

KÖNYV- ÉS LAPSZEMLE

Rovatvezető: GÁL ILONA

LÖRINCZ F., KÁRPÁTI GY. ÉS KÖKÉNY GY.:

A húsupari gyakorlat kézikönyve II. kötet. A hús ipari feldolgozása, húsupari készítmények.

Második, javított és bővített kiadás. 426 oldal, 62 ábra, 68 táblázat. Műszaki Könyvkiadó, Budapest, 1961.

Az elsősorban üzemvezetők, műszaki szakemberek részére írt kézikönyv első kiadásának megjelenése (1958. szept.) után hónapok alatt teljesen elfogyott. Ennek oka azonban nemcsak abban keresendő, hogy aránylag kis példányszámban jelent meg, hanem hogy a maga nemében hiánypótló. Mint gyakorlati vezérfontának tekinthető kézikönyv ugyanis igen jól fogja össze mindazokat a korszerű anyagismereti és technológiai tudnivalókat, továbbá tartalmazza mindazokat az érvényes anyagnormákban, gyártási utasításokban, szabványelőírásokban és szaklapokban szétszórtnan és így nehezen nyilvántarthatóan előforduló adatokat, amelyekre a gyakorlati szakembereknek mindennapi munkájukban minduntalan szükségük van.

Örvedetes tehát, hogy már két év után sor került e könyv második kiadására. Kiadásánál a szerzők természetesen figyelembe vették az azóta a magyar húsuparban történt változásokat, fejlődést.

Úgy véljük, hogy a munkát javítottnak és bővítettnek jelzett második kiadása alkalmából ismét részletesen ismertetni és méltatni fölösleges. A könyv valójában javításra nem szorult, viszont több új résszel bővült, amelyek a húsupari szakemberek és a húsupar iránt érdeklődők által már jól

ismert könyv felhasználhatóságát, értékét csak még növelik. Talán elég lesz ezért, ha rámutatunk a következőkben a kézikönyvben történt nagyobb változtatásokra.

Átdolgozásra a munkának csak a húsupari nyers- és segédanyagokra vonatkozó első része került tekintettel arra, hogy a hús és más vágóhídi nyers-, illetve segédanyag (pl. bél) érzékszervi és egyéb tulajdonságainak, szövettani és kémiai összetételének, továbbá szabvány-szerűségi jellemzőinek ismertetése t. k. a már megírásra került I. kötet tárgyát képezi. Ezekről tehát a kötet címének is megfelelően e helyen csupán feldolgozásra érkező állagukban van szó. Új ebben az első részben, hogy a húsupari burkoló anyagok közül a műbelek és a műanyagburkolatok részletesen kerülnek tárgyalásra, és hogy a húsupari ízesítő és egyéb adalékanyagok a kocsonyásító és kötőanyagok (keményítő, zselatin, foszfátkészítmények) is szerepelnek.

A második, a húsupari feldolgozással foglalkozó és a bevált csoportosításban, valamint részletezéssel tárgyalt részben legnagyobb mértékben az első, a töltelékes készítményekre vonatkozó fejezet bővült, és pedig a folyamatos gyártással és különösen a kolbászgyártás gépesítésének lehetőségeivel kapcsolatos tudnivalókkal, a húsapritáshoz újabban használt gépi berendezések (kolloidmalom) és a főzésre is felhasználható generátoros füstölőberendezések ismertetésével. A szalámi-félékről szóló fejezet a szalámi-gyártás legújabb gépegységének (a Krämer-Grebe gyártmányú kombinált gépsor) és technológiájának ismertetésével nyer szükséges kiegészítést. Ugyanez vonatkozik a

zsírról szóló fejezetben a folyamatos sertészsírolvasztási módszerek (Títán és Németh-féle berendezések), továbbá a sertészsír tasakokba kiszerezésének leírására is.

A műbelek mindinkább fokozottabb mértékű hazai felhasználása indokoltta tette egyes készítménycsoportoknál, mint a vörösaruknál, a felvágottféléknél és a kenős áruknál a fehérjealapú (emészthető) műbeleken kívül a cellulóz alapú, vagyis a celofánbelek és a rostos celofánbelek minőségére és töltéshez előkészítésére, valamint füstölt és főtt füstölt húсок celofánbelek burkolására vonatkozó új részek beiktatását.

Kiegészítést nyert a húsipar által gyártott dobozos húskészítményekről szóló fejezet a dobozolt karaj és tarja, a chopped porc és a luncheon meat anyagnormájának, technológiai előírásainak leírásával, továbbá erősen bővített fejezetben kerül részletes tárgyalásra mind nagyobb jelentőségénél fogva a hús és a húskészítmények csomagolása is. A könyv második részének utolsó — új — fejezete a húsipari, illetve a húsipart érintő fontosabb jogszabályokat tartalmazza.

Kieselbach Gy. (Budapest)

BARBIERI G., MILANESE G. ÉS ROSSO S.:

Elektrolitikusan ónozott fehérbádóg viselkedése nagy kén tartalmú fehérjéket tartalmazó zöldségkonzervek tartályaként (különös tekintettel a zöldborsóra)

Comportamento della banda stagnata elettrolitica come contenitore per conserve vegetali contenenti composti solfoproteici (*con particolare riguardo ai piselli*)

Industr. ital. Conserve 35, 104
1960. Ref. Z. U. L. 114, 226, 1961.

A zöldborsó a legfontosabb iparilag tartósított zöldségfélékhez tartozik; tartály gyanánt főleg fehérbádógdobozok szolgálnak. Felhasz-

nálásukkor a zöldborsó kén tartalmú fehérjei bizonyos nehézségeket okoznak, amelyek főleg kénhidrogén keletkezésére vezethetők vissza. Ez a fehérbádóg ónrétegével és e réteg porusain keresztül az alatta levő vassal is reagál. Ennek következményeképp kisebb-nagyobb kiterjedésű barna, illetve fekete rétegek és foltok keletkeznek, amelyek az egészségre ugyan nem ártalmasak, de az áru küllemét rontják. Zöldborsó konzervgyártók ezért a dobozok fedő- és fenéklemezének belső felületét lakkréteggel vonják be, mert ezeket a felületeket támadja meg leginkább a kénhidrogén. Szerzők elektrolitikusan ónozott fehérbádóggal kapcsolatos vizsgálataik során ilyen fehérbádógból (75. sz. ferrosztan) készült dobozok belső felületét teljesen bevonták kénnek ellenálló fenolgyantalakkal. A dobozokat azután a szokásos ipari eljárással mesterségesen nem zöldített zöldborsó tartósítására használták fel és a kész konzerveket 3—6 hónapon keresztül 37 C°-on, illetve szobahőmérsékleten tárolták. A tárolást követő vizsgálatkor a doboz tartalom minden esetben kifogástalan volt; a dobozok egy részénél a fedőlemez belső felülete csekély mértékű feketedést mutatott. A vizsgált fehérbádóg és a dobozok lakkozása ezek szerint igen alkalmasnak bizonyult zöldborsó és egyéb nagy kén tartalmú fehérjéket tartalmazó zöldségfélék tartósításához.

Kieselbach Gy. (Budapest)

LEUBER E.:

Raffinált és nem raffinált ún. „hidegen préselt” olívaolajok megkülönböztetése.

Untersuchung raffinierten von nicht raffinierten, sog. „kaltgepressten” Olivenölen.

Mitt. 50,653 1959.

Szerző a raffinált és a nem raffinált olívaolajok megkülönbözteté-

sére több alant felsorolt eljárást használ. A nem raffinált, „hidegen préselt”-nek is nevezett olajok a bogyókból azok saját súlyánál fogva kifolyó vagy legfeljebb gyenge hidegen préseléssel nyert olajok. Ilyen olajok előállításakor csekély a nyeredék, ezért áruk is magasabb. Szűréstől eltekintve semmiféle kezelésnek nem vethetők alá. A forrón préselés vagy kivonás útján nyert raffinált olajoktól megkülönböztetésükre az elektromos ellenállás mérése és az abból számított vezetőképesség, a savfok meghatározása, a spektrofotométeres mérés 500 μ és 670 μ hullámhosszon és az izvizsgálat (pontozásos értékeléssel) szolgál. Hidegen préselt olajok elektromos ellenállása alacsony, savfokuk magas, színük élénk, extinkciós maximumok 670 μ -nál magas, szaguk és ízük jellegzetes. A raffinált olajokra ellenben jellemző a magas elektromos ellenállás, az alacsony savszám, a halvány szín, 670 μ -nál rosszul kivehető maximum, a közömbös szag és íz. Szerző az ellenállás és a vezetőképesség mérésére különleges mérőberendezést szerkesztett, ennek képét és méreteit is közli.

Kieselbach Gy. (Budapest)

RAISCH M.:

Fluormeghatározások borokban.

Fluorbestimmungen in Weinen. D. L. R. 55, 200, 1959.

A francia hatósági élelmiszerellenőrzés képviselőivel szokásos együttműködés folyamán a Saarlandi Kémiai Vizsgáló Intézetben (Saarbrücken) oly borvidékről származó és már forgalomba került borok vizsgálatára került sor, amelyek állítólag nagyobb mennyiségű fluort tartalmaztak. A kérdéses borokban a fluor minőségi kimutatására az üvegmarópróba szolgált. Ennek elvégzésére 100 ml. borhoz 0,5–1 ml 20%-os nátriumszulfátoldatot

adtak és azt 10%-os báriumacetátoldattal erősen összerázták, mikor is nagyobb mennyiségű bárium-szulfáttal együtt az esetleges oldatlan báriumfluorid is kicsapódott az oldatból. A csapadékot azután az üvegmarópróbának vették alá. A 38 bormintával végzett marópróba pozitívnak bizonyult egy más évjáratból származó bor kivételével, amely a fluor mennyiségi meghatározásakor is normális volt, s így bizonyítékul szolgálhatott, hogy a borok természetes fluortartalma pozitív üvegmarópróbát nem ad.

Mínt hogy az üvegmaródás mérétekből a fluortartalomra következtetni nem lehet, az esetleg már meg nem engedhető, sőt toxikus fluor mennyiségek (a fluor mérgezőhatása igen alacsony) meghatározására került sor. Erre a célra a Rempel által leegyszerűsített Willard és Winter féle toriumitrátos módszerek (Ind. Eng. Chem. Analyst. Ed. 11, 379, 1939.) mutatkozott a legalkalmasabbnak, melyet szerző részletesen közöl.

Szerző szerint a meghatározások során a borokban talált fluormennyiségek 3,2 ml/l és 20 mg/l között voltak, szemben az ugyanazon borvidékről származó más borokban talált 0,178 mg/l és 0,365 mg/l között ingadozó, természetesnek tekinthető fluortartalmakkal. Mínt hogy a vizsgált borok fluortartalma természetes fluortartalmukat tehát lényegesen túlhaladta, a kifogásolt borok helyett a szőlőszövetkezetek újabb borokat szállítottak a kereskedelemnek. Ezek fluortartalma azonban ugyancsak igen magas (középmértékben 4,1 mg/l volt és így szintén kifogás és kobzás alá kerültek. Utólag azután megállapítást nyert fenti borok magas fluortartalmának az oka. A borok tárolására használt betontartályokat ugyanis tiltott magnéziumfluorszilikátoldattal kenték be, hogy a borok savhatása ellen megvédjék.

Kieselbach Gy. (Budapest)