

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

FIGYELŐ

SZESZIPAR

Ecet

Az ecetgyárak által erjedéssel úton előállított ecetet a Fűszért hozza kiskereskedelmi forgalomba. A vidéki üzlethálózatba az ecet főként hordós kiszerelésben kerül. A hordókon azonban az ecetgyárak megbízható lezárását nem alkalmazzák. Az áru könnyen hozzáférhető, s a visszaélésre, hamisításra, vizezésre aránylag egyszerű lehetőség nyílik. Ennek tudható be az, hogy a vidéki elárúsítóhelyek 30—40%-ban hamisított, vizezett ecetet hoznak forgalomba. A vizezés mértéke egyes esetekben a 20—25%-ot is eléri. Általában azonban csak kisebb mérvű ecetsavtartalom-csökkenésről beszélhetünk. Ezek a kisebb mérvű víztartalom-növekedések pedig nem szándékos hamisítás, vizezés, hanem gondatlan kezelés vagy tárolás következményei.

(K. J.)

HÚSIPAR

Sós heringek feldolgozása pácolt hallá

A pácolt hal jóságát és tartósságát ellentétes irányban befolyásolja a pácoltat töménysége. Minél kevesebb ecetsav és konyhasó kerül pácoláskor felhasználásra, annál több íz- és zamatanyag képződik a halhúsban, és viszont a készítmény annál tartósabb, minél több ecetsavval és konyhasóval készült a pácoltat. Természetes azonban, hogy a halhús fehérjéinek megváltozásán alapuló pácérettség elérésére bizonyos minimális mennyiségű ecetsav és konyhasó feltétlenül szükséges. A pácolás folyamán az ecetsav nemcsak leköttődik a fehérjékhez, hanem azoknak — íz- és zamathordozóknak tekinthető — aminosavakká való enyhe lebomlását is okozza, másrészt a konyhasóval együttes tartósító hatása következtében a fehérjéknek az enzimek és a baktériumok okozta lebomlását gátolja.

A halhús állományára az ecetsav puhítólag, a konyhasó szilárdítólag hat. A pácoltat ecetsavtartalma nélkül zsenge készítményt nem lehet nyerni. Minthogy azonban pácoláskor az ecetsav fehérjebontó hatása nem áll meg, a hal húsa a pácolás folyamán, különösen melegebb időszakban, megpuhulna és bőre is leválna, ha azt egyidejűleg a pácoltat konyhasó-tartalma nem keményítené. A pácoltat konyhasó-tartalmának ez egyik legfontosabb feladata.

Nemrég előfordult, hogy pácolásra került sós heringek bőre a pácoltatban levált. Ennek okára már az előzőekből is következtethetünk, nevezetesen arra, hogy a felhasználásra került pácoltat konyhasó-tartalma legalábbis nem volt elegendő. Annak a látszólagos ellenmondásnak, mely

szerint sós áruból gyártáskor előbb konyhasót vonunk ki, majd utána a pácoldathoz ismét konyhasót adunk, az a magyarázata, hogy erősen sós áruból a pácoldatban nemcsak kevesebb aromaanyag keletkezik, hanem az ilyen áru kevesebb ecetsavat is vesz fel, mint a friss áru, és így pácolt halként alkalomadtán nem válik elég tartóssá.

Az északi országokban már régóta igen sokféle és keresett pácolt halkészítmény készül sós heringekből és más sóérett halakból. A szakirodalomban Lücke F. — bevált eljárásként — a pácolt hal következő készítmódját ajánlja sós heringből: A pikkelymentesre mosott heringeket mindekenélőtt folyó vízben kell áztatni. A sótalánításnál figyelembe veendő, hogy hosszú ideig tárolt, kövér halakból a konyhasó nehezebben vonható ki. Az áztatást célszerű két részletben végezni és közben a szükséges vágási műveleteket is elvégezni a halakon. Eszerint eljárva a halakat először éjjelen át 12 óráig folyó vízben áztatjuk, majd a halakat kiszigereljük, fekete hashártványukat eltávolítjuk és lefejezzük. Sokan a gerincoszlop eltávolítását is ajánlik, hogy ezzel együtt a gerincoszlop melletti sötét vésárv is eltávolításra kerüljön, vagy legalábbis ebből a célból a halaknak mély bevágását a gerincoszlop mentén. Mosás után a halak sótalánítását folytatjuk, illetve befejezzük. A sótalánítási eljárás kettéosztása és a fő-áztatást a halak kiszigerelése, lefejezése stb. előtt elvégezni azért előnyös, mert egész halak íz-, aroma- és tápanyagvesztése kevesebb, és a főáztatással puhábbá vált sós heringek könnyebben vághatóak. A halakat azután a pácoldatba helyezük. Alapjában nincs különbség a sós heringek és a friss heringek pácoldata között. A hal és a pácoldat 2:1 aránya esetén a hús elpuhulásának és a bőr leválásának megakadályozása céljából a pácoldat kb. 5% ecetsavat és 3% konyhasót tartalmazzon. Melegebb időszakban és különösen puha áru pácolása esetében a pácoldat konyhasó-tartalma a halaknak a pácoldatba helyezése után 2 nappal a halhús keményítése céljából még 2%-kal növelhető. Természetesen a felöntőlének is kell konyhasót tartalmaznia (1—1,5% ecetsav mellett 2—4% konyhasót), és fűszerezése is erősebb kell hogy legyen mint friss halakból készült pácolt hal esetében

(K. Gy.)

Töltelékárúk minőségi hibája

A hűskészítményeknél az utóbbi időben elég gyakran előforduló minőségi hiba az, hogy a töltelékárúk a burok mentén néhány mm-es mélységig béliázik és bélszagúak. Ez a körülmény nagyon zavarja az élvezhetőséget, sőt néha fogyasztathatatlanná teszi az árut.

A jelenség oka abban keresendő, hogy a természetes belek tisztítása, kezelése vagy gyártáshoz való előkészítése nem történik kellő gondossággal.

Lelkiismeretes munkával, helyes tárolással, a belek gondos tisztításával és a szabványban előírt műveletek betartásával a hiba elkerülhető.

A nyers belek feldolgozásánál nagyon fontos követelmény a béltartalom gondos kiürítése és a bélnek bő vízzel történő többszörös kimosása. A belek tartósítására is nagy gondot kell fordítani. Felhasználás előtt a beleket ismételtelen át kell mosni. A tartósított beleknél a tárolás folyamán gyakran kellemetlen bélszag jelentkezik. Ilyen esetben a belet szagtalanítani (desodorálni) kell. A kellemetlen szag eltüntetésére a leginkább alkalmasak az oxidálószerke. (KMnO_4 , H_2O_2) Az áztatóvízhez célszerű hozzáadni 0,5—0,8%-os töménységben.

A leírt módon kezelt és előkészített belet teljesen szagtalaná lehet tenni.

A rosszul tisztított belek lehetnek okozói a töltelékárak zöld elszíneződésének is. A *Streptococcus faecalis* baktérium a béltraktusban, él és a bél nem megfelelő kezelése által belekerülhet a hústermékbe, és okozója lehet az áru romlásának.

A rosszul kezelt bél tehát nemcsak kellemetlen mellékszagot és ízt ad az árunak, hanem a zöldülési folyamat kiváltója is lehet.

Éppen ezért fokozott mértékben kell ügyelni a természetes belek jó minőségére. Ha a bél valamilyen oknál fogva nem megfelelő, tartózkodni kell a feldolgozástól, nehogy sokkal nagyobb kár származzék abból, hogy a beletöltött készárut kelljen leértékelni vagy esetleg megsemmisíteni.

(O. K-né)

CUKORIPAR

Porcukor

Sok nehézséget okozott a kereskedelembe és a háztartásokban, hogy a porcukrot hosszabb ideig nem lehetett eltartani. Viszonylag rövid időn belül csomosodott. A keletkezett csomók kemények voltak, csak nyújtó-fával vagy mozsártörővel voltak apríthatók. A papírsákba csomagolt porcukor tárolása sem volt gazdaságos, mert nem lehetett a zsákokat egymásra rakni. Nyomás alatt néhány napon belül csomósodás jelentkezett. Kísérletek folytak porcukornak polietilén és pergaminpapírba történő csomagolásával. Mindkét csomagolóanyag megfelelt. Polietilénzacskóba csomagolt és hegesztéssel lezárt, illetve pergamenpapír zacskóba csomagolt és zsineggel lezárt zacskóba 240 kg/m² terhelés mellett hat hét alatt csomósodást nem észleltek. A Csomagolástechnikai Intézet a szokásos ejtő-próbákat is elvégezte. A kibontott zacskók tartalma szabványos maradt. Legfeljebb kisebb laza csomók keletkeztek, amelyeket kézzel könnyen szét lehetett nyomni.

(R. L.)

ÉDESIPAR

Melegre érzékeny édesipari termékek

A „Figyelő” rovatban már beszámoltunk arról, hogy az édesiparban a melegre érzékeny gyártmányokat két csoportba osztották. Az első csoportba azokat a készítményeket sorolták, amelyeket az ipar nyáron nem gyárt. A másodikba azokat sorolták, amelyeket az ipar csak a kereskedelem kérésére és felelősségére gyárt a meleg nyári hónapokban. A múlt év tapasztalatai alapján a Kókusz kocka elnevezésű darabárut a melegre érzékeny áruk első csoportjába sorolták.

(R. L.)

Kávészerek

Kísérletek folytak csírázott rozs kávészerként való feldolgozására. Az eredmények azt mutatták, hogy 4 százaléknál több pörkölt csírázott rozs már élvezhetetlenné teszi a keverékkávé.

(R. L.)

Új gyártmányok

A *Budapesti Csokoládégyár* „Marika” elnevezéssel új, cukortartalomra a háztartási csokoládék csoportjába sorolható táblás árut mutatott be. „Toto-Tóni” elnevezésű bemutatott mintája 70 g-os, kockás beosztású tábla, összetételben alig különbözik az előbbtől.

A *Csemege Édesiparigyar* étcsokoládé és tejszokoládé azonos arányú keverékeként ún. „feles” masszát készít és ezzel vonja be több csokoládés

darabárúját. A tárcaközi bizottság csak az első negyedévben fogadta el az új bevonóanyagot.

A *Szerencsi Csokoládégyár* Vegyes mexikén elnevezéssel tetszetős kis műanyagdobozt hoz forgalomba, amelybe 20 db 13-féle csokoládét csomagolnak. A kis pikolótáblák a nagy táblákkal azonos nyomású címkével vannak burkolva.

„Desszert különlegesség” elnevezéssel negyedkilós, ét- és tejsokoládében mártott bonbonokkal töltött díszdobozt mutatott be. A doboz csomagolás már a jelzett „Csomagolási irányelvek” előírásainak figyelembevételével történt. „Elektra” és „Gyümölcsvelővel töltött” cukorka néven szemenként csomagolt s 10 dkg-osonként polietilén zacskóba csomagolt cukorkákat kíván a gyár forgalomba hozni. Az Elektra marcipán, mogyoró, méz és kávé ízesítésű, a „Gyümölcsvelővel töltött” cukorka málna, eper, citrom és narancs ízű. (R. L.)

Fagylalt

A vendéglátóiparban kísérletek folytak keményítőszörp fagylalthez történő felhasználására. Az eredmények azt mutatták, hogy a gyümölcs-fagylaltok 20 százalékos keményítőszörp adagolása esetén 20 százalékos a tej-fagylaltok 28 százalékos térfogatnövekedést értek el.

A keményítőszörppel készült fagylaltok állaga sima, íze kellemesen édes, nem émelygős. A vendéglátóipar olyan értelmű szabványmódosítást kíván benyújtani, hogy fagylaltoknál a gyártó tetszésétől függően az előírt cukormennyiség legfeljebb 20 százalékos lehesen keményítőszörppel helyettesíteni. A cukor helyettesítésénél a keményítőszörp víztartalmát figyelembe kell venni. A keményítőszörppel készült fagylaltok szárazanyag-tartalma meg kell, hogy feleljen a régi szabványoknak. (R. L.)

DOHÁNYIPAR

Kínai szivarkák

A közelmúltban nagyobb szállítmány Peking nevű kínai import szivarka érkezett hazánkba. A csomagocskák tetszetős színnyomásúak, hártypapírral és alumínium fóliával bélelték, 20 db szivarkát tartalmaznak. A minőségi jellemzők alapján megállapítható volt, hogy a fenti szivarka jó kitöltésű és égőképességű, kis nikotin- és kocsánytartalmú, pácolt, ill. illatosított szivarkaféleség. A szivási tulajdonságok közül főleg a csipés és ingerlés volt kifogásolható. (B. F.)

Konyhasó

A múltban igen gyakran előfordult, hogy az Élelmiszer Csomagoló Vállalat Kőbányai Sózemeze csak román kősóból készült sóörleményt hozott forgalomba a megfelelő raktárkészlet hiánya, valamint a lengyel és román kősózsalítmányoknak nem egyenletes beérkezése miatt. A lengyel kősóval nem kevert, teljes egészében román kősóból készült sóörlemény szürkés árnyalatú sok sötét színű ásványi szennyezést tartalmaz. Legtöbb esetben az ilyen sóörlemény örlési finomsága is kifogásolható volt.

A közelmúltban bemutatott háromféle sójellegminta kötelezi a gyártó vállalatot arra, hogy csupán román kősóból készült sóörleményt ne hozhasson forgalomba. A bemutatott 3-féle jellegminta az alábbi módon készült:

1. 100% lengyel só,
2. 2/3 rész lengyel + 1/3 rész román só,
3. 1 rész lengyel + 1 rész román só.

(B. F.)

VENDÉGLÁTÓIPAR

Ecet

A vendéglátóiparban az éttermekben az ételek ízesítésére szolgáló étellecet, illetve étolajos üvegek tartalma könnyen összezserélhető. Ezért az üzemek az ecethez kevés céklalevet vagy vörösbort adnak, hogy az étolajtól könnyen megkülönböztethető legyen. Az étellecet-szabvány nem engedélyezi az ecet ilyen módon történő festését; tekintve azonban, hogy a vörösrre színezett ecet nem kerül kereskedelmi forgalomba, hanem csak ételek ízesítő anyagaként kerül felhasználásra, a fenti eljárást nem kifogásoljuk.

Kifogásoljuk azonban az ecet színezését, ha az nem a fenti módon vörösborral történik, hanem vörös kátrányfestékkel!

(K. J.)

CSOMAGOLÁSTECHNIKA

Az utóbbi években nálunk is mind nagyobb teret hódít az élelmiszerek csomagolásánál a műanyag. A műanyagfeleségek alkalmazása az élelmiszerek csomagolására viszont egy sereg élelmezés-egészségügyi és minőségi kérdést vet fel, amelyeket az illetékes szervek nem minden esetben vesznek kellően figyelembe.

Köztudomású pl., hogy a polietilén alkalmas élelmiszerek csomagolására. Ez viszont nem jelenti azt, hogy minden polietilénfeleség alkalmas erre a célra. Az erre való alkalmasságot a polietilén gyártásánál felhasznált lágyítók és stabilizátorok minősége és mennyisége dönti el. Olyan esetekben amikor a kérdéses műanyagfeleséggel kapcsolatban a felhasználás célját is figyelembe véve nem állnak megfelelő külföldi és hazai tapasztalatok rendelkezésre, tárolási kísérlet is végzendő az illetékes egészségügyi és minőségellenőrző szervek bevonásával.

A tapasztalat szerint a fentieket nem minden esetben tartják szem előtt, ezen a téren sok lazaság tapasztalható.

Példaképpen említhető meg, hogy a hidegkonyha-üzemek ólomstearáttal stabilizált polietilén tálkákat használnak különböző zselé tartalmú készítmények csomagolására, holott ez élelmezés-egészségügyi szempontból nem megengedhető.

Ugyancsak példaképpen említjük meg, hogy a Mirelit Hűtőipari Vállalat parafinozott kartonba való csomagolás helyett áttért a polietilén fólia csomagolásra. A polietilén csomagolás minőségi hiányosságai: A polietilén tasakok szakító szilárdsága nem megfelelő, a tasakok felrepednek, az árut nem védik meg.

(F. B.)

Műanyag csomagolás

A kereskedelm felfigyelt, hogy a PVC csipketerítővel bélelt polistirol műanyagdobozok rövid tárolás után kellemetlen szagúvá válnak, s belsejük nyálkásodik. A vizsgálatok a PVC csipketerítőt, amelyet phtalsavészterre, lágyítottak, minőségileg megfelelőnek találták. A polistirol doboz anyaga is kifogástalan minőségű volt. Bebizonyosodott azonban, hogy a PVC phtalsavészter lágyítóanyaga oldja a polistirolt, s ennek tulajdonítható a tárolás alatt tapasztalt előnytelen minőségi elváltozás.

Import útján lágy polietilén kannák érkeztek az országba, amelyeknek kiöntője bakelitből készült. Élelmiszerek (szörpök, italok) tárolására alkalmatlanok voltak, mert a beléjük öntött anyagok íz- és szagelváltozást szenvedtek.

(R. L.)