

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

FIGYELŐ

(GYAKORLATBÓL A GYAKORLATNAK...)

SÖR- ÉS ÜDÍTŐITAL IPAR

Sör

A nagy nyári melegek elmúltával a sörfogyasztás a normális méretekre csökkent, s így a budapesti gyárak a kényszerítő körülmények elmúltával ismét visszatérhetnek az összes palackozott sör pasztörözésére. A pasztörözött sörök tartóssága 40 nap. (MSZ 6950 sör szabvány.)

Fel kell hívnunk a sörgyárak figyelmét, hogy a forgalomban levő 1,5 l-es 10,5 fokos világos ún. „családi sörös” palackok gyakran csupán 1350—1400 ml sört tartalmaznak, ami mintegy 10%-os hiányt jelent. E téren feltétlen megnyugtató megoldást kell találni, mert a hiány a fogyasztóközönség jelentős megkárosítását jelenti.

Az 1,5 l-es sörök (családi sör) ezideig csak vidéki viszonylatban kerültek forgalomba esavaros műanyagkupak lezárással. Az utóbbi időben azonban Budapesten is forgalomba kerülnek ilyen palackok a fenti lezárással, mely a koronadugós zárral szemben több szempontból előnyös. Gondoskodni kell azonban a palackok tartalma hozzáférhetetlenségének biztosításáról (pl. zárszalaggal).

A kereskedelmi forgalomban és raktárakban ügyelni kell arra, hogy mindig a legrégebben tároló tételek kerüljenek forgalomba, s így elkerülhetőek legyenek a szavatossági idő lejártán túl tároló palackokból származó reklamációk.

A Kőbányai Sör- és Malátagyár „Porter sör” elnevezésű 18 fokos barna különleges söre, mely 0,45-ös és 0,65-ös kiszerezésű palackokban került forgalomba, általános tetszést aratott. A 12 fokos és 18 fokos világos exportsörök egyre nagyobb mértékben kerülnek belföldi forgalomba, 0,65-ös s az utóbbi időben 0,33-as kiszerezésű palackokban is.

Ismét meg kell említeni, hogy az ún. „returpalackok” mosása nem kielégítő. A múltkori számban ismertetett okok következtében az áru szennyeződik, már a belföldi fogyasztásra kerülő „exportsörök” is. A kereskedelem egyes üzemekben ismét forgalomba hozott Csehszlovák importsöröket (Pilsner Urquelle, Senator, Budvar) stb.).

Megjegyezzük, hogy az importsörök egyes tételei a jelzett foktartalmat nem érték el; a belkereskedelemnek ügyelni kell arra, hogy még átvétel előtt ellenőrizze a szállított importtégeleket.

Ezt pl. a mi exporttégeleinkkel a külföldi vásárló fél minden esetben megteszi.

(K. J.)

Üdítőitalok

A Fővárosi Ásvány- és Szikvízüzem kőbányai telepén továbbra is gyártja a „Gyöngye” szénsavas italokat. A készáru szárazanyag (cukor) tartalma azonban erősen ingadozik, bár az alapanyagok (szörpök) szárazanyag (cukor)tartalma megfelelő. Az automata adagoló okozza a hibát. A gép üzemeltetésénél kell tehát nagyobb gonddal eljárni. A műüditőitalokról és az alkoholos üdítőitalokról a „Konzervipar”, „Szörpök” cím alatt szólunk.

(K. J.)

Ásvány- és szikvíz

A fogyasztásból visszakerülő (retur) palackok (1,5 l-es patentáros üvegek és szikvizes palackok) tisztítására nagyobb gondot kell fordítani. Több esetben a mikrobiológiai, kémiai és mikroszkópai vizsgálat idegen anyagokat, szennyezéseket mutatott ki; koagulált fehérjét, kazeint stb., melyek valószínűleg tej tárolásából eredtek; sárga kátrányfestéket, amilacetát- és cukornyomokat (valószínűleg császárkörte likőrből származó idegen anyagok), egyéb lebegő szerves és szervesetlen eredetű szennyezések, üledékeket stb., melyeknél a káros bomlástermékeket még erős kénhidrogéntartalom is jellemezte.

(K. J.)

BORIPAR

Pezsgő — Habzóbor

A rendelkezésre álló parafadugók igen silány minőségűek. Hézagok, repedtek, csomósak, tökéletlen lezárást biztosítanak. Könnyen szénsavvesztéshez vezetnek, s így ezeknek a szénsavas italoknak egyik leglényegesebb jellemzője, a szénsavnyomás csökkenést mutat.

Jelenleg pezsgőt csak az Unicum-gyár, Habzóborra pedig csak a Budapesti Borpalackozó Vállalat gyárt. Mindkét vállalat csak „félédes” gyártmányokat készít (l. MSZ 20 602 Pezsgő és MSZ 20 601 Habzóbor). A választék bővítésének szem előtt tartásával célszerű lenne több típus forgalombahozatala („száraz”, „édes”, vörös pezsgő stb.).

(K. J.)

SZESZIPAR

Szeszesitalok

Ismét meg kell említeni, hogy a palackozott áru ürtartalmára, illetve a palackok töltési teljességére a vállalatoknak nagyobb figyelmet kell fordítani. (Egy egész tétel 100 ml-es palack pl. 15—25%-os ürtartalomcsökkenést mutatott!)

Különösen gondosan kell ellenőrizni a gyümölcs párlatok (barack, meggy) ciánhidrogén tartalmát. A szabvány szerinti eltérhető ciánhidrogéntartalom maximálisan 40 mg/l Sajnos, igen gyakoriak az olyan gyümölcspárlatok, melyeknek ciánhidrogéntartalma a 200—300, sőt 400 mg/l értéket is meghaladja. Ezeket az árukat csak ciánhidrogénmentes, vagy igen kicsiny ciánhidrogéntartalmú áruval megfelelő arányban történő házasítás útján szabad forgalomba hozni.

(K. J.)

KONZERVIPAR

Szörpök

Meg kellett szüntetni a KÖZÉRT által gyártott málna ízű szörp gyártását. Ez az áru ún. „műszörp”: mesterséges kátrányfesték, cukor, essencia és víz felhasználásával készült. Egyrészt a fogyasztóközönség idegenkedett és joggal panaszkodat emelt, másrészt semmi sem tette indokolttá olyan műszörp gyártását és forgalomba hozatalát, melyből valódi nyersanyagok is állnak rendelkezésre (jelen esetben málna). Ez nem választékbővítés, hanem minőségrontás. A gyártó és forgalombahozó vállalatok számos esetben nem kérik ki az ellenőrző intézetek szakvéleményét, mielőtt az általuk előállított vagy forgalombahozott árut a fogyasztóközönséghez juttatnák és így fordulnak elő a fentiekhez hasonló sajnálatos esetek. Az utóbbi időben került forgalomba az ún. „alkoholos málna” elnevezésű ital. Ez az áru alkoholtartalmú málnaszörp szénsavas vízzel történő hígításával készült. Az egyéb üdítőitaloknál (pl. Bambi) jóval nagyobb árértékű forgalomba. A felhasznált alapanyag tehát az alkoholtartalmú málnaszörp, amit alkohollal konzervált (mintegy 18%) málnából főznek. Az így előállított málnaszörp a főzési folyamat alatt bekövetkezett alkoholvesztés mellett is jelentős mennyiségű alkohol tartalmaz; a szénsavas vízzel történő hígításkor az alkoholtartalom még jobban csökken ugyan, de még így is nem elhanyagolható mennyiséget képvisel (1,0—1,5 tf.%, s ezért ezen áruk semmiképp sem tekinthetők alkoholmentes üdítőitaloknak, melyeknél az alkoholtartalom nem haladhatja meg a 0,5 tf. %-ot.

(K. J.)

TEJIPAR

Vaj

December elejétől gyakran április végéig kisebb-nagyobb mértékben csaknem minden vajnál észlelhető az originális lipázhatásnak tulajdonított vajhiba, mely a vajzsír magasabb savfokán kívül főként keserű-sajtos szagban és avaskás-sajtos kesernyés ízben nyilvánul. A zsírbontó enzimek hatásán kívül egyéb eredeti enzimek is közrejátszhatnak a keserű-sajtos íz kialakulásánál. A keserű ízű anyagok ugyanis nincsenek a zsírhoz kötve, s ha a vajat megolvasztjuk, az elkülönülő zsírfázis keserű íztől mentes.

A külföldi kutatók legújabb közlései szerint az észterázon kívül a normális tejben mindig jelenlevő lipáz és az öregfejs tehének tejjében száraz takarmányozás idején nagymennyiségben előforduló, az előbbtől eltérő tulajdonságú lipáz különböztethető meg a tejben. Mindkét zsírbontó enzim fejéskor a plazmában van, a tej lehűlése után azonban az öregfejs ízt okozó lipáz a zsírgolyócskák burkán irreverzibilisen adszorbeálódik, míg a normális tejben levő lipáz, fehérjéhez kötődve a plazmában marad. Felmelegítés után az öregfejs tej zsírjánál erős zsírbontó hatás mutatkozik, s a zsírgolyócskák burkán tapadó enzim végül teljes egészében a vajba kerül.

Kutatási eredményeink szerint nemcsak az enzim csapódik ki a zsírgolyócskák fehérje burkán, hanem az enzimhatás következtében képződött keserű anyagok is. Kiderült az is, hogy az irreverzibilisen adszorbeált anyagok a zsírgolyócskák burkáról eltávolíthatók, ha a plazmát gyengén meglúgosítjuk a tejszín tompítása útján, és a tejszint

édesen köpüljük. A keserű öregfejős, gyengén lúgos plazmájú (kb. 5—6 SH plazma savfokra tompított) tejszínből a köpülés után nyert vaj csak a zsírba bezárt író arányában tartalmaz keserű anyagokat, míg az elkülönült íróból készített túró epekeserű és élvezhetetlen.

A kidolgozott új technológiai eljárásokon kívül a téli vajminőség szempontjából igen hasznos lenne a fejős tehéneknek szárazra állítása 2 hónappal az ellés előtt, mely egyéb okból is szükséges.

(P. S.)

HÚSIPAR

Szalonna*

A nyár folyamán aránylag nagymennyiségű szalonnakészletek halmozódtak fel megfelelő értékesítési lehetőségek hiányában, ami arra vezetett, hogy a túl hosszú ideig tárolt készletek részben megavasodtak. Ezért a kereskedelmi forgalomban elég gyakran található olyan szalonnafélék (különösen füstölt szalonnafélék), amelyeket részben vagy már teljesen megavasodott sózott szalonnából készítettek, vagy amelyek — különösen termelői vonalon — már füstölten tárolva avasodtak meg. Aránylag ritkán fordul elő, hogy megavasodott ipari szalonnával készült kolbászfélék kerülnek forgalomba.

(K. Gy.)

BAROMFIIPAR

Tojáspor

A tojásszükséglet maradéktalan biztosítására jelentős mennyiségű import, kínai származású egész tojásport bocsátottak a kereskedelem rendelkezésére. 5 dkg súlyú héjas tojásnak 13,5—14,0 g tojáspor felel meg. A tojásportól idegenkedő vásárlóknak magyarázzuk meg, hogy omlós tészták, kelt tészták, gyúrt tészták (száraz tészták) készítéséhez a héjas tojás helyett teljes értékű nyersanyagként használhatjuk. Omlett, rántotta, palacsinta készítéséhez azonban a tojásporból előbb vízzel pépet kell készítenünk. Pép készítésénél annyi vizet kell vennünk, amennyit a tojásléből szárítás, porítás alatt elpárologtattunk. 14 g tojásporhoz 32 g vizet adagoljunk. Kis kiszerelesben két tojás szárazanyagának megfelelő mennyiségű tojásport csomagolnak egy-egy tasakba. Egy tasak tartalmához 64 g, tehát kb. négy evőkanálnyi víz szükséges.

A pép készítésénél úgy járunk el, hogy a kimért vizet langyosítsuk meg, majd öntsük a tojásporra s hagyjuk 5—10 percig állni. Ez idő alatt a fehérjék megduzzadnak s a vizet megkötik. Felvert tésztákat (piskótátésztát, tortát stb.) tojásporból nem készíthetünk, mert a tojásporból készült pép felverésnél levegővel keletkezően nem lazítható.

A tojáspor érzékeny a nedvességre. Száraz, hűvös, átható szagoktól mentes helyen tároljuk.

(R. L.)

* A szalonna avasodásának elbírálására és vizsgálatára vonatkozólag lásd a 266. oldalon megjelent cikket. (Szerk.)

ÉDESIPAR

Szaloncukor

A szaloncukor kétféle elnevezéssel, mint krémszaloncukor és mint konzum szaloncukor kerül forgalomba. A két szaloncukorféleség minősége összetételben és ízesítőanyagban tér el egymástól. A krémszaloncukor cukoranyaga tiszta fondant, ezért állománya krémszerűbb, hosszabb ideig tartható el anélkül, hogy megkeményedne. Ízesítése csak természetes zamatosítóanyaggal történhet. Ilyenek: gyümölcsvelők, praliné, tejszín stb. A konzum szaloncukor cukoranyagának csak fele vagy kétharmada fondant, a többi kellő sűrűsége főzött cukorszörp. Ezért állománya kevésbé krémszerűbb az előbbinél. Zamatosítása többnyire mesterséges zamatosítóanyagokkal, édesipari esszenciákkal történik.

Mindkét szaloncukorféleség csokoládébevonattal is készül, I., illetve II. osztályú jelzéssel. (R. L.)

Nugat

A nugatok túlnyomó része nem csokoládéval, hanem ún. zsírmasszával bevonva kerül forgalomba. A zsírmassza jelentős mennyiségű kakaóanyagot tartalmaz ugyan, de zsiradékjának túlnyomórésze nem kakaóvajból, hanem keményített növényi zsiradékból áll. Ez a bevonóanyag a hideg idő beálltával (amikor a raktárak hőmérséklete 14 C fok alá süllyed) fényét veszti, szürkül. Meleg helyiségben 22 C fok felett tárolva az árut, idővel a mártóanyag fényét ismét visszanyeri. A hűvös raktárból behozott árut eladás előtt tehát tartsuk lehetőleg egy napig melegebb helyiségben. (R. L.)

C- vitaminos drazsék, keményecukorka és zselé

A vásárlók egy része idegenkedik a C-vitaminos drazsék fogyasztásától, mert az a hiedelem terjedt el, hogy ebben a készítményben a vitamin a tárolás alatt elpusztul. A vizsgálati eredmények azt igazolták, hogy 3 hónapig ezek a cukorkák megőrzik a csomagolóanyagokon is feltüntetett vitaminmennyiséget.

A C-vitaminnal készült keményecukorkák és zselék vitamintartalma a tárolás alatt viszont valóban csökken. Ezen a gyártók úgy segítenek, hogy annyi ascorbinsavval készítik áruikat, hogy azok vitamintartalma az eltarthatósági idő végén legyen annyi, mint amennyit a cukorkáknál feltüntetnek.

Megjegyezzük, hogy eredményes kísérletek folynak, hogy a keményecukorkák és zselék olyan technológiával készüljenek, hogy vitamintartalmukat három hónapig hiánytalanul megőrizzék. (R. L.)

Gesztenyepüré

A hazai gesztenyetermést már leszüretelték. A gesztenyepüré készítése megindult. A gesztenyepüré gyorsan savanyodik, a savanykás püré már romlott, tehát nem szabad forgalombahozni. Ezért felhívjuk a vendéglátóipari dolgozók figyelmét arra, hogy csak annyi pürét vásároljanak, amennyit egy nap alatt forgalomba tudnak hozni, azt is tartsák hűtőszekrényben. (R. L.)

**A SZERKESZTŐ BIZOTTSÁGHOZ A KÖVETKEZŐ
DOLGOZATOK ÉRKEZTEK :**

Kolta Rezső és Molnár Viktor : Kísérletek ionkicserélő műgyantáknak borászati alkalmazására.

Kolta Rezső és Kutasi László : Ionkicserélő műgyanták alkalmazása pálinkák kezelésére.

Vas Károly és Fábri Ilona : Módszer paradicsomsűrítmények konzisztenciájának és kiadósságának mérésére.

Kis Zoltán : A kénessav és aszkorbinsav hatása a mustban és a borban.

Laczkó Lászlóné : Antioxidánsok vizsgálata Täufel módszerrel.

Szentjóni Ottó és Lutter Béla : A nyújtott papiroskromatográfia egy alkalmazásáról.

Lőrincz Ferenc : Élelmiszereink egészségügyi ellenőrzése korszerűsítésének néhány alapvető szempontja.