

# FIGYELŐ

## VENDÉGLÁTÓIPAR

*Bor, pezsgő, habzóbor.* KÖZÉRT és Csemege üzletekben, a vendéglátóipari vállalatok büféiben, italboltjaiban, éttermekben szinte állandó jelleggel és ritka kivétellel azt tapasztalhatjuk, hogy a borok, pezsgők, habzóborok tárolása nem megfelelő. Nem ellenőrzik átvételkor az áru minőségét sem külső tulajdonságai alapján. Szükséges tehát felhívni a figyelmet ezekre a könnyen javítható hibákra és hiányosságokra.

A Csemege és KÖZÉRT üzleteknek az italáruk tárolása terén közös hibájuk, hogy a bor és pezsgő szakszerű elhelyezésére, fektetve, dőltve nincs mód. A megoldás pedig igen egyszerű. A pulton kis lécszegélyt kellene elhelyezni és így biztosítva lenne az áru szakszerű, helyes tárolása. Különösen az önkiszolgáló üzletekben nincs biztosítva a szakszerű tárolás lehetősége. (Attól félnek, hogy úgy az áru nem elég szembetűnő!). Vidéki italboltokban pl. még a Szilveszterről megmaradt pezsgőt és habzóborot a legfelső polcra állítva díszítésre használják. Az ilyen áruban az egyébként is igen rossz minőségű parafadugó összeszárad, a pezsgő rövidesen elveszíti szénsavtartalmát, sőt megromlik.

Éttermünk italmérolhelyiségeiben hosszú ideig tárolják a bort 0 C°-nál alig magasabb hőmérsékleten hűtőszekrényben. Ez az áru, mire a fogyasztóhoz, kerül megtörik, zavaros, üledékes lesz. Helyes lenne, ha a pince-mester időnként átnézné a rábizott palackos borokat, pezsgőket. A hibás árut kiválogatva ki kell vonni a forgalomból.

(B. B.)

*Gyümölcslevek, üdítőitalok.* Az alkoholelles küzdelem hatására mind nagyobb és nagyobb mennyiségben szállítanak konzervgyáraink gyümölcsleveket. Üdítőital üzemeink is nagy mennyiségben gyártják a jól ismert narancsízű Bambit, málnagyöngyét, vita-colat stb. Ezek az üdítőitalokon a gyártó vállalat feltünteti a lejáratí idót is. Különösen nyáron nagyon fontos, hogy a vendéglátóipari és élelmiszerkereskedelmi vállalatok ezt a lejáratí idót betartsák. Gyakori tapasztalat ugyanis az, hogy az ital hetekkel, sőt sokszor hónapokkal a lejáratí idó után is árusítás alatt áll. Az ilyen áruban festékkiválás, zavarosodás tapasztalható, az üdítőitalok szénsavmentes, poshadt cukros lévé válnak.

Az igen kellemes ízű Hírös, őszibarack, meggy gyümölcsleveknél előfordul penészedés. Ennek oka egyrészt a koronadugók hibás zárása, másrészt az áru helytelen tárolásában kereshető. Az ilyen árut azonnal vonják ki a forgalomból és a kirakataból is, mert nem hasznos romlott áruval propagálni az egyébként igen jó italokat.

(B. B.)

*„Kiöntő” üvegek.* Néhány szót kell szólni a cukrászdák, espressók és bárók pultjain elhelyezett kiöntőüvegekről. Az egyébként igen szép külsővel rendelkező üzetek, szórakozóhelyek képét nagymértékben rontják a papírszeletekkel „dekorált” üvegek, melyeken nemcsak a kötelező feliratok hiányoznak, hanem az ital nevét is hibásan jelölik (tripli-sek, serri brandy stb.).

Az egyik nem régen megnyílt reprezentatív éttermünk báhelyiségében (melynek elkészítése nyilván sok százezer forintba került) pl. vermutos

üvegekben tartották az italokat és az eredeti vermutos címkére tinta-ceruzával írták fel az áru nevét. A vendéglátóipari vállalatok gondoskodjanak az előírásnak megfelelő feliratú (az áru szabványos megnevezése, alkoholtartalom) és szükséges mennyiségű kiöntőüvegekről (dekoráció!).  
(B. B.)

## HÚSIPAR

A Pápai Húsipari Válatat „gépsajt” elnevezésű új élelmiszer forgalombahozatalára kért engedélyt.

A gépsajt sertésbőrkeből, húspépből, sonkafieniből, ipari szalonnából és sertésnyelvből készül borssal, paprikaolajjal és fokhagymaporral. A gépsajt nyersanyagait gépbé rakják, abban főzik, hűtik és celofánba vagy zsirpapírba csomagolva hozzák forgalomba.

Az áru hengeres alakú, szürkésrózsaszín burkoiatú és vágásfelületű. Vágásfelülete nyelvkockáktól és szalonnadarabkáktól mozaikos. Puha, erősen rugalmas állagú, jól összeálló, szépen szeletelhető, egyenletes elosztású készítmény.

Víz tartalma legfeljebb 68%, zsírtartalma legfeljebb 15%, számított fehérjetartalma legalább 12%.  
(R. Z.)

## SZESZIPAR

*Likőrszabvány* A Magyar Szabványügyi Hivatal szakértőbizottsága letárgyalta az MSZ 9595 Likőr szabványjavaslatot. A szabványtervezet magában foglalja a jelenleg érvényben levő MSZ 9595 Különleges likőr és MSZ 9590 Kereskedelmi likőr szabványokat együttesen. A tervezet az összes jelenleg gyártott likőrökre vonatkozik. Az egyes likőrfajtáknál az alkoholtartalom mellett az extrakt és cukortartalmat is előírja. (A régi szabvány csak a cukortartalmat írta elő.) A likőrök elbírálása tehát alkohol és extrakt tartalmuk alapján történik.

(K. J.)

## SZIKVIZIPAR

*Szikvíz.* A Magyar Szabványügyi Hivatal szakértőbizottsága letárgyalta az MSZ 8808 Szikvízszénsavval telített ásványvíz szabványjavaslatot. A tervezet külön minőségi követelményeket állapít meg a szifonfejes palackokra, illetve a vendéglátóiparban használatos szikvízgyártó gépekkel készített szikvizekre nézve. Kitér a szabvány a szikvízgyártáskor szükséges biztonsági és egészségügyi követelményekre is.

(K. J.)

*Autosyphon patron.* Háztartásokban egyre jobban elterjed az ún. „Autosyphon” használata.

A múltban az „autosyphon patronok” ellen több kifogás merült fel. Ilyen kifogás volt, hogy a patronok külső felületét rozsdaréteg borította. A rozsdá a patron belsejét nem szennyezte, s így nem szennyezte a palack belsejében levő kész szikvizet sem, de a patron felhasználásakor, a szikvíz készítésekor a kézen kellemetlen, esetleg nehezen lemosható szennyeződést okozott. A hiba kiküszöbölésére a már megtöltött patronokat kezdetben olajos ruhával törölték le, majd később paraffinolaj permetezéssel igyekeztek a rozsdásodást megakadályozni. Az utóbbi időben pedig a rozsdásodás megakadályozására a patronokat vékony sellakréteggel vonják be, s így elkerülik a korróziót.

(K. J.)

## NÖVÉNYOLAJIPAR

*Keményített ételzsír.* A növényolajipar termékei közül több ízben találtunk olyan, az édesipar számára készített keményített ételzsírt, amelynek nikkeltartalma a megengedettnél magasabb volt. Helytelen az édesipari vállalatok laboratóriumainak az az álláspontja, hogy egyéb munka következtében adódó elfoglaltságukra hivatkozva az ételzsírok nikkel-tartalmát nem vizsgálják, s ezért a meg nem felelő árut is felhasználják, mert a nikkelnek az egészségre gyakorolt káros hatása miatt ez legalább olyan fontos probléma, mint pl. egyéb okok miatt adódó technológiai hiba.

A fentiek miatt szükségesnek látszik, hogy az ellenőrző szervek munkaprogramjukba állítsák be a keményített zsírok, valamint a belőlük készült édesipari termékek nikkeltartalmának vizsgálatát. (L. B.)

*Mosószappan.* Több ízben előfordult már, hogy a kereskedelem raktáraitban tároló mosószappanok felületén fehér kivirágzás keletkezett; ezt az elvégzett vizsgálatok alapján minden esetben nátriumklorid és karbonát keverékének találtuk. Sok esetben a kivirágzást a helytelen tárolás okozta. De előfordult az is, hogy a vizsgált szappanok szabad alkália tartalma a vonatkozó szabványban megengedettnél magasabb volt. Magas volt továbbá a sótartalom is, bár ezt a szabvány nem maximálja. Ezt a kérdést a szabványban rendezni kell, addig is felhívjuk az ellenőrző szervek figyelmét, hogy kivirágzás esetén a konyhasótartalmat is vizsgálják meg a szappanban. (L. B.)

## ÉDESIPAR

### Új gyártmányok

A *Csemege Édesipari Gyár* a következő új gyártmányokat mutatta be: *Fekete-fehér tábla.*  $15,5 \times 7,2 \times 0,7$  cm nagyságú két rétegű szeletbeosztásos tábla. Az alsó kakaóbarna színű réteg kroklánzsíros kakaós tábla, a felső réteg halvány sárga színű mandulás, tejpóros tábla. 25,50 és 100 g-os táblákban tervezik forgalombahozatalát.

*Favorit.*  $8 \times 3 \times 1$  cm nagyságú csokoládéban mártott párizsikrém korpuszú darabáru. Súlya 25 g. A korpusz állaga krémes, jól habosított s ezért viszonylag könnyű. A párizsikrém tartalmaz hengerelt barackmagbelet és napraforgómagbelet is. Javasolják, hogy napraforgómagból helyett szójával készüljön a termék.

*Muki.* 8,5 cm hosszú, féldomború felületnél gyengén fonatos, csokoládéban mártott krémfondankorpusz. Tisztasúlya: 20 g. A korpusz íze kakaós erőteljes rumos zamattal.

*Csokoládés különlegességek.* 4 db lapos, négyszögletes, 5 bordás táblák. Darabonként alumíniumfóliába csomagolva, tetszetős nyomott burkolóval átragasztva és csoportosan csomagolva. A táblák súlya egyenként 25 g. Masszájuk: étcsokoládé, mokka csokoládé, tejescsokoládé és hófehérke massa.

Az *Édesipari KTSZ* a következő új gyártmányokat mutatta be: „Bocskorszj” jellegzetes medvecukor féle. Tisztasúlya: 22 g. A csavart szalag szélessége 10, vsatagsága 3 mm. Íze az ánizsolajra és szalmiáksóra jellegzetes, állaga gumis, kissé nyúlékony. Keményítőt és zselatint is tartalmaz.

*Pille.*  $110 \times 15 \times 27$  mm nagyságú fehér, citromsárga, illetve narancs színű rudak, amelyeknek felületéhez foltokban több kevesebb porcukor

tapad, állaga képlékeny, húzásra a készítmény könnyen nyúlik. Keményítőt és zselatint is tartalmaz. Ízesítése vaniliás, citromos, illetve narancsos.

A *Budapesti Keksz és Ostyagyár* a következő új gyártmányokat mutatta be: „*Országház díszdoboz*”. Tetszetős dobozban, 120 g súlyban 15 desszertet csomagolnak (Barna nugat kocka, Dáma likőr, Mokka krém desszert, Meggykrém desszert és Nugatkrém desszert).

„*Puncs tortácska*”. Recés szélű, kosár alakú csokoládéhüvely, marcipánnal és alkoholos meggyel dúsított krémfondánnal töltve, étcsokoládéval fedezve. A termék kellemes alkoholos, puncsos ízű, erőteljes csokoládé zamattal. Alkoholtartalma meghaladja a 4,0 vegyes százalékot.

A *Budapesti Csokoládé Gyár* a következő új gyártmányt mutatta be: „*Kongószelet*” 78 × 30 × 10 mm nagyságú, alsó és felső lapján csokoládéval bevont zsíros fondános korpuszú darabáru. A korpusz cukrozott narancshéjjal és burissal dúsított tejes, zsíros fondán. Állaga képlékeny, a dúsító buris és cukrozott narancshéj darabosan van a korpuszban bekeverve. A készítmény zamatos, narancsos, kakaós ízű.

A *Békési Földműves Szövetkezeti Cukorkaüzem* a pemetefű cukorkájával közel azonos külsejű mentolos ízesítésű pemetefűcukorka mintát mutatott be. A cukorka állaga megfelelően omlós, íze gyengén mentolos, erőteljes pemetefű zamattal. (R. L.)

*Pörköltkávé*. A Csomagolástechnikai Intézet hozzájárult ahhoz, hogy 1 kg-os pörköltkávé jövőben történő csomagolásánál a zacskót szuperior papír helyett nátronpapírból készítsék. (R. L.)

*Vizsgálati minták mennyisége*. A Bk. M. a felügyelete alá tartozó boltokban raktárakban stb. történő édesipari mintavételeknél az alábbi mintamennyiséget engedélyezi, (nem szabványos tehát nem az átadó és átvevő között felmerült vita esetén).

1) Választék, hibás szemtartalom, tisztasúly, darabszám cukormorzsa-tartalom, lehullott panírozóanyag mennyiség stb. vizsgálatához:

- a) tájékoztató vizsgálathoz 1—1 sértetlen göngyöleget kell vizsgálatra beküldeni.
- b) Vita esetén az érvényben levő mintavételi szabványok előírásai irányadók. Olyan áruféleségeknél, melyekre szabvány még nem készült, a közel álló rokon-szabvány előírásai irányadók. Töltött ostyaféleségekre pl. a mézes áruk vizsg. és mintavételi szabványa.

Megjegyzés: Sértetlen göngyölegek beküldése esetén a vizsgálatból visszamaradt mintát a megbízónak visszaküldjük.

2) Érzékszervi tulajdonságok bizottsági kiértékelésére (MSZ 20628) az alábbi mintamennyiségeket kell beküldeni:

- a) cukorkaáruk: 300 g (vegyes ízesítés esetén ízenként legalább 15 szem)
- b) cukordrazsék, csokoládédrazsék: 300 g.
- c) csokoládés darabáruk, nugatok: 12—12 szelet, db.
- d) poráruk 200 g.
- e) táblás csokoládé, tömör csokoládé: 200 g.
- f) keksz: 250 g.
- g) töltött ostyaáruk: 300 g (vegyes töltés esetén ízesítésenként 150 gramm).

- h) mézes áruk: 250 g (vegyes ízesítés esetén féleségenként 150 g).  
 i) piskóta: 200 g.  
 j) desszertek: ízesítésenként 12—12 darab.  
 k) pörköltkávé 50 g.  
 l) kávészer: 150 g.  
 m) fagylaltok: ízesítésenként 200 g.  
 n) gumi cukorkák, zselécukorkák: 150 g (vegyes ízesítés esetén ízenként legalább 20—20 szem).  
 o) töltött keksz: 300 g.  
 p) csemege: féleségenként 6—6 db.
- 3) Szabványos, illetve anyagnorma szerinti vizsgálathoz az alábbi mintamennyiségeket kell beküldeni:
- |                                                    |            |
|----------------------------------------------------|------------|
| a) Cukorkák (kemény, gumi, zselé stb.):            | 200 g      |
| b) Fondant, szaloncukor:                           | 200 g      |
| c) Cukordrazsé, csokoládé drázsé:                  | 300 g      |
| d) Csokoládé (táblás, tömör, töltött) <sup>1</sup> | 200 g      |
| e) Porárúk:                                        | 100 g      |
| (italkészítési vizsgálata esetén +50 g)            |            |
| f) kekszek, ostyák:                                | 200 g      |
| g) Töltött keksz, töltött ostyák:                  | 250 g      |
| h) Mézesáruk (mártatlan, mártott töltött stb.)     | 250 g      |
| i) Piskóta:                                        | 200 g      |
| j) Kávé:                                           | 50 g       |
| k) Kávészer:                                       | 200 g      |
| l) Fagylaltok:                                     | 200 g      |
| m) Desszertek, ízesítésenként:                     | 15—15 szem |
| n) Csokoládés darabárúk, nugatok:                  | 10—10 db   |
| o) Csemegék:                                       | 5—5 db     |
| p) Kristálycukor:                                  | 300 g      |
- 4) Egyéb vizsgálatokhoz beküldött mintamennyiségek.
- |                                                  |         |
|--------------------------------------------------|---------|
| a) Cukorkák, savtartalomra:                      | 50 g    |
| b) Porárúk zsirtartalomra:                       | 50 g    |
| c) Színezékanyag:                                | 1—1 g   |
| d) Cukorkák színezékanyag vizsgálata színenként: | 50 g    |
| e) Csokoládés darabárúk mártóhányad vizsgálatra: | 5—5 db  |
| f) Kávéőrlemény idegen anyag tartalomra:         | 30 g    |
| g) Cukorka, fondan szörptartalomra:              | 100 g   |
| h) Nugatok mikroszkópi vizsgálatra:              | 5—5 db  |
| i) Likőrös cukorkák alkoholtartalomra            | 100 g   |
| de legalább                                      | 10 szem |
| j) Vanillincukor, kristályvanillin tartalomra:   | 50 g    |
| k) Nugatok, darabárúk állag vizsgálatra:         | 4—4 db  |

(R. L.)

## TEJIPAR

Sajt. „Csillag” sajt néven a közel-jövőben új ömlesztett sajt kerül forgalomba.

(R. L.)

## TARTÓSÍTOIPAR

Zöldborsó. A két érdekelt tárcsa a zöldborsó új szemnagyság szerinti osztályozásában és minőségi jelölésében állapodott meg.

Az MSZ 1814 szabvány előírásai változatlanok.

Az árak változatlanok, illetve a különleges borsóra később történik ármegeállapítás.

Szemnagyság (átmérő mm-ben)	A készítmény jele		Minőségi megjelölés
	sima szemű	velőborsó	
7-nél nem nagyobb	H 1	—	különleges
7 felett 7,5-ig	H 2	—	különleges
7,5 felett 8,5-ig	H 3	P 3	zsenge
8,5 felett 9,5-ig	H 4	P 4	csemege
9,5 felett 10-ig	H 5	—	finom
9,5 felett 11-ig	—	P 5	finom
10-nél nagyobb	H 0	—	leves
10-nél nagyobb	—	P 0	leves

Megjegyzendő, hogy a H4 és P4, illetve H5 és P5 szétválasztása átmeneti ideig nem 9,5 mm-es szemnagyságnál, hanem 9 mm-nél történik. (R. L.)

*Szörpök.* A konzervipar 1960. II. félévben áttért a terpénmentes olajból készült ízesített szörpök narancsízű-, citromízűszörp gyártására.

Az ipar a MSZ 1800 szabványban előírt 3 hónap gyári jótállási időt a terpénmentes olajból készült terméknél 6 hónapra emelte. (R. L.)

## ÉLELMISZERRENDESZET

### Márkázás

A 121/1950/IV. 25 (M. T.) sz. rendelet előírásai szerint újból rendezni kell a márkacikkek kérdését. A kereskedelmi szervek az alábbi cikkek márkázását javasolják. A javasolt cikkekhez kérték a gyártók s a minőségellenőrző szervek véleményét.

*Tartósítóipari termékek.* Meggyászörp, Gyorsfagyasztott gurulós málna, Gyorsfagyasztott fekete és piros ribizke, Gyorsfagyasztott spárga, Gyorsfagyasztott natur meggy dobozban. Sűrített paradicsom 1/10-es. Pritamin 65 g-os. Kajszibarack befőtt. Őszibarack befőtt. Meggybefőtt t.(Pándi meggyből). Fehér káposztával töltött piros paradicsompárika 5/4-es üvegben. Csemegeborka C5 és C4-es 5/4 és 5/8-as üvegben. Magyar gulyáslevespor. Marha-húslevespor. Zöldséglevespor. Bakonyi sertésborda dobozban. Kolozsvári töltöttkáposzta 1/2-es dobozban. Budapesti bélszín 1/2-es dobozban. Csikós tokány 1/2-es dobozban. Székelygulyás 1/2-es dobozban. Szegedi halászlé 1/2-es dobozban.

*Édesipari termékek.* 101-es csokoládé. L'amour desszert 1/5, 1/2-es. Aranydesszert. Bukeksz konyakosmeggy. Tojásflipp. Úttörő cukorka. Gourmand desszert. Szerencsi tejpikolló. Szerencsi nagy boci csokoládé. Sire-sire keksz. Csemege mártottkrémszalón. Piccadilly. Csoki flipp. Figaró nugat. Melba kocka. Melódia. Csokoládé porcelán figura. Rozina. Peti karamella. Menthol draszté 50 g-os csomagolásban.

*Erjedéipari termékek.* Gin. Pecsétes barackpálinka. Chartreuse. Rocky Cellar sör.

*Dohányipari termékek.* Budapest szivarka. Minden segítséget meg kell adni állandó minőségű nyersanyag, gépi berendezés, anyagi ösztönzés, hogy a gyártók biztosíthassák az állandó minőséget s érdekeltek legyenek márkacikkek gyártásában.

## Élelmiszerek bolti káléja

Megnevezés	nyári	%	téli
<b>Hús, zsír, olaj</b>			
marhahús .....	1,5		1,—
borjúhús .....	1,5		1,—
sertésbús .....	0,8		0,6
birkahús .....	1,5		1,—
löhús .....	0,8		0,6
füstölthús .....	1,—		0,5
tepertő .....	1,—		0,5
belsőresz .....	2,5		1,5
zsír .....	1,—		0,3
olaj .....	0,6		0,6
fagyasztott húsok után további 2%			
<b>Húskészítmények</b>			
löhúskészítmény .....	2,—		1,—
vörösáru .....	2,5		1,2
tartósított töltöttáru .....	2,—		1,5
füstöltkolbász .....	2,5		1,5
csemege szalámi .....	1,5		2,5
gyulai kolbász .....	2,5		1,5
hurkafelek, kenőmájas, hússajt .....	1,—		1,—
füstölt főtt húsok .....	1,5		0,8
szalonnafelek .....	1,5		0,6
<b>Baromfi, hal, vad</b>			
előbaromfi .....	2,—		1,—
vágottbaromfi .....	0,8		0,8
vad (nyúl, őz stb.) .....	1,—		1,—
előhal .....	1,—		1,—
jegelt hal (tonfile is) .....	1,5		1,5
<b>Konzervek</b>			
hordós savanyúság .....	0,5		0,5
vegyesz, szilva stb. ....	2,—		2,—
mélyhűtött áruk (Mirelite) .....	1,—		1,—
mustár (kimerve) .....	1,—		1,—
<b>Liszt, tészta, sütőipari termékek</b>			
liszt, búzadara .....	2,—		1,2
hántolt rizs .....	0,5		1,—
szárasztésza (ömlesztve) .....	0,5		0,5
kenyér .....	2,—		2,—
morzsa (ömlesztve) .....	0,5		0,5
<b>Cukor</b> .....	0,3		0,3
<b>Édesipari cikkek</b>			
dropsz, cukordrazsé, karamell .....	0,3		0,3
zselé áruk, szaloncukor .....	2,—		2,—
csokoládépor, cukrozott kakaó .....	0,3		0,3
csokoládé drazsé, praliné desszert .....	0,5		0,5
lisztesáru .....	1,—		1,—
cukrozott gyümölcs .....	1,5		1,—
burgonyacukor .....	1,—		1,—
kandiscukor .....	0,3		0,3
<b>Hidegkonyha készítmények</b> .....	0,3		0,5
<b>Tejtermék, tej</b>			
kannatej .....	0,5		0,5
tejfel, tejszín, tömbvaj .....	0,5		0,5
tehentúró .....	2,—		1,—
kevertúró, juhtúró, körözött .....	1,5		1,—
sajtók .....	1,5		1,—
<b>Fűszer és terményárúk</b>			
konyhasó .....	0,4		0,4
élesztő .....	1,—		0,5
ecet (hordós) .....	1,—		1,—
termények (bab, borsó stb.) .....	0,5		0,5