

A vanília minőségváltozása

SEBŐK LAJOS

Kereskedelmi Minőségellenőrző Intézet, Budapest

A vanília őshazájából, Mexikóból származó vanília minősége a legjobb, noha vanillintartalma csak 2—3% körüli. (Ez és minden további adat is szárazanyagra számítva.) Az európai felhasználásra inkább a Brazíliai- és de 3—4% vanillintartalmú Bourbon-típusú — Reunionszigetéről származó — extrafine, fine, mifine — minőségű vanília érkezik. Ez gömbölyded, vékony, hosszú szálakból kötegelve 5 kg-os bádogdobozokban leforrasztva kerül szállításra. Minőségben jó, de mennyiségben jelentéktelen a Brazíliai- és Ceylon-vanília. Legolcsóbb és igen keresett vaníliatípus: a Tahiti „Givréé” és „Nature” (ez utóbbi I, II. III. osztályú) minőségben. Ezekben az irodalom (1) adatai szerint 8,7—1,7% vanillintartalom volt kimutatható. Ugyanitt közölt adatok szerint a harmincas években a különböző minőségű vaníliák víztartalma 12,5—33% között váltakozott.

Ilyen nagy szórás azt mutatja, hogy egy típuson belül is lényeges értékbeli különbségek vannak. Noha a vaníliák kereskedelmi és élvezeti értékénél nemcsak a vanillin-és víztartalmat, de a tiszta aromát is fontosnak tartjuk (ugyanis a Tahiti-árunál a Piperonál [Heliotropin] jelenléte zavarja a tiszta vanillin aromát) mégis a mérhető adatok között az abszolút vanillintartalmat kell döntőnek tekintenünk.

Hazánkba csaknem kizárólag II. és III. osztályú minőségű Tàniti-vanília érkezik az azonos nevű szigetről. Ezek csomagolása (belül pergamen-nal bélelt, leforrasztott fémládák és az ezt védő faládák) a hosszú tengeri út párássá levegőjétől is megvédi az árut. Egyben biztosítja, hogy annak víztartalma útközben ne változzék.

Az utóbbi 3 évben behozott vaníliák víztartalma az alábbi táblázat szerint, majdnem minden esetben több volt, mint a MSZ 20653 szabványban maximált 35%. Ezzel szemben a szárazanyagra számított vanillintartalom is meghaladta az előírt minimálisan 1,5%-os értéket.

100 g vaníliamintának vanillintartalom kiszámítása az alábbi képlet szerint történt:

$$\frac{Sz}{100} \cdot V = Vt.$$

ahol Sz = az összes szárazanyagtartalom.

V = a vanillintartalom %-a szárazanyagra számítva.

Vt = 100 g mintában talált vanillintartalom g-ban.

A táblázat adataiból kitűnik, hogy az ipari vagy háztartási felhasználók (fogyasztók) a vizsgált vaníliákban megkapták a minimálisan megkövetelt ízesítő (fűszerező) értéket.

A Magyar Szabványügyi Hivatal álláspontja jelenleg azonban az, hogy a szabványosnál jobb jellemzőkkel (itt. pl. a több vanillintartalommal) nem lehet „kompenzálni” (kiegyenlíteni) a hiányos értékeket.

Ilyen szemlélet mellett az utóbbi 3 évben vizsgált vaníliatételek csak „szabványon aluli” minősítést nyerhettek volna, mivel azonban értékcsökkenést azoknál megállapítani nem lehetett: az illetékes főhatóság engedélyével teljes értékben kerültek forgalomba.

Gyakorlati tapasztalatunk az, hogy a Tahiti-vanília 40—45% víztartalomig még nincsen dohosodási (penészesedési) veszélyben, ha beérkezése

Előírás és vizsgálati időszakok	Víztartalom (Marcusson)	Vanillintartalom szárazany, számítv.	100 g mintában talált vanillin g
	súly százalékbán		
MSz. 20 653 szabvány időszakok	legfeljebb 35,0	legalább 1,50	ez nem előírás 0,975
1959. V. 14	43,6	2,30	1,297
V. 23	40,5	1,46	0,869
VI. 15	37,8	1,80	1,120
VI. 24	43,5	2,20	1,243
1960. I. 28	46,0	2,20	1,188
III. 28	51,0	1,80	0,882
VI. 6	48,5	1,55	0,798
VII. 28	51,0	1,80	0,882
VIII. 26	39,0	1,60	0,976
1961. IV. 10	39,0	1,70	1,037
V. 30	41,0	2,00	1,180
VI. 8	40,0	1,85	1,110
VIII. 4	39,0	1,60	0,976
VIII. 16	34,0	1,51	0,997
átlag	42,4	1,81	1,039

után 2—3 hónapon belül az előírt celofántasakokba átcsomagolják. Az ilyen 10—250 g csomagolású vanília fokozatosan veszít a víztartalmából, s ha ez megfelelő raktározási körülmények között történik, akkor a 6 havi szavatossági időn belül — jelentéktelen vanillin veszteség mellett — jelentős víztartalom csökkenés révén az eltarthatóság növekedik. Ilyen szikkadtabb áruk vizsgálatára a szabvány nem tér ki (ezt a hiányosságot pótolni kívánatos), de nyilvánvaló, hogy csakis a mintában található és súlyra mérhető vanillintartalom alapján bírálható el, hogy a csomagokon levő eredeti tisztasúly megvolt-e a becsomagoláskor, illetőleg a vevő teljes értékű fűszert kapott-e.

Mindezekből következik, hogy a szabványértékek módosítása olyan irányban szükséges — mind a fogyasztók, mind az ellenőrzés szempontjából —, hogy bármilyen víztartalmú, de egészséges (nem dohos vagy idegen szagú) vanília tényleges fűszerező értékét szabályozza.

Figyelemmel arra, hogy a fűszerszabványok többségénél I., II., III. minőségi osztályokra előírt értékek vannak: ugyanez a vaniliáknál is indokoltnak látszik, ahol a szabványban ez ideig csak Bourbon-, továbbá Tahiti-típusok osztályba sorolás nélkül szerepelnek.

Szívesen vennénk a fentiek helyes megoldására vonatkozó véleményeket azok részéről, akik a vanília minőségellenőrzésére hivatottak.

IRODALOM

(1) Bömer, A.: Handbuch der Lebensmittel Chemie VI. 461, 1934.