

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

FIGYELŐ

(GYAKORLATBÓL A GYAKORLATNAK...)

KONZERVIPAR

Hal preserv

Hering filé dobozban

150 g-os tiszta súlyú dobozolásban új fajta szovjet halkészítmény került a kereskedelembe. Külön kell foglalkoznunk azért is vele, mert ilyen típusú készítmény sem a kereskedelem, sem a vásárlók körében nem ismert. A dobozokban hőkezelés nélküli igen szépen egyenletesen vagdalt, s gondosan berakott hering darabok vannak 10% konyhasót tartalmazó lében. Ízesítésére főleg szegfűborsot, babérlevelet és egyéb illatos fűszert használtak.

A készítmény jól használható közvetlen fogyasztásra előételnek, de hidegkonyhai célra, továbbá feldolgozásra is igen alkalmas.

Fokozottan ügyeljenek az értékesítő vállalatok, hogy a fogyasztók figyelmét is felhívják arra, hogy a készítmény nem konzerv, csupán 0 °C körüli hőmérsékleten tárolható, nem tartós készítmény.

(Sz. P.)

SZESZESITALOK

Jellegminták

Az MSZ 9598 szabvány szerinti jellegminta megállapító szakértő bizottság 1958. évi ülészaka végetért. Az ülésorozaton bemutatásra, illetve elbírálásra került 106 szeszesisital. Ez a szám az 1957. évi 72-vel szemben lényeges növekedést mutat. A belföldi forgalomba kerülő szeszesisitaloknál tehát lényeges választék-növekedés tapasztalható. A lezajlott ülészakon először vett részt a Gyümölesszeszipari Tröszt és a SZÖVOSZ-hoz tartozó Vendéglátó Országos Szövetkezeti Központ. A bizottság mindkét vállalat bemutatott valódi gyümöleszpálinka mintáit egyhangúan jónak és forgalomba hozatalra alkalmasnak minősítette. Az áruk kiszérése általában megfelelő, de lezárásuk tökéletlen (silány parafadugók), számos esetben pedig a vállalatok a palackok címkéjén nem alkalmazzák a szabvány-szerű jelöléseket.

(K. J.)

Cocktailok

Az Unicum-gyár a legutóbb lezárult jellegminta szakértő bizottsági ülészakon (1. fent) két cocktailt mutatott be: „Side Car” és „Martini” elnevezéssel. A bizottság mindkét árut megfelelőnek tartotta, s a vállalat a cocktailokat már forgalomba is hozza.

(K. J.)

Valódi gyümölcspálinkák

A Gyümölcsészeti Trösztnél valódi gyümölcspálinka bemutatót tartottak. A bemutatón szerepeltek a Kertészeti Főiskola kísérleti gyártmányai: fajtaazonos gyümölcsökből készült szilvapálinkák, melyeknek zamata az egyes speciális fajták szerint jellegzetes és megkülönböztethető. Erős magzatával kitűnt az egri „korai cseresznye”-ből (szomolyai rövidszárú) készített cseresznyepálinka. A bemutatott kajsi pálinka barackzamatában igen gyenge volt, s illata is inkább ananászra emlékeztetett. A továbbiakban a budapesti likörgyárak (Angyalföldi, Budapesti Szesz-Élesztő és Unicum) mutatták be kísérleti barack-, cseresznye- és szilvapálinka készítményeiket, melyeket valódi párlat, jellegtelen gyümölcs (alma) párlat, finomszesz és eszenciák különböző arányú keverésével készítettek. A minták bírálata szerint megállapítható, hogy a jellegtelen gyümölcspárlatok felhasználása — a megfelelő arány megválasztása esetén — a pálinkák minőségének javulását eredményezi. Az Erjedésszerkezeti Kutató Intézet a különböző gyártástechnológiával készített almapálinka párlatait mutatta be. Ezek a minták azt igazolták, hogy megfelelő gyártástechnológiával az általában jellegtelen („neutrális”) pálinkáknak tekintett párlatok is jellegzetes zamatot nyernek, s így élvezeti értékük lényegesen fokozható, sőt esetleg új különlegességi áruk gyártására is alkalmassá tehetőek.

Végül az Unicum Likörgyár mutatta be új Whisky-készítményét, melyről azonban a felhasznált rozspálinka mennyiségét csökkenteni kell.

(K. J.)

Emulziós likőrök

Az Unicum-gyár csokoládé flip elnevezésű készítményénél felhasznált kakaó nagy mennyiségű kakaóhajat tartalmaz, a likőr fogyasztása könnyen egészségi károsodást okozhat. Az ilyen áru forgalomba hozatalához a minőségvizsgáló intézetek nem járulnak hozzá.

(K. J.)

Ecet—ecetsav

Az elmúlt években a tavaszi „saláta szezon”-ban vagy a nyárvégi savanyúság-eltevés idején gyakran ecethiány lépett fel. A fogyasztóközönség ellátása érdekében az MSZ 1659 Ételecet szabványnak megfelelő erjedés útján előállított ecetet szintetikus ecetsav hígítása útján nyert készítménnyel keverték, s mint szabványon kívüli árut hozták forgalomba. A Magyar Szabványügyi Hivatal átmeneti időre hozzájárult a kétféle eredetű ecet elegyítéséhez, azzal a feltétellel, hogy minden felhasználásra kerülő tömény ecetsavtételt előzőleg vizsgálat tárgyává kell tenni, hogy összetétele a Ph. Hung. V. követelményeinek megfelelő-e? Ugyanis a szakértőbizottság csak a fenti követelményeknek megfelelő ecetsav felhasználásának engedélyezését véleményezte. Az elmúlt években végzett vizsgálatok azt mutatták, hogy igen sok ecetsavminta nem volt megfelelő. A külföldi ecetsavminták közül is számos kifogásolt akadt, de a hazai eredetű minták közül egy sem felelt meg a követelményeknek. Tehát a szükséges ecetsav mennyiséget importálni kellett. Az „Erdőkémia” vállalat tolmácsi falepárló telepén, étkezési ecetsav üzemet rendezett be; a végzett próbagyártás alkalmával készített ecetsav minősége a szakértőbizottság megállapítása szerint az ez ideig Magyarországon előállított készítmények minőségét felülmúlja. A gyártmány összetételének vizsgálata mellett konzerváló hatását is tanulmányozni kell; megfelelő eredmények esetén ecethiány esetleges felélése alkalmával a hiányt belföldi termékkel pótolhatjuk.

(K. J.)

FÜSZEREK

Kömény

E közkedvelt fűszert a múltban nagyobbreszt importáltuk, s noha több évtizede idehaza is termeljük, csak az idén jutottunk el odáig, hogy olyan mennyiséget sikerült szerződéses termeléssel begyűjteni, ami közel 100%-ban fedezi a belföldi szükségletet. Az így megtakarítható holland forintokért más cikkeket importálhatunk.

A magyar kömény többsége apróbb szemű és sötétebb színű, mint a rendszeresen importált hollandi-, de aromája helyenként azt túlszárnyalja. Megfelelő vetőmag és talaj kiválasztások révén elérhető nálunk is a szép, nagyszemű és világosbarna színű köménytermés, amire minden évben látunk példát néhány kisebb termelőnél.

A fűszerkömény (MSZ 20642) szabványban előírt jellegmintákat — amelyek csak színre és a termés fejlettségére irányadók — a Fűszerek Jellegmegállapító Bizottsága már ki is választotta és az érdekelt vizsgálo intézeteknek rendelkezésére bocsátotta. E bizottságban a FŐVEGY, az ÖMMI és KERMI szakközegei, a Belker. M. részéről kijelölt elnök, továbbá a KERTIMAG (begyűjtő) és az ÉCSV. (csomagoló) vállalat megbízottjai — méltányolva a termelők és átvevő vállalatok valutatakarékossági törekvéseit, úgy választották ki az I., II., III., osztályú jellegeket, hogy a jobb munka értéke — mind a termelésben, mind a tisztítási műveleteknél — kifejezésre juthasson.

A magyar kömény minden külön megjelölés nélkül „fűszerkömény” néven — 10 és 20 g-os tasakokban, a kiskereskedelem —, és 1 kg-os csomagokban pedig a vendéglátóipar részére — kerül forgalomba.

(S. L.)

Majoranna

A fentebb ismertetett összetételű bizottság a kalocsai ÖMMI kiküldöttjével kiegészítve az idei fűszermajoranna termés I., II., III. osztályú színjellegeit is kiválasztotta. Sajnos itt évről-évre némi visszaesés észlelhető. Ennek nemcsak a kedvezőtlenebb időjárás —, hanem nagyrésztben a helytelenül megállapított vagy alkalmazott átvételi ár is oka lehet. Ugyanis ez idő szerint csak tisztasági szempontból kap némi felárat a termelő, de azt látja, hogy színben egészen sötétszürke levelekért is annyit fizetnek, mint a szép világoszöldért, s ez nem készteti arra, hogy a vetőmag megválasztásában és a szedésben, szárításban stb. ügyeljen a szép szín elérésére. Így az idén a tételek többsége olyan feketébe hajló sötétszürke, hogy III. osztályúnak is csak átmenetileg fogadható el.

A majoranna levelek a gép utántisztítások közben annyira zúzódhatnak, hogy a szabványban megengedett apró, törmelék rész %-os felemelését kérte a HERBÁRIA. E kérés jogosnak látszik.

(S. L.)

Babérlevél

Újabbban az albániai szállítások mellett, Görögországból is érkezik babérlevél. Az albán importárú élénkebb, világoszöld-színű, nagyobb levelekből áll, de sok rágott és apró levelet, valamint szárrészeket is tartalmaz. A görög babérlevél fakóbb zöldesszínű, valamivel kisebb levelekből áll, de tisztább állapotban érkezik hazánkba. Mindkét árucikk megfelelő fűszerező hatású s a vonatkozó MSZ 20652 előírásainak megfelelő minőségű. Tisztasága szerint I., II., III. osztályú.

(S. L.)