

EGYSÉGES ÉLELMISZERVIZSGÁLATI MÓDSZEREK ÖSSZEÁLLÍTÁSA.

RAJKY ANTALNÉ ÉS VAJDA ÖDÖN

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete.

A magyar élelmiszeripar fejlődésével egyre inkább előtérbe került az a követelmény, hogy olyan élelmiszervizsgálati módszereket dolgozzanak ki, amelyek gyorsak, reprodukálhatók, az ipari laboratóriumok alkalmazni tudják és így országosan, egységesen felhasználhatók, továbbá a nemzetközi módszerekkel is egybehangoltak.

Az élelmiszeripari szabványok készítésénél ez az irány alakult ki, és a szabványokban lefektetett módszerek — a szabványok természeténél fogva — országos érvényűek voltak. Az élelmiszeriparban megnövekedtek a követelmények és a szabványokban leírt módszereknél az élelmiszervizsgálati módszerek gyors fejlődése során újabb és egyre újabb, gyorsabb és pontosabb módszereket dolgoztak ki, mind idehaza, mind külföldön. Maga a szabványalakítás ezt a fejlődést nem minden esetben tudta nyomon követni.

Az Élelmezésügyi Miniszter 13/1960. sz. kollégiumi határozatában elrendelte az egységes élelmiszervizsgálati módszerek kidolgozását. Ennek érdekében szükségesnek tartották az élelmiszervizsgálattal kapcsolatos metodikai munkák központosítását. Ezeknek a feladatoknak az elvégzésére Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetét kérte fel. Ilyen módon jött létre az Élelmiszeralitikai Bizottság, amelynek vezetője Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetének igazgatója, Vajda Ödön, és tagjai az ebben a tárgyban érdekelt intézmények kiküldöttjei:

a Központi Élelmiszeripari Kutatóintézet osztályvezetője: dr. Spanyol Pál, a kémiai tudományok doktora,

a Budapesti Műszaki Egyetem Élelmiszerkémiai Tanszék adjunktusa: dr. Törley Dezső,

az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet osztályvezetője: dr. Cielezky Vilmos, a kémiai tudományok kandidátusa és a Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetének főmérnöke: Rajky Antalné.

Ennek a bizottságnak feladata az élelmiszervizsgálati módszerek egységesítési munkájának összefogása és az elkészítendő egységes élelmiszervizsgálati módszerek könyvének szerkesztése. Magától értetődő, hogy ezt a munkát egy 5 tagú bizottság elvégezni nem tudja, és ezért — nagyon helyesen — az élelmezésügyi miniszter megbízásából az Élelmezésügyi Minisztérium Műszaki Főosztálya úgy intézkedett, hogy az egységes területeknek megfelelő szakbizottságokat hozzanak létre.

Az egyes szakbizottságok vezetőit az Élelmezésügyi Minisztérium Műszaki Főosztálya kérte fel a következő csoportosításban:

Állati kártevők vizsgálata

Boripari vizsgálati módszerek

Cukoripari vizsgálati módszerek

Édesipari vizsgálati módszerek

Húsipari vizsgálati módszerek

Kiegészítő anyagok vizsgálata

Konzervipari vizsgálati módszerek

Malom- és sütőipari vizsgálati módszerek

Mikrobiológiai vizsgálatok

dr. Csaba Károly

dr. Hajós György

dr. Vukov Konstantin

Gyórbíró Károlyné

Zukál Endre

dr. Kovács József

Heltai László

dr. Schneller Margit

Nagy Gyula

Mikroszkópia
Növényolajipari vizsgálati módszerek
Sőripari vizsgálati módszerek
Szeszipari vizsgálati módszerek
Takarmányvizsgálatok
Tejipari vizsgálati módszerek
Vízvizsgálatok

dr. Hazslinszky Bertalan
Bíró Endre
Rázga Zoltán
Hermann Tiborné
dr. Kurelez Viktor
Ketting Ferenc
dr. Sarudi Imre

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete és a megyei (városi) minőségvizsgáló intézetek 1960. augusztus 2-án tartott értekezletén megkapták az elvégzendő feladatokat. Ez lényegében egy-egy vizsgálati módszercsoport irodalmának és gyakorlati tapasztalatainak tanulmányozásából és tanulmány elkészítéséből állt. Ilyen módon addigra, amire a fent ismertetett szakbizottságokat az Élelmezésügyi Minisztérium létrehozta egy-egy szakterületnek a tudományos szakirodalom anyaga nagyjában és egészében összegyűjtve, készen állott. Ennek az előzetes anyagnak az összeállításánál figyelembe kellett venni azokat a módszereket, amelyek jelenleg szabványban rögzítettek, továbbá azokat a módszereket, amelyeket ugyan Magyarországon általánosan alkalmaznak, de szabványban lefektetve nincsenek, végül azokat a módszereket, amelyeket a különböző bel- és külföldi szakkönyvek ajánlanak. Ehhez az irodalomgyűjtéshez az anyagot összeállító szervek értékelést is adtak, amelyben megindokolták, hogy valamelyik vizsgálati módszert miért részesítik előnyben más, esetleg szabványos módszerrel szemben.

Az említett intézmények által összeállított anyagokat a fent felsorolt szakbizottságok feldolgozás végett megkapták. A szakbizottságok előtt a következő négy főfeladat áll.

1. A jelenleg is használatban levő és továbbra is alkalmazható módszerek pontos leírása.
2. Azon vizsgálati módszerek összeállítása, amelyek ugyan jelenleg használatban vannak, azonban módosításuk feltétlenül szükséges.
3. Azon élelmiszervizsgálati módszerek leírása, amelyek jelenleg nincsenek használatban, azonban a legújabbak és a legkorszerűbbek és hazai használatuk feltétlenül indokolt.
4. Olyan módszerek megjelölése, amelyeknek használhatósága nem teljesen egyértelmű és ezért azok általános alkalmazása előtt összehasonlító vizsgálatokra van szükség.

A szakbizottságok a feladatokhoz a legnagyobb lelkesedéssel fogtak hozzá. A munka a szakbizottságokon belül most folyik, és az egyes szakterületek javaslatait 1961. augusztus 31-ig kell elkészíteni. A munka során a szakbizottságok a szakterület egyes részeit vették gondos tanulmányozás alá, felhasználva az előzőekben már jelzett, a minőségvizsgáló intézetek által összeállított anyagot, továbbá a legújabb szakirodalmat: szakkönyveket és folyóiratokat.

Az Élelmiszeraanalitikai Bizottságnak a szakbizottságok vezetői rendszeresen (2 hetenkénti értekezleten) számoltak be a folyó munkáról. Ennek során a bizottság megállapította, hogy különösen kiemelkedő munkát végzett a Növényi konzerv-, a Cukoripari- és a Takarmányvizsgálati Szakbizottság.

Tekintettel arra, hogy egységes élelmiszervizsgálati módszerkönyvet kívánunk kiadni, szükséges volt, hogy a vizsgálati módszerek leírását valamilyen egységes összeállítás szerint készítsük el. Az Élelmiszeraanalitikai Bizottság ennek érdekében egységes sémát dolgozott ki, amelyet a szak-

bizottságok rendelkezésére bocsátott, hogy a vizsgálati módszerek összeállításánál eltérés a lehetőséghez képest ne legyen. A vizsgálati módszerek összeállításához az Élelmiszeranalitikai Bizottság a következő sémát állította össze:

1. A módszer elve
2. Eszközök
3. Kémszerek
4. A vizsgálandó anyag előkészítése
5. A meghatározás módja
6. Számítás
7. Példa
8. Érzékenységi
9. Pontosság
10. Megjegyzések

A munka jelenlegi állása szerint valószínűleg rövidesen, még az 1962-es év folyamán kiadásra kerülhet a gyűjtemény, amely azokat az élelmiszer-vizsgálati módszereket tartalmazza, amelyek általánosan elterjeszthetők és komoly tudományon megalapozottsággal rendelkeznek; ez a munka nemcsak Magyarországon, hanem külföldi viszonylatban is nagyjelentőségű.

A SZERKESZTŐBIZOTTSÁGHOZ A KÖVETKEZŐ DOLGOZATOK ÉRKEZTEK

SIPOS ENDRE ÉS ERŐSS KLÁRA: Magyar mézek diasztáz és invertáz tartalmának vizsgálata.

DÓSA GYÖRGY: Gyorsfagyasztott májképzőanyagok technológiai és mikrobiológiai sajátosságai.

SEBŐK LAJOS: A kávé minőség alakulása II. Pörköltkávét.

HAJÓS GYÖRGY, BARTFAI ZOLTÁN, KOSINSZKY VIKTORNÉ ÉS PAPHÁZY GABRIELLA: A borvizsgálatoknál legújabb alkalmazott módszerek.

SPANYÁR PÁL ÉS KEVEI JÁNOSNÉ: Gyors eljárások fémek meghatározására élelmiszerekben komplexképző anyagokkal VII. A meghatározáshoz szükséges roncsolás módjai.

LÁSZTITY RADOMIR, NEDELKOVITS JÁNOS ÉS BIRO GÁZA: Hazai borok aminosavtartalmának papírkromatográfiás vizsgálata.

TÖRLEY DEZSŐ ÉS NEDELKOVITS JÁNOS: Az ehető és mérgező gombák kémiai összetételéről I.

LÓRÁNT BÉLA: Víztartalom meghatározása kozmetikai krémekben, alapanyagokban és illóolajokban.

TÖRLEY DEZSŐ ÉS NEDELKOVITS JÁNOS: Az ehető és mérgező gombák kémiai összetételéről II. A hamutartalom.

VARGA KÁROLY: Dioxiaceton meghatározása kozmetikai készítményekben.

KOVÁCS JÓZSEF, GYARMATI LÁSZLÓ ÉS DÁVID GÁBOR: Élelmiszerek toxikus szennyeződéseinek vizsgálata I. Az élelmiszerekbe került mérgező anyagok szétválasztási módszerei

VAJDA ÖDÖN: Élelmiszerek minőségének ellenőrzése Magyarországon.