

## HÚSIPAR

### Új gyártmányok

A Pápai Húsipari Vállalat a következő két új gyártmányát mutatta be:

**Véressajt.** Barnás vörös burkolatú, a vágásfelületeken mozaikszerű (a vörösesbarna vérben hús, bőrke és szallonarabok) sajt készítmény. Kellemes ízű és szagú, jellegzetesen fűszerezett. Állaga kissé puha, rugalmas, jól összeálló, szeletelhető, üregeket nem tartalmaz. Víz tartalma nem haladja meg az 50%-t, zsírtartalma 32%-nál több. Az újszerű termék rövidesen forgalomba kerül.

(R. L.)

**Útravaló kolbász.** 12 cm hosszú sertésvékonybélbe töltött pározott kolbászok. A burkolat és a vágásfelület egyenletesen világos, egynemű, tetszetős rózsaszínű. A készítmény állaga puha, de rugalmas, összeálló, nem morzsalékos s nem üreges.

(R. L.)

### *Gyorspácolással készült húsok minősége*

A vizsgálati eredmények azt mutatták, hogy az új technológiával (nitrites gyorspáccal) készült R húskészítmények minősége megfelelő volt.

(R. L.)

### Halkonzervek

Az import élelmiszerek behozatalánál az érvényben levő minőségellenőrzési rendelkezéseket továbbra is szigorúan betartják. A felajánlott előmintákat a Bk. M. vagy a Szövösztv. illetékes szervei megvizsgálják s kedvező vizsgálati eredmény után adják csak meg rendeléseiket. A beérkező import élelmiszerek minőségét részben a minőségvizsgáló, részben az egészségügyi szervek ellenőrzik. A minőségvizsgáló szervek azt állapítják meg, hogy a beérkező áru megfelel-e az elfogadott előminta minőségének. Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet a 2/1961 számú EÜ. rendelet alapján bakteriológiailag és toxikológiailag minősíti az import árut.

Az elmúlt negyedévben a következő elnevezésű és származású halkészítmények kerültek forgalomba:

Megnevezés	Származás
Olajos hering	Német Demokratikus Köztársaság
Mustáros hering	Német Demokratikus Köztársaság
Tőkealmáj	Szovjetunió
Tonhalfilé	Jugoszlávia
Zöldséges tonhal	Jugoszlávia
Olajos makrellá	Jugoszlávia
Ajóka gyűrű	Jugoszlávia

(R. L.)

## Kaviár

Többen bizonyos előítélettel fogadták az izlandi származású 50 g-os előre-csomagolásban forgalomba került kaviárt, mivel a készítmény viszonylag gyengén sózott, nem hőkezelt s így csak prezervnek tekinthető. A kereskedelem tárolási kísérletet végeztetett nagyobb mennyiséggel. 90 napon át 30 C°-os termosztátban tárolt minták a kísérlet végén minőségi elváltozást nem mutattak. Ezért a nyári melegben is megengedhető a kaviár árusítása.

(R. L.)

## NÖVENYKONZERVIPAR

A prototípus utóellenőrzés az elmúlt negyedévben a tartósítóipar területén is rendszeresen folyt. A polietilén tasakban csomagolt „Gül burgonya” és a Szegedi Paprikafeldolgozó V. alufoltasakos zöldség-, hús-, gulyás- és csipős gulyás levesei megfelelő minőségűek voltak.

(R. L.)

### Import befőttek

Bulgáriából részben fehérbádogba, részben üvegbe csomagolt, általában jó minőségű befőttek érkeztek, amelyek nagy része már forgalomba is került.

*Őszibarack befőtt* 570 g tisztasúlyban 1/1-es fémdobozba csomagolt. A gyümölcs színe jellegzetesen aransárga, állaga puha, de nem puhult. A készítmény szárazanyagtartalma 21,4 Ref. %.

*Eper befőtt.* Töltőszúly 430 g 1/1-es bádogdobozban. A gyümölcs színe sötét rózsaszínű, kissé túlszínezett. Állaga kissé puha. A készítmény Ref. %-a 28,1.

*Körte befőtt.* 550 g tisztasúlyban 1/1-es fémdobozban kerül forgalomba. A készítmény gyümölcsdarabjainak színe világosabb és sötétebb rózsaszínű, kissé elszíneződött, állaga kevert, megfelelő és puhább gyümölcsbűs darabok találhatóak a készítményben. A felöntőlé gyengén fátyolos, szárazanyagtartalma 22,8 Ref. %.

*Málna befőtt.* 475 g töltőszúlyú 1/1-es fémdobozba csomagolt kissé barnás árnyalatú egyébként rózsaszínű gyümölcskészítmény. A felöntőlé kissé fátyolos, a gyümölcs állaga túl puha. Szárazanyagtartalma 26,1 Ref. %.

*Őszibarack befőtt.* „Omnia” lezárású üvegekben hámozatlan, felezett, magozott, jellegzetes sárgászöld, érettebb sárgás színű gyümölcsök. A készítmény íze és illata kiváló, az érett, nemes őszibarackra jellemző. Állaga túl puha, néhány darabé csaknem szétfőtt. Sok a kissé foltos, kevesebb az erősebben foltos gyümölcs. A felöntőlé üledékes, kevés gyümölcsfoszlányt is tartalmaz. Töltőszúly 455–520 g. II oszt. minőségnek felel meg, de zamata a kiváló minőségnek felel meg.

(R. L.)

### Import főzelékek

Hasonlóan a befőttekhez Bulgáriából részben bádogdobozba, részben üvegbe csomagolva zöldbab érkezett. Az „Omnia” zárású üvegekbe töltött zöldbab töltőszúlya 480–510 g. A főzelék jellegzetesen zöld színű, 1–1 üvegben belül egyenletes színárnyalatú. A felöntőlé kissé üledékes, apró zöldbab foszlányokat tartalmaz. Elvétele a bábüvelyek fejlettebb szemét is tartalmaznak. A készítmény a hazai szabvány II. oszt. minőségének felel meg.

Közel hasonló minőségű az 1/1-es bádogdobozokba csomagolt zöldbab készítmény is.

(R. L.)



## Ananászlé

Kubából 150 g töltősúlyal bádogdobozba csomagolt ananászlé érkezett. A lé színe zöldes árnyalatú, ananászra jellemző zamatú. A lé kevés rosttartalma miatt zavaros. Ref %-a 17,6 összes cukortartalma 16,6 %.

(R. L.)

## Levesporok

A gombakrém leves készítmények gyártását megszüntették. A kereskedelemben még kintlevő mennyiségeket is begyűjtötték. A jövőben ennek a készítménynek gyártása szünetelni fog.

(R. L.)

## BORIPAR

### Gyöngyöző bor

Az elmúlt hetekben az Állami Pincegazdaság újfajta, kereskedelmi szempontból a csemegebor kategóriájába sorolt bort hozott forgalomba. A borban, mint azt neve is mutatja, kb. 1–2 atm. nyomású szénsav van, amely az egyébként kellemesen édes 12 M<sup>o</sup>-os csemegebor üdítő hatását növeli.

(R. L.)

## FŰSZEREK

### Fűszerpaprika

Az idei fűszerpaprika termés minősége igen jó, de a mennyisége – a tartós szárazság miatt – messze alatta marad a szükségletnek. A Paprika Feldolgozó iparnak több éves olyan féltermék készletei vannak, amelyek ezideig sem exportra, sem belföldre nem voltak keresettek, mert a színük gyenge, és csipősebbek, mint a szabványos minőségek.

E készleteknek „Szabványon kívüli”:

B édesnemes és

B félédes néven

– csökkentett áron – való forgalombahozatalához – az illetékes Főhatóságok előterjesztésére – a Magyar Szabványügyi Hivatal hozzájárult.

(S. L.)

## DOHÁNYIPAR

A szivarka raktározásakor bekövetkező minőségromlás többféle lehet. A szivarkák beszáradása elég gyakori jelenség, melynek következtében a dohány ize erős és csipős lesz, majd a dohány összehúzódik és a hüvely végei üresek lesznek. A magas nedvességtartalom szintén károsan hat a szivarkára, mivel az oxidáció következtében beálló elváltozások magasabb nedvességtartalom mellett gyorsabbak. Az ilyen jellegű folyamatok természetesen függenek a vágat-szélességtől, a papír nedvességáteresztő tulajdonságától is. A magasabb nedvességtartalom a penészesedést is elősegíti. Ezen jelenségek miatt is fontos, hogy ellenőrzéseink során gondosan mérlegeljük a raktározási körülményeket.

(B. J. I.)

# SZIKVÍZIPAR

## Szénsavpatron

A Szénsavtermelő Vállalat által minden patronozsok elhelyezett figyelmeztetés ellenére, a kiskereskedelmi vállalatok igen sok esetben eladják a régi, 90 napnál öregebb patronokat is, bár a kereskedelemnek a 33 grammnál kisebb bruttó súlyú patronokat díjmentesen vissza kell cserélni. Ennek a jelenségnek két oka van: sokszor hiánycikk a patron, másrészt nem nagy gondot fordítanak szavatossági idő betartására.

(B. J. I.)

## Üdítőitalok

A kengyelzárak hiányos szállítása miatt műanyagból (polietilénből) készített patentzárral kívántak egyes szénsavas üdítőitalokat forgalombahozni. Tárklási kísérleteket végeztek polietilénből és kemény PVC-ből készült kupakokkal. A kísérletek eredménye nem volt biztató. Az üvegek kisebb százaléka már gyenge rázás után is kifogásolható lett, mivel a beléjük töltött ital a zárás megglazulása miatt széndioxidtartalmából veszített. Többszöri használat után a műanyagzárókupakok olyan mértékben deformálódtak, hogy a megkívánt zárást már nem biztosították.

(R. L.)

# SZESZIPAR

## Valódi gyümölcspálinkák

Vidéki ellenőrzéseink során számos esetben megállapítottuk, hogy a szesz-főzdek a valódi gyümölcspálinkákat a szabvány követelményeinél alacsonyabb szeszfokkal bocsátják a kereskedelem (italboltok) rendelkezésére. Pl. a szállítólevél szerint: szilvapálinka 49,2%-os, holott a szabvány szerint az alkoholtartalomnak 50%-os-nak kellene lennie. Ilyen esetekben is a mintavétel, illetve a laboratóriumi vizsgálat alkalmával csak a szabványnak megfelelő alkoholtartalom tőrésüket engedélyezhetjük, vagyis

gyártó vállalatoknál .....	0,3 tf %
nagykereskedelemben .....	0,4 tf %
kiskereskedelemben .....	0,3 tf %
<hr/>	
összesen tehát .....	0,1 tf %-ot

A fenti szilvapálinkánál tehát nem 48,2 tf %-ot, hanem 49,0 tf. %-ot, követelünk meg.

Tehát a vidéki szeszfőzdekből is csak a fenti tőrési értékeknek megfelelő árut szabad a kereskedelemnek átvenni.

(Z. J.)

# ÉDESIPAR

## Cukorkák

Többfajta, műanyag zacskóba kiszerelt cukorkánál tapasztalhatjuk, hogy azok jelzése hiányos, nem szerepel rajta sem MSZ szám, sem Min. eng. szám, sem szavatossági idő. (pl. A Bukeksz által gyártott 100 grammos töltetlen savanyú cukorka, továbbá a Csemege Édesipari Gyár „üttörő keverék” nevű készítménye).

(B. J. I.)



## Szaloncukor

A Szerencsi Csokoládégyár által gyártott kommersz szaloncukor ellen igen komoly minőségi kifogás merült fel, mivel minden esetben úgy találtuk, hogy a kemény szemek száma 50–60%, míg a foltokban rákristályosodott felületű szemek száma 60–70% volt. A krém, mártott és dessert szaloncukor minőségét megfelelőnek találtuk. Több esetben kifogásolható volt a szemnagyság, mivel az a vonatkozó szabványban megadott 110–140 db. csomagolt szaloncukor-szem/kg követelmény alsó határát nem érte el.

(B. J. I.)

## Zselécukorkák

Zselécukorkák víztartalom meghatározásánál nehézségek merültek fel, akár a szárításos módszert, akár a xylos desztillációs módszert alkalmaztuk. A két módszer által kapott eredmények különbözőek, az előbbi módszer alkalmazása mellett alacsonyabb, az utóbbinál pedig magasabb eredményeket kaptunk.

(B. J. I.)

## Csokoládé embléma

Egyik vidéki Éliker. Vállalat „Szeretett Édesanyámnak” feliratú anyák-napi, előregedett, felületén, valamint keresztmetszetében is kiszürkült csokoládé emblémát tartott forgalomban a karácsonyi ünnepek előtt.

(B. J. I.)

## Sósborszesz

Az MSZ 9584–53. sz. szabvány 3. pontja megadja a sósborszessel szembeni követelményeket, mégis a három értékmérő komponensre ott megadott követelményeket a III. osztályú sósborszesz nem elégíti ki. Vizsgálataink kiterjedtek mindnégy kiszerezési egységre, azok zárására és megjelölésére is. Az alkoholtartalmat 36,7–44,2 térf. %-nak, az etilacetátban kifejezett észtertartalmat 1,3–1,9 g/100 ml, a mentoltartalmat pedig 0,15–0,28 g/100 ml értékeknek találtuk. A műanyagzárás nem tökéletes, a palackok megjelölése nem szabványos.

(B. J. I.)

## Kakaópor

A szabvány szakértőbizottsági ülésen felmerült, hogy az import kakaóporok nagyobb hamutartalma káros-e az emberi szervezetre. Ezzel kapcsolatban kikérték az egészségügyi szervek véleményét. Az OÉTI a tárgyban a következő szövegű levelet írta:

„Az olasz és holland eredetű kakaóporok 7,5%, illetve 8,3% átlagos mennyiségű hamuanyaga (vízben oldódó rész 6,2%, illetve 7,4%), amely a kakaó természetes ásványi anyagától és a felhasznált feltárányagoktól ered, nem egészségromtó hatású.”

A Magyar Szabványügyi Hivatal hozzájárult ahhoz, hogy a külföldi eredetű kakaóporokra a szabvány II. o. minőségére előírt 7,5% szárazanyagra számított hamutartalom helyett max. 9,5% szárazanyagra számított hamutartalom legyen irányadó.

(R. L.)

## Gumicukorkák

A Kecskeméti Hűtőipari vállalat megszüntette a gumicukorkák gyártását. A jövőben az ilyen típusú készítményeket az Édesipari Kisipari Termelő Szövetkezet fogja készíteni.

Az ÉKTSZ az előmintákat már bemutatta. Ennek alapján megkapta gyártási engedélyét, hogy a Kecskeméti Hűtőipari vállalattal azonos összetételű és minőségű gumicukorkákat gyártson.

(R. L.)

## Táblás csokoládék

A kereskedelem kérésére több édesipari üzem vállalta, hogy a télapó, karácsony húsvét stb. idényekre a táblás csokoládékat kettős burkolóval lássa el. A külső burkoló jelzi az idényszerűséget. Ha időben a termék nem kelt el, úgy a külső burkoló letéphető s alatta a megszokott burkolóval hozhatják forgalomba a csokoládét.

Kísérlet történt arra, hogy táblás csokoládéknál ne csak a gyűjtődobozon, hanem minden egyes tábla burkolatán a gyártási időt rejtjelzéssel tüntessék fel. Ez a gyakorlat lehetővé fogja tenni annak ellenőrzését, hogy a kiskereskedelem valóban értékesítette-e a csokoládét jótállási idején belül.

(R. L.)

## Teasütemények

A minőségellenőrző szervek az elmúlt negyedévben fokozott figyelmet fordítottak a teasütemények minőségének ellenőrzésére. A vizsgálatok eredménye alapján javaslatot tettek arra, hogy az ún. keményipari termékekhez hasonlóan a teasütemények minőségét is minőségi tözslapokon rögzítsék. A termelők közül ugyanis többen idegenkednek a kis fajsúlyú, nagyobb kézimunkát igénylő fajták gyártásától. Ezért sok helyen a választék kicsi s a finomabb tésztafajták helyett a gyúrt omlóasztétkból készült teasüteményekből áll a forgalomba-hozott mennyiség nagyobb része.

(R. L.)

## Csokoládé flip

A tárolási kísérletek eredményeként a csokoládé flipet a melegre érzékeny áruk II csoportjába sorolták. Ezért a nyári melegben azok a kereskedelmi egységek, amelyek a gyors értékesítést biztosítják, a termék árusításával foglalkozhatnak.

(R. L.)

## Új gyártmányok

A Szerencsi Csokoládégyár „Fondan desszert” néven krémfondan minőségű, félig csokoládéba mártott, díszdobozba csomagolt desszertet hoz forgalomba. A desszert ízesítése: vaniliás, citromos, narancsos, ananász, málna kávé, és csokoládé ízű.

(R. L.)

## MALOMIPAR

### Rizs

A negyedik negyedévben beérkezett import, spanyol eredetű rizs minősége kielégítette a hántolt rizsféleségek szabvány, I. osztályú fényezett rizs minőségi követelményeit.

(R. L.)



## HÁZTARTÁSVEGYIPAR

A kereskedelmi forgalomban legjelentősebb fehérítőszer a HYPO elnevezésű áztató, sűrű és fertőtlenítőszer. Éppen ezért nagyobb gondot kellene rá fordítania akár az iparnak, akár a kereskedelemnek. Köztudott, hogy a Hypo hatóanyaga bomlik, s bármennyire gondosan tárolják is, pár hónap alatt hatástalanná válik, mert aktív klórtartalma egyre csökken. A Szegedi Magfeldolgozó és Vegyészeti V. által kiserelt palackok jelölése hiányos, mivel azokon nincs felüntetve a szavatossági idő. Így a kereskedő nem tudja gondosan kezelni, nem tudja, hogy meddig tarthatja forgalomban. Így fordulhat elő, hogy 35 – 40 gramm/l aktív klórtartalmú Hypo is van forgalomban. Másik hiba a parafadugóval való zárás, mivel az aktív klór elroncsolja a dugó anyagát, s így a veszteség még nagyobb lehet. Jobb és tökéletesebb a bakelit záró fedéllel történő zárás.

(B. J. I.)

## ÉLELMISZERRENDESZET

### Pörköltkávé vizeses hűtése

Az ÉVIKE legutóbbi számában a „Pörköltkávé minőségalkulása” c. cikkünkben részletesen foglalkoztunk azokkal a hiányosságokkal, amelyek a kávé pörkölésénél tapasztalhatók. Többek között rámutattunk a kávé pörkölését követő vízzel hűtésnek minőségrontó hatására is. E kérdés évek óta vita tárgya az ipar és a kereskedelem-, illetőleg annak minőségellenőrzése között.

A közelmúltban a Bk. M. titkársága e tárgyban kérdést intézett a Legfőbb Ügyészséghez, s onnan azt a választ kapta, hogy ma is *hatályos a 170.400/1941 F. M. számú rendelet, amely a pörköltkávé vízzel kezelését (hűtését stb.) és bármilyen anyaggal való fedését (fényezés stb.) tilalmazza.*

(S. L.)

### Konzerv és húsipari szabványok

Új lendülettel indultak meg a szabványosítási munkák a konzerviparban. Valamivel lassúbb ütemű, de fejlődő tendenciájú a húsipar szabványosító tevékenysége is. Az új lendületet elsősorban az újonnan létrehozott szakmai szabvány bizottságok tevékenysége hozta meg. Átdolgozásra kerülnek az összes elavult, a gyakorlatnak nem megfelelő szabványok, minden termékszabványba beépítik az érzékszervi értékelés pontbírálati táblázatát. Ez nagymértékben megkönnyíti és objektívabbá teszi a készítmények minősítését. Az új követelményeknek megfelelő átdolgozásban rövidesen megjelennek az ételkonzervek, a téliszalámi, csemegeszalámi és az aprított húskészítmények dobozban szabványok.

A téli és csemegeszalámi szabványok átdolgozásával régóta vitatott probléma oldódott meg. A megengedett legnagyobb nedvességtartalom végre olyan értékben nyert rögzítést, amelyek reálisak és a tényleges helyzetnek megfelelnek. A régi szabványokban ugyanis ezek az értékek túl lazák voltak és az állagra vonatkozó előírással egyáltalán nem voltak összhangban. Így a minősítést nagymértékben megnehezítette, és az ipar és kereskedelem között állandó vitára adott okot.

(O. K.-né)