nagy melegben lehetőleg csak annyi kávé tálaljunk, amennyit két hét alatt előreláthatóan eladhatunk. Ügyeljünk arra, hogy a kirakatba kitett kávé napfény ne érje.

A raktárban a kávé lehetőleg légmentesen zárható csomagolásban (bádogdobozban) tartsuk. A pörköltkávé nedvszívó tulajdonságú. Érzékeny a környező levegő páratartalmával szemben. Páradús levegőben vizet szív magába, amikor is súlya 4—5 százalékkal is megnőhet. Az ilyen kávé szivacsos állagúvá válik és nehezen darálható meg. A hibán segítnünk, ha a kávé megszáradtunk.

(R. L.)

Kakaópor

Az elmúlt hónapokban különböző színű kakaóporok kerültek forgalomba, sőt főzetüknek íze sem volt azonos. Ennek oka az volt, hogy különböző országokból (Hollandia, Franciaország, Izrael) érkezett import kakaópor és hazai gyártású áru került egyidejűleg forgalomba. A fogyasztók széles körében elterjedt az a felfogás, hogy a sötét színű kakaópor jobb minőségű. Ez a felfogás nem mindenben helytálló, mert a sötét szín nem jelenti azt, hogy a kakaópor íze is kifogástalan. Kétségtelen, hogy a holland kakaóport sötét színe is jellemzi. Régebben, amikor a hazai kakaóporgyártásunk még jelentéktelen volt, a szükségletet túlnyomórészt holland import kakaóval fedeztük. A fogyasztók ekkor megszokták a sötét színű árut, s sokan még ma is ragaszkodnak hozzá.

A jó kakaópor jellemzői a jellegzetes barna színe, száraz, könnyen ömleszthető, finom porszerű állománya, kellemes zamata. Italkészítésnél jó lebegőképessége is fontos. A kakaópor minősége elsősorban a felhasznált nyersanyag, a kakaóbab minőségétől függ. Ismerünk illatos, sötét színű, kellemes zamátú, fanyar ízű, savanykás, világos színű stb. kakaóbab fajtákat. Ezekből természetesen azonos gyártási műveletek mellett sem nyerhető azonos minőségű kakaópor. Annak ellenére, hogy a kakaópor íze és színe döntően a felhasznált nyersanyagtól függ, megfelelő technológiai műveletekkel a kakaópor érzékszervi tulajdonságait mégis befolyásolni tudjuk. Így pl. világosabb kakaóbab színét sötétíthetjük, ha erősebben pörkölünk, sötétebb lesz a kakaópor akkor is, ha őrlés után gyorsan lehűtjük, illetve felmelegítés és lehűlés többszöri megismétlésével hőkezeljük (temperáljuk) stb. Az ízt feltárással és ízesítőanyagok adagolásával javíthatjuk. A feltárás alkalmával lúgos anyagokkal kezelik a kakaóbabot. Az ilyen kakaóbabból készült kakaópor íze kevésbé savanykás, fanyar, s lebegőképessége is javul. Lebegőképességnek nevezzük a kakaópornak azt a tulajdonságát, hogy ital készítésénél az oldhatatlan részek lassabban, vagy gyorsabban leülepsznek. Minél finomabbra porították

az árut, annál jobb a lebegőképessége, más szóval a belőle készült italban annál később képződik üledék.

A hazai gyártású kakaóporok sokszor fanyar, savanykás ízűek. Ezen érzékszervi jellemzők az ún. Bahia kakaóbab természetes kísérői. Az ilyen kakaópor tehát nem hamisított; téstták ízesítéséhez (kakaós piskóta, kakaós püspökkenyér, kakaós kuglóf, kakaós habcsók stb.) alkalmas. Ha italkészítéskénél a fanyar íz zavarólag hat, úgy a kakaóitalt több cukorral kell elkészíteni. A szokásos literenkénti 4—5 dkg cukor helyett 6—7 dkg-ot kell felhasználni.

Fel kell hívnunk még a figyelmet a tárolásra is. Az elmúlt években zsírszegényebb, ún. II. osztályú kakaópor került csak forgalomba. Jelenleg jobb minőségű kakaóporok vannak forgalomban, melyeknek zsírtartalma meghaladja a 22,0 százalékot. A zsírdúsabb kakaópor azonban állás közben könnyebben csomósodik, a melegben gyorsabban szürkül ki. Mindkettőt a nagyobb kakaóvajtartalom idézi elő. Sok kakaós zacskót ne tegyünk egymásra, nehezéket, göngyöleget kakaóra ne tegyünk, mert a préselés még fokozza a csomósodást. Kirakatba, napfény hatására kakaóport ne tegyünk ki. A hűvös raktártér kiválasztásánál viszont arra ügyeljünk, hogy a helyiség száraz legyen. Nedves raktárban ugyanis rövid idő alatt dohszagúvá válik a kakaópor.

(R. L.)

Csokoládé áruk

A júliusi szokatlan meleg hetek a csokoládés áruk eltarthatóságát is károsan befolyásolták. A nagy melegben a csokoládés darabáruk talpa behűződött, az ezzel kapcsolatos térfogatváltozás az addig légmentes zárást megszüntette, s levegőjáratok keletkeztek, melyeken keresztül a darabáru magva (korpusza) rövid idő alatt kiszáradt. A készítmény élvezeti értéke jelentősen csökkent, sőt több esetben fogyasztásra alkalmatlanná vált. Pralínénál, Melba-kockánál, Jamaika-szeletnél stb. jelentkeztek az említett hibák. Ne tároljunk tehát huzamosabb ideig nyáron csokoládés árut. A kirakatba se tegyünk, s ha ez mégis elkerülhetetlen, akkor két-három napnál tovább ne tartsuk a kirakatban. A melegnek, napfénynek kitett áru már egy hét után káros íz- és állagváltozáson mehet keresztül. Gyorsítja a nyári meleg az avasodást is. A tapasztalatok azt mutatták, hogy nyáron a tejsokoládék, de különösen a magféslesekkel dúsírtott tejsokoládék (diós, földimogyorós stb.) három, négy hét után már ízelváltozást szenvednek, ezért ismételten felhívjuk a figyelmet a csokoládés áruk nyári melegben történő fokozott gondosságu tárolására és gyors forgalombahozatalára.

(R. L.)