

Élelmiszereink összetételének legújabb adatai I.

LINDNER KÁROLY

Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet, Budapest.

Érkezett : 1959. október 1.

Napjainkban is igen hasznosan alkalmazzuk a klasszikus, elsősorban a König-féle élelmiszeralízis adatokat. Ezek egy jó ideig tökéletesen kielégítették a szakemberek igényeit. Az igen gondos munkával készített összetételi adatok még ma is számos tápanyagtáblázatban szerepelnek, mert nagyszámú élelmiszervizsgálat ma is többnyire érvényes átlagértékeit jelentik.

Az élelmiszerekben meghatározott alkotórészek azonban az akkori fiziológiai ismereteknek megfelelő Rubneri tanítások szerint elsősorban a kalórikus tápanyagok, a zsír, a fehérje és a szénhidrát tartalom voltak. A nedvességet, hamut és esetleg a rost-tartalmat inkább csak a százalékos értékelés teljessége kedvéért, sem mint élettani szempontokból állapították meg.

A századforduló után, különösen a huszas évek idején élettani kísérletekkel a tápláléknak a kalóriát adó szerepén kívül más igen fontos hatását is felfedték. Legfontosabbak voltak a táplálék vitamin-, ásványianyagtartalmára és a fehérje minőségére vonatkozó megfigyelések eredményei.

Ennek következtében az élelmiszerek összetételének vizsgálatában egy egészen új irányzat került előtérbe, és pedig újabb biológiai tényezők, vitaminok, fehérjék, ásványi anyagok, szerves-savak stb. analitikája, továbbá a biológiai megfigyelések és az állatkísérletek. Ugyanekkor a kalóriát jelentő alkotórészek rendszeres vizsgálata abbamaradt és ezért gyakran ma is 50—60 esztendő adatokra támaszkodunk annak ellenére, hogy a mezőgazdaság és állattenyésztés, ill. az élelmiszeripari technológia fejlődése jelentős módon befolyásolta élelmiszereink kalórikus tápanyagösszetételét is.

A fajtakísérletek, a talajjavítás, a trágyázás stb. kapcsán végzett, sajnos, csak kisszámú vizsgálat is az élelmiszerek újraelemzésének fontosságára hívják fel a figyelmet. Az újraelemzés kifejezésen igen nagy, sokrétű és felelősségteljes munkát kell értenünk, mert e munka eredményének sokféle igényt kell ma már kielégíteni.

Ilyenek :

1. A jelenlegi mezőgazdasági termelés és állattenyésztés termékeiből fogyasztásra kerülő élelmiszerfajták kalórikus tápanyagain kívül azok pozitív és negatív hatású biológiai összetevőinek legrészletesebb megállapítása. Ezenkívül ha egyes fajták között nagyobb különbségek adódnak, akkor a kereskedelmi forgalom alapján meg kell állapítani az országos fogyasztásra jellemző átlagos összetételt is az élelmezésegészségügy számára.

2. A növénytermesztésben, ill. állattenyésztésben az analitikai adatok segítségével támogatást nyújtani a nemesítőknak a legértékesebb összetételű fajták kiválasztására. A növénytermesztés támogatást kapna a meg-

felelő trágyázás agrotechnikai megállapítására is. Az állattenyésztés pedig a takarmányozás, az állattartás stb. helyes módjának kialakítására használhatná fel a célszerűen végzett analízisek eredményét.

3. Az élelmiszerek begyűjtése, tárolás, stb. során végzett fázisvizsgálatokkal el lehet dönteni azokat a tendenciákat, amelyek az élelmiszerek összetételének megváltozására ilyenkor jellemzőek.

4. Biztos alapot nyújtani tápanyagtáblázatokkal az élelmezésegészségügyi helyzet felmérésére és az egészséges és beteg ember optimális étrendjének kialakítására.

Az élelmiszerek összetételének újabb szempontok szerinti vizsgálata tehát igen nagy és sokrétű munkát igényel. Nem csekély munkát jelent ezenkívül a szükséges módszerek beállítása és kidolgozása sem. Külön feladatként jelentkezik a helyes minták kiválasztása, ill. a mintavételezés megfelelő kivitelezése.

Ilyen körülmények mellett tehát érthető, hogy az Országos Élelmezés-és Táplálkozástudományi Intézet, amelynek elsősorban feladata a hazai tápanyagtáblázat fejlesztése, ill. a megbízható adatok szerzése érdekében rendszeres vizsgálatok végzése, évente csak néhány fontosabb növényi, illetve állati eredetű élelmiszercsoportot vizsgál meg. Az adatgyűjtésen kívül vizsgálatainknak célja még az is, hogy a növénytermesztők, nemesítők és állattenyésztők számára irányt adjon egyes élelmiszerek korszerű táplálkozáselettani értékelésére nézve is. Feltétlenül kívánatos, hogy a természet, rezisztencia, tenyészidő vizsgálatok mellett az összetétel vizsgálata is döntő szerepet kapjon.

Ezért már néhány év óta rendszeresen részt veszünk a Növényfajta Kísérleti Intézet (jelenleg a Növényfajta Minősítő Tanács) egyes fajtakísérleteinek értékelésében. A burgonyafajtákon, különböző élelmiszerfehérje forrásokon végzett vizsgálataink eredményét hazai szaklapokban már közöltük. Úgy látszik célravezetőnek, hogy további vizsgálatainknak ne csak a végső eredménye jelenjen meg a kb. 2 évenként kiadott Tápanyagtáblázatban, hanem részletesebben is ismertessük a fajtakísérletekben, élelmiszereink korszerű analízisében végzett munkáinkat, hogy a szakemberek jobban megismerhessék jelenlegi élelmiszereink összetételét, illetve, ha arra mód volt, a talajra, éghajlatra, szedési időre, vagy takarmányozásra, esetleg a tárolásra vonatkozó észrevételeinket is közölhessük.

Ilyen megfontolások után indítjuk meg az „Élelmiszereink összetételének legújabb adatai” cikksorozatot, amely sorozatban szívesen látunk más intézetek és kutatók által végzett vizsgálatokról készített beszámolókat is.