

## KONZERVIPAR

*Bulgár lecsó.* A forgalomba hozott import „bulgár lecsó” nem felel meg sem a vonatkozó szabvány követelményeinek, sem a magyar közizlésnek. A paradicsomlé ref %-a jóval kevesebb (4 ref %), mint a magyar gyártmányú lecsőé (min. 10 ref %), a termékben levő paprika szeletek pedig vékony husúak, kesernyős ízűek. A forgalomba került tételek egy része a rossz lezárás miatt megromlott.

H. L.

*Málnaszörp.* A kereskedelmi hálózatban egyes málnaszörpös palackoknál (Tótrépusztai Mezőgazdasági Termelő Szövetkezet) cukorkiválás tapasztalható. Ezek a málnaszörpök valószínűleg hideg úton készülnek és ezért a cukor nem invertálódik a megkívánt mértékben. A cukor kiválást csekély mennyiségű (5%) keményítősörp adagolásával meg lehetne akadályozni. Az értékcsökkenést árut a Szövetkezet kicseréli.

V. Z.

*Ananász konzerv.* Kubából importált, fémdobozos ananász konzerv került forgalomba. Töltőszúly: 460 g. A dobozban 10 egyforma nagyságú ananász korong van cukorszirupban.

V. Z.

*Gyümölcspüré.* A Nagykőrösi Konzervgyár által gyártott gyümölcspüré gyári jelzése 28N, ugyanakkor a szöveges részben gyártási időként 1962. dec. olvasható. A két jelzés nem egyezik.

(B. J. I.)

*Savanyú káposzta.* A savanyúkáposzták gyártásánál a korán beálló rendkívüli hideg időjárás következtében sok esetben fagyott nyersanyagot dolgoztak fel, illetve a hideg miatt a tejsavas erjedés nem indult meg, vagy hibás erjedés lépett fel.

*Levessűrítmény.* A Szegedi Konzervgyár jester üzeme új módosított technológiával előállított levessűrítményt, ill. leveskockát mutatott be, amely prés-tepertő felhasználásával készül.

*Zakuska.* A Hatvani Konzervgyárban a zakuska gyártásánál a paprikát csu-mával együtt tartósították. A paprikákat nem osztályozták megfelelően nagyság szerint, ezért a megtöltött paprikák száma üvegenként gyakran változott (5–8 db). A kisebb méretű hüvelyekből a töltelék nagymértékben kiszóródott (11% !). Ez a gyártmány külső megjelenését nagymértékben rontotta.

## HÚS ÉS HALIPAR

*Füstölthús.* Az utóbbi időben a Fővárosi Vegyészeti Intézetben számos füstölthús minta esett kifogás alá. A kifogásolás oka legnagyobb részben a nagy sótartalom volt. Különösen a Józsefvárosi Húsipari Vállalat mintái voltak túlsósak. Előfordultak az üzletekben romlott, erősen elszíneződött készítmények is, ilyen volt pl. a Ferencvárosi Húsipari Vállalat csecsi szalonnája, mert nem paprikázták be a felületét, ezért az áru teljesen jellegtelen ízű és küllemű lett.

*Téliszalámi, csemegezalámi és paprikás salámi* minták minősége változatlanul jó.

*Füstszinű műbél.* Egyes vállalatok füstszinű műbélel való töltéssel pótolják a füstölést, ez azonban nem helyettesíti a füstölés egyéb előnyeit. Éppen ezért fontos, hogy a füstölésre a vállalatok nagyobb gondot fordítsanak és ne ériék be azzal, hogy az áru „jól füstölt” benyomást keltsen. A Kíspesti Húsipari Vállalat és az Újpesti Húsipari Vállalat készítményei általában jól és egyenletesen füstöltek.

*Libazsír.* Ismételten előfordul, hogy romlott áru megmentése céljából a kereskedelmi hálózatban a boltvezető engedély nélkül gyártott: romlott libamáját sütött ki és libazsirként árusította. A libazsír minősége természetesen rossz volt.

*Marhahúshoz külön fagygyú hozzáadásának megszüntetése.* Az elmúlt időszakban a fogyasztóközönség és a húsboltok dolgozói között sok vitára adott alkalmat a kövér marhahúsok, valamint a húsrészekről leszedett fagygyú súlykiegészítésként vagy nyomatékként való eladása. Ennek megszüntetése érdekében a Belkereskedelmi Minisztérium megállapodott az Élelmezésügyi Minisztérium Húsipari Igazgatóságával, hogy 1963 április hó 1-től a marhahús kereskedelmi bontásánál kitermelt fagygyút visszaveszi. A marhafagygyút a Budapesti Marhavágóhid és Húsipari Vállalat veszi át.

(V. Z.)

*Rejtett hibás húskészítmények.* Az utóbbi időben a fogyasztóközönség részéről több panasz érkezett, hogy a húskészítmények (rúdárú) gyakran nem felelnek meg a minőségi követelményeknek. Ez főképp abban nyilvánul meg, hogy a készítmények légzárványosak, leszürkültek, stb. Flehívjuk a kiskereskedelem figyelmét, hogy minőséghibás készítményt forgalomba hozni nem szabad. A rejtett hibás árut is azonnal ki kell vonni a forgalomból.

(V. Z.)

*Olajoshal konzerv.* „Tembola” elnevezéssel Vietnamból importált olajoshal konzerv kerül forgalomba. A konzerv nettó súlya 350 g. Dobozonként 5–6 db csont- és szálkanélküli füstölt tengeri halszeletet tartalmaz, finomított étolajban. A halszeletek nem bőrösek, a füstölés miatt sötét színűek.

(V. Z.)

*Ételkonzerv.* „Sólet füstölt marhaszeggyel” elnevezéssel 1/1 fémdobozban új ételkonzerv kerül forgalomba. Tiszta súlya 850 g, fehérbabból készül, 150 g füstölt marhahúst tartalmaz.

(V. Z.)

*Paradicsomoshal konzerv.* Kinából importált 1/3-os paradicsomos halkonzerv került forgalomba. Tartalma 3–4 db angolna halszelet, a magyar ízlésnek megfelelő enyhén fűszerezett paradicsom-mártásban. A halhús fehér, omlós.

(V. Z.)

*Diétás húskonzervek.* A Budapesti Konzervgyár cukorbetegék és sószegény diétára szoruló fogyasztók részére fél kg-os fémdobozokban diétás készételeket gyárt. A készítmények a következők:

*Diétás zöldséges borjúbcsinált.* 180 g borjúhús felhasználásával készül. Tiszta súlya 400 g. Sótartalma: 0,3%.



*Diétás borjúrizottó.* Ugyancsak 180 g borjúhúst tartalmaz, sótartalma és tiszta súlya is azonos a fentivel.

*Diétás zöldseses sertésrizottó.* 180 g sertéshús felhasználásával készül. Tiszta súlya: 400 g, sótartalma: 0,3%.

*Diétás káposztakáposzta dagadóval.* 150 g sertéshús, savanyúkáposzta, tejföl és rizsliszt felhasználásával készül. Szénhidrát-tartalma: 20 g. Tiszta súlya 400 g.

*Diétás székelygulyás.* 250 g sertéshús, savanyúkáposzta, tejföl és rizsliszt felhasználásával készül. Szénhidrát-tartalma: 12,5 g.

(V. Z.)

## TEJIPAR

*Palackozott tej.* A palackozott tejeket az épülő rákospalotai üzemben kívánják új megoldással lezárni. Sajnos, hogy az üzem még csak készül és máris részben elavult. Az üvegek mosása, visszáruozása, nagy helyigénye, súlya és törékenysége igen nehézkessé teszi a munkát. Mindezeket a nehézségeket kiküszöbölhetné az eldobható „tetra” csomagolás.

*Poharas tejföl.* A Fővárosi Vegyészeti Intézetben a megvizsgált poharas tejfölminták 12%-ának súlya kevesebb volt az előírtnál. A súlyhiányos minták zsírtartalma minden esetben párhuzamosan emelkedett a súlyhiánnyal. Ebből és abból a tényből, hogy a hiányos poharakon makroszkopikusan is észlelhető volt a savóeresztés, megállapítható, hogy az üzem megfelelően tölti a poharakat, de a papírpohár nem megfelelő minősége miatt savócsurgásból ered a súlyhiány. Az üzem a poharak átvételénél nagyobb gonddal járjon el.

*Ömlesztett sajtok.* A sajtok minősége javult. Kevesebb kifogás merült fel a pontatlan zsírbeállítás miatt, de még megoldásra váró feladat a csomagolatlan kemény és félkemény sajtok megjelölésének kérdése: a gyártó vállalat, gyártási szám stb. megjelölése, mert a forgalomba kerülő árukon ez egyáltalán nem, vagy csak nagyon nehezen olvasható.

## SÜTŐIPAR

*Kenyér.* A kenyérminták kifogásolása csökkent. Ez annak tudható be, hogy Budapesten a bűféipari vállalatokat már részben célkarosszériás kocsikkal látják el.

## ÉDESIPAR

*Cukrászati puhaáru.* A cukrászati puhaáru összetétele az anyagnormáknak általában megfelel, de az azonos összetételű áruk különféle megnevezéssel kerülnek forgalomba.

## SZESZIPAR

*Szeszesitalok.* Ismét előfordul, hogy gyengébb minőségű árut a jobb minőségű áraban árusították, pl. Erzsébet Szálló: com. barack-kecskeméti barack, vagy mátrakeserű-unicum.

A szeszesitalok metilalkohol és cianhidrogén tartalma legtöbbször messze az engedélyezett érték alatt marad.

(K. J.)

*Parafadugók.* A nagy forgalmi értéket képviselő szeszesitalok palackozására feltétlenül megfelelő minőségű és méretű parafadugókat kellene biztosítani. Sajnos, még exporttétéleknél is gyakori (Habana rum, Budafok Brandy) hogy a rendelkezésre álló parafadugók méretei nem megfelelőek, és ezért a dugót ferdén elnyomva szorítják a palack szájába. A lezárás így tökéletesebb, de az ilyen eljárás szesziparunk világszertei helyzetét tekintve, nem megengedhető.

(K. J.)

## BORIPAR

„*Utítárs*”. Az „utítárs” elnevezésű, koronadugóval lezárt palackban levő bort többször vizezték, majd ismét lezárták a palackot.

(K. J.)

## SZIKVÍZ ÉS ÜDÍTŐITALIPAR

*Szikvíz.* Az Élelmezésügyi Minisztérium Konzervipari Igazgatósága és a Belkereskedelmi Minisztérium Vendéglátó Főigazgatósága bizottsági vizsgálatot tartott a szikvízgyártó telepeken töltött szikvízes ballonok „hasznossági tényezőjének” megállapítására. A forgalomban levő 30 literes és 25 literes ballonokból ugyanis a kimérés alkalmával nem nyerhető ki a 30, ill. 25 liter szikvíz. A 30 literes ballonokból csak mintegy 25–26 liter, a 25 literesekből pedig csak mintegy 20 liter szikvizet lehet a gyártástechnológia (hőmérséklet, szénsavnyomás, szénsavnysanyagnorma) pontos betartásával kinyomni. A szikvíz elszámolásnál tehát a forgalombahozó kereskedelem (vendéglátóipar) ne a ballonok jelzett űrtartalmát, hanem a kimérésre került szikvíz súlyát tekintse alapul.

(K. J.)

*Üdítőitalok.* Változatlanul sok a panasz az üdítőitalok szénsavszegénysége és csökkent szárazanyag tartalma miatt. A vidéki vállalatok gyártmányainál a szárazanyag tartalma értékei legtöbbször alig érik el az MSZ 20609 szabvány szerinti értékeket (10 palack átlagában 12,0 egyedi palacknál 10,5 ref. %). A Pestmegyei Tanács Szeszipari Vállalata váci üzeméből pl. 6–7 ref. %-os üdítőitalok kerülnek forgalomba!

(K. J.)

A Fővárosi Ásvány és Szikvízüzem „Málnagyöngye” készítményei a tartósítás ellenére a szavatossági idő lejárta előtt megromlottak, erjedésnek indultak vagy megnyúlósdtak. A romlást a gyártásra felhasznált málnaszörp okozta.

(K. J.)

## HÁZTARTÁSI VEGYIIPAR, KOZMETIKA

*Márka szappanok.* Az Illatszert és Kozmetikai Vállalat üzeméből származó márka szappanok zsírsavtartalma megfelelt a szabvány szerinti 74%-nak, sőt több esetben lényegesen meg is haladta azt az értéket.

*Borotvakrém.* A „Figaro” borotvakrém nehezen nyomható ki a tubusból. Javasoljuk, hogy a vállalati kísérleti csoport végezzen e cikkel kísérleteket a konzisztencia megjavítása érdekében.



*Ultra paszta.* A kereskedelemben mintazott Ultra paszta minták újabban sokkal higabb kozisztenciájúak, mint az első időben voltak. A vizsgálat azt igazolja, hogy elért hatóanyagtartalmuk megvan, az eltérés oka tehát másban keresendő: a mosóaktív anyag más, mint az előző. Minthogy azonban egy kereskedelmi terméknel a bemutatáskor megállapított külső kötelező későbbi időben is, kifogásolni kell a jelenlegi állapotot. Ha az előállító vállalat valami oknál fogva a fentihez hasonló változtatást akar végrehajtani, úgy előbb az érdekelt kereskedelmi szervezetnek szerezze meg a hozzájárulását – így elkerülhető sok felesleges vizsgálat a meg nem felelőnek vélt áruval kapcsolatban, – s célszerű, ha a vevőközönség megnyugtatására újságban is értesítést tesznek közzé.

(L. B.)

*Mosópor.* A mosóporok minősége általában megfelelő, az anyagnormától való lényeges eltérés nem fordul elő. Az utóbbi időben gyártott porok dobozait – úgy látszik – nagyobb gonddal zárják le, mert ezeknél a szóródás ritkábban fordul elő. A szórás megakadályozása érdekében továbbra is az a véleményünk, hogy kiméletesebben kell bánni a gyűjtő csomagokkal, mert ezek dobálása a megfelelően zárt dobozok ragasztását megsérti. Javasoljuk a szappanokéhoz (mosószappanok) hasonló faretkek használatát, mert ez megakadályozza a dobozok összenyomását egymásrarakás esetén. A faretkek visszaválthatók, amortizálva nem drágábbak a hullámpapirdobozoknál.

(L. B.)

*Mosópaszta.* „Csepel mosópaszta” néven új mosószer kerül forgalomba. Az illatosított mosópaszta nagy százalékban tartalmaz zsíralkoholszulfátot és optikai fehérítőt is. Használata esetén kékítő és fehérítőszer szükségtelen. Színes műanyagflakonokra van kiszerve. Névleges súlya 300 g.

(V. Z.)

## VENDÉGLÁTÓIPAR

*Presszó kávé.* A presszó kávé vizsgálatok alkalmával egyre gyakrabban merül fel az a gyanú, hogy a kávéfőző a kávéörleményt szárított kávéaljjal hamisítja. Ez a körülmény a jelenlegi vizsgálati módszert is befolyásolja. Gyanús esetekben szükségesnek látszik tehát a helyszínen talált szemes kávé is megmintázni és a vizsgálatnál, ill. annak értékelésénél a szemeskávé vizes kivonatát alapul venni.

(B. B. Gy.)

Legutóbbi ellenőrzéseink során még mindig tapasztaltuk, hogy egyes helyeken előre lefőzik a kávéitalokat és azok csak 30–40 perces állás után jutnak el a fogyasztóhoz. Ez nagyon káros, mivel az ital ilyen hosszú állás alatt aroma anyagaiból jelentős mennyiséget veszít. Igen sok visszaélési lehetőséget ad a fémből készült kézi adagolók használata. Egyik esetben 2 dupla kávéitalt 3 adagból főztek, mivel „úgy tudták, hogy kanaluk bőven mér”. Megállapítottuk, hogy valóban nagyobb az adagoló térfogata, s 3 adag felhasználás mellett már 13%-os adagolási hibát követtek el. Ehhez egyéb hibák hozzájárulása után 25%-os tartalmi csonkítású kávéitalt szolgáltatottak fel.

(B. J. I.)

*Teaitalok.* A Fővárosi Vegyészeti Intézetben ez év január havában tartott razzia során a forgalmasabb pressokban, italboltokban vett minták 73%-a esett kifogás alá. A kifogásolt italok fele 0,5 grammnál kevesebb tea felhasználásával készült. A február hónapban megismételt ellenőrzésnél pedig a min-

ták 87,5%-a nem felelt meg, ezeknek több, mint a fele 0,5 grammon aluli tea-tartalmú volt. Kírívó esetek is előfordultak: így pl. a Zalka Máté téri 323. sz. büfé teaitala csak 0,2 gramm tea felhasználásával készült.

## Szabványosítás

### Új szabványok

- MSZ 1810 - 63 „Sűrített paradicsomkészítmények”  
MSZ 5887/1. lap-63 „Aprított hűskészítmények dobozban. Általános előírások”  
MSZ 5887/2. lap-63 „- Különleges vagdalthús”  
MSZ 5887/3. lap-63 „- Reggeli konzerv”  
MSZ 5887/4. lap-63 „- Uzsonnahús (Luncheon meat)”  
MSZ 5887/5. lap-63 „- Sonkahús készítmény (Chopped pork)”  
MSZ 7835 - 63 „Gyorsfagyasztott egres”  
MSZ 9681 - 63 „Fűszerpaprika mintavétele és vizsgálata”  
MSZ 11945 - 63 „Gyorsfagyasztott meggy és cseresznye”  
Valamennyi felsorolt szabvány kötelező életbelépésének időpontja 1963. október 1.

### Új szabványtervezet

- MSZ 20650 T (63. II.) „Élelmiszer és gyógyszerészinezék”  
A szabványtervezet felszólalási határideje már lejárt, a szabvány végleges szövegét kialakító tárgyalások még folyamatban vannak.

#### Módosító-szabványtervezetek

- MSZ 1822 T (63. V.) „Savanyítással tartósított uborkakészítmények”  
MSZ 3580 T (63. V.) „Hőkezeléssel tartósított uborkakészítmények”  
MSZ 17683 T (63. V.) „Paprikasaláta”  
A felsorolt tervezetek már megjelentek; a felszólalás határideje 1963. június 15-én jár le.  
MSZ 19600 T (63. V.) „Tartósított sertés- és marhamájkrém dobozban” tárgy-körű szabványtervezet a közel jövőben megjelenik, felszólalási határideje 1963. július 15.

### Felmentések

- Az MSZ 19551 „Pácolt hal” tárgy-körű szabvány előírásaitól eltérően e terméket a nyári hónapokban is szabad gyártani és forgalomba hozni.  
Az MSZ 11919 „Szárított tészták” tárgy-körű szabvány előírásaitól eltérő méretű (nagyobb) tarhonya gyártására és forgalmazására kapott engedélyt A Kalocsavidéki Paprika- és Konzervipari Vállalat.

(T. L. N.)

## Élelmiszerrendészet

Főleg a vidéki FMSz boltosok részéről tapasztaltuk, hogy sokak nem ismerik egyes áruk szavatossági idejének fontosságát, a gyári jelzéseket. Ellenőrzéseink során nagy gondot kell fordítanunk az ilyen esetekre és meggyőződen meg kell magyaráznunk a szavatossági idő nagy fontosságát, mert csak ennek betartása mellett szolgáltathatnak ki kellő biztonsággal jó minőségű árut.

(B. J. I.)