

# FIGYELŐ

## ÉDESIPAR

*Ételzsír.* Az édesiparban szűrőpróbaszerűen megmintázott ételzsírok között több olyan mintát találunk, melyeknek nikkeltartalma igen magas volt. A belőlük 20—30% felhasználásával készült és ugyancsak ellenőrzött nugat-masszák nikkeltartalma akkora volt, mint a zsíroknak a szabvány által engedélyezett maximuma. Az érdekelt vállalatok ellenőrzék rendszeresen alapanyagaikat, mert hasonló esetben a minőségvizsgáló intézetek az alapanyagot és a belőle készült készárut is zárolni fogják.

(L. B.)

*Kristálycukor.* A minőségellenőrző szervek javasolták a Magyar Szabványügyi Hivatalnak, hogy engedélyezze a kristálycukornak kis egységekben történő előrecsomagolását. Eddig az érvényben levő szabvány (MSZ 3671) erre lehetőséget nem adott.

(R. L.)

„Vitaminos” *fagylalt.* Ellenőrzésünk során megállapítottuk, hogy „C vitaminos fagylalt” megjelöléssel hoztak forgalomba fagylaltot. Összetétele kielégítette ugyan a szabványos I. osztályú tejfagylaltra előírt követelményeket, a cukrásztermelőüzem azonban „C” vitaminos fagylaltra vonatkozó forgalombahozatali engedélyt felmutatni nem tudott, ezért az előállítás letiltottuk.

(Cs. I.-né)

*Zselécukorka.* Száritással a valóságnál lényegesen kevesebb víztartalom mutatható ki a zselécukorkákából. Az édesipari iparági laboratórium ezért refraktométerrel állapítja meg a cukorkák szárazanyagtartalmát. Egy szem cukorkához azonos mennyiségű vizet adnak, majd vízfürdőn a cukorkát feloldják. Lehűtés után az elpárolgott vizet pótolják és refraktométerrel végzik a vizsgálatot. Az eredményt kettővel szorozva kapják meg a cukorka szárazanyagtartalmát.

(R. L.)

*Szaloncukor.* Folyó évben a tavalyinál is több szaloncukrot igényelt a kereskedelem. A nagyobb mennyiség komoly feladat elé állítja az ipari szakembereket, de éppen ezért nagyobb felelősséget ró a minőségellenőrző szervekre is. A szokásos íz- és színmintákat a vállalatok augusztus 15-ig tartoznak bemutatni a kereskedelemnek. A belkereskedelmi szervek kívánsága, hogy a csokoládés és kávé izesítés a választékban kötelező legyen. Ezenfelül még 6—8 izesítést mutathatnak be a gyárak s az elfogadottak közül ötfélet kötelesek azonos arányban gyártani.

A két érdekelt tárca illetékes megbízottjai megállapodtak abban, hogy a Magyar Szabványügyi Hivatalnak a következő szöveget ajánlják a szaloncukorka szabványba való beépítésére:

	I. osztályú	II. osztályú
	szaloncukorka	
mártási hányad	28,2 ± 6,0%	24,3 ± 6,0%

(R. L.)

## DOHÁNYIPAR

*Szivarka.* A rendszeres minőségi ellenőrzés alatt álló Kossuth és Daru szivarkák minősége továbbra is változatlan. A „Terv” szivarkák töltésteljessége azonban többször nem elégséges. Ez a kifogás elsősorban a debreceni, egri dohánygyárak által készített szivarkáknál mutatkozik. A Lágymányosi Dohánygyár rendszerint egyenletesen tölt.

(R. L. és B. J. I.)

## TEJIPAR

*Tej.* A nyári hónapokban a tejjiparnak fokozott gondot kellene fordítania a tej távolsági szállítására. Gyakori tapasztalat ugyanis, hogy a kis-kereskedelem már savanyú tejet kap, amit a háziasszony hiába próbál felforralni, az forralás közben „összemegy”.

(B. J. I.)

*Tejfel.* Gyakori panasz, hogy a poharas tejfel nem egynemű. A néhány centiméter rétegű jó minőségű tejfel alatt savó van. Helyes technológiával és szakszerű tárolással ez a hiba kijavítható.

(B. J. I.)

## HÚSIPAR

*Száraz töltelékes húsárúk.* 1961. I. felében tüzetesebben vizsgálták egyes minőségellenőrző intézetek a száraz töltelékes húsárut. A megvizsgált csemegeszalámi, gyulai kolbász és ló szárazkolbász minták érzékszervi tulajdonságai többségükben kielégítették az érvényben levő minőségi előírásokat.

(R. L.)

*Máj- és húskrém.* Az illetékes felügyeleti szervek hozzájárultak, hogy májkrémeknél a használt sertés színhúst részben sertésfejhússal és marhahússal helyettesítsék. Ugyancsak engedélyt kaptak ez év végéig a gyártó üzemek, hogy húskrémekben és ételkonzervekben az anyagnormában előírt rizslisztet BL 55-ös liszttel helyettesítsék.

(R. L.)

## KONZERVIPAR

*Leveskészítmények.* A konzervgyári leveskészítmények forgalma egyre növekszik. A nagyobb forgalom arra készíti a gyártókat, hogy olcsóbb és egyszerűbb csomagolást alkalmazzanak. A Kecskeméti Konzervgyár ún. matt-tasakos csomagolású leveskészítményeivel végzett tárolási kísérletek alapján megállapítható volt, hogy a paradicsomleves készítmény csomagolásához megfelelt, a zsíros készítményeknél azonban ez a csomagolás nem megfelelő, mivel a burkolat átzsírosodott. A további csomagolási kísérletek a gyártó vállalat részéről jelenleg is folynak.

(R. L.)

*Szardínia.* Az elmúlt hónapokban főként dán készítésű „Nordso” és albán „Szazani” szardíniák érkeztek az országba. A tételek mind érzékszervi tulajdonságok, mind bakteriológiai és fémnyom tartalom szempontjából kifogástalanok voltak.

(R. L.)

*Kaviár.* Nagyobb mennyiségű izlandi kaviárt importáltak a kereskedelmi szervek. A termék prezerv, tehát nem tartható el korlátlan ideig. A boltok szigorú utasítást kaptak, hogy csak annyi árut tarthatnak az árusítóasztalon, amennyi 1—2 óra alatt elfogy. A többit jégszekrényben kell tartani. E rendelkezés betartását a minőségellenőrző szervek is figyelemmel kísérik.

(R. L.)

## ÜDÍTŐIPAR — SZIKVÍZIPAR

*Üdítő italok.* Több alkalommal előfordult, hogy a palackok töltése után pár nappal a kristálytisztán töltött palackokból üledék válik ki. Valószínű, hogy ezt a felhasználást víz magas vas- és mangántartalma okozza.

Az MSZ 20609 szabvány 3. pontjában a szárazanyagtartalomra megadott követelményt a 131/1960. (Élip. É. 29.) Élm. sz. utasítása átmenetileg felfüggesztette és a 13,3 ref. % szárazanyagtartalom helyett 12,1 ref. % középtértéket (minimum 11,5 ref. %) ad meg. Észrevételünk az, hogy még a 11,6 ref. %-ot sem tartják be minden üzemben. Gyakori, hogy 10,0 ref. % szárazanyagtartalmú üdítőitalok kerülnek forgalomba.

Az MSZ 20609 szabvány üdítőitalok szénsavtartalmául legalább 3,6 g/l értéket ír elő. Vizsgálataink során ennél a mennyiségnél általában jóval kevesebbet, 2,0—2,5 g/l értéket találtunk. Mivel az üdítőitalok elbírálásakor jelentős szerepet kap a szénsavtartalom, különös gondot kell fordítani a 111/1960. (Élip. É. 9.) Élm. M. számú utasításban lerögzített anyagnorma pontos betartására, mely 0,80 kg szénsav felhasználást ír elő 1 hl üdítőital előállításához.

Az említett szabvány határozottan tiltja a szorbinsavon kívül más konzerválószer használatát, mégis talákoztunk olyan esetekkel, amikor a P. Hasse—E. Bake által leírt reakció pozitív volt, tehát az árut szalicilsavval tartósították.

Véleményünk szerint nem helyes, hogy egyes üzemek a gumigyűrűs, kengyel-záras palackokkal az előírt megnevezési szöveget a nyak-szalagon helyezik el. Szállítás és tárolás közben előfordulhat, hogy a nyakszalag leszakad s ilyen esetekben az áru eredete már nem állapítható meg.

A kiskereskedelem nem sok gondot fordít a 7, ill. 14 nap szavatossági időre, s így sokszor még 4—6 hetes árut is találni a kereskedelmi hálózatban. (B. J. I.)

*Szikvíz.* Különösen a vidéki szikvízüzemekben található még 0,5 liter irtartalmú szikvizes üvegek. A 0,5 literes üvegek iránt elég kicsi a kereslet, s ha töltenek is bele szikvizet, mosását elhanyagolják; így az szennyezett üvegekben kerül a fogyasztóhoz.

A fogyasztók részéről igen sok panasz merült fel a szikvízzel kapcsolatban. Az üvegek egy részénél a szelep nem zár s a szódavíz csepeg, a szénsav elillan, a víz az üvegben marad. Sok a panasz az üvegek szennyes, algás, vízköves volta miatt is. Megállapításunk szerint sok helyen az erősen meszes víz az alumíniumfejeket megtámadja és lecsavarhatatlanná teszi, ezáltal az üvegek nem tisztíthatók. A szikvízüzemek részéről állandó kifogás az, hogy a szénsav olajszagú. Ez a hiba kiküszöbölhető, ha a lispei szénsavpalackozó vállalat nagyobb gondot fordít a szűrőréteg idejében való kicserélésére és a már olajjal szennyezett palackok tisztítására. (B. J. I.)

## ECETIPAR

*Ecet.* Az ecet palackozásánál használt műanyag dugók a másodszeri, vagy többszöri palackozásnál már rendszerint nem zárnak tökéletesen. (B. J. I.)

## FŰSZER

*Étszóda.* A minőségvizsgáló intézetek két év óta fokozott mértékben kísérik figyelemmel az étszóda minőségét. Az elmúlt fél év alatt a Péti Nitrogénművek gyártásából származó tételek mind kifogástalanok voltak. (R. L.)

*Gyarmatárak.* Gyarmatárak közül az elmúlt negyedévben malabári feketebors, jamaikai szegfűbors, siaui szerecsendió és vietnami fahéj érkezett hazánkba. E fűszerek minősége kielégítette a vonatkozó szabvány követelményeit. (R. L.)

*Vaniliapótló.* Vanilon néven ismét nagyobb tétel burbonált (etilvanilin) hoztak forgalomba. A készítmény a kristályvanilinhez hasonlóan használható fel. Figyelembe kell azonban venni az etilvanilin erősebb zamathatását. (R. L.)

*Só.* A csomagolt asztali és jódozott finomsó minősége továbbra sem kielégítő. Ennek oka, hogy sötét színű, román kősót is feldolgoznak az őrlésnél. (R. L.)

## KÁVÉ

A Fogyasztói Élelmiszeresomagozásfejlesztő Bizottság megállapította, hogy a cellofán pörköltkávé csomagolására alkalmatlan, mivel levegő és napfényáteresztő, így gyorsítja a kávé avasodását. (R. L.)

A kávéfőzetek elkészítéséhez felhasználandó kávéőrlemény kötelezően előírt. Ennek ellenére itt történik a legtöbb hiba. A kávéőrlemény mennyisége nem *súlyra* — és itt a hiba —, hanem *térfogatra* történik és ez képezi a fő okát az állandó hibának és visszaélési lehetőségeknek. A használatban levő kézi és gépi adagolók hibái rendszerint az adagoló személyére vezethetők vissza, mivel a helyesen tárolt, őrölt- és pörköltkávé térfogatsúlya leginkább azonos. Hiba származhat abból az elég gyakori jelenségből, hogy az adagolókanálba ragadt apró szemecéket nem igen távolítják el, hanem az így keletkezett kisebb térfogattal mérnek. Így fordulhat elő, hogy 10 adag súlya sokszor nem éri el a 30 grammot, hanem ennél jóval kevesebb, csupán 23,5—24,6 gramm. Eszerint egy dupla kávéital elkészítéséhez csak 4,7—4,9 gramm kávéőrleményt használtak fel. A hibák összegeződése után nem ritka 30—40%-os tartalmi csonkítású ital. A hiányos anyagfelhasználással készült kávéfőzet élvezeti értéke csökkent, s az ital az 1958. évi 27. tvr. 2. § (2/a) szerint hamisítványnak minősül.

Ennek a kérdésnek és hibalehetőségnek teljes felszámolása csak a kávéadagok súlyra történő mérésével lenne megoldható. (B. J. I.)

## SÖRIPAR

A Magyar Országos Söripari Vállalat vidéki töltőtelepein újfajta címkézést vezettek be. A címkéken — függőleges és vízszintes oldalain — a hónapok, illetve napoknak megfelelő számokat helyeztek el, melyeket az üvegre történő felragasztás előtt perforálnak. Így kiküszöbölődik az a hiba, melyre a kereskedelem jogosan, olyan gyakran hivatkozik, hogy az áru töltési idejét feltüntető gumibélyegző olvashatatlan. Ugyancsak a MOSV — váci telepén — bevezette az üvegre égetett előírt megnevezéssel és jelzésekkel ellátott palackok töltését. A töltés napját a koronadugóra préselik. Így egyrészt papírt takarítanak meg, másrészt elkerülhető az a sok kifogás, amit a hiányos címkézés okozott az iparnak. Higiénikusabb, tisztábban kezelhető az ilyen söröspalack s nem okoz gondot retúr-palack esetén a papír eltávolítása sem. Tekintettel arra, hogy az üvegipar előreláthatólag nem tudja biztosítani — kapacitás- és nyersanyaghiány miatt — azt a lehetőséget, hogy csak új üveget használjon fel a söripar, az új eljárással készült üvegek ára egy-két forduló után feltétlenül amortizálódik. (B. B.)

A vendéglátóipar ellenőrzése során, mint igen ritka esetet tapasztaltuk, a sör vizezését. A vizezés mértéke 40%-os volt.

Nem ritka jelenség viszont a térfogatesonkítás, amikor a pohár sör csupán 240—250 ml, a korsó mennyisége pedig 380—420 ml között ingadozik. Mivel mindkét eset a fogyasztó megkárosításával jár, ellenőrzéseinket ezen a területen is fokozni kell.

(B. J. I.)

## HÁZTARTÁS-VEGYIPAR

Gyakran tapasztalható, hogy a 25 g névleges súlyú, piros színű tubusba kiszerelt „KALÓDONT” fogkrém kellemetlen, idegen ízű és szagú. A kellemetlen szag különösen vízzel való érintkezéskor, fogmosás közben válik jól érezhetővé.

Az egy vidéki illatszerboltban történt meg, hogy hosszabb időn át körömlakk helyett (amelynek kilogrammonkénti ára 300,— Ft) színtelen nitrolakkot (ára: 90,40 Ft), körömlakk-lemosó helyett (ára: 120,— Ft) nitrohígítót hoztak forgalomba (ára: 15,60 Ft). A vásárló ilyen nagyfokú becsapásáért az üzletvezető ellen bűnvádi eljárást indítottak. (B. J. I.)

Az MSZ 3654 szabvány két kg zsiradék elszappanosításához szükséges, felszabadítható nátriumhidroxid mennyiségét általában minimum 290 gramm értéként adja meg. Vizsgálataink szerint igen sok esetben ez az érték csak 260—270 g között ingadozik. Az esetek nagy száma miatt behatóan foglalkoztunk a kérdéssel s az alábbiakat állapítottuk meg:

1. Az említett szabvány 5.2 pontjában leírt 10 percig történő kézi keverés nem elegendő a tökéletes eloszláshoz. Megnyugtató eloszlást csakis többbás gépi keveréssel (rázással) való egyneműsítéssel érhetünk el.

2. A felszabadítható nátriumhidroxid értéke az említett szabvány 5.3 pontjában megadott képletének „G” értékétől függ, függetlenül attól, hogy a komponensek aránya a mészhidrát vagy a nátriumkarbonát javára kisebb vagy nagyobb.

3. A nátriumhidroxid felszabadulásakor lejátszódó reakció egyensúlyhoz vezet, s ezt figyelembe kell venni.

4. Ismert hatóanyagtartalmú komponensekből a 290 g nátriumhidroxid eléréséhez szükséges, elméletileg számított mennyiségek bemérése esetén, az 5.3 pontban megadott meghatározás szerint a 290 g NaOH nem érhető el.

5. A felszabaduló nátriumhidroxid mennyisége függ a főzési időtől és a főzési térfogattól is.

6. Kifogásolt minőségű szappanfőzőszerrel készült szappan minősége kifogástalan volt, sőt szabad alkálitalommal rendelkezett és az el nem szappanosított zsirtartalma nem érte el a 0,1%-ot.

(B. J. I.)

A Délmagyarországi Vegyi Nagykereskedelmi Vállalat telepén 11 120 kg pilirozott színszappan „kivirágzott”.

A pilirozott színszappan hozzávetőleges víztartalma 12—15% között szokott ingadozni. Az alkalmazott raktározási mód mellett a kérdéses szappan nedvességtartalma 8%-ra csökkent. A vízvándorlás belülről, a szappan felülete felé ment végbe. Ez a folyamat eredményezte, hogy a szappan lúg- és sótartalma (a verődék pozitív klorid reakciót adott) kijutott a felületre, s ott izzadással együttjáró „kiverődés”, „kivirágzás” játszódhatott le. E káros minőségrontó folyamat megakadályozható, ha

1. a szappan lúg- és sótartalma alacsony,
2. egyenletes hőmérsékletű és nedvességtartalmú helyen tárolják,

3. módot lehetne arra találni, hogy még közvetlen az előállítás után, a felületet gyorsan kiszáritanák, kérget képeznének rajta, mely megakadályozná a mindkét irányú vízvándorlást és ezzel a „kivirágzás” lehetőségét.

A kérdéses szappan összes zsírtartalma sem elégítette ki a vonatkozó szabványban megadott, a névleges tiszta súlyra vonatkoztatott 60% értéket. Szembetűnően magas volt a beszáradás foka, mely 70,4—77,2% közé esett. (B. J. I.)

A szintetikus mosóaktívanyaggal készült mosóporok dobozai szóródnak, sőt akad közöttük teljesen üres is. Ez kár népgazdasági szempontból, de kár a vásárlók szempontjából is. Mindezt igazolja, hogy az illetékes gyártásvezető és a minőségi ellenőr nem fordít kellő gondot e termékére. Szükséges tehát, hogy az előállító vállalat nagyobb figyelemmel készítse, illetve csomagolja az árut, hiszen a mosópor egyike a legnagyobb mennyiségben előállított termékeknek.

A szintetikus mosóporoknál további hiányosság, de a szappanalapúaknál is előforduló hiba, az összetétel be nem tartása. Hol a mosóaktív anyag, illetve a vízben oldható polifoszfátok, hol a szappan, illetve a szódatartalom kevesebb az előírtnál. Igaz ugyan, hogy helyenként előfordul — legalább is látszólag — anyagfelhasználási többlet, de éppen ez mutat arra, hogy az előállító vállalatnál az elkeverésnél még technológiai hiba van.

Ezt a kérdést végérvényesen csak a szabvány elkészítése és életbeléptetése oldaná meg. (L. B.)

## DÉLIGYÜMÖLCS

Törökországból és Ciprusból érkezett citromtétel minősége megfelelő volt. Ellentétben a régebbi panaszokkal, a gyümölcsök létartalma elérte az 58%-ot. Az olasz „Verdelli” citromot utóérlelő raktárba szállították. A Spanyol- és Görögországból importált narancstételek többsége is csak utóérlelés után kerülhetett forgalomba. A gyümölcsök mintegy 3—4%-a romlóhibás volt. (R. L.)

## ÉLELMISZERRENDESZET

*Vitamintartalmú élelmiszerek.* Az élelmiszerek vitaminnal való dúsításáról és kiegészítéséről az Élm. M. és E. ü. M. 1/1958 (VI. 1) számú rendelete intézkedik. A rendelet 1958. jún. 1-én lépett életbe.

Élelmiszert vitamintartalomra utaló jelzéssel vagy elnevezéssel — az egyes vitaminok kereskedelmi vagy szakelnevezésével, vagy belőlük képzett névvel is — csak az egészségügyi miniszter engedélyével szabad forgalomba hozni. Az egészségügyi miniszter az engedély megadása felől az élelmiszer előállítására szerinti illetékes miniszterrel és a belkereskedelmi miniszterrel egyetértésben dönt.

Az egészségügyi miniszter az engedélyt csak olyan élelmiszerekre adja meg:

a) amelyek vitamintartalma különleges nemesítési, termelési, vagy tárolási eljárás alkalmazásával a hasonló jellegű élelmiszerek vitamintartalmát jelentős mértékben meghaladja és

b) amelynek megkívánt vitamintartalmát szaklaboratóriumban rendszeres vizsgálatokkal ellenőrzik.

Az élelmiszert csak olyan vitaminokkal szabad dúsítani, illetve kiegészíteni:

a) amelyek az élelmiszerben természetesen is előfordulnak,

b) amelyekből a lakosság a szokásos táplálkozása mellett az év bizonyos szakában — esetleg egész évben — hiányt szenvedhet.

Az élelmiszerek dúsítására, ill. kiegészítésére az E. ü. Min. által esetenként engedélyezett vitaminfélék használhatók fel. A vitamintartalomra utaló jelzéssel vagy elnevezéssel forgalomba hozott élelmiszerek — az Orsz. Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) által megállapított — egy napi átlagos adagjának legalább annyi ilyen vitamint kell tartalmaznia, hogy az a napi átlagos vitaminszükséglet egyharmadát elérje.

Élelmiszert vitamintartalomra utaló jelzéssel, vagy elnevezéssel csak eredeti, a zár sérelme nélkül, fel nem bontható zárt csomagolásban szabad forgalomba hozni.

Az áru külső burkolatán jól olvasható módon az egyébként kötelező jelzéseken kívül fel kell tüntetni:

- a) az élelmiszerben foglalt vitaminfélék,
- b) a vitamin mennyiségét csomagolási egységenként,
- c) az előállítás időpontját,
- d) azt a határidőt, ameddig a készítő hosszabb tárolás esetében az áru minőségéért és vitamintartalmáért szavatol.

Vitamintartalmú élelmiszerek forgalombahozatalának engedélyezését az előállító hirdeti. A vitamintartalmú élelmiszerek ellenőrző vizsgálatát és törzskönyvezését az OÉTI végzi. A törzskönyvezés és engedélyezés iránti kérelmet az egészségügyi miniszterhez címezve az OÉTI-hez kell benyújtani.

(Cs. I.-né)

*Jótállási idő.* A Bk. M. Élelmiszer, Háztartási és Vegyi Főigazgatósága ismételten szabályozta a lejárt jótállási idejű élelmiszerek forgalombahozatalát. Az élelmiszernagykereskedelem ugyanis nem képes minden termékénél betartani azt a régebbi előírást, amelynek értelmében az egyes élelmiszerek jótállási idejük legfeljebb egyharmad részéig tárolhatók a nagykereskedelem raktáraiban. Más szóval a jótállási időt egyharmad, kétharmad arányban kell a nagy- és kiskereskedelem között megosztani.

Gyakran előfordul, hogy valamely termék forgalma megáll. A jótállási idő lejárta után a termék még a nagykereskedelem raktárában van. Ilyenkor a felelős raktárvezető érzékszervileg, s ha szükséges laboratóriumi vizsgálattal megállapítja a kérdéses lejárt szavatossági idejű készítmény minőségét s ha az valamely jellemzőjében elváltozást szenvedett, úgy az 1/1961. (II. 25.) Élm. M. Bk. M. számú együttes rendelet szellemében kell, hogy eljárjon. Abban az esetben, ha a termék minősége változatlanul jó, úgy a forgalombahozatali határidőt meghosszabbítja (maga vállal jótállási időt) s ezt a gyűjtőcsomagoláson eszközölt bélyegzéssel tünteti fel. A forgalombahozatali határidő meghosszabbítása az eredeti jótállási idő tartamánál nem lehet nagyobb.

A felülbélyegzésnek tartalmaznia kell:

a meghosszabbított forgalombahozatali időt vállaló vállalat nevét és az időpontot, ameddig a meghosszabbítás érvényes.

A kiskereskedelmi vállalatokat utasították, hogy csak szabályosan felülbélyegzett árut vehetnek át, illetve hozhatnak forgalomba. Amennyiben ilyen termékeknel minőségi elváltozást észlelnének, úgy haladéktalanul bocsájtják a hibás árut a szállító nagykereskedelem rendelkezésére.

(R. L.)