

# ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

## FIGYELŐ

### (GYAKORLATBÓL A GYAKORLATNAK...)

#### ÉDESIPAR

##### Félkésztermékek

Az édesiparban egyre erősödik az a törekvés, hogy olyan félkésztermékeket hozzanak forgalomba, melyekkel megkönnyítik a dolgozó asszonyok főzési, sütési gondját. A kezdeményezés, mely a piskóta tortalapok, majd a kávépaszta forgalombahozatalával indult meg, jónak bizonyult s a Csemege Édesiparigyar az alábbi újabb háztartási célra szolgáló félkésztermékeket hozza forgalomba:

*Kakaóspaszta.* 2,8 dkg-os félhengeres alumíniumfóliába csomagolt szelet. 50 százalék kakaóport tartalmaz. Megfelelő olvadákonyságú. A már ismeretett kávépasztával azonos módon kell krémek stb. ízesítésére felhasználni.

*Mogyoróspaszta.* Az előbbivel azonos formájú és súlyú szelet. 45 százalék hengerelt mogyorót tartalmaz.

*Kakaós tortabevonó.* Szeletbeosztásos 10 dkg-os alumíniumfóliába csomagolt tábla. Kevesebb kakaóport és több krolánzsírt tartalmaz a kakaóspasztánál. Nagyobb zsírtartalma miatt olvadékonyságban s gőzön megolvastva torták, sütemények bevonására használható.

(R. L.)

##### Új gyártmányok

A Szerencsi Csokoládégyár Hüsi karamella néven lapos tolokás kartondobozba szemenként csomagolt sósborszesz ízű tej-karamellát hoz forgalomba. A karamella zsír- és keményítősörp tartalmát tekintve a puha-karamellák közé sorolható. „Vegyes gyógydraszté” néven 10 dkg tisztasúlyban polietilén zacskóban keménymagvú cukordrasztét hoz forgalomba. A cukorkák aprók, 2—3 mm átmérőjűek, tetszetős színezésűek. Alumíniumporral bevont szemeket is tartalmaz.

A Csemege Édesiparigyar az alábbi új gyártmányokat mutatta be: „Játékszelet” 2,5 dkg-os pergamentpapírba csomagolt lapos két rétegben mogyorós krémmel töltött ostyaszelet. „Útas csemege szelet” 3,5 dkg-os három rétegben mogyorónugattal töltött csokoládéban mártott ostyaszelet. A csokoládé mennyisége 28 százalék. A szelet alumíniumfóliába csomagolva kerül forgalomba. „Útravaló” elnevezéssel kókuszdarát tartalmazó tejes nugatos, szeletbeosztásos tábla kerül forgalomba. A kókuszda rostjai fogyasztásnál erősen érződnek. A készítmény szavatossági idejének megállapítására még tárolási kísérletek folynak. „Édes Anna” elnevezéssel lapos alsó-és felsőlapján pormasszával bevont zsírkrémkorpuszú,

2,5 dkg-os darabáru kerül forgalomba. Hasonlóan az „Útravaló” táblához, ennek a készítménynek sem állapították meg a szavatossági idejét.

A Győri Keks és Ostyagvár 20 százalék chicle gyanta felhasználásával lapos, hosszúkas, középen mélyedéssel ellátott rudacska formában pergamentpapírbéléssel ellátott celofános, csavart csomagolásban megkezdte a rágógumi gyártását.

(R. L.)

### Édesipari idényárak forgalombahozatalának szabályozása

Az Élelmiszerügyi Minisztérium édesipari igazgatósága és a Bk. M. Élelmiszer Főigazgatósága közt megegyezés jött létre, hogy az édesipari készítmények egy részét két csoportba sorolták. Az első csoportba azok a készítmények tartoznak, melyek a nagyobb hőmérséklettel szemben annyira érzékenyek, hogy azokat a kereskedelmi vállalatok a nyári hónapokban nem árusíthatják. A második csoportba viszont azok az érzékeny árú tartoznak, melyeket a kereskedelmi vállalatok saját felelősségükre, ha az igényesebb tárolást biztosítani tudják, rendelhetnek. A szóbanforgó készítmények jegyzéke a Fűszért vállalatok központjában megtekinthető.

(R. L.)

### Eszencia

A Kompozíció Illóolaj és Vegyszeti Gyár félszeres likőr és pálinka eszencia kiszerezésére üveg helyett polietilén flaskskat kíván használni.

A polietilén flasksk egészségügyi szempontból nem voltak kifogásolhatók, azonban a flasksk egy részénél a záródugó nem zár tökéletesen, az üveg tartalma azon kinyomható és a párolgási veszteség is nagy. Ilyenformán a polietilén flaska eszencia kiszerezésére, ill. tárolására csak akkor alkalmas, ha a dugó a nyílás megfelelő kiképzésével tökéletesen zár.

(B. F.)

### Étkezési só

Az Élelmiszercsomagoló V. kőbányai sóüzeme új automata csomagológépeket kapott. A gép összeszerelése és üzembehelyezése a közeljövőben fog megtörténni. Ez a csomagolás termelékenységét nagymértékben fogja emelni.

A nyersanyagellátás terén az elmúlt évhez viszonyítva javulás mutatkozott. Ebben az évben a kőso szükségletet nagyrészt jöminőségű fehér lengyel kőso importja útján fedezték és sötét színű so (idegen ásványi szennyeződések tartalmazó kevésbé jöminőségű román kőso) csak kisebb mértékben került felhasználásra. Ez természetesen a késztermék tetszetősebb színében is megnyilvánult. Mindemelllett még nincs biztosítva az, hogy a teljes sósükségletet lengyel kősoval fedezzék. Ennek hiányában célszerű volna lengyel és román kőso azonos arányban (pl. 2 rész lengyel + 1 rész román) való keverésével azonos minőséget biztosítani. Így még szórványosan sem fordulna elő olyan eset, hogy csak román kőso, lengyel kősoval való keverés nélkül örlőjön örlésre. Ez elsősorban megfelelő rak-tárkészletet igényelne.

Az ÉCSV. luxus szükségletek kielégítésére ún. túristasót kíván forgalomba hozni, amely örlési finomságával, színével, valamint sópúdermentességével a kényesebb igényeket is ki fogja elégíteni. A túristasót sószóróba kiszerezve fogják árusítani.

(B. F.)

## Faecet

Az étkezési célra gyártott faecet minőségének ellenőrzése a jövőben fokozott feladatokat hárít a különböző vizsgáló szervekre. Az ellenőrzésnek nemcsak a késztermék minőségére, hanem a tömény ecetsav (80%-nál töményebb) hígítására, az egészségügyi rendszabályok betartására (pl. a hígítás csak kifogástalan ivóvízzel történhet) is ki kell terjednie.

A tömény ecetsav tárolására, ill. szállítására szolgáló ballonokat az esetleges balesetek megelőzése végett figyelmeztető felirattal kell ellátni. A hígítást csak megfelelően képzett személy végezheti és erre a célra csak megfelelő edények használhatók fel.

A tömény ecetsav hígítása csakis nagykereskedelmi szinten, megyénként legfeljebb egy helyen történhet célszerűen a helyi Köjál, ill. Minőségvizsgáló Intézet kiküldöttjének jelenlétében, hogy a szűrőpróbaszerű ellenőrzés lehetővé váljék. Amennyiben a hígított ecetsavat kimérve árusítják, úgy a tartályokon az alábbi felirat tüntetendő fel: „Étkezési célra szolgáló hígított faecet”. A kiszerelésre szolgáló üvegeket is hasonló felirattal kell ellátni.

Az ellenőrzés megkönnyítése érdekében az erjesztéses, valamint hígított faecet összekeverése és ételecetként való forgalombahozatala nem megengedhető. Ezt egyébként az MSZ 1659 számú Ételecet tárgyú szabvány is kimondja: Ételecet elnevezéssel csak finomszeszből vagy nyers szeszből szeszecet baktériumok hatására bekövetkező ecetes erjedés útján előállított és esetleg ízesített ecet hozható forgalomba.

A gyártó vállalat 50%-os étkezési faecetet palackozott formában kíván forgalombahozni. Az ecetsav 50%-os hígításban is mérlegnek tekinthető és mérlegnek a háztartásokba való beengedése sok baleseti lehetőséget hord magában.

(B. F.)

## FÜSZEREK

## Fűszerpaprika

A fűszerpaprika termelését, feldolgozását, minősítését és forgalombahozatalát az 53/1957 (VIII. 22.) Korm. sz. rendelet, s annak végrehajtására vonatkozó 5/1957 (VIII. 22) Élm. M. sz. rendelet szabályozza.

Noha e rendelet óta több, mint másfél év eltelt, még ma is találkozunk olyan kereskedelmi vállalatokkal, melyek vagy nem ismerik azt, vagy semmibe veszik annak előírásait.

Egy vidéki Fűszért-fiók 1959. február hóban olyan 1 kg-os csomagolású „Csemege” paprikát küldött be vizsgálatra, amelynek a szavatossági ideje 1958. augusztus hóban lejárt. Az áru teljesen összekeményedett, s forgalombahozatalra alkalmatlan volt. Ennek kapcsán vitássá vált, hogy ha a lejárat óta esetleg nem is árusították, de a rendelet 18. § 3. pont szerinti kötelező felülvizsgálat (15 napon belül) elmulasztása, illetve ilyen romlandó árunak gondatlan raktározása szabálysértés-e vagy sem.

E kérdésben a rendelet hiányosnak látszik, mert kétségtelen, hogy a bejelentés halogatásából — az áru romlása következtében — népgazdasági kár keletkezik, különösen akkor, ha e mulasztásért a felelősségrevonás nincs kötelezően előírva.

1959. március hóban egy Üzemi Vendéglátó Vállalatnál a nyitott papírzacskóban 3,20 kg. fűszerpaprikát találtunk, ami állítólag kültelki „Közért” boltokból származott; kiderült, hogy az eredeti zárt tasakokból

kibontották s így ömlesztve értékesítették. Az áru előregedett, kifakult és megkeseredett. Ilyen fűszerrel az egyébként jó élelmiszerek is elronthatók. A rendelet nem tér ki arra, hogy közétkeztetési, vendéglátóipari és húsfeldolgozó üemek is csak a szavatossági időn belüli kifogástalan minőségű fűszerpaprikát vásárolhatnak és használhatnak fel, s így megvan az a veszély, hogy az ilyen eljárás — mellyel az újraminősítés költsége s a vele járó felelősségrevonás látszólag elkerülhető — elterjed s a dolgozók közétkeztetési jó ellátását, ill. a húsipari készítmények minőségét ronthatja.

1959. március hó végén a Budapesti Fűszért raktáraiban kb. 13 000 db 7 dkg-os — Genotherm (műanyag) — csomagolású „különleges” fűszerpaprika tárolt, melyeknek szavatossági ideje a hónapnak a végén lejárt. Az ország többi nagy- és kiskereskedelmi vállalatainál e cikkből szintén nagy készletek lehetnek, mert az ellenőrzések során a kiskereskedelemben, vidéki raktárakban igen sok lejárt, vagy hiányos jelzésű csomagot találtunk. A rendelet 18. § (2) szerint „A különleges paprika minősítését a 6 hónap elteltével meghosszabbítani nem lehet; az ilyen paprikát csak újabb minősítés után és csak a feltételeknek megfelelő alacsonyabb minőségű paprikaként lehet forgalombahozni. Más minőségű paprikát a minősítés érvényességének leteltével új minősítésnek kell alávetni, annak megállapítása végett, hogy eredeti minőségben, vagy alacsonyabb fokozatú minőségben továbbra is forgalomba hozható-e.” Nyilvánvaló, hogy az anyagilag érdekelt kereskedelmi vállalatok mindent elkövetnek, hogy a lejárt szavatosságú különleges paprikát is változatlan áron árusíthassák, viszont a fogyasztók érdeke, hogy a rendeletet e téren is szigorúan végrehajtsák.

(S. L.)