

HÚSIPAR

A húsipari termékek minőségénél több apró, de állandóan visszatérő hiányosság mutatkozik.

Ilyen pl. a felvágottaknál a felaprítottság kérdése. A felaprítottság bizonyos mértékben determinálja a készítmény jellegét, tehát fontos tényezője a gyártásnak. Mégis elég gyakran előfordul, hogy a hús és szalonna felaprítottsága egyáltalán nem jellemző a vizsgált felvágottra. Semmiféle objektív tényező nem gátolja, hogy a termékek az őket jellemző felaprítottsággal készüljenek. A megfelelő felaprítás kizárólag a figyelmes munka kérdése. Ezért jó lenne, ha a vállalatok arra nagyobb gondot fordítanának. Másik kifogás az, hogy időnként kellemetlenül sósak a készítmények. Általában nem élvezhetetlenül sósak, azonban a közízlésnek megfelelőnél sósbabbak. Úgy gondoljuk, hogy az sem olyan hiba, melyet ne lehetne kiküszöbölni.

(O. K.-né)

Száraztöltelkes húsrak

A Kereskedelmi Minőségellenőrző Intézet folyó év első felében folyamatosan vizsgálta a különböző húsipari vállalatok által gyártott szárazárak (csemegeszalámi, gyulai kolbász, ló száraz kolbász stb.) minőségét. A jelentés alapján a Bk. M. Élelmiszer, Háztartási és Vegyi Főigazgatósága a Fővárosi és valamennyi megyei Tanács VB. Kereskedelmi Osztályának a következő szövegű körlevelet küldte meg:

„Megállapítást nyert, hogy az érintett vállalatok gyártmányainak minősége igen ingadozó volt a vizsgálati időszak folyamán és a megelőző időszakhoz viszonyítva visszaesést mutat. Egyes vállalatok gyakran nem megfelelő minőségű árut vesznek át, anélkül, hogy az átvevő kereskedelmi vállalat kifogást emelne. Különösen gyakori hibák voltak a víz- és zsírtartalom, valamint az ín (flaxni) tartalom megengedettnél nagyobb mértékben volt található az áruban, a fehérjetartalom pedig alacsonyabb volt az előírtnál. Előfordult ezenkívül gyakran olyan hiba is, amit érzékszervi átvétellel is meg lehetett volna állapítani”.

Mindezekből az állapítható meg, hogy a kereskedelmi vállalatok nem a vonatkozó minőségi előírások szerint veszik át a különböző száraz fajtájú árukat és ezáltal nem hajtják végre a minőségvédelemmel kapcsolatos rendelkezéseket.

A jövőben száraz húsipari árunál, de egyéb húsipari terméknel is mindenkor csak a minőségi előírásoknak megfelelő árut szabad átvenni és minden körülmények között biztosítani kell, hogy a fogyasztók csak megfelelő minőségű árut vásárolhassanak.

(R. L.)

KONZERVIPAR

A Budapesti Konzervgyár a különleges vagdalthús készítmény gyártásánál új technológiát vezetett be. A megváltoztatott technológia lényege az, hogy nitrites pácsó használatával a nyershúsok egyébként hosszú érlelési ideje (24–36 óra) nagymértékben lerövidíthető. Ezáltal lecsökken a húsok mikrobiológiai szennyeződésének veszélye, ezenkívül az eddigi rendszeres gyártást folyamatossá lehet tenni és korszerű gyártási menetet kialakítani.

A Budapesti Konzervgyár szakemberei elsők között ismerték fel az új technológia előnyeit és elismerést érdemlő aktivitással és lelkesedéssel fogtak hozzá az új gyártási vonal kialakításához. (O. K.-né)

Konzervdobozok korrodálása

A „Chopperd Pork” export készítmények hosszúkás konzervdobozánál megfigyelték, hogy a doboz hosszanti illesztése mentén a belső oldalon a lemez hajlítási élén sem a lakk, sem az ónbevonat nem teljesen összefüggő. Ezekben a helyeken a töltés után viszonylag rövid idővel elektrolitikus korrózió játszódik le. Az ón oldódik s barnás szulfidréteg színezi el a készítményt borító burkolópapírt. Egyes dobozoknál a barnás csík (a forrasztás mentén) a burkolópapíron keresztül is áthatolt, a papír lefejtése után azonban a készítményen elszíneződés még nem volt észlelhető.

A vizsgáló szervek a korrózió elkerülése érdekében javasolták, hogy fokozott mértékben ellenőrizték a dobozok minőségét a felhasználás előtt. Csak az MSZ 6575 előírásainak megfelelő dobozokat használjanak fel. Javasolták továbbá a hiba kiküszöbölése érdekében, hogy a dobozokat töltés előtt bő vízzel mossák ki, hogy a dobozban visszamaradt forrasztóvíz okozta savas szennyeződésekeltávolítsák.

Feltehető, hogy a burkolópapíron látható barnás csíkot a készítményben levő pácós és a doboz anyaga között létrejött reakció okozta. Ezért érdemes a pácolás technológiájával és a pácósok összetételével is tüzetesen foglalkozni, hogy a hiba kiküszöbölésére megoldást találjanak. (R. L.)

Rizseslecsó kolbással.

Az I. osztályú natúrlecsóhoz nemcsak sárgászöld, hanem más színű paprikát is fel lehet használni. A rizseslecsó kolbással konzerv-készítményhez viszont csak sárgászöld paprika felhasználását engedélyezi a szabvány. A gyakorlatban a kolbászos készítményt natúrlecsóból készítik s így annak minősége nem minden esetben elégíti ki a szabványos előírásokat.

A minőségvizsgáló szervek több tételt átvizsgáltak s megállapították hogy olyan készült, amelyben a paprika 30–35%-a pirosodó. Ezek a részek hártyások, elragghatatlanok. A kereskedelem a jövőben értékcsökkent terméknek fogja ezeket a készítményeket minősíteni. (R. L.)

Faggyú felhasználása marhapörkölt konzervnél.

Étkezési marhafaggyúval készült marhapörkölt konzervet kívánnak forgalomba hozni. Az egészségügyi szerveknek volt egy korábbi döntésük, amelyben étkezési faggyúnak cukrárszüteményekbe történő feldolgozását nem tartotta megengedhetőnek. Ezért szükségessé vált e kérdésben is az egészségügyi hatóságok elvi döntésének kikérése. E tárgyban kiadott 55,934/1961 számú EÜ állásfoglalás a következőképp hangzik:

„Táplálkozási szokásainktól a marhafaggyú felhasználása idegen s ezt esetleges alkalmazásánál figyelembe kell vennünk. Így pl. határozottan állást foglalunk ellene akkor, ha szobahőmérsékletűen fogyasztott készítményről van szó, mint pl. a cukrárszütemény.

Meg lehet engedni az alkalmazását akkor, ha meleg állapotban fogyasztandóétel készítésénél használják, különösképpen, ha az már természetes körülmények között is tartalmaz faggyút, mint pl. a marhapörkölt-ételkonzerv.

Figyelembe kell azonban venni, hogy a felmelegítetlen konzerv külső megjelenése más, ha tisztán faggyúval készítik, mint a szokásos disznózsírral előállított készítményé. Ez a körülmény a fogyasztók körében bizalmatlanságot és idegenkedést okozhat, még akkor is, ha az összetétel a burkolaton fel van tüntetve.

Tekintettel arra, hogy a faggyúval készült marhapörkölt egészségrontást nem okoz, belföldön való forgalomba hozatala ellen nem emelek kifogást.

Dr. Tóth Béla s. k.
állami közegészségügyi főfelügyelő”

(R. L.)

Gombakrémleves

A minőségvizsgáló szervek megállapították, hogy a gombakrémleves készítmény jótállási időn belül élvezhetetlenné válik, avasodik. Ezért a készítmény további gyártásának beszüntetését javasolták, amelyet a gyártó el is fogadott. A nagykereskedelmi raktárakból a gombalevesporok begyűjtése meg is történt. A kiskereskedelmi hálózathoz azonban ez csak részlegesen történt meg. Felhívjuk a minőségvizsgáló szervek figyelmét, hogy fokozott figyelemmel kísérjék e készítményeket bolthálózati ellenőrzéseiken.

(R. L.)

Gyümölcslevek

A Bk. M. 95/1959 számú utasítá salapján a kereskedelmi szervek fokozott figyelmet fordítanak a folyó évben elfogadott és forgalomba került újgyártmányok (prototípusok) utóellenőrzésére. Számos vizsgálatot végeztek az elmúlt negyedévben a gyümölcslevek területén is. Szűrűt meggylevet, rostos meggylevet, őszibaracklevet, birslevet és „Hírós” kajszilevet vizsgáltak. A készítmények mind kifogástalan minőségűek voltak, kielégítették az MSZ 1825, illetve a vonatkozó műleírás minőségi követelményeit.

(R. L.)

Import zöldbab és zöldborsó konzervek

Nagyobb mennyiségű fehérbádogba, illetve üvegbe csomagolt zöldbab és zöldborsó konzerv érkezett Bulgáriából. A készítmények többségének minősége a hazai szabvány I. oszt. minőségi követelményeit elégti ki.

(R. L.)

ÉDESIPAR

Fruktózsörp cukorbetegek részére

Az ercsi cukorgyárban szaharózból állítanak elő fruktózsörpöt. A sörp minősége a kísérleti üzem megindulásakor rövid ideig ingadozott, később azonban színben és ízben a csicsókasörppel azonos minőségű terméket állítottak elő.

A kereskedelem a legyártott tételt átvette és cukorbetegek számára forgalomba fogja hozni. A vizsgáló szervek a minták közül a legnagyobb víztartalmat 19,2%-nak, a legnagyobb glukóz tartalmat 9,9%-nak találták. Az OÉTI megállapítása szerint a vizsgált mintával azonos cukorsörpök, mivel főtömegében fruktózt tartalmaznak, cukorbetegek diétás fogyasztásához alkalmasak.

Az eddigi megfigyelések szerint a napi 40—50 g fruktóz a cukorbetegek vércukorszintjét és a vizelettel ürülő cukor mennyiségét lényegesen nem befolyásolja. Ezt a hatást napi 60 g sörp fogyasztásával a beteg még nem lépi túl.

Mivel sajnálatosan elterjedt az a nézet, hogy a fruktóz a cukorbeteg számára teljesen ártalmatlan, az OÉTI javaslatára a kereskedelmi szervek előírták, hogy a forgalomba kerülő sörpön az összetételén kívül a következő értelmű figyelmeztetést tüntessék fel:

A gyümölcscukor (fruktóz) cukorbetegék részére előnyös és lehetővé teszi a napi szénhidrát-adag kismértékű növelését, de

nem veszélytelen!

Csak az orvos által előírt mennyiségben fogyasztható.

Jótállási időnek 1 évet fogadott el a forgalomba hozó. A tárolási kísérletek, hosszabb idő után sem állapítottak meg minőségi elváltozást. (R. L.)

Vaníliásucukor.

Ismételten lehet tapasztalni, hogy a forgalomba kerülő vaníliásucukor vanillintartalma még a 3 hónapos szavatossági időn belül is legtöbbször csak 0,4–0,5%. A tiszta súly is igen változó. Nem ritka a 9,0–9,5 g-os kiszerezés. Olyan esetet véve figyelembe, amikor a kiszerezési tiszta súly 9,0 g és ennek vanillintartalma 0,4%, a fogyasztó 40%-ban esonkított árut kapott, bár 1,20 Ft-ot fizetett érte. (B. J. I.)

Kakaópor

A külföldi kakaóporok hamutartalma nagyobb a hazai szabványban engedélyezett értéknél. Ezért a külföldi kakaóport kiszerező Élelmiszer-csomagoló Vállalat ez év december 31-ig külföldi kakaóporok hamutartalma alól felmentést kapott a Magyar Szabványügyi Hivataltól. (R. L.)

Porcukor

Kérelem érkezett be, hogy a porcukrot 3% keményítővel keverve hozzásák forgalomba. A kérelmet azzal indokolták, hogy ezzel kívánják a kereskedelemben beálló csomósodást elkerülni. A minőségellenőrző szervezetek ehhez a kérelemhez nem járultak hozzá. A keményítő hozzákeverése a porcukorhoz hamisításnak tekintendő. A múltban lefolytatott tárolási kísérletek azt igazolták, hogy a pergaminpapírban csomagolt porcukor még nyomás alatt tárolva sem csomósodott. Ezért az illetékes szervezeteknek azt javasolták, hogy pergaminpapírzacskóba csomagolva hozzák forgalomba előrecsomagolva a porcukrot. (R. L.)

SZIKVÍZIPAR

Az utóbbi időben több szikvíztöltő telepen a helyszínen ellenőriztük a szállításra előkészített szifonfejes palackok ún. „fröccsentési próbáját”. Megállapítottuk, hogy 20 db palack vizsgálata során átlag egy palackban 815,5 ml folyadék (szikvíz) volt, amit egyetlen nyomással tudunk kinyomni. Ez annyit jelent, hogy a palackokban a szabványban megengedett palackonként 30 ml maximális érték helyett 154,5 ml folyadék (szikvíz) maradt, amit nem lehetett a palackból kinyomni. Felhívjuk a gyártó telepek figyelmét, hogy nagyobb gonddal ellenőrizze a palackba nyúló üveg- vagy műanyag csőnek a hosszát, hogy az az MSZ 8808 T freccsentési próba követelményeinek megfelelően. (G. Gy.)

SZESZIPAR

Parafa

Elsősorban bor- és likőriparunk használja fel nagy mennyiségben, a külföldről importált parafaanyagot dugó formájában. Ez a két élelmiszeriparág nagy mennyiségű árut exportál is termékeiből. A parafadugó minősége azonban semmiképpen sem felel meg azoknak a követelményeknek, amelyeket elsősorban az export, a másodsorban a belföldi igények megkövetelnek. A palackok dugóit csak több darabban lehet

eltávolítani az üvegből. Különösen súlyos hiba ez az egyébként kitűnő minőségű Hungaria és Törley export pezsgők esetében. Semmiképpen nem szolgálja a magyar élelmiszeripar jó hírét, hogy ezeknek dugóit is csak dugóhúzóval lehet eltávolítani. A másik probléma a rossz parafadugóval kapcsolatban az, hogy a repedésses, már egyáltalán nem rangsorolható minőségű parafadugó a szép tükrös, ízletes ital minőségét is rontja azzal, hogy szennyezi azt, másrészt megindítja a bakteriológiai szennyeződést és bizonyos idő eltelte után üledék képződik az áruban. Az import vállalatok nagyban elősegíthetnék a Parafafeldolgozó Vállalat munkáját azzal, ha ebből az egyelőre még nélkülözhetetlen anyagból jobb minőségűt importálnának, olyat, ami a belföldi és külföldi kivánalmaknak egyaránt megfelel. (B. B.)

FŰSZEREK

Fűszerkőmény

Az 1961. évi fűszerkőmény termés minősége és mennyisége lényegesen meghaladja az utóbbi két év eredményeit és a teljes belföldi szükséglet kielégítésére elegendő.

A fűszerek Jellegmegállapító Bizottságában — a Bk. M., FŐVEGY, OMMI és KERMI szakértői — az ideai kőménytermés mintáiból kiválasztották a szabványban előírt jellegmintákat. Megállapították, hogy az idei termés mind színben, mind a szemek fejlettségében elérte a Hollandi I. osztályú kőménynek a jellegzetességeit.

Az analitikai vizsgálatok is jó eredményeket mutatnak az alábbiak szerint:

Míg az 1960. évi magyar kőmények illóolajtartalma 2,9–3,1% volt (minden adat szárazanyagra számítva) az 1961. évinél többségében 4% feletti (3,8–4,4%) értékeket találtunk.

Az MSZ 20642 Fűszerkőmény szabvány előírása az I. osztályú minőségnél minimum 4%, a II. o.-nál 3%, a III. o.-nál 2% illóolaj.

Az 1960-ban importált Hollandi kőmény többségében nem érte el az idei termésünk illóolajtartalmát s így főként II. osztályú minőségű volt. Ugyancsak a hazai termésű kőményünk az elmúlt évben II. és III. osztályú minőségben került forgalomba. Ezzel szemben az ideai kőménytermésünk — a megfelelő tisztítás után — előreláthatólag 90%-ban I. osztályú minőségű lesz és export hiányában jó része illóolaj előállításra is felhasználható. (S. L.)

NÖVÉNYOLA JIPAR

Margarin

A nagy- és kiskereskedelemben az a téves nézet uralkodik, hogy „a Liga margarinnak nincs megállapítva a szavatossági ideje, mert összetételénél és csomagolásánál fogva hosszú ideig eltartható”. Ezzel szemben, mi minden esetben azt tapasztaltuk, hogy a csomagoláson többé-kevésbé jól olvasható módon fel van tüntetve a szavatosság lejáratási ideje, valamint a következő szöveg: „Szakszerűen tartott margarin garanciája 6 hét.” Tehát a rákospalotai Növényolajipari V. 6 hetig szavatol az áru minőségés ért és vitamintartalmáért. Hiányossága a felírásnak, hogy az előállítási időpontja nem szerepel a burkolaton, bár az 1/1958. (VI. 1.) Élm. M.—Eü. M. számú rendelete 3. § (2) bekezdésének c. pontja ezt határozottan előírja.

Az „A” vitamin akár szabad alkohol, akár észter formájában van jelen a vitaminozott élelmiszerben, nagyszámú telítetlen kötés folytán oxigén jelenlétében elbomlik, még abban az esetben is, ha a készit-

mény tartalmaz ugyan természetes, vagy mesterséges antioxidánsokat. A vitaminokkal dúsított élelmiszerek hiányos vitamin ellátottságunk végett kerülnek forgalomba, s ezért mindenkor ügyelni kell arra, hogy a helytelen, vagy hosszú tárolás miatt a fogyasztó ne károsodjék.

(B. J. I.)

CSOMAGOLÁS

Az ÉCs. V. által kiserelt étkezési zselatin csomagoló burkolatán sem MSZ szám, sem Min. eng. szám nem szerepel.

Hasonlóan nem szerepel az előbb említett számok közül egyik sem a Szegedi Konzervgyár által előállított paradicsomleves üvegek címkéin. A Szegedi Konzervgyár készítményeivel fordult elő, hogy nem a kötelezően előírt jelzést használták 1961. október hónap elején. A hónapot jelölő „O” helyett „X” jelölést használtak.

A szivarkás dobozok jelölése sem egységes, még ugyanazon gyár szállítmányainál sem. Vannak esetek, amikor a kötelező jelöléstől eltérnek, dátumbélyegzőt használnak, vagy egyáltalán nem jelölik gyártmányaikat.

(B. J. I.)

Édesipari termékek csomagolása

A Csemege Édesipari Gyár korábban az „Édes Anna” és „Üttörővasút” nugát készítményeihez új típusú fűzés nélküli hajtogatással összeállított dobozt használt. A kísérleti időszak tapasztalatai szerint ezek a dobozok nagyjából kielégítették a követelményeket. Az ezekben szállított áruknál nem jelentkezett különösebb minőségi romlás vagy elváltozás.

Tekintettel arra, hogy ezek a dobozok gyorsabban előállíthatók és így felhasználásuk népgazdasági szempontból előnyösebb, az Édesipari Igazgatóság és a Bk. M. Élelmiszer, Háztartási és Vegyi Főigazgatóság megállapodott abban, hogy kísérletképpen f. év végéig a különféle édesipari terméknel gyűjtőcsomagoláshoz hasonló típusú fűzés nélküli kartondobozokat használ fel. Ezekben a dobozokban szállított áruk minőségéért változatlanul a gyártó vállal felelősséget.

(R. L.)

ÉLELMISZERRENDESZET

A csökkentértékűség megállapítása az élelmiszeriparban

Az 1/1961 (II. 25) ÉLm. M. — Bk. M. együttes rendelete szellemében tovább folyik a két tárca illetékesei közt a jelentéktelen hibák megállapítására és az értékesökkenés mértékének megállapítására vonatkozó tárgyalások. A tartósítóiparban komoly előrehaladást tettek. Több terméknel a hibák jellegét, mértékét s az annak megfelelő értékesökkenési százalékot már megállapították. A megállapodás lehetővé fogja tenni a gyors intézkedést. A tekintetben folyik még megbeszélés, hogy olyan esetben, amikor a két fél a hiba jellegében s ennek megfelelően annak mértékében nem tud megegyezni, milyen szerv illetékes a döntésben.

Édesiparban az ipari javaslat elkészült. Ez a javaslat három részre tagozódik.

Az első rész foglalkozik a szemszám, a szín, az íz, a forma, az alak, a küllem s végül az állag, illetve állomány jellemzőiben jelentkező olyan hibák megállapításával, amelyek jelentéktelennek tekintendők. Ezeknek a hibáknak nagy része olyan, amelyek a mai technológiai adottságok, a mai nyersanyagellátás s nem utolsósorban a szállítási, csomagolási és tárolási adottságok mellett elkerülhetetlenek.

A második rész a csomagolás területén jelentkező hibákból rögzíti a jelentékteleneket. Az iparnak érdeke a tetszetős és szép csomagolás. Egyre több szakemberünk jár külföldön. Egyre fokozódik a külföldi tapasztalatcserek megvalósulása. Ha a külföldön járt szakemberek beszámolóit meghallgatjuk, egyöntetűen azt halljuk, hogy a csomagolási módok újszerűsége, a csomagolás mechanizálása és tetszetősége minden magyart meglep.

Sajnos a hazai nyomdák olyan irányú felkészültsége, hogy az ipar minőségi és mennyiségi igényeit kielégítse, még közelítőleg sem kielégítő. Ezért az ipari szervek indokoltnak tartják, hogy a címke elcsúszás, téves címkeraasztás, feliratok nem megfelelő helyen történő feltüntetése stb. hibák anyagilag ne súlytsák a termelő vállalatokat.

A harmadik rész azokkal a hibákkal foglalkozik, azokat a hibákat sorolja fel, amelyeket még jelentéktelennek sem tekint, amelyek a jelenleg alkalmazott technológia mellett természetes kísérői a termelésnek. Csak egyet emelünk ki a részből, pl. a csomagolónevek ismertetőjének (számanak) hiánya a dobozban vagy dobozon.

Előzetes értesüléseink szerint a kereskedelmi szakemberek egyöntetűen megállapították, hogy a megküldött anyag kimerítően foglalkozik az édesipar területén, a különböző gyártmánycsoportokban jelentkező hibák leírásával. Szükségesnek tartják azonban a jelentéktelen hiba mértékének megállapítását is. A jelentéktelen hibák értékhatárainak olyanoknak kell lenniük, hogy az áruk standard minőségét még biztosítsák. Egyik legnagyobb hiba ugyanis hazai termékek forgalomba hozatalánál, hogy azok minősége változó. A változó minőség gyártása legkárosabban az export vonalán mutatkozik meg. Sokszor csak igen kis értékhatárok közt ingadozik a minőség s a küldöldi partner már is eláll a vásárlástól.

A minőségellenőrző szervek érdeke, hogy az érdekelt felek minél előbb megállapodjanak a jelentéktelen hibákban és az értékcsökkenés mértékének meghatározásában.

(R. L.)

ÉLELMISZERIPARI ADALÉKOK

Zselatin.

Tájékoztatásul közöljük, hogy a kereskedelmi forgalomban levő étkezési zselatin minták esetében az alábbi jellemzőket találtuk: nedvessége: 11,0—13,2%, ízzítási maradék: 1,3—1,5%, savasság: 15,2 ml n. NaOH/100 g (ha ezt a savasságot glutaminsavban fejezzük ki, ez 1,1% értéknek felel meg.)

(B. J. I.)

VENDÉGLÁTÓIPAR

A vendéglátóipar ma már nagy számmal használ vízlágyító berendezéseket. Az alkalmazott Wofatitgyanta regenerálásával azonban nem nagyon törődnek. Eredményes lenne, ha az ellenőrzéseink folyamán felvilágosítanánk az illető vállalatokat, hogy az oszlopokat 200—300 liter víz átbocsátása után, 300—400 g konyhasót tartalmazó oldattal regenerálni kell.

(B. J. I.)