

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

FIGYELŐ

(GYAKORLATBÓL A GYAKORLATNAK...)

ÉDESIPAR

Persipán készítmények

Az édesipari készítmények minőségével foglalkozó első átfogó előírás, az „Édesipari egyezmény”, a harmincas évek végén jelent meg. Az „Egyezmény” meghatározta az egyes édesipari cikkek jellemzőit s számos tiltó rendelkezést írt elő. Ezek közé tartozik az is, hogy marcipánnak csak mandulából és cukorból hengerléssel egyneműsített terméket szabad nevezni. A háború alatt és után egyre nagyobb mennyiségben került feldolgozásra a kesertelenített barackmag. A barackmagból és cukorból készült marcipánszerű termék közismert idegen neve a persipán. Az „Egyezmény” is ezt az elnevezést fogadta el. Ennek ellenére több éven át még az olyan hengerelt tésztaíkból készült terméket is marcipánnal vagy marcipános jelzővel illettek, amelyekben nemcsak a mandula egy része, de teljes egésze barackmaggal volt helyettesítve. Az új gyártmányok bírálatával megbízott bizottság elfogadta azt az elvet, hogy jövőben édesipari készítményekben a mandulamagból és barackmagból együttes felhasználásához nem járul hozzá. Marcipán elnevezéssel csak olyan készítményt fogad el, mely legalább 30% mandulamagból készült. (Mártott készítményeknél ez az érték csak a korpuszra vonatkozik. (Fentiek alapján a Budapesti Csokoládégyár „Ezüst desszert” néven forgalombahozott csokoládés darabárúja már barackmaggot tartalmaz, s jövőben a közkedvelt „Arany desszert” már kizárólag mandulával fog készülni. Nem fordulhat elő tehát az a gyakorlat, hogy mandula beszerzési nehézségek esetén azt egyszerűen barackmagból helyettesítsék. A narancshéj reszelékkel zamatosított „Leila” is barackmaggal készül. A Szerencsi Csokoládégyár persipános táblás árut és persipános nugatot is hoz forgalomba.

(R. L.)

Csokoládészerű táblás áruk

Az édesipar az elmúlt hónapokban megfelelő konzisztenciájú ún. kroklánzsírt importált, melyből kakaó és cukor hozzáadásával csokoládészerű táblás árut készít. Ezek a készítmények, ellentétben a régebbi hasonló készítményekkel, pl. Borneo tábla, kedvenc tábla, Csoko-ka szelet, stb. olajos magféléket nem tartalmaznak. Az említett importzsírok jó tulajdonságai miatt ezek a készítmények külsőleg megtévesztésig hasonlítanak a valódi csokoládéhoz. A gyakorlott szakembernek csak az tűnik fel, hogy a kroklánzsírral készült táblásáru színe nem fénylő, hanem tónpa, pattanva törik, de törési felülete nem ragyogós. Ízben már lényegesebb a különbség. Csokoládés zamatuk lényegesen gyengébb s a kroklánzsír magasabb olvadá-

pontja enyhe fagyús mellékízben jelentkezik. Az említett csokoládétól eltérő tulajdonságaik ellenére ezek a készítmények nagy élvezeti értékűek s lényegesen olcsóbb áruk miatt is rövidesen közkedveltté fognak válni.

(R. L.)

Töltött cukorkák

Az édesipar fokozatosan növeli a szemenként csomagolt cukorkák mennyiségét. Ezt a törekvést higiénés és minőségi szempontból is örvendetesnek tartjuk. Átvételnél arra ügyeljünk, hogy csak olyan árut vegyünk át, mely teljesen szagtalan. Egyre ritkábban, de még most is előfordul, hogy nyomdafestékszagú, petróleumos papírba csomagolják a cukorkákat, s ennek kellemetlen szagát és ízét a cukorka külső rétege átveszi, élvezeti értéke csökken. Másik előforduló hiba, hogy hibás gépbeállítás következtében a cukorkaszemek lazán vannak csomagolva s szállítás alatt fellépő rázkódás következtében a cukorkaszemek a papirosból kihullanak.

(R. L.)

Műanyagdobozba csomagolt édesáruk eltarthatósági ideje

Az édesiparban használatos polistirol és polietilén műanyagdobozok a csokoládés desszerteket kellően védik a légnedvesség s idegen szagok ellen. Szűrőellenőrzéseink és tárolási kísérleteink alatt befülledést nem tapasztaltunk. Márthatlan fondant vagy zselét azonban ilyen dobozokba ne csomagoljunk, mert azok rövid idő alatt elfolyódnak. A fondant cukorkákat a jó kandiszréteg némileg védi az elfolyósodástól.

(R. L.)

Műanyagpálcikák használata cukorkaárunál

A múltban és jelenleg is több cukorkaáru úgy készül, hogy annak egyik végéből rövidebb-hosszabb hurkapálcika áll ki (pl. nyalóka, kakas, paprika, stb.). Többször okozott szerencsétlenséget a szálkás, éles végű papálcikák használata. Ezért örömmel kell üdvözlőnünk azt az újítást, hogy megfelelően legömbölyített, kellően rugalmas, de nem merev műanyagpálcikákat fognak használni fentebb említett célra. Ezek a műanyagpálcikák túlnyomórészt PVC-ből készülnek, s csak az egészségre ártalmatlan színezéanyagot és lágyítóanyagot tartalmazták.

(R. L.)

Édesipari minőségi előírások

Azokra az édesipari készítményekre, melyekre érvényes szabványok még nem készültek, általános minőségi előírásokat, ún. specifikációkat állítanak össze. Az előkészítő munkában a kereskedelem és az ipar illetékes szakemberei vesznek részt. Ezek az előírások a szabványosított termékekre is kitérnek, abban az esetben, ha minőségi szempontból egyes készítményeknél a szabványban meghatározott jellemzőkön kívül más jellemzők előírása is szükséges. Természetesen ezeknek értékei a szabványos értékekkel nem lehetnek ellentétesek. Az édesárukkal foglalkozók figyelmét felhívjuk, hogy amennyiben fogyasztói, ipari vagy kereskedelmi érdekből egyes készítményeknél különleges előírások kikötése látszik szükségesnek, javaslatokat legkésőbb 1958. szeptember 1-ig a MITE édesipari szakosztályának küldjék meg. (Édesipari Igazgatóság V., Akadémia u 1—3.) A javaslatok kitérhetnek csomagolási, megjelölési előírásokra, választékra, összetételre, ízesítésre, színezésre stb.

(R. L.)

Fagylaltostyák

Az elmúlt időszakban több panasz érkezett, hogy egyes fagylalttölcsér szállítmányok tészájának falvastagsága egyenetlen, sületlen sőt lyukas. Ellenőrzéseink alatt meggyőződöttünk, hogy főképp az I. negyedévben gyártottak olyan fagylalttölcséreket, melyek 10%-nál több lyukas, fagylalt adagolására már alkalmatlan ostyátölcséért tartalmazznak. Az átvevők az ilyen szállítmányt utasítsák vissza. A lyukas tölcsérbe (kosárba) adagolt fagylalt fogyasztás közben olvadva könnyen rácsurog a vásárló ruhájára s bosszúság mellett kárt is okoz.

(R. L.)

Fagylalt

Több vendéglátóipari üzem borsodó néven borral készült fagylaltot hoz forgalomba. A borral készült fagylaltoknak a tejfagylalt követelményeit kell kielégíteniök.

(R. L.)

Kakaópor selejt

Ahol nagytömegű kakaópor kerül csomagolásra, szinte elkerülhetetlen, hogy a szóródás révén selejtes áru ne keletkezzék. Az ilyen söpredékét — takarmány áron — rendszerint állatetetésre értékesítik. Mivel azonban fennáll az a veszély, hogy az ilyen áru — szitálás s esetleg keverés útján — forgalomba kerül: szükségesnek látszik a selejt áru denaturálása. Erre megfelel a marhasó színezésére használatos timföld vagy esetleg már színezett, púderfinomra őrölt marhasó is, 5—10%-os hozzákeverésben. Az állatetetésnél e sómennyiség a takarmányok adagolásánál beszámítható.

(S. L.)

TEJIPAR

Tej

A kannatej minősége az előző évekhez viszonyítva határozottan javult. A vizsgált minták többsége megfelelt a szabványban előírt minőségi követelményeknek. Az V. hó 2-a óta 2,5%-ra felemelt zsírtartalom kedvezően hatott a minőségre. Tompított tejet (szódás ízű és szagú) a beküldött minták közül nem észleltünk. A minták kb. 50%-ánál azonban továbbra is kismértékű pelyhes állományt és több esetben — különösen május és június hónapokban — tisztátalan szagot és ízt tapasztaltunk. Az utóbbi hibát a tej fokozottabb szellőztetésével csökkenteni lehetne.

(Sz. M.)

Vaj

A teavaj minősége az előző évekhez hasonlóan elég gyenge volt. A téli hónapokban a beküldött minták mintegy 50%-át nem találta megfelelőnek az érzékszervi bíráló bizottság. A későbbi hónapokban a minőség javult. A szokásos téli hibák közül megemlítjük a kemény, hehezen kenhető morzsálódó állományt, olajos-faggyús, karcos, ketonos, tisztátalan ízt és szagot. A magas víztartalom miatt a vajak vízeresztők és hézagos kidolgozásúak voltak. Az V. hó 2-a óta 80%-ra felemelt zsírtartalom itt is kedvezően hatott a minőségre.

(Sz. M.)

Sajt

A félkemény- és kemény sajtok a szabvány előírása ellenére minden megjelölés nélkül (gyártó üzem neve és telephelye, szavatosság határideje stb.) kerülnek forgalomba. Így egyrészt a vevőközönség nem tudja,

hogy milyen sajtot vásárol, soványat-e vagy zsírosat, másrésről az ellenőrzés is lehetetlen, mert többhetes sajtot is árusíthatnak, ami mind az ipar, mind a kereskedelem jó hírnevére káros lehet.

(Sz. M.)

FÜSZEREK

Fűszerpaprika

A brüsszeli viláigiállításon árusításra került „Különleges fűszerpaprika” belföldi forgalomban is kapható, $\frac{1}{4}$ kg-os szegletes, litografált díszes fémdobozokban, továbbá vörös — paprika hüvely alakú — átlátszó műanyagban is 7 dkg-os csomagolásban. Az előbbit a kalocsai, utóbbit a szegedi Paprikaipari Vállalat hozza forgalomba, versengve a minőségben. Mindkettő tüzespiros színű, alig érezhetően csipős, igen kellemes aromájú.

Ezekon kívül 10 dkg-os kerek, díszes bádogdobozban kalocsai „Édes nemes” fűszerpaprika is kerül belföldi forgalomba s ezzel a jobb minőségek választéka lényegesen javult. Ugyanis az elmúlt félévben a kiskereskedelemben nagyobbreszt csak régebbi őrlésű „Félédes” és „Rózsa” paprika volt kapható. Sajnos ezekből olyan nagy készletek maradtak eladatlanok, hogy csak átdolgozva — frissebb őrleménnyel feljavítva — és újracsomagolva kerülhet újból forgalomba. Nyilvánvaló, hogy a jelenlegi szűkös papirellátás idején — ha a többi költséget nem is számítjuk — ez komoly népgazdasági kárt jelent.

(S. L.)

SÖRIPAR

Kellemetlen, kátrányízű hordós sörminta került vizsgálatra. Az egyébként szabályos összetételű sör kellemetlen íze a hordó szurok bevonatától származik. A hordó fejtőtelepek nagyobb gonddal járjanak el, frissen szurkozott hordókba ne fejtssenek sört.

A 18°-os világos exportsör 0,35-os és 0,65 l-es palackokban kerül belföldi forgalomba. Exportra azonban 0,33-as palackokban is fejtnek sört. Az exportszállítmányból esetleg visszamaradó tételt pedig belföldön hozhatják forgalomba. A 0,33-as palackra azonban nincs ár megállapítva, s így a 0,35-ös árban jut a fogyasztóhoz. Árat kell tehát megállapítani a 0,33-as palackokra is.

(K. J.)

SZESZIPAR

Szeszes italok

Az MSZ szabványok kimondják a pálinka és likórféleségek alkoholtartalmát. Pl. kormersz rum 40 tf.%, barackpálinka 50 tf.%. Ezeknek az italoknak az ára is alkoholtartalmuk szerint van megállapítva. Mégis egyre gyakrabban fordul elő különösen vidéki viszonylatban, hogy az elárúsító helyeken a szeszesitalokat csökkentett alkoholtartalom jelzésével hozzák forgalomba. Pl.: „kormersz rum 38,5%-os”, „kisüsti vegyepálinka 48,0%-os”. Viszont az árut a 40%-os rum, illetve 50%-os vegyepálinka árban árusítják. Figyelmeztetjük a belkereskedelmi vállalatokat, hogy a szeszesitalokat csak szabvány szerinti elnevezéssel hozzák forgalomba, mert megtévesztő elnevezésű árukat a fogyasztói ár figyelembevételével bírálják el a minőségvizsgáló intézetek.

(K. J.)

Ecet

Az elmúlt években az ecetgyarak egyik súlyponti problémája volt az ecet szűrése, vagyis az ecetben levő élő és elpusztult ecetangolnáktól való mentesítése. Saválló szűrő berendezésekkel sajnos egyetlen üzem sem

rendelkezik, s így „házilag” készítették el a szűrő berendezést. Kezdetben mosott homokot használtak erre a célra, majd gyapotszűrővel kísérleteztek. Az ételecetek „ecetangolna tartalmát” sikerült is minimális mértékre csökkenteni. Az utóbbi hónapok folyamán azonban egyre gyakrabban kerülnek vizsgálatra olyan ecetminták, melyeknek ecetangolna tartalma 3—4000 db/l. Figyelmeztetjük az üzemeket, hogy a szűrés technológiai folyamatára nagyobb figyelmet fordítsanak, különösen a homok vagy gyapotszűrő gyakori ellenőrzésére.

A palackozott ecet forgalomba hozatalánál a palackok mosására kell nagyobb gondot fordítani. Vizsgálatra került egy kék kátrányfestékkel szennyezett palackozott ecet. Valószínűleg gondatlanul mosták a forgalomból visszakerülő palackot, mely előzőleg tintát, vagy „kékítőt” tartalmazott.

(K. J.)

Üdítőitalok

A fogyasztóközönség érdekeinek szem előtt tartásával a közelmúltban kormányrendelet jelent meg a természetes gyümölcslevek, szörpök stb. forgalomba hozatalának elősegítésére, és ezzel kapcsolatban az alkoholfelmentes harc támogatására.

A gyártó üzemek törekvése arra irányul, hogy a jövőben az ún. alkoholfelmentes üdítőitalok egyre nagyobb mennyiségben és javuló minőségben kerüljenek a fogyasztópiacra. A Magyar Szabványügyi Hivatal is felülvizsgálat alapján újra szabályozza az MSZ 20609 Szénsavas üdítőital szörp-ből palackozva szabványt s az új javaslat már igyekszik kiküszöbölni azt a nagy különbséget, melyet a palackozott üdítőital és a helyszínen előállított (vendéglátóipar) készítmények között elvezeti és tápértéktartalom tekintetében fennállt. A palackozott árut ugyanis ez idő szerint a szörpanyag 1 : 5 arányú hígításával, míg a „lédig” üdítőitalt 1 : 10 hígítással készítik. Az utóbbi áru sem érzékszervileg, sem kémiai összetétel, sem pedig biológiai, tápértéktartalom szempontjából nem felel meg a korszerű élelmiszeripari termékek követelményeinek. A készülő javaslat csak egyféle összetételű üdítő ital gyártását engedélyezi 1 : 5 hígítási arányban. Ugyancsak szigorúan eltiltja minden konzerválószer felhasználását a szorbinsav kivételével. Nem engedélyezi az alkohollal konzervált gyümölcslevek gyártási alapanyagként való felhasználását sem, s ezért szigorúan előírja az üdítő ital 0,5 tf. %-os alkoholtartalom határát. Új intézkedéseket hoz a javaslat a kiszorításra, eltarthatóságra, forgalomba hozatalra stb. is.

A palackozott üdítő ital legnagyobb részét a Fővárosi Ásvány és Szikvízüzem telepei gyártják. Ezek az üzemek a fogyasztásból visszakerülő palackokat mossák és újra töltik. A készáru ellenőrzésére nagyobb gondot fordítsanak, hogy idegen szennyeződések (pl. a mosógép keféjéből) ne kerüljenek az áruba. Ugyancsak gondosabban kell megvizsgálni a palackok száján levő esetleges sérüléseket (csorbult palackok), nehogy pl. korona dugós lezárás esetén szénsavvesztés álljon elő.

(K. J.)

DOHÁNYIPAR

A fogyasztók körében gyakran találkozunk azzal a panasszal, hogy a szivarkák végeiből a dohány kihullik, hogy a szivarkák sok esetben nem megfelelő kitöltésűek.

Különösen súlyosnak tekinthető a 2 mm-nél nagyobb kihullás, amely a szivarka rendeltetésszerű használatát akadályozza, vagy szélső esetben kizárja.

A kitöltéssel kapcsolatos leggyakoribb hibák: a laza, a kemény és az egyenlőtlen kitöltés. A nagyon laza, vagy nagyon kemény kitöltés szélső esetben ugyancsak kizárja a szivarka rendeltetésszerű használatát.

A töltési és kihullási hibák szoros összefüggésben vannak egymással. Nagyfokú a kihullás a szivarkák laza töltése esetén. A kemény kitöltés esetében ugyan csökken a kihullási veszély, viszont a szivarka nehezen szívható, normális szívás mellett kevés főfüstöt ad, és az elegendő főfüst eléréséhez gyakori erőteljes szívásra van szükség. A töltési hibák közül tapasztalatunk szerint a kemény töltés (tömöttség) fordul elő a legnagyobb százalékban. A gyárak a nagyfokú kihullás elkerülése végett sok esetben a kelletnél tömöttebben gyártják a szivarkákat. Ez amellett, hogy a fogyasztók nézve hátrányos, egyúttal több anyag felhasználását is jelenti.

A kihullási és töltési hibák főleg a dohányvágatra vezethetők vissza. Az apró, rövid vágat megfelelő nedvességállapot mellett is fokozza a kihullási veszélyt. Túlságosan rövid vágat esetén a szálak nem tudnak keresztben kasul elhelyezkedni, nem tartják egymást. Viszont morzsalékos, száraz dohányanyagból igen nehéz megfelelő hosszúságú vágatot előállítani. Nagyon fontos itt az optimális vágási nedvesség betartása, ill. beállítása. Irodalmi adatok szerint ez a vágásra kerülő dohányfajtától függően 17% körül mozog.

A szivarkák jó kitöltésének eléréséhez a vágat hosszúsága mellett igen fontos szerepe van a vágat szélességének. Minél vékonyabbra van vágva a dohány, annál jobb kitöltésű szivarkákat lehet belőle készíteni. A tapasztalat szerint az egyenletesen kitöltött vékony vágatú szivarka még kemény kitöltés esetén is elegendő főfüstöt ad, normális szívás esetén. A vékony vágat a megfelelő hosszúságú vágathoz hasonlóan ugyancsak elősegíti a szálak keresztül-kasul való elhelyezkedését és jó kitöltésű, kihullásmentes szivarkákat eredményez. A vágatszélességnek azonban igazodnia kell a vágásra kerülő dohánylevél struktúrájához. Finomszövetű, rugalmas dohánylevelekből (pl. keleti dohány) 0,4 mm-es vágatszélesség esetén is csak kicsi a törmelékességből adódó gyártási veszteség. Kevésbé rugalmas, vastag levélszövetű, száraz, morzsalékos anyagok ilyen vékony vágat készítésére nem alkalmasak.

Gyártó vállalatainknak meg kell találniok azt a megfelelő méretet, ami még gazdaságos és jó kitöltést biztosít.

Az ezévbten megjelent MSZ 6227 T. szivarkaszabvány-tervezet a szivarkák vágatszélességét is szabályozza. E szerint a vágatszélesség a I—VI. minőségi csoportban 0,4, 0,5 vagy 0,6 mm, a VII—IX. minőségi csoportban 0,6 vagy 0,7 mm, a nikotin-csökkentett gyártmányoknál legfeljebb 0,8 mm. A megengedett tűrés $\pm 0,1$ mm.

A kihullási hibák a szárítás és forgalomhözatal közben fokozódnak, különösen akkor, ha az árut nem kezelik kíméletesen. A szivarkákat tartalmazó kartonládák dobálása, a kartonokra való ráállítás vagy ráülés, a csomagocskák kíméletlen kezelése az árusításnál nagymértékben fokozzák a kihullást, különösen akkor, ha a szivarkák a kívánatosnál szárazabbak.

A fentiek alapján nemcsak a gyártó ipar, hanem a kereskedelem is sokat tehet annak érdekében, hogy a fogyasztók által olyan sokszor kifogásolt töltési és kihullási hibák csökkenjenek.

(B. F.)

Púder

Az MSZ 20 558 szabályozza a púder minőségét. A púdereket 3 csoportba osztja: A, B és C típusú, zsíros, normál és száraz arcbőrre. Vizsgálataink során olyan púderre akadunk, melyet egy magáncég hozott forgalomba „Különleges cetvelőtartalmú púder” néven, „száraz arcbőrre”. Eltekintve attól, hogy a púder szerves anyagot csak nyomokban tartalmazott, a púderben mintegy 38% CaCO_3 -at találtunk. Kifogásolni akarván bekértük a gyártási engedélyt, melyben valóban 40% CaCO_3 szerepelt, amit legnagyobb meglepetésünkre az egyik minőségvizsgáló intézet kedvezően véleményezett. Tudvalevő, hogy a CaCO_3 száraz arcbőrre nem való, a púderszabvány a szárazbőrűek részére egyáltalán nem és még a zsírosbőrűek részére is maximálisan 20%-nyi mennyiségben engedélyezi. Miután a cég engedélye 40% CaCO_3 -tartalmú púderre vonatkozott, a púdert kifogásolni nem lehetett, mert a kozmetikai cikkek nem tartoznak az 1895 XLVI t. c. hatálya alá és így szabálysértési eljárást nem indíthattunk a gyártó ellen. Célszerű lenne, ha a jövőben a tanácsok ipari osztályai egységesen egy helyen ellenőriztetnék a magániparosok készítményeit, mielőtt a gyártási engedélyt kiadnák.

(H. L.)

Fogkrém

A múltban nagyon sok, nem frissítő és üdítő, inkább testápolókrémbe mint fogkrémbe való, szájbán szinte kellemetlen ízű fogkrém került forgalomba. Ezekre nagyon sok panasz volt és ilyen fogkrémeket az üzletekben sajnos még ma is találunk. A fogkrémek ízesítéséhez felhasznált anyagot jelleminták rögzítik. A fentiekhez hasonló esetek elkerülése miatt feltétlenül szükségesnek látjuk, hogy ha egy fogkrém megszokott illatához való kompozíciót a vállalat nem tudja beszerezni — mert állítólag ez az eset állt fent — mielőtt más illatra térne át, egy minőségvizsgáló intézet véleményét is kikérné.

(H. L.)

Szappan

A Budapesti Illatszert és Pipereszappangyár szappanai zsírsavtartalmának %-os ingadozása örövendetes módon csökkent. Ez annak tulajdonítható, hogy az egyes szappandarabok súlyai között alig van eltérés.

Nem mondható ez a többi szappanüzemre, ahol pl. a Toto, 7-virág, Klub stb. szappanoknál gyakoriak a 90 g-os súlyok és a 77% alatti zsírsavtartalmak. Egyes üzemek az 1/6-os pipereszappanaikat 165 g-ra állítják be, holott a szappanszabvány kifejezetten 1/6 kg-os névleges súlyú db-okról ír. Minden 1/6-os szappan vizsgálatánál 166,6 g névleges súlyra számítjuk át a szappan zsírsavtartalmát, még akkor is, ha az 1/6-os szappanra helytelenül 185 g van benyomva.

Nagyon helytelenítjük hogy még mindig forgalomban van az egyik szappangyár „Lanolin”-szappana lanolintartalom nélkül.

(H. L.)