

FIGYELŐ

HÚSKONZERV ÉS BAROMFIIPAR

Konyhakész baromfi

A kereskedelmi hálózatban a vágott baromfi termékeket tartalmazó polietilén csomagokat az átvétel után azonnal a hűtőtérben – hűtővitrin, hűtőszekrény – kell elhelyezni és gondoskodni kell arról, hogy az árusítás is kizárólag a hűtőtérből történjen. A felengedett polietilén baromfi-csomagokat ismételten lehűteni szigorúan tilos. Célszerű a fogyasztóknak azt is tudomására hozni, hogy felengedés után a csomagok tartalmát azonnal fel kell használni.

V. Z.

Füstölthús

A füstölthús készítmények változatlanul túl sósak.

-. -

Nyári túristaszalámi

A Fővárosi Vegyészeti Intézetben a nyári turistaszalámi minták 42%-a nem felelt meg az előírásnak nagy nedvességtartalmuk miatt. Ez immár évek óta fennálló hiba.

-. -

Sertészsír

A zsírok minősége a Fővárosi Vegyészeti Intézet vizsgálatai szerint javult: az elmúlt évi 3,8%-kal szemben a kifogásolás 1963. II. negyedévében csak 1,2% volt.

-. -

Húskonzervek

A Budapesti Konzervgyár luncheonmeat készítményének minősége romlott. A készítmények általában túlzásosak, az áru tetején az árutól elkülönülten nagyobb mennyiségű zsír és kocsonyás keményítő kiválás van, továbbá a hús és szalonnadarabok felaprítottsága sem felel meg az előírásnak. A hús és szalonna felaprításához nem az előírt átmérőjű tárcsákat használták, a késztermék metszéspapja ezért nem felelt meg a követelményeknek. A készítmény túlzásosságának megakadályozására a szalonna mennyiségét kell csökkenteni a keményítő kiválást viszont polifoszfáttal lehet ellensúlyozni.

-. -

Dobozsonka

A Budapesti Sertésvágóhid és HV-nál a dobozsonka gyártó vonalat új technológia szerint fogják átalakítani. A füstölési fázis helyett az újonnan létesített „klímateremben” infravörös lámpákkal szárítják a sonkákat, ultraibolya lámpák pedig a levegő sterilitását biztosítják. Az új technológia előnye lesz az is, hogy a sonkák felülete nem lesz füstös, kormos s így nem kell a sonkákat „lefagraggni”.

-. -

TOJÁS

Tojás. A Budafoki Baromfifeldolgozó Vállalat nagyobb kartondobozban (246 db) is szállít tojást a kereskedelemnek.

V. Z.

TEJIPAR

Tej

A beköszöntött nagy meleg érzeteti hatását és már eddig is több panasz érkezett, hogy a tej savanyú. Minden esetben beigazolódott, hogy a boltos előző napi tejet adott el. Az üzemek savanyú tejet nem szállítanak ki.

-. -

Kakaó

Feltűnően sok a panasz a tejeskakaó minősége ellen. Ez évek óta húzódó probléma, mely állandóan újra és újra előkerül. Hasztalan a szabványmódosítás, hasztalan az üzem ígéretése, hogy rendet terem, képtelenek a szabvány határértékét betartani. A tejeskakaó keverése ugyanis nem kielégítő és gyártás közben sok leülepedik. Az egész folyadékrendszert áramlásban kell tartani a töltés folyamán. Addig is, míg ezt meg nem oldják, meg kellene változtatni az anyagnormát. A szárazanyagtartalomhiányt több cukor hozzáadásával csökkenteni lehetne.

Tejföl

Többször előfordul, hogy a poharas tejfölt a kereskedelemben nem érkezési sorrendben árusítják. Az érkezési sorrend betartására nagyobb gondot kell fordítani, nehogy a fogyasztókhoz lejárt szavatosságú áru kerüljön.

V. Z.

A Fővárosi Vegyészeti Intézetben 1963. II. negyedévyben a vizsgált tejfölminták 9,8 %-ának súlya kevesebb volt az előírtnál. Tekintettel arra, hogy a tejfölt gép tölti, melynek működését állandóan ellenőrzik, a súlyhiány a papírpoharak minőségi hibájából származik. Ez annál inkább érvényesül, minél régebb az áru. Ezért sem szabad szavatossági időn túl tejfölt árusítani. Jó tárolás mellett előfordulhat, hogy egy hetes tejfölt is eladnak. Az ilyen tejfölt korát teljesen pontosan meg lehetne állapítani, ha kétféle színnel nyomnák a felírást és a színeket hetenként változtatnák.

Teavaj

A Fővárosi Vegyészeti Intézet egyes teavaj mintákat kifogásolt magas víztartalmuk miatt. A budapesti üzem vidékről hordóban kapja a vajat és „Z” karú keverővel vizet gyúr bele. Az eljárás tökéletlen és ez okozza a néha előforduló magasabb víztartalmat.

Ömlesztett sajt

Tervezik az ömlesztett sajt „választék csökkentését”. Ez nagyon hasznos irányzat, mert számtalan sajt csak a jól-rosszul sikerült címkében különbözik egymástól.

Juh-ordakrém gyártása

A tejipar ismét megkezdte a fogyasztók körében közkedvelt juh ordakrém gyártását. Az áru magas víz- és fehérjetartalma miatt azonban a terméket mindenkor 10 C° alatti hőmérsékleten kell tárolni. Szavatossági ideje 1 nap.

V. Z.

Tejkeverő használata

Általában nem minden boltban (tejbolt) használják rendszeresen a tejkeverőt és így egyik vásárló zsíros, a másik sovány tejet kap. Fontos követelmény tehát, hogy a kimérést végző dolgozó rendszeresen felkeverje a tejet a keverővel.

V. Z.

SÜTŐIPAR

Kenyér

A kenyerek minőségében javulás tapasztalható; ez nagymértékben annak tudható be, hogy egyes sütőipari vállalatokat már célkarosszériás szállító kosikkal láttak el. - . -

Péksütemény

A Fővárosi Vegyészeti Intézetnél a péksütemény minták kifogásolási százaléka az 1962. II. negyedévi 14,1%-ról az 1963. II. negyedévben 22,4%-ra nőtt. A kifogásolás oka elsősorban a súlyhiány, másodsorban a szabványban előírtnál kisebb állománytartalom. Súlyhiányával kitűnt a XI–XXII. ker. Sütőipari Vállalat a XXII. ker.-i KÖZÉRT üzletbe szállított péksüteményeivel. A vett 11 minta közül 8 db volt súlyhiányos, ezek közül 3 mintánál az állománytartalom sem felelt meg a szabvány követelményeinek. - . -

CUKORIPAR

Kristálycukor

A cukoripar 1 kg-os kiszerelésű gyári csomagolású kristálycukrot hoz forgalomba, főként az önkiszolgáló és tejboltok útján.

V. Z.

ÉDESIPAR

Keménycukorka

A Fővárosi Vegyészeti Intézet főbb keménycukorka mintát kifogásolt. A minták magánkisiparosoktól származtak. - . -

Fagylalt

A Fővárosi Vegyészeti Intézetben 1963. II. negyedévben a vizsgált fagylaltminták 14,3%-a esett kifogás alá. A kifogásolások zöme abból adódott, hogy a minták állománytartalma a szabványos I. osztály helyett csak II. osztályúnak felelt meg. - . -

NÖVÉNYI KONZERV

Zöldborsó konzerv

Új technológia kísérleti alkalmazása a zöldborsó konzerv gyártásánál

Egy termék előállításánál a technológiai haladás, valamint a belkereskedelm- és az export igények szabják meg a fejlődés irányát. Ez az általános irányelv érvényesül a zöldborsó konzerv esetében is és ez tette indokolttá, hogy az MSZ 1814–57 „Tartósított zöldborsó dobozba, v. üvegbe csomagolva” tárgyú szabvány is módosításra kerüljön. E szabvány előírásai ugyanis, főleg a zöldborsósózmé méreteire vonatkozóan elavultak és praktikusnak látszik a sok variáció csökkentése, úgy, hogy az ésszerű egyszerűsítés következtében a készítmény minősége ne romoljon.

A zöldborsó konzerv minőségének további javítását szolgálja a Hatvani Konzervgyár ez évben végrehajtott nagyüzemi kísérlete is. Az alkalmazott új zöldborsó gyártástechnológiában átmérő alapján csak kétfelé (kifejtő borsónál 8,5 mm-ig és a felett, velő borsónál 9,5 mm-ig és a feletti nagyságban) történik az osztályozás. Sokkal lényegesebb azonban a zsengesség alapján, fajsúly szerint, konyhasó oldatban végzett szétválasztás. Az előfőzött zöldborsó szem meghatározott töménységű sóoldatba kerül, ahol érettségi foka szerint úszik vagy lesüllyed az úsztatóvályúban, ezáltal különválasztható. E módszer előnye

tehát az, hogy ily módon az egy kiszerelési egységbe kerülő zöldborsószem főzési tulajdonságaiban homogén, azonos érettségi fokú, amely a minőségre is előnyösen hat. Az eddigi gyártás alapján úgy látszik, hogy fenti módszerrel a zöldborsó konzerv esetében is megvalósíthatóvá válik a konzerviparban is egyre terjedő egyosztályos késztermékminőség.

(É. L.)

Zöldborsó konzerv

A Fővárosi Vegyészeti Intézetben az export elővizsgálatra beküldött 220 db zöldborsó minta között aránylag sok volt a savanyodásból származó izhibás készítmény. Ezt a kedvezőtlen jelenséget főképp az okozta, hogy a minták még a megfigyelő tárolás előtt érkeztek be vizsgálatra, az erőltetett ütemű export-szállítások miatt.

Sűrített paradicsom

Az angol exportra szállítandó sűrített paradicsom szállítmányoknál ismét előírás a Howard-szám vizsgálata. A vizsgálatot a korábban is alkalmazott (Association Officia Agrucultural Chanista) hivatalos eljárás szerint kell végezni. Angol export sűrített paradicsom esetében a Howard-szám nem lehet több, mint 40%. A TERIMPEX és az Élelmezésügyi Minisztérium Konzervipari Igazgatóságának megegyezése alapján a vizsgálatot az exportőr vállalatok laboratóriumai kötelesek végezni.

(É. L.)

Lecsó

A belkereskedelem kérésére az MSZ 1812 „Tartósított lecsó” mellett a konzervipar ez évben újabb lecsó készítményt is gyárt, kevesebb paradicsomlé és több paprikaszelet felhasználásával. E készítményben a normál lecsó 50%-os nyers paprikaszelet mennyisége helyett 70% nyers paprikaszelet és 30% paradicsomlé kerül felhasználásra. A készítmény egyléplős vendéglátóipari felhasználásra kerül. Minőségi jellemzőire az ipar Szakmai Szabványt készíti.

(É. L.)

Gyermek-konzerv

Az 1962-es gazdasági évben az ipar elkezdte a vitamindús gyermek-konzerv termékek gyártását. Kísérletképpen a Belkereskedelmi Minisztérium rendelkezése a Nagykőrösi Konzervgyár 1 vg. vitamindús gyümölcspürét gyártott le, amely Alma-, Birsalma-, Sárgabarack- és Szamóca gyümölcspüréből állt. Ez évben újabb választékként az Őszibarack gyümölcspüré várható.

A gyümölcspüré készítményekből az ipar kb. 15 vagon gyárt ez évben. Kísérletek folynak a Kertészeti- és Szőlészeti Főiskola Technológia Tan-székén és a Nagykőrösi Konzervgyárban további gyümölcspüré variációk és zöldségpürék előállítására.

(É. L.)

SZESZIPAR

Finomszesz

A Szabadegyházi Szeszgyár az Ecetipari Vállalat részére szabványon alui finomszeszt szállított (fluoreszcencia reakció, Barbet próba, Komarovszky reakció).

K. J.

Brandy

A MALIV Ferencvárosi gyáregységének palackozott Kommersz brandy-jében gyakran már néhány hónapi állás alatt üledékképződés következik be.

K. J.

Pálinkák

Vidéki (főleg FMSZ) italboltokban többször előfordult, hogy szilva vagy vegyespálinka elnevezéssel törkölypálinkát hoztak forgalomba.

K. J.

Likőr

A MALIV 0,1 l-es export baracklikőr palackjai csak 75 – 90 ml-t tartalmaztak. Az üvegyár 0,1-nél kisebb úrtartalmú palackokat szállított a vállalatnak.

K. J.

Brandy

A MALIV Budafoki Tóth József utcai és Pentz Károly utcai telepein különös gondot fordítanak a megnövekedett mennyiségű export áru minőségére. Az egyes gyártási tételre még készrekezelés előtt elővizsgálatnak vetik alá (Ca^{++} , SO_4^{--} vizsgálatok).

K. J.

Gyümölcspálinkák

A TSz főzdek üzemvizsgálatai alkalmával megállapítottuk, hogy a főzdek felszerelése szinte kivétel nélkül kezdetleges, vagy elavult. A főzésre általában közvetlen tüzelésű üstöket és nem duplikátorokat használnak. Az elő-utó párlat leválasztására sem fordítanak elég gondot. Üzemi laboratóriumuk egyáltalán nincs, alkohol fokoláson kívül más vizsgálatot nem végeznek a készáruból.

K. J.

A Helvécia Állami Gazdaság főzdejében további kísérletek folynak valódi gyümölcspálinkák vákuumos főzésére. A főzde a pálinkák finomítását is vákuumos eljárással kívánja végezni.

K. J.

BORIPAR

Pezsgő, habzóbor, vermut

A pezsgő habzóbor és vermut minták általában megfelelőek, egyes vermut mintáknál azonban egy-két hónapi állás után üledék képződik.

K. J.

SÖRIPAR

Sör

A MOSV Kőbányai Sörgyára ismét nagyobb mennyiségű 18 B°-os sört palackoz „Hungária” elnevezéssel. A „Hungária” összetétele a 18 B°-os „Zsiráf” sörnek felel meg.

K. J.

A MOSV Délibáb sörmintája 48 órás tárolás alatt megpenészesedett. A palackot gondatlanul mosták, ill. a pasztörözés nem volt kielégítő.

K. J.

A kimért sörök térfogat ellenőrzésénél a XIII. ker. Váczi út 33. sz. alatti Italboltban 1 korsó (500 ml) sörként csak 370 ml-t, az 1272-es Bisztróban pedig egy pohár (300 ml) sörként csak 195 ml-t szolgáltatnak ki.

K. J.

A Magyar Szabványügyi Hivatal hozzájárult, hogy a dongafa (MSZ 6796) vastagsága csökkentésék. Ez a módosítás azonban súlyos következményekkel jár az MSZ 1809 szerinti söröshordóknál. Különösen a fenékdongánál a dongavastagság csökkentése a hordók nyomásállóképességét csökkenti, s fokozza a hordók szétrobbanása miatt bekövetkező baleseti veszélyt (egy alkalommal halálos kimenetelű baleset is történt, Szőreg). A Magyar Szabványügyi Hivatal különbizottsága tanulmányozza a söröshordók nyomásállóképességét.

(K. J.)

ÜDÍTŐITAL IPAR

Vadkörtegyöngye üdítőital

A Föv. Ásvány és Szikvízüzem választék bővítése céljából új cikk-ként vadkörtegyöngye elnevezésű gyümölcsalapú szörpből készült szénsavas üdítőitalt hoz forgalomba. Az áru összetétele az MSZ 20 609 szabvány követelményeinek felel meg.

V. Z.)

Utas koktél

A Pestmegyei Szeszipari Vállalat Váci üzeme „Utas Koktél” elnevezésű alkoholtartalmú szénsavas üdítőitalt készít, melynek összetétele azonban nem felel meg a nyersanyagnormáknak.

K. J.

Szénsavas üdítőitalok

A Mohácsi Üdítőitalipari Vállalat polietilén tasakokba tölt szénsavas üdítőitalokat. A tasakok azonban nem zárnak légmentesen és nem nyomásállóak. Ezért folyósak, az áru szénsavtartalmát elveszíti, továbbá idegen kellemetlen ízt vesz fel. A tasakokban levő áru szárazanyagtartalma is a szörpadagolás tökéletlen volta miatt – nagy ingadozást mutat: 12,5 ref.% helyett 6,5-től 25,0 ref%-ig.

K. J.

A Fővárosi Vegyészeti Intézet által tartott egyik ellenőrzés alkalmával a vendéglátóiparban vett minták 58,4%-a esett kifogás alá, csökkent szárazanyag-tartalom miatt. Akadt olyan minta is, amelynél a szárazanyag-tartalom a megkövetelt 7,7 ref.%-kal szemben csupán 4,6 ref.% volt.

K. J.

FÜSZER

Fehérbors

Az ÉCSV felkérésére a Fővárosi Vegyészeti Intézet nagyobb tétel egész fehérbors mintát vizsgált meg, amely dohos volt. A dohosságot szellőztetéssel nem lehet megszüntetni.

Feketebors

A 10 gr-os örölt feketebors tasakjain a nem megfelelő nyomdafesték felhasználása miatt a felirat elkenődött.

Mák

Egy piacfelügyelőség által beküldött mákmintában a Fővárosi Vegyészeti Intézet 8,1% homokot és több kisebb nagyobb kavicszemet talált.

CSOMAGOLÁS

Konzervesüvegek

A konzervgyárak egyes készítményeiket műanyag tetővel ellátott üvegekben hozzák forgalomba. Ilyen készítmények pl. a pácolthalt, mustár stb. A műanyag tetőnek számos előnyös tulajdonsága van a régi fémlapkás zárással szemben, pl. tetszetősebb, nem rozsdásodik, olcsóbb az előállítási költsége stb. A műanyag tető azonban könnyűszerrel eltávolítható és visszahelyezhető az üvegre anélkül, hogy az észrevehető lenne, tehát az üvegek lezárása nem biztonságos. A zárás biztosítására körcímkét vagy egyéb zárási módot kellene alkalmazni.

NÖVÉNYOLAJ ÉS HÁZTARTÁS VEGYIPAR

Növényolaj

A kereskedelmi hálózatból vett növényolaj minták összetétele megfelelő volt, azonban több üzletben csak külsőleg vizsgált áru 30–40%-a piszkos, moskos, a töltésnél kifolyt olajtól elázott címkéjű és az olajba tapadt portól szennyes üvegekben volt.

Margarin

A gyártó vállalattól származó margarin minták megfelelőek voltak, nikkeltartalmuk egy esetben sem haladta meg az engedélyezett maximumot. A kereskedelemből származó minták viszont a megfelelő tárolás miatt összenyomódtak, sérült csomagolásúak voltak, emiatt anyaguk szennyeződött. Vidéki vegyesboltokban több alkalommal előfordultak olyan margarin tételek, melyeknek a szavatossága már több, mint egy hónapja lejárt.

Szintetikus alapú mosószerek

Sok esetben előfordult, hogy a szintetikus alapú mosószerek hasznosanyag-tartalma felülmúlta az engedélyezett maximumot, ami népgazdasági szinten hiba. A Fővárosi Vegyészeti Intézet által vizsgált egyes gyártmányféleségek minősége így alakult: a Rapid az előző időszakhoz képest javult, kevesebb szóródás tapasztalható. Jó szinten volt a Duna, Radion, Ideál, Tipp, és az Ultra. Sok szóródoboz volt azonban a Tisztaságnál, ami annál feltűnőbb, mert a Tisztaság mosóport a dobozon belül külön zacskóba teszik és a hiba csak abból eredhet, hogy a zacskót rosszul hajtogatják össze vagy a szállítás, tárolás nem megfelelően történt. Ismét javasoljuk, hogy próbálják ki a mosópor szállítását a mosószappanokéhoz hasonlóan farekeszekben, mert így a szállítás-tárolás viszontagságainak a dobozok kevésbé lennének kitéve.

Kozmetikai krémek

Vidéki vegyes önkiszolgáló üzletek nem fordítanak kellő gondot a kozmetikai cikkek tárolására, ill. forgalmazására. Így pl. Perőcsényben a vegyesboltban a boltvezető úgy vette át az üzletet, hogy 1957. nov-i (!) gyártású zsíros Cold-krém volt két originál tégelyben, bontatlanul. A krém már nagyon beszáradt, barnult volt, használhatatlanul avas. Ugyancsak szavatossági időn túli apadt, barnult krém volt a Sári községben levő 25. sz. FMSz. boltban is. Ezek a jelenségek arra mutatnak, hogy a SZÖVOSZ ellenőrök nem kellő körültekintéssel végzik ellenőrzéseiket.

Hintőpor

A Caola hintőpor borsav tartalma kevés; ez visszatérő hiba a hintőporokban.*

* Folyóiratunk ebben a füzetben cikket közöl a hintőporok borsav tartalmának meghatározásáról (szerk.).

SZABVÁNYOSÍTÁS

Új szabványok

- MSZ 3641 „Élelmiszerek mikrobiológiai vizsgálata. Hőkezeléssel csíráatlanított készítmények tartóssági próbája”. Kötelező alkalmazásbavételének kezdő időpontja 1963. X. 1.
- MSZ 5852 „Sertésszalonna közfogyasztási célra”. Kötelező alkalmazásbavételének kezdő időpontja 1963. XI. 1.
- MSZ 5896 „Sertékszír”. Kötelező alkalmazásbavételének kezdő időpontja 1963. X. 1.
- MSZ 5887/1. lap Aprított húskészítmények dobozban. Általános előírások”
- MSZ 5887/2. lap „- Különleges vagdalthús”
- MSZ 5887/3. lap „- Reggeli konzerv”
- MSZ 5887/4. lap „- Uzsonna hús (Luncheon meat)”
- MSZ 5887/5. lap „- Sonkahús készítmény (Chopped pork)”
- A kötelező alkalmazásbavétel kezdő időpontja mind az öt lapnál 1963. X. 1.
- MSZ 1810 „Sűrített paradicsomkészítmények”. Kötelező alkalmazásbavételének kezdő időpontja 1963. X. 1.
- MSZ 7835 „Gyorsfagyasztott egres”. Kötelező alkalmazásbavételének kezdő időpontja 1963. X. 1.
- MSZ 11945 „Gyorsfagyasztott meggy és cseresznye”. Kötelező alkalmazásbavételének kezdő időpontja 1963. X. 1.
- MSZ 11946/1. lap „Gyorsfagyasztott kékszilva”
- MSZ 11946/2. lap „Gyorsfagyasztott cukrozott kékszilva”
- A kötelező alkalmazásbavétel kezdő időpontja mindkét lapnál 1963. X. 1.
- MSZ 12288 „Ömlesztett sajt”. Kötelező alkalmazásbavételének kezdő időpontja 1963. XI. 1.
- MSZ 9434 „Kakaópor és kakaópor-készítmények mintavétele, vizsgálata és csomagolása”. Kötelező alkalmazásbavételének kezdő időpontja 1963. X. 1.

Szabványmódosítások

- Az MSZ 9442 - 54 „Tejfagylalt” tárgykorú szabvány 4. fejezetében található 2. táblázat első lábjegyzetében a „zsírtartalom-csökkenést” szavak után a következő szöveg került: „(valamint az alacsonyabb zsírtartalmú tej felhasználása esetében beállt zsírtartalom-csökkenést is)”
- Az MSZ 8761 - 67 „Sör” tárgykorú szabvány a következők szerint módosult: A szabvány szövegének 4. oldalán az 5. táblázatban a „Szin (színszám)” rovatban a „Kinizsi” oszlopban 1,40 helyett „1,80” irandó.
- A 6. táblázatban a 10, 5 B°-os világos sörök rovatában 6 helyett „3+” irandó. A + alatti megjegyzés szövege a következő: „+ Június 1-től október 31-ig terjedő időszakra vonatkozóan az érdekelt vállalatok az Élelmezésügyi Minisztérium és a Belkereskedelmi Minisztérium hozzájárulásával létesített közös megegyezéssel ettől eltérő utóérlelési időt állapíthatnak meg”.
- A 6. táblázatban a „Kinizsi” rovatában a 12-es szám mellé ++ teendő. A ++ alatti megjegyzés szövege a következő: „Június 1. és október 31. között 6”.

Szabványtervezetek érvénytelenítése

A felsorolt szabványtervezeteket a Magyar Szabványügyi Hivatal közlése szerint érvénytelennek kell tekinteni:

MSZ 1662 T (58. II.) „Sajtolt sütőélesztő”

MSZ 3726 T (57. IX.) „Tejpor”

- MSZ 6898 T (59. I.) „Gyorsfagyasztott vagdalt máj”
 MSZ 6899 T (59. I.) „Gyorsfagyasztott rántanivaló máj”
 MSZ 6900 T (59. X.) „Gyorsfagyasztott húspogácsa vagdalt sertéshúsból”
 MSZ 6901 T (59. I.) „Gyorsfagyasztott rántanivaló sertéshús”
 MSZ 6902 T (59. X.) „Gyorsfagyasztott fűszerezett bélszín”
 MSZ 6904 T (59. IV.) „Gyorsfagyasztott vese velővel”
 MSZ 11916 T (55. VII.) „Kenyér”

Felmentés

Az MSZ 1825 „Közvetlen fogyasztásra kerülő gyümölcsleléskészítmények. Általános előírások” tárgykorú szabvány 1. Megjelölése c. fejezetében foglalt előírásoktól eltérően az állami konzervipar vállalatai a közvetlen fogyasztásra kerülő gyümölcsleveket „plakátcimke” felragasztása nélkül, szitanyomással díszített olyan palackokban hozzátják forgalomba, amelyek lezárására használt koronadugókon az előírt kötelező megjelölések mindegyikét alkalmazták. A felmentés érvényes 1963. december 31-ig.

Szabványgyűjtemény

Megjelent az „ERJEDÉSIIPARI TERMÉKEK MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEI ÉS VIZSGÁLATI MÓDSZEREI” című szabványgyűjtemény. A kiadvány 442 oldal terjedelemben tartalmazza az összes, e témakörbe tartozó termékek minőségi követelményeivel és a vizsgálati módszerekkel kapcsolatos szabványokat. Tartalmazza egyes műszerek és mérőeszközök szabványait is, amelyek a termékek vizsgálatához szükségesek. A kiadvány A/5 alakban, félvászon kötésben jelent meg. Ára 64,- Ft.

Megjelent a „TARTÓSÍTÓIPARI TERMÉKEK MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEI ÉS VIZSGÁLATI MÓDSZEREI” című szabványgyűjtemény. A kiadvány – amely felöleli az egész tartósítóipar területét – négy fő részben tartalmazza az érvényes szabványokat. Felöleli a mintavételi előírásokat, az előkészítő műveleteket, az érzékszervi, kémiai és fizikai, a mikroszkópos és mikrobiológiai vizsgálatokra vonatkozó előírásokat is. A gyűjtemény A/5 alakban, 772 oldal + 7 melléklet terjedelemben, félvászon kötésben jelent meg. Ára: 113,- Ft.

Mindkét könyv a Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó Szabványboltjában vásárolható meg, Budapest V., Sz. István tér 4.

T. N. L.

**A szerkesztőbizottsághoz
a következő dolgozatok érkeztek:**

Gánti Tibor: Vizsgálatok az élesztők tárolásával kapcsolatban IV. A spontán autolízis időbeli lefutásának vizsgálata.

Áldor Tibor: Tartós hőkezelés hatása zsiradékokra. Sütési kísérletek a FRITU sütő-főző készülékkel.

Nikodémusz István, Hoch Róbertné: Adatok a *Bac. cereus* fermentatív tevékenységéről.

Lásztity Radomir, Nedelkovits János: Étkezési zsírok reológiai vizsgálata I. Bevezetés, elméleti megfontolások, vizsgálati módszerek.