

FIGYELŐ

HÚSIPAR

Új gyártmányok

A Budapesti Sertésvágóhid dobozolt *sonkás* és *veronai* felvágottakat, mint új gyártmányokat hoz forgalomba. A készítmények a korszerű táplálkozási követelmények figyelembevételével készültek. A szokásosnál kevesebb zsírral és nagyobb fehérjetartalommal. Színük világos, egyenletes, ízesítésük kellemes, állományuk megfelelő, jól szeletelhető készítmények.

R. L.

Import kínai lunch meat

Jó minőségű sertéshúsból készült kínai gyártmányú lunch meat kerül nagyobb mennyiségben forgalomba. A hasonló hazai készítménynél kevesebb vizet s több fehérjét tartalmaz.

A szállítmány egy része a Schelde torkolatban hajótörés következtében víz alá került. A dobozok megrozsdásodtak. A tartalom azonban kifogástalan maradt. A megsérült tételt megfelelő jelzéssel ellátva, leértékelve hozzák forgalomba.

R. L.

Dorozsmai kolbász néven marhahúsos szárazkolbászt hozott forgalomba a Csongrád megyei Húsipari Vállalat. Összetétele 100 kg marhahús, és 46 kg ipari szalonna. A kolbász jól fűszerezett, izletes.

H. Gy.

Zsir. Az import zsírok jellegtelen íze mellett előfordult az utóbbi időben idegenszerű, tengeri halra utaló mellékíz is. A magyar közönség idegenkedik ettől az íztől. Ajánlatos ezért az import zsírnak kisebb százalékban való felhasználása vagy a kissé nagyobb mértékben való sütése.

R. L.

Import halkonzervek

A kereskedelem fokozott mértékben elégíti ki a fogyasztók halkonzerv igényét. A beérkező tételeket az OÉTI és a KERMI minősíti. A következőkben az elmúlt hónapokban forgalombakerülő árufélékről nyújtunk rövid ismertetőt.

Tembola. Vietnami készítésű olajos halkonzerv. A jól ózozott kerek fehér-bádog-dobozokban füstölt halszeletek vannak. A töltő súly 240–250 g, a felöntőolaj súlya 100–110 g. A haldarabok közepén végighúzódo gerincscsont kissé kemény, fogyasztáskor el kell távolítani.

Szovtni. Szovjet olajos halkészítmény. A kerek jól ózozott fehér-bádogdobozokba 20–40 fejnélküli, kissé füstölt, megfelelően tisztított halat csomagolnak. A halak száma nagyságuktól függően változik; számukra a doboz feliratból következtetni nem lehet. A töltő súly 260–280 g, a felöntőolaj mennyisége 80–100 g. A nagyobb (7–8 cm hosszú) halak húsa a hasfali tájon kissé puha, a 4–5 cm hosszú haldarabok jobbak.

Szardíniák. *Royal Sild sardines.* Dán olajos halkészítmény. 4 db fiatal hering, megfelelően tisztítva, jól ózozott fehér-bádogdobozba csomagolva, olajjal felöntve. A töltő súly 80–90 g, a felöntőolaj mennyisége 15–25 g.

Burgundia Danish Sardines in pure oil. Dán olajoshal készítmény. 4 db megfelelően tisztított hal 75 – 90 g töltő súlyban, 20 – 35 g felöntőolajjal ózozott fehérbádog-dobozban.

Normandi. Marokkói készítésű szardínia. 5 db jól tisztított szardínia halat 75 – 80 g töltő súlyban, 15 – 20 g felöntőolajjal csomagolják a fehérbádog-dobozba.

Clipper. Dán készítésű olajoshal. 5 db megfelelően tisztított fiatal hering, olajjal felöntve 135 g tisztasúlyban fehérbádog-dobozba csomagolva.

Regatta. Dán készítésű olajoshal. Megfelelően tisztított halak olajjal felöntve 143 g tisztasúlyban fehérbádog-dobozba csomagolva.

Moreska. Jugoszláv készítésű szardínia. Jó minőségű, megfelelően tisztított 4 – 5 db szardínia, olajjal feltöltve fehérbádog-dobozba csomagolva.

Limfjord Brend Sardines in pure oil. Dán készítésű olajos halkészítmény. 4 db megfelelően tisztított hal 95 – 110 g töltő súlyban 20 – 30 g felöntőolajjal fehérbádog-dobozba csomagolva.

Seafair Sild Sardines. Norvég olajos halkészítmény. 4 db megfelelően tisztított hal 95 – 110 g töltő súlyban, 20 – 30 g felöntőolajjal fehérbádog-dobozba csomagolva.

Prométhéé. Marokkói készítésű szardínia. Megfelelően tisztított szardíniák földmogyoróolajjal feltöltve 125 g tisztasúlyban fehérbádog-dobozba csomagolva.

Ambre. Marokkói készítésű szardínia. Jól tisztított szardínia húsdarabok, 125 g tisztasúlyban, olívaolajjal felöntve, jól ózozott bádogdobozba csomagolva.

Consul. Jugoszláv készítésű szardínia. Jól tisztított szardínia húsdarabok 127 g tisztasúlyban, olívaolajjal felöntve.

Atlanti. Szovjet készítésű olajoshal készítmény. 4 db 12 cm hosszú jól tisztított fej és fark nélküli hal ovál alakú fehérbádog-dobozba csomagolva 230 g tisztasúlyban, olajjal felöntve.

Rák. Ako elnevezéssel 220 g-os fehérbádog-dobozba sósvizes felöntőlével csomagolt rákhús darabok. A hús rózsaszínű, állaga kissé kemény, rostos.

Borcan. Dán készítésű tőkehal máj. Lapos kívül litografált, belül jól ózozott bádogdobozba csomagolt világos sárgásbarna színű tőkehal máj darabok. A doboz 90 g töltő súlyt és 40 g felöntőlevet tartalmaz.

Lazac. Dán készítmény. Burgundie Lazac sardines elnevezéssel 89 g töltő súlytal s 60 g felöntőolajjal egyenletes nagyságra és vastagra szeletelt halvány vörösszínű sózott lazac szeletek lapos belül jól ózozott, kívül litografált fehérbádog-dobozba vannak csomagolva.

Kambala. Szovjet olajos halkészítmény. 220 – 230 g töltő súly. 7 szelet vastag haldarab 20 – 30 g felöntőolajjal, jól ózozott bádogdobozba van csomagolva. A bőr a halakról könnyen leválik, a hús színe a bőr alatt több helyen kissé sárgásan színeződött. A felöntőolaj kissé zavaros.

Tonhal. Tunny Fillet in pure oil elnevezésű dán halkészítmény. 100 g világos színű tonhalszelet 35 g felöntőolajjal jól ózozott fehérbádog-dobozban.

Bicski. Szovjet paradicsomos halkészítmény. A 330 – 350 g-os fehérbádog-dobozok paradicsomos mártásban nagyobb haldarabokat tartalmaznak.

Paradicsomos angolna. Kínai halkészítmény. Jól ózozott bádogdobozban 3 – 3 db puha, omlós húsu angolnahúsdarab paradicsomos mártásban.

Olajos angolna. Kínai halkészítmény 3 – 3 db fehérhúsú omlós állagú, puha angolna darab olajos felöntőlében fehérbádog-dobozban.

R. L.

HÜSKONZERVEK

Libaragú. Vietnami húskészítmény, 350 – 380 g tisztasúlyban. Jól ózozott fehérbádog-dobozban csontos liba húsdarabok vannak a csontok szélei élesek, de annyira puhára főttek, hogy fogyasztáskor a száját nem sértik meg.

Pulykaragu. Vietnami húskészítmény. 350–370 g tisztasúlyban. Fehér bádogdobozban saját levében sterilizett pulykahús. A hús csont nélküli comb, illetve mell részekből áll. Színe jellegzetes a mell világos, a comb sötétebb folt, vagy egyéb elszíneződéstől mentes. A sterilizálás közben kivált húslé szobahőmérsékleten kocsonyás, felületén kisebb mértékben zsíros. Íze, szaga jellegzetes.

Májpüré. Kínai húskészítmény. Fehérbádog-dobozba csomagolt, kenhető állagú sötét színű sertésmájkrém. A hazai készítményeknél zsírosabb.

R. L.

BAROMFIIPAR

Konyhakész baromfi. A polietilénbe csomagolt konyhakész vágott baromfi termékeket az átvétel után azonnal a hűtőtérben, hűtővitrinben, hűtőszekrénybe kell helyezni és tárolni. A műanyagtasakokban történő higiénikus csomagolás nem jelent tartósítást, ezeket úgy kell kezelni, mint előhűtött baromfi-húst, tehát felengedés után a csomagok tartalmát azonnal fel kell használni. A felengedett polietilén baromfi-csomagokat ismételtlen lehűteni tilos.

V. Z.

Tojás

Tekintettel arra, hogy a dobozolt tojás minőségi átvétele gyakorlatilag nem hajtható végre (zárt dobozok), ezért a vásárló által visszahozott romlott tételeket a boltnak vissza kell venni, ki kell cserélni.

V. Z.

NÖVÉNYI TARTÓSÍTÓIPAR

Új gyártmányok

Szilvalevet hoz forgalomba a Budapesti Konzervgyár. Az új készítmény bővíti a korábbi gyümölcslevek választékát.

Rétesalma néven a Paksi Konzervgyár tartósított reszelt almát hoz forgalomba. Az előminta minősége az előírt követelményeket kielégítette.

R. L.

Gyermektápszerek

Hazai viszonylatban a gyermektápszerek választékával el voltunk maradva. Már régóta időszerű volt, hogy a tartósítóipar gyermekek részére jó minőségű, növényi, illetve hússal dúsított növényi készítményeket hozzon forgalomba. A gyártott előminták főképp nyersanyag és technológiai nehézségek miatt nem váltották be a támasztott reményeket. A vernírozatlan dobozok önbevonatából a savas jellegű készítmények önt oldottak s fémes ízűvé vált a készítmények egy része. A vajjal készített minták rövid idő alatt ízváltozást szenvedtek. Az OÉTI, a Gyermekélelmezési V, a tartósítóipar és a kereskedelmi szervek az eddig előmintaként legyártott készítményekből kiértékelést végeztek s a következő irányelvek egyidejű rögzítése mellett a tartósítóipart felkérték kevesebb, de a támasztott követelményeknek jobban megfelelő gyermektápszere előmintaik előkészítésére.

I. A gyártáshoz 3 jellegzetes típust kell kialakítani:

- a) Natur zöldségpüré. Adalékanyagokat nem tartalmaz; felhasználás előtt ízesítendő. Használható diétás készítményeknél is.
- b) Zöldségpüré, megfelelő ízesítő anyagokkal közvetlen fogyasztásra elkészítve. Diétás célokra is alkalmas.
- c) Borjúhúst vagy borjúmáját tartalmazó, fogyasztásra elkészített zöldségpüré.

II. A gyermekételkonzervek csak megfelelő védőlakkal bevont dobozba töltve gyárthatók.

III. Vaj felhasználását nem javasolják.

IV. Petrezselyemgyökeret nem javasolnak a készítményekhez felhasználni.

R. L.

DOHÁNYIPAR

A füstszűrős szivarkák iránti kereslet növekedése arra ösztönözte az ipart, hogy a füstszűrős szivarkák választékát növelje. A gyártáshoz szükséges gépeket a dohányipar már megkapta. Az új készítmény Kossuth jellegű. A szívási próbák, a kémiai vizsgálatok az előmintákat megfelelőnek minősítették. Az újtermék neve „Totó”. A Virginia dohányból készült szivarka elnevezése pedig: Velence.

ÉDESIPAR

Édesipari áruknál alkalmazott új rejtjelzés. 1964. január 1-től a Magyar Édesipar gyáregységeinél új gyártási rejtjelzés van érvényben. A rejtjelzés 6 számból áll, az első két szám a naptári napot, (amennyiben az csak 1 szám volna, úgy az egyik számot 0 pótolja, pl. 08), a második kettő a hónapot, az ötödik szám az évet, és a hatodik szám a gyáregység számát jelzi.

Pl.: 070541 = 1964. V. 7. 1 gyáregység.

A gyáregységek számai:

1. gyáregység: Budapesti Csokoládégyár,
2. „ Budapesti Keksz és Ostyagyár,
3. „ Csemege Édesipari gyár,
4. „ Szerencsi Csokoládégyár,
5. „ Győri Keksz és Ostyagyár.

A Budapesti Fűszért Vállalat által szállított édesipari áruk, naptári dátumot jelző gumibélyegzővel vannak ellátva, a rejtjelzésen kívül. Az áru szavatossági idejét tehát ezen dátumtól kell számítani. A rejtjelzéseket különösen a díszdobozos desszerteknél kell figyelemmel kíséreni, mert ezeknél a gumibélyegző csak a gyűjtőcsomagoláson van.

V. Z.

Praliné. Az Élíker. ellenőrzése során többször tapasztaltuk, hogy a vállalat üzeleteiben nem törődnek a 8,5 dkg-os praliné forgalomban tartásával, arra hivatkozva, hogy az „csomagolásánál fogva igen hosszú ideig forgalomban tartható”. Így fordulhat elő, hogy a praliné szemek annyira megkeményednek, hogy szinte ehetetlenek. A szavatossági időnek az egyedi csomagoláson való feltüntetése eloszlathatná az ilyen téves nézeteket, s így inkább meg lehetne akadályozni az áru „előregedését”.

(B. J. I.)

Konyakos cukorka. Kellemes konyak zamatosítóval ízesített alkoholos szörppel töltött keménycukorkák. Az ovál alakú, sima felületű natúr színű cukorburokba töltött cukorkák szemenként pillangósan cellofánba csavartan vannak csomagolva. A töltelék alkoholtartalma meghaladja a 3 tf%-ot. Az egész szemekre vontakoztatott szavatolt alkoholtartalom 1,7%. A 180 szem/kg nagyságú cukorkák 10 dkg-onként polietilénzacskóba vannak csomagolva.

Montelimár. Hosszú időn át a Montelimárt, elsősorban nyersanyag hiány miatt nem gyártották. A Magyar Édesipar bemutatta, Montelimár elnevezésű csokoládéba mártott új darabárúját. A készítmény korpusza a közismert tojásfehérjehabból, mézből, cukorból készített kissé rugalmas, gyengén képlékeny mogyoróval dúsított montelimármassza. A 70×18×13 mm nagyságú korpuszok csokoládéba vannak mártva. A mártás hányada: 30 százalék. A tárolási kísérletek alapján jótállási időként 120 napot állapítottak meg.

Kakaós ostyaszület. 155×40×12 mm nagyságú két rétegben fahéjjal és vaníliával zamatosított zsírkrémrel töltött mártatlan ostyaszület. Az ostya és töltelék aránya 30 : 70. Az ostya kakaóporral ízesített, tetszetős világos barna színű. A töltött ostyaszületek darabonként nyomott cellofánba hajtogatottan csomagolva kerülnek forgalomba. 72 darabonként kartondobozos gyűjtőcsomagolással kerül kiszállításra.

Mogyorókrémrel töltött ostya. 90×30×17 mm nagyságú mogyorókrémrel három rétegben töltött teljes ostyával készített sület. Darabsúlya 2,5 dkg. Az ostya és töltelék aránya 20 : 80.

Gyümölcskenyér. Cukormázzal és csokoládéval bevonva készül. A korpusz mazsolával és földimogyoróval dúsított mézestészta. A 20 mm magas és 25 mm oldalélű szögletes darabok 20 dkg-onként polietilénzacskóba csomagolva kerülnek forgalomba.

Amorella. Szeszes meggyből készített formázott desszert, tetszetős díszdobozba csomagolva. A csokoládéhányad meghaladja a 47 százalékot. A vizsgálati eredmények alapján a szeszes meggy alkoholtartalma a 4 tf%-t meghaladja. A szemek alumíniumfóliába vannak csomagolva s barna színű műanyagból készített ún. fészekbe helyezve. Megjegyezzük, hogy külföldön egyre jobban terjed a papírhüvelyek helyett az ún. fészkes csomagolás, amikor a szóban levő mintához hasonlóan műanyagból készített fészekbe helyezik az egyes szemeket. A csomagolás előnye, hogy egy-egy szem kivétele után a sorok nem bomlanak meg, a csomagolás nem veszít tetszetőségéből.

Az Amorella 52 dkg tisztasúlyban tartalmaz szeszes meggyet.

Töltetlen sós ostya. 10 db 110×55×5 mm nagyságú köménymaggal és sóval ízesített ostyaszületek cellofánba csomagolva.

A vizsgálati eredmények alapján az ostyaszületek 2,1 százalék konyhasót tartalmaztak. A kereskedelem javasolta a sótartalom felemelését, hogy a készítmény jellegéhez tartozó sós zamat erőteljesebben domborodjék ki.

Vegyes üdítődraszé. 12 mm átmérőjű lencse alakú tetszetősen fényezett cukordraszé. Málna, citrom, narancs ízesítésben a zamatosításra jellemző színben kerül gyártásra. Darabszáma 960 szem/kg. Az ízesítési választékot ananász és tutifrutí zamatosítással kibővítették.

100 g-onként kétszer lakkozott cellofánzacskóba, hegesztéssel lezárva kerül forgalomba. A nagykereskedelmi gyűjtőcsomagolás szalmalemezből készített doboz.

Könny díszdoboz. Tetszetős a korszerű csomagolási követelményeket kielégítő díszdoboz. A dobozt PVC-ből készített könnyborító fedí, amelyet a dobozról le lehet venni és fel lehet használni. A doboz 260 g tisztasúlyban 20 db kávés, barackos, narancsos és kakaós ízesítésű csokoládéval bevont szeszes fondán kor-

puszú szemét tartalmaz. A desszert szemek különböző színű alumíniumfóliába vannak csomagolva. A becsomagolt doboz cellofánnal van burkolva. A csokoládéhányad meghaladja a 47 százalékot.

Csokoládédraszék. A Magyar Édesipar három új csokoládédraszé készítémmel bővítette választékát.

A Csokoládé zselédraszé citrom, narancs, ananász és málna zamatosítással készül. A korpuszok színe a zamatosításra utaló. A Csokoládé krémdraszé fondán korpuszai málna, citrom, kakó és vanília zamatosítással készülnek. A Csokoládé vegyes draszé egyenlő arányban fondán zselé és grillázs korpuszú szemeket tartalmaz. A zselé és fondán testű szemek a fentebb ismertetett zamatosításban készülnek.

A draszé szemek csokoládéhányada 26 százalék, 100 g-onként kétszer lakkozott cellofánzacskóba hegesztéssel lezártan csomagolva kerülnek forgalomba. 20–20 zacskót szalmalemezből gyártott kartondoboz-gyűjtőben szállítják a nagykereskedelembé.

Pasztilla. Két minőségben étcsokoládéból gyártott Ét pasztilla és tejsokoládéval gyártott Tej pasztilla elnevezéssel a jellegzetes pasztilla alakú tömör csokoládé darabok pergaminpapírral bélelt hajtogatott dobozban kerülnek forgalomba. A dobozokba 100–100 g pasztillát csomagolnak. Mindkét készítmény választék bővítő jellegű. A fogyasztók igénylik a kis egységekben történő előrcsomagolt édesárukat.

Napolitén. Hasonlóan a pasztillához, két minőségben, kerül forgalomba. Tej- és mokkanapolitén. A téglány alakú jellegzetes napolitén formában készített apró tömött csokoládék pergaminpapírral bélelt tetszetős borítólappal tolokás dobozokba vannak csomagolva. A dobozok 15–16 darab csokoládét tartalmaznak 100 g súlyban.

Mindkét minőségű csokoládé összetétele az elfogadott ipari anyagnormának megfelel.

Éva csokoládé. Két minőségben kerül forgalomba. Tej- és étcsokoládéből készül. Öt különböző formába öntött tömör tej- és étcsokoládé darabok. 23–24 darabonként 15 dkg tisztasúlyban pergaminpapírral bélelt lapos hajtogatott kartondobozba csomagolják. A négyesével sorbarakott csokoládédarabokat választópapír különíti el. 10 dobozonként gyűjtőbe csomagolva kerül a nagykereskedelembé.

A csokoládé minősége és összetétele a korábban elfogadott ipari anyagnormának megfelel.

Csokoládé függelék. A tömör csokoládé függelékek két minőségben tej- és étcsokoládéből készülnek; 29–31 darabonként 200 g tisztasúlyban, kartondobozba sorbarakva kerülnek forgalomba. A dobozok burkolóval vannak átragasztva, amely a kötelező feliratokat tartalmazza.

A tejsokoládéből készült függelék arany és ezüst, az étcsokoládéből készültek színes alumíniumfóliába vannak csomagolva.

1 dkg-os TIBI étcsokoládé. 60×25×8 mm nagyságú 1 dkg-os a már korábban elfogadott csomagolású „TIBI” minőségű étcsokoládé kerül forgalomba. A csokoládé minősége és csomagolása megfelelő.

Györi édes keksz, omlós linzi sütemény és földimogyorós csók.

A három készítmény minősége a korábban gyártottal megegyezik, csak előrcsomagolása újszerű. 20 dkg-onként polietilénzacskóba csomagolva kerülnek forgalomba. A csomagolásnál ügyelni kell arra, hogy száraz, kis relatív nedvességtartalmú térben csomagoljanak. A párás térben csomagolt áru felületén a légmentesen zárt polietilénzacskóban nagy relatív nedvességtartalmú mikroklíma alakulhat ki s ezért még megfelelő tárolás esetén is penészedés léphet fel.

Háztartási keksz. A kis egységekben előrecsomagolt olcsó háztartási kekszet a fogyasztó régóta nélkülözte. A Magyar Édesipar 0,5 kg tisztasúlyban önzáras dobozban előrecsomagolva is hoz forgalomba háztartási kekszet.

R. L.

Gesztenyepüré

Az elmúlt idényben is a Hűtőipari Országos Vállalat végezte a gesztenyepüré gyártását. A volt Zuglói Édesipari Gyar berendezését és anyagnormáját vette át. A gesztenyepüré víztartalma lényegesen növekedett. Nem volt ritka a 47% víztartalmú püré sem. A hiba oka, hogy a felhasznált gesztenye részben csirázott. A csirázáskor a héj zártsága megszűnik s főzőskor mosóvíz hatol a gesztenyébe. A bélnek nemcsak víztartalma emelkedik, hanem a mosóvízben oldott színezőanyagok sötétre színezik a gesztenyebet. A csirázáskor enzimtevékenység következtében a cseresavak egy része oldhatóvá válik s paszírozás közben flobafénekké oxidálódva sötétítik a gesztenyebet.

A csirázott gesztenyéből készített püré sötét, nem tetszetős színű.

Méréseket végeztek, hogy a még elfogadható szint Lovibond számban fejezzék ki. Ha P 4, S 5 és K 5 értékeknél nagyobb, tehát akkor a püré már nem tetszetős. A Fővegy a belsőrekeszfal részek és szűrők még megengedhető mennyiségére végzett kísérleteket. A 0,5 mm huzalközi szitán 2%-nál több fennmaradó részt már hibának minősít. A nagy víztartalmú gesztenyepüré nehezen adagolható s a préselt pürerudacsok nem alakították.

R. L.

Diabetikus készítmények

Az igényeknek megfelelően egyre bővül a cukorbetegek részére készített ún. diabetikus készítmények választéka. Korábban „Tresform” elnevezéssel kerültek a diabetikus cukrászkészítmények forgalomba.

A diétás élelmiszerekkel a gyógytápszerekkel és vitaminos termékekkel ellentétben törzskönyveznem kell. Törzskönyvezésen azt értjük, hogy a gyártásról, a forgalombahozott mennyiségről, a minőségről pontos feljegyzéseket kell vezetni. Diétás készítményeket azonban csak külön gyártási engedéllyel lehet gyártani. A kérelmet az Országos Élelmezés és Táplálkozástudományi Intézethez kell benyújtani. A kérelemhez a következőket kell mellékelni:

- a diétás készítmény összetételének leírását,
- a termék jellegét, hogy milyen diétás étrend céljait szolgálja,
- a technológiai leírást,
- a termékből és csomagolóanyagból mintát.

Az OÉTI kedvező javaslata alapján a gyártási engedélyt az élelmezésügyi miniszter adja ki.

A diétás készítményeket a sütemények kivételével csak előrecsomagoltan szabad forgalomba hozni.

A diabetikus sütemények is gyorsfogyasztásra készülnek. Nincsenek előrecsomagolva (tartósabb száraz áruk kivételével). Ezért a fentebb felsorolt adatokat az árusítóhelyen kell feltűnő helyen, jól olvasható szöveggel kifüggeszteni. Olyan süteményeknél, amelyek eltarthatósága korlátolt, a forgalombahozatal végső időpontját kell feltüntetni.

Diabetikusnak tekinthető az az élelmiszer, amely a megfelelő nem diétás készítmény szénhidráttartalmánál legalább egyharmaddal kevesebbet tartalmaz. Pl. a zsemlye szénhidrátartalma 32 g. 20 g-nál kevesebb szénhidrátot tartalmazó zsemlyét már diabetikus megjelöléssel hozhatnak forgalomba.

A cukorbetegek részére az orvosok állapotuktól függően előírják, hogy naponta hány g szénhidrátot fogyaszthatnak. A cukorbetegek részére készített süteményekel szénhidrátartalmuktól függően négy csoportba soroljuk. Darabonként 3, 5, 8 és 12 g szénhidrátot tartalmazó készítmények csoportjába.

Az üzletben kötelesek feltüntetni, hogy az ott vásárolható sütemény melyik csoportba tartozik, tehát hány g szénhidrátot tartalmaz. Az orvosi előírás figyelembevételével a beteg dönti el, hogy melyik süteményből hányat fogyaszthat, hogy az engedélyezett napi szénhidrátmennyiséget ne lépje túl. (Megjegyezzük, hogy régi recepteken a készítmények szénhidrátartalma ún. fehérkenyéregységben volt megadva. Egy fehérkenyéregység 20 g szénhidráttal azonos értékű.)

A diétás készítmények csomagolásán, a használati utasításban vagy bármilyen ajánlásban nem szabad olyan adatot feltüntetni, amely a hatást eltúlozza, önmagában helyettesíti a diétás étrendet stb.

R. L.

LEVESPOROK

A kevesporok csomagolása hosszabb idő óta problémát okoz a kereskedelmi tárolás során. Különösen meleg időben gyakori az átzsírosodás. Az elmúlt időben a következő csomagolóanyagokkal végeztek tárolási kísérletet:

- a) fénymásolópapír $55 \text{ g/m}^2 + 42 \text{ g/m}^2$ diófán, alumíniumfóliával kasirozva,
- b) toffé- papír $40 \text{ g/m}^2 + 31 \text{ g/m}^2$ diófán, alumíniumfóliával kasirozva,
- c) fatartalmú iroda $55 \text{ g/m}^2 + 38 \text{ g/m}^2$ diófán, alumíniumfóliával kasirozva.

A fenti minőségű csomagolóanyagokból készített zacskókba csomagolt levesporokat 60 napig tárolták. A következőket tapasztalták:

Rízshús. A minta 22% zsiradékot tartalmazott. Mindhárom zacskóba csomagolt minta burkolatán már a 14-ik napon zsírfoltok mutatkoztak. Az átzsírosodás a további tárolás során erősen nőtt.

Zöldségleves. A minta 12% baromfiszirt tartalmazott. Mindhárom zacskónál azokon a helyeken, ahol az alumíniumkasirozás a hajtogatásoknál megtört, vagy a diófán réteg törés, nyomódás következtében megsérült, 14 nap után átzsírosodás volt észlelhető.

A tárolási kísérletekből még a következők állapíthatók meg:

Azok a zacskók, amelyeket csomagolás, vagy tárolás közben megnyomtak, vagy behajlítottak s az alumíniumkasirozás és a diófán réteg megtört, rövid tárolás után foltokban átzsírosodtak.

A vízüveg ragasztása nem alkalmas. A ragasztóként használt vízüveg száradás után merev réteggé köti össze az alumíniumfóliát a papírral s a zacskók sérülésmentes kezelését nehezíti.

A száraz, merev, éles, hegyes részeket tartalmazó száritmányok kezelés közben könnyen átlukasztják a zacskót s ezeken a helyeken megindul az átzsírosodás.

A dúsítóként adagolt zsiradékot helyesebb külön zsirtálló csomagolásban helyezni a tasakokba.

Sósborszesz

A zuglói Édesipari gyár által gyártott „Diana” sósborszesz megjelölése nem szabványos. Az MSZ 9584 szabvány szerint a töltés térfogatát ml-ben kell megadni, s az üvegekre ragasztott címkén a következő szöveg olvasható: „tartalma 025 GR”. A palackok sósborszesztartalma 10 palack átlagában csak

16,53 g (12,5–21,6 g) volt, ami kb. 17,6 milliliternek felel meg. Ezen adatok szerinti hiány 23,5%.

Későbbi vizsgálataink szerint úgy találtuk, hogy a térfogathiány leginkább a műanyag zárású palackoknál áll fenn. Ez annak lehet a következménye, hogy zárásnál a műanyag záró fedél valami módon megreped. Szemmel alig látható hajszálrepedés már elég ahhoz, hogy jelentős mértékű párolgás következhesen be. Parafadugóval lezárt palackok töltésteljessége megfelelő volt. Az MSZ 9584–53 sz. szabvány 4. pontja parafadugóval való zárást ír elő.

B. J. I.

SÜTŐIPAR

Panirózóliszt és morzsa. Az üzemélelmezési vállalat által forgalombahozott félkész rántott hús panirózólisztjében lisztmoly lárvák voltak. A fogyasztó által észlelt hiba több esetben nem fordult elő, így csakis elfekvő készlet felhasználása következtében kerülhetett elmosyosodott liszt, vagy zsemlemorzsa felhasználásra.

H. GY

TEJIPAR

Tej. Vidéki tejüzemek a kannatejet nem $2,8 \pm 0,1\%$ zsírtartékre állítják be, hanem 2,7%-ra. A szabványnak ilyen értelmezése helytelen. Előfordulhat 2,7%-os érték, de 10 minta átlagában már meg kell lenni a 2,8%-nak.

H. Gy.

A Rákospalotai Tejpalackozó üzem a szabadforgalmú palackos tejet kék, az utalványos minőségű „kiegészítő” tejet és a csecsemőtejet aranyárga, a délután kiszállított tejet pedig rózsaszínű alumíniumfólia kívülzárós kupakkal zárja le. A zárókupaknak a palack szájnyílását szorosan le kell zárnia. Ha a zárókupak beszakadt, vagy a palack tetején szabadon forgatható, akkor az minőséghibás csomagolásnak minősül. Az alufólia kupakon a gép automatikusan belepréseli az üzem nevét, a termék elnevezését és a kibocsátás napját.

V. Z.

Sajt. A „Roki” sajt csomagolására jelenleg használt alumínium fólia nyomása (festékanyag) zsírban oldódik. Ez azzal a következménnyel jár, hogy a szövet gyakran elmosódik, és a sajt felülete is pirosra festődik. Új csomagoló anyag, vagy címke készítésénél fokozott figyelmet kell tehát fordítani a fenti hibák kiküszöbölésére.

M. R.

NÖVÉNYOLAJIPAR

Étolaj. A fogyasztók gyakran emelnek kifogást, hogy az üzletekben árusított olajos palackok külső felületére ráfolyt olajba por tapad, és ezért gusztustalan formában kerülnek eladásra. Ez a hiba gyári eredetű. Töltéskor a töltőnyílásról lecspegő olajat egyáltalán nem, vagy csak hanyagul törlik le; szállítás vagy az üzletekben történő tárolás közben por száll az olajba s az olajfilm részleges megkeményedése miatt az üvegen tartós piszokfolt keletkezik. Úgy az iparban, mint a kereskedelemben tehát nagyobb gondot kell fordítani a palackok tisztántartására.

L. B.

Zsír, olaj, margarin. A zsírt száraz, szellős, hűvös raktárhelyiségben egyéb áruktól elkülönítve – rácsra helyezve – kell tárolni, hogy idegen szagot és ízt ne vegyen fel.

A margarint száraz, hűvös helyen, egyéb árutól elkülönítve kell tartani. A margarint tartalmazó dobozokra nem szabad egyéb árut helyezni, mert terhelés következtében a margarin deformálódik. Különösen ügyelni kell arra, hogy napfényes kirakatba zsírt, palackos étolajat és margarint nem szabad helyezni, mivel a fényhatás a zsíradékoknál avasodást, ízbeli elváltozást idéz elő.

V. Z.

FÜSZEREK

Vanília. Az ÉCSV által kiszerelt, 10 grammos vanília megjelölése hiányos, mivel a kiszerelés időpontja nincs feltüntetve. A „jótállás ideje 6 hónap” olvasható a csomagoláson, de hogy a 6 hónap mikor veszi kezdetét, már nem állapítható meg.

(B. J. I.)

VENDÉGLÁTÓIPAR

Presszókávé. Több vizsgált presszókávé örleményének extrakttartalma a szemeskávé általában talált extrakttartalmával összehasonlítva igen kicsinynek bizonyult. Valószínű, hogy száraz zaccal keverték az örleményt. A bemérési súly csökkenést nem lehetett kimutatni, mert a szorzó faktor értéke a hamisítás növekedő mértékével egyaránt nő. A jelenlegi vizsgálati módszer és számítás alkalmazása mellett előfordulhat, hogy 50% száraz zaccal való hamisítás esetén a talált bemért kávé súlya az előírttal azonos. Ezért általános érvényűnek kell elfogadni a FŐVEGY javaslatát, hogy a felhasználók kötelesek legyenek az eredeti csomagból kb. 50 g szemeskávét eltenni, melynek egy részét csatolni kell a mintához s ennek az extraktja nagyságrendileg azonos kell, hogy legyen a főzéshez felhasznált örlemény extraktjával. Nagyobb eltérés szintén hamisítást jelent.

Ho. Gy.

Kávéadagoló kanál. Az MSZ 12921 szabvány kötelezően előírja, hogy a kb. 3 g örölt kávé adagolására használt kanál alsó lapkáján bemélyítve, vagy kiemelve a gyártó jelét és a szabványjelet fel kell tüntetni. Ellenőrzéseink során azt tapasztaltuk, hogy a vendéglátóipar jelölés nélküli kanalat használ. Ezen káros jelenség védelmet nyújthat kávéital tartalmi csonkítást elkövető személyek számára, mivel a kávéörlemény adagolása a vállalata által ugyan jóváhagyott, de nem szabványos kanállal történt.

(B. J. I.)

KOZMETIKA

Hintőpor. Utántöltés céljára hintőport papírzacskóban is forgalomba hoznak. A papírzacskó minősége azonban gyakran igen silány. Az utóbbi időben többször előfordult, hogy a vizsgálatra érkezett mintát kézbevéve a zacskó az ujjak között beszakadt, még a gyenge fogást sem bírta ki. Ilyen papírból nem is volna szabad zacskót készíteni, a készáru ellenőrzésekor a minőségellenőrzésnek feltétlen meg kell akadályozni a hibás áru forgalombahozatalát.

L. B.

Fogkrém. A SANODENT enzygmátló fogkrém tubusán nincs feltüntetve az MSZ szám, s így minősítésénél problémák merülhetnek fel.

(B. J. I.)

Hajmosószer. Több fodrász KTSZ és kisiparos a folyékony hajmosószer helyett (Wu-2) Ultra mosópor vizes oldatát használta. Az ilyen hajmosószer káros az egészségre, mert használata a hajra és a fejbőrre is ártalmas.

Ho. Gy.

A SZERKESZTŐBIZOTTSÁGHOZ A KÖVETKEZŐ DOLGOZATOK ÉRKEZTEK:

Garaguly Gyula: Biológiai vizsgálatok néhány problémája a dohányipari üzemi laboratóriumokon belül.

Palotás József és Konecsni István: Az ASTA paprika-színezék vizsgálati módszer alkalmazásáról.

Szanyi István: A fűszerpaprika őrlemény színezőképességének újabb és pontos meghatározása.

Szabó Kálmán: Feketekávé minőségének helyszíni, gyors műszeres ellenőrzése.

íjj. Sarudi Imre: A háromkomponensű kevert szeszesitalok alkotórészeinek kiszámítása.

Szőke Katalin, Krámer Magda és Lindner Károly: Sorozatvizsgálatokhoz alkalmas eljárás lipoidok és lipoidfrakciók gyors metilészterezésére.

Varsányi Iván: Gyümölcsivólevelek minőségváltozásának vizsgálata műanyagtasakban való tárolás esetén.

Lásztity Radomir és Nedelkovits János: Étkezési zsírok reológiai vizsgálata II. Konzisztencia vizsgálata különböző hőmérsékleteken.