

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

FIGYELŐ

(GYAKORLATBÓL A GYAKORLATNAK...)

KONZERVIPAR

Gyümölcsborok

A gyümölcsborok (alma, meggy stb.) gyártásának hazánkban nincsenek hagyományai, előállításuk csak néhány év óta folyik konzervgyárainkban. Ennélfogva a gyáraknak — kellő tapasztalatok hiányában — csupán a szakirodalomra támaszkodva számos nehézséget kell leküzdeniük, hogy a megfelelő minőséget biztosítsák. Ez többé-kevésbé sikerült is, de még mindig gyakran fordulnak elő hibák, mint pl. szavatossági időn belül bekövetkező utóerjedés, amelynek következtében a palackok a kiskereskedelemben szétrebbannak; az ilyen árú forgalombahozatala természetesen nem kívánatos a baleseti veszély, egyéb árucikkek megrongálódásának lehetősége miatt. Ezenkívül az erjedő folyadék fogyasztása arra érzékeny egyéneknél kellemetlen tüneteket is okozhat. Az utóerjedés oka lehet a pasztórozás elhagyása vagy a koronadugók rossz zárása, helytelen tárolás stb. Gyakori hiba a tételek szavatossági időn (6 hónap) belüli megzavarosodása. Ennek oka az utóerjedésen kívül a gyümölcsborok aránylag nagy vastartalma, fehérje- és pektinkiválások stb. Néhány esetben kristályos üledék is előfordul. Szükséges volna e hibák kiküszöbölése céljából a borászathoz jól bevált derítési módszerek kipróbálása, illetőleg alkalmazása. Palackos gyümölcsbornál ugyanis biztosítani kell azt az elemi követelményt, hogy az — szakszerű tárolás esetén — a szavatossági időn belül „tűkrös” vagy „tiszta” maradjon, minősége meg ne változzék. Ennek érdekében szükséges, hogy a gyárak laboratóriumai a kiszállításra kerülő tételeket az MSZ 9456 szerint palackérettégi vizsgálatnak vessék alá, és csak azokat engedjék forgalomba, amelyek a vizsgálat következtében semmiféle változást nem szenvednek. Így a reklamációk, minőségi viták, KDB eljárások, leértékelések megelőzhetők volnának.

(V. J.)

MÉZ

Az MSZ 6950 Méz szabvány a fogyasztásra kerülő mézeket I., II. és III. osztályba sorolja.

A fogyasztópiac legnagyobb részét az Országos Méhészeti Szövetkezeti Központ elégíti ki áruval, melyet üvegezve lezárt csomagolásban hoz forgalomba. Ezideig azonban csak II. rendű méz került forgalomba. A vállalat a jövőben I. rendű mézet kíván forgalomba hozni a fogyasztói ár megváltoztatása nélkül.

(K. J.)

SÖRIPAR

Sör

A palackozó üzemek a kereskedelmi forgalomból visszakerülő palackok mosását nem kellő gondossággal végzik. Előfordul pl. hogy az előző töltés jelzései a palackon maradnak (pl. nyakszalag) s így joggal feltételezhető, hogy a készáru ellenőrzését (lámpázás) sem hajtották gondosan végre.

Ugyancsak számos esetben előfordult, hogy a lezárt eredeti palackok irtartalmában jelentős hiány mutatkozott. A hiány oka a koronadugó lezárás tökéletlen volta („folyós palackok”).

Igen gyakori jelenség az is, hogy a palackok címkéjén a fejtési időpontot nem tüntetik fel, s így a szavatossági időt nem lehet ellenőrizni.

Mindezek arra mutatnak, hogy a palackfejtő üzemekben a készáru ellenőrzését nagyobb gonddal kell végezni. (K. J.)

SZESZIPAR

Szeszes italok

A magyar szeszipar megfelelő kapacitással rendelkezik, termelése a fogyasztóközönség igényeit teljes mértékben ki tudja elégíteni.

Felesleges tehát, hogy külföldi államokból a külkereskedelem szeszes italokat importáljon, különösen pedig olyan szeszes italokat, melyeknek minősége rosszabb, mint a hazai gyártmányoké. A külkereskedelemnek tehát behozatal előtt meg kell vizsgáltatni a behozatalra szánt árut, hogy a hazai követelményeknek megfelelő-e. (K. J.)

Üdítőitalok

Az alkoholmentes szénsavas üdítőitalok általában szabvány szerint gyümölcszörpöknek (66 %-os cukortartalommal) szénsavas vízzel való hígításával készülnek.

Ha a szörpgyártásnál nem kellően kierjedt gyümölcslevet használnak fel a főzésre, a gyümölcslé olyan anyagokat tartalmazhat (fehérje-pektinanyagok, stb.) melyek alkohol hozzáadására, de gyakran már a szénsavas vízzel való hígításnál is kiválnak, s az italt homályossá, opállossá, sőt zavarossá teszik. A zavarosodás üledékképződésre vezethet, s az üledék képződése közben az italan levő festőanyagot abszorbeálhatja, s így az üdítő ital el is színtelenedhetik.

Az üdítőital gyártásánál a készáru konzerválására szorbinsavat használnak fel, amit alkoholos oldattal visznek a szörpanyagba. Az alkohol hozzáadásakor a fentiek szerinti gyártáshib s szörpből készített üdítőital tehát érzékszervileg nem felel meg az MSZ 20 609 szabvány szerinti üdítőitalnak, mert üdítőital gyártására nem megfelelő szörpből készült. Az üdítőitalt gyártó vállalatok tehát minden szörp tételt vizsgáljanak meg, hogy üdítőital gyártására alkalmas-e? (K. J.)

Ecet

A MSZ 1659 szabvány előírja, hogy az étalecet finomszeszből, vagy nyers szeszből szeszecet baktériumok hatására bekövetkező ecetes erjedés útján előállított termék. Ismereteseek még más ecetfajták is : borecet, gyümölcsecet, esszencia-ecet (faceet) és szintetikus ecet.

Hazánkban is külföldi példára hivatkozva faecetet szándékoznak étel-ecetként forgalomba hozni. A bemutatott kb 80 %-os faecet mintákat megvizsgálva, kellemetlen mellékszaguk és ízük miatt étkezésre alkalmatlannak minősítettük.

A szintetikus és facet kellő kémiai tisztaság mellett sem azonos értékű az erjedési ecettel, mert nem tartalmazza azokat a zamatanyagokat, amelyek az erjedési ecetben jelen vannak.

A faecetnek étel-ecetként való forgalombahozatalát aggályossá teszi azonkívül az a körülmény, hogy olyan falepárlási melléktermékek juthatnak a megengedettnél nagyobb mértékben a faecetbe (metilalkohol, fenolok, piridin stb.), amelyek nagymértékben károsak az egészségre.

Tekintettel arra, hogy a faecettel kapcsolatban konzerválási tapasztalatok még nem állnak rendelkezésre, a faecetnek erre a célra való használhatóságát csak konzerválási előkísérletek dönthetik el.

(B. F.)

ÉDESIPAR

Az édesipar területén új minőségi feltételek elkészítését és kiadását tervezik. Az anyag felőleli az összes jelenleg forgalomban levő, vagy a cikklistán szereplő édesipari termékeket. A kereskedelem javaslatát már elkészítette s jelenleg azt az ipari szakemberek tanulmányozzák.

Az édesiparban rövidesen készülnek az un. minőségi törzslapok. Ezek tartalmazzák az egyes készítmények összes fizikai, kémiai és organoleptikus tulajdonságait, az anyagnormában szereplő nyersanyagok arányát, a csomagolást és a választékot. A törzslapok gyűjteményes kiadását is tervezik. Ezek birtokában mind a kereskedelmi minősítés, mind a minőségvizsgáló állomások bírálata könnyebbé fog válni. Számos édesipari terméknel csak az anyagnorma birtokában lehet megfelelő szakvéleményt mondani. Az anyagnormák azonban titkosak. Most a törzslapok kiadásával ez a nehézség is megszűnik.

(R. L.)

Szaloncukor, fondant árúk

Rövidesen szakértőbizottság fogja tárgyalni az MSZ 9447 (Fondant-készítmények mintavétele, vizsgálata, raktározása) és az MSZ 9448 (Szaloncukor) módosított szabványjavaslatokat. A módosított szabványjavaslatok célja, hogy számos olyan hibát küszöböljön ki a régi szabványokból, melyek módszer hiánya, vagy nem világos szövegezés stb. miatt nem tették lehetővé a minőség konkrét meghatározását, illetve a jelentkezett hiba okozójának felismerését. Így a kandiszréteg vastagságának mérésére, a folyékony és szilárd fázis arányának meghatározására, a léghuborék, térfogatsúly megállapításra is kidolgozott módszert ismertet a módosított szabványjavaslat.

Az ipar és a kereskedelem szakemberei rövidesen megállapodnak a folyó évben gyártandó szaloncukor ízesítésében, választékában, szemmagyságában stb. A megállapodásról a nagy- és kiskereskedelmi vállalatokat és a minőségellenőrző intézeteket, illetve állomásokat tájékoztatni fogják. A szabványt kiegészítően a minősítésénél az elfogadott értékeket és jellemzőket is figyelembe kell venni.

F. évre érvényesen is elfogadták azt az előírást, hogy szaloncukrot csak tíz sor magasságban és máglyarakásszerűen szabad tárolni, vagyis csak úgy, hogy a dobozok legalább négy oldalát levegő érje.

Az egyes gyártási tételekből folyó évben is a kereskedelem gyári minőségi átvevői és az ipar képviselői eredeti, sértetlen göngyölegeket fognak mintaként venni s a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézethez beküldeni. Ezek a minták összehasonlító minták annak elbírálására, hogy az esetleges minőségromlás (megkeményedés, puhulás, elfolyás, penészedés stb.) oka helytelen gyártás vagy helytelen tárolás.

(R. L.)

Édesipari termékek megjelölése

A Bk. M. Élelmiszer Főigazgatósága szabályozta a kisipari édesárúk kötelező megjelölését. Kiméréses árúk gyűjtődobozán (amennyiben nem szabványos árúkról van szó fel kell tüntetni a gyártó nevét, az árú megnevezését, esetleg ízesítésére utaló jelzést és a kg-kénti fogyasztói árat.

A db-onkénti fogyasztói áron forgalomba kerülő gyártmányok csomagolásán ugyancsak feltüntetendő a gyártó neve, valamint az árú elnevezése és a db-kénti fogyasztói ár. Amennyiben 5-dkg-nál nagyobb egységű darabárú vagy táblás árú kerül forgalomba, úgy a készítmény tisztaságát is fel kell tüntetni.

(R. L.)

Zselé cukorkák

Az elmúlt években az édesipar kizárólag mesterséges zamatanyagokkal ízesített, s agar-agar szilárdító anyagot tartalmazó zselécukorkákat hozott forgalomba. Gyümölcskocsonyát, gyümölcsvelőt és pektint tartalmazó készítményeket nem gyártottak. A Győri Keksz és Ostyagvár a közelmúltban zselé málnakúp néven málnalevet tartalmazó zselé cukorka gyártását kezdte el. A cukorka kagylós törésű, zamatos málna ízű. Mivel agar-agart is tartalmaz, a gyümölcskocsonya elnevezéssel nem illethették.

(R. L.)

Likőrös, szeszes édesipari készítmények

Az 1939-ben kötött „édesipari egyezmény” szerint likőrös, vagy szeszes elnevezéssel csak olyan édesipari készítményt szabad forgalomba hozni, mely legalább 2 súlyszázalék alkoholt tartalmaz. Számos új édesipari készítmény került az elmúlt évben forgalomba, mely kimondottan szeszes jellegű, pl. Julika desszert, Rum pomponette, Morella stb. Ezeknek a készítményeknek minősítésénél a szesztartalmat is figyelembe kell venni.

(R. L.)

Karamellák

A Budapesti Keksz és Ostyagvár Stoli karamella néven tejszínes toffee karamellát hoz forgalomba. A gyártó négy színben készített cellofánpapírba csomagolja. Ez a csomagolás megtévesztő, mert a vásárlóban a különböző színű papírok azt a gondolatot keltik, hogy a beléjük csomagolt cukorkák is más és más ízűek.

(R. L.)

Nyalóka

Régebben a nyalókának nevezett, hurkapálcikával készült kemény-cukorkákat az egészségügyi szervek többször tették kritika tárgyává, mivel a pálcikák szállásak voltak s nem egyszer gyermekeknél sérüléseket

okoztak. Az egyik édesipari szövetkezet új nyalóka készítményeit már műanyagpalcikákkal mutatta be. A kereskedelem és az egészségügy a próbálkozást sikeresnek véleményezte s rövidesen a nagybani gyártás is megindul.

(R. L.)

Csokoládés árúk

Augusztus hónapban tartott ellenőrzések során többször tapasztalható volt, hogy a darabos magokat tartalmazó csokoládés termékek (tejmogyorós csokoládé stb.) kukacosak voltak. Ezért felhívjuk a boltvezetők figyelmét, hogy raktáraikat gondosan vizsgálják felül, a fertőzött árut azonnal távolítsák el, a raktárhelyiségeket takarítsák ki, hogy a további romlást s veszteséget megakadályozzák.

(R. L.)

Fagylalt

Az MSZ 9442 (tejfagylalt) és az MSZ 9445 (gyümölcsfagylalt) tiltja tojásfehérje fagylalthoz történő felhasználását. A vendéglátóipar belső felépítése nem teszi lehetővé, hogy a fagylaltkészítésnél visszamaradó tojásfehérjét süteményekhez (habkarika, széltorta stb.) vagy szárított tojásfehérjének dolgozzák fel. Ezért a vendéglátóipar kéréssel fordult a Magyar Szabványügyi Hivatalhoz, hogy engedélyezze tejfagylaltokhoz tojássárgája helyett egész tojás felhasználását. A szakértők meghallgatása után az MSZH úgy határozott, hogy az I. oszt. tejfagylalt készítésénél 6 db. tojássárgája helyett 4 db tojássárgája és 2 db egész tojás kerülhessen felhasználásra tejliterenként, a II. oszt. fagylaltnál viszont 1 tojássárgája helyettesíthető egész tojással. A kész fagylalt fizikai, illetve kémiai értékei azonban nem változhatnak meg, tehát az így készített fagylaltoknak a szabványban előírt szárazanyagtartalmat, zsírtartalmat stb. kell tartalmazniuk. Mivel a fehérje nagy víztartalmú, a részben egész tojással készült fagylaltokat ezért jobban kell befőzni (besűríteni).

Tejszínes fagylaltnál literenként négy db tojásfehérjét szabad a jövőben felhasználni. A tojásfehérje jobb állagot biztosít a tejszínes fagylaltnak. A követelmény itt is az, hogy a kész fagylalt előírt értékei nem változhatnak meg.

A fagylaltszabványok a fagylaltkeverék összeállítására tájékoztató receptet közölnek. Ennek összeállításánál kb. 5—6 százalék főzési és a fagylaltkeverék hűtésénél jelentkező párolgási veszteséget vettek figyelembe. Egyes cukrászdák a gyümölcsfagylaltot előszeretettel hideg úton készítik, más szóval a fagylaltkeveréket nem főzik fel. Az így készített fagylalt szárazanyagtartalma többnyire kisebb az előírtnál, mert a készítőik nem veszik figyelembe azt, hogy fagylaltkeverékük a főzés mellőzésével nem sűrűsödik be.

(R. L.)