

---

# MŰSZAKI FEJLESZTÉS — GYAKORLATI KÖZLEMÉNYEK

---

## Beszámoló a MITE Szovjetunióbeli tanulmányutjáról

KOTTÁSZ JÓZSEF

Budapest Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete

A Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Tudományos Egyesület 1958. szeptember havában tanulmányutat szervezett a magyar élelmiszeripar szakemberei számára a Szovjetunióba.

Az egyes élelmiszeriparágak képviselői szakcsoportok szerint előre kidolgozott terv alapján tanulmányozták a szovjet élelmiszeripari üzemeket, kutató és ellenőrző intézeteket stb. A tervet Altomáre elvtárs, a MITE volt elnöke és szovjet részről Ivanov elvtárs állították össze. A szakmai program mellett a résztvevőknek alkalmuk volt megtekinteni Moszkva, Leningrád és Kiev történelmi nevezetességeit is, megismerkedni a szovjet kultúrával, művészettel és technikával.

A legutóbbi hónapokban alkalmam volt három ország fővárosában, Varsóban, Prágában és Moszkvában látottakat összehasonlítani a budapestiekkel. Megállapíthattam, hogy a három népi demokrácia: Lengyelország, Csehszlovákia és Magyarország szocialista vívmányainak: kultúrájának, művészetének és technikájának gyökere legnagyobb részt Moszkvában, a Szovjetunióban ered. A szovjet vonatkozásokat azonban természetesen a hazai adottságoknak megfelelően alkalmazzák. Érthető tehát, ha mint általános észrevételt megállapítjuk, hogy mindezekben a kérdésekben: a szocialista kultúrában, művészetben és technikában az előrehaladás a Szovjetunióban a legnagyobb. Bár meg kell jegyezni, hogy a többi népi demokrácia is igen jelentős eredményeket mutat fel és örömmel kellett megállapítani, hogy a mi Magyarországunk sem marad le a szocializmus építésében egyik téren sem.

E beszámolómban nem térek ki az egyes élelmiszeriparágakban szerzett tapasztalatokra — ez a feladat a MITE szakosztályainak szakfőnökeire hárul. Röviden kiemelek azonban néhány észrevételt, melyeket általánosan minden élelmiszeriparágban fel lehetett és kellett ismerni.

Az egyes élelmiszeriparágakban a gépesítés és az automatizálás állandó fejlesztésére törekednek. Ezeknél a törekvéseknél súlyponti kérdés, hogy a szovjet élelmiszeripart lehetőleg szovjet gyártmányú gépekkel lássák el.

Az állandó minőségellenőrzésre is nagy gondot fordítanak. A minőségellenőrző laboratóriumok feladatai a mieinkkel azonosak: a gyárba érkező nyersanyagoktól kezdve, fázisvizsgálatokon át, egészen a kiszállításra kerülő készáruig állandóan ellenőrzik a minőséget. Tekintve, hogy igyekezetünk arra irányul, hogy a konzerválószerke felhasználását lehetőleg kiküszöböljük, súlyponti kérdés az egyes könnyen romlandó élelmiszerek eltarthatósága. A tartósságot a készáru gyors fogyasztásával, vagyis a kereskedelmi hálózat jó megszervezésével, alkalmas hűtő-lánc kiépítésével, illetve a palackos vagy dobozott áru pasztörözésével vagy sterilizálásával biztosítják.

Nyersanyagként lehetőleg csak természetes anyagokat használnak fel (színező anyagok, essenciák!).

Sokkal több gondot fordítanak a higiéniai követelményekre, mint nálunk. Pl. a palackozó üzemekben (sör-, likőr-, stb. gyárak) a palackokat igen gondosan mossák, modern szovjet gyártmányú palackmosógépekkel. Az egyes palackokat kétszer lámpázzák : töltés előtt és után ; a másodszori lámpázás előtt a lezárt palackokat egy gép 180 fokos szöggel meg is forgatja, így tökéletes átvilágítási lehetőséget biztosít.

Jellemző a szovjet élelmiszeripar célszerű profilizálására, hogy pl. a nagy mennyiségben forgalomba kerülő népelelmezési („kommersz”) cikkek : ásványvizek, üdítőitalok, kommersz sörök, kommersz vodka stb. teljesen egyforma 0,5 literes zöld palackban kerülnek forgalomba. A különleges áruk viszont igen ízléses, tetszetős kiszerezésben (pl. porcelánfigurák : pinguin, mackó, baba stb.) kaphatók.

Sokat lehetne még írni a nyert tapasztalatokról ; ezekből nyilvánvalóvá lesz, mennyire nagy jelentőségű, hogy minél több magyar szakember számára megnyíljon a lehetőség külföldi tanulmányútra, amelyeken szak tudását fejlessze : a fejlett technikával rendelkező nyugati országok, főként pedig a Szovjetunió élelmiszeriparát és annak fejlődését állandó figyelemmel kísérje, hogy a hazai élelmiszeripari kutatásoknál és élelmiszeriparunk fejlesztésénél felhasználni tudja.

---

## IRODALMI UTALÁSOK

### folyóirat-rövidítései :

Ann. : Annales des Falsifications et des Fraudes.

D. L. R. : Deutsche Lebensmittel Rundschau

É. L. I. P. : Élelmezési Ipar.

É. V. I. K. E. : Élelmiszervizsgálati Közlemények.

F. S. : Fette und Seifen.

Mitt. : Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene.

Milchwiss. : Milchwissenschaft.

M. K. F. : Magyar Kémiai Folyóirat.

Z. A. CH. : Zeitschrift für Analytische Chemie.

Z. L. U. F. : Zeitschrift für Lebensmitteluntersuchung und Forschung.

Z. U. L. : Zeitschrift für Untersuchung der Lebensmittel.

Z. U. N. G. : Zeitschrift für Untersuchung des Nahrung- und Genussmittel.