

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

FIGYELŐ

TEJIPAR

Gonda sajt

A tejipar már hosszabb ideje kísérleteket folytat a holland „Gonda” sajt hazai gyártására vonatkozóan.

A Gonda sajt a félkemény sajtok közé tartozik. Íze enyhe, zamatos, az eidáminál ízesebb, sajtosabb. Szaga jellegzetes aromájú. Alakja korongalakú, élei lekerekítettek. Súlya 5—8 kg, átmérője cca 30 cm.

A sajt kérge ragadásmentes, síma, vékony. A sajtok parafinbevonással készülnek, belső színe világossárga, tompafényű, jól vágható, nem kemény, zsíros tapintatú. Lyukazása erjedési lyukas. A lyukak átmérője 5—7 mm.

A sajt szárazanyagtartalma 60—62%. Szárazanyag zsirtartalma 45%.

A sajt készítéséhez csak elsőrendű minőségű tejet lehet felhasználni. Az érési ideje cca 6 hét.

Sz. M.

DOHÁNYIPAR

Kínai pipadohány és szivarkák

A BMK Élelmiszer Főigazgatósága import kínai pipadohányt (Glory, Panda, Phoenix) és kínai szivarkát (Peony) kíván forgalomba hozni. A Panda és Phoenix csomagolása tetszetős színezésű, lakkozott fémdoboz. A légmentes zárast gumigyűrű, parafinozott papírbélés és celofánpapír fedő biztosítja.

A dobozok 60 g dohányt tartalmaznak. A Glory csomagolása forrasztással légmentesen zárt hengeres fémdoboz. Mint érdekesség említhető meg, hogy a doboz fedele konzervnyitóval van ellátva. A doboz 100 g dohányt tartalmaz.

Mindhárom fenti pipadohányféleség erősen pácolt, illetve illatosított dohánykeverék. Tekintettel arra, hogy az illatosítás jellege és erőssége a hazai izléstől eltér, behozataluk csak kisebb mennyiségben javasolható.

Az ugyancsak kínai import Peony szivarka kissé pácolt, illatosított; a tetszetős színnyomású, hártypapírral és alumínium fóliával bélelt csomagocskák 20 db szivarkát tartalmaznak. A szivarkák minőségi jellemzői közül főleg a csipés és ingerlés, valamint az illatosításból származó kissé emelyítő mellékíz kifogásolható.

B. F.

Bolgár szivarkák

A vidéki bolthálózatban még mindig igen sok 1956-ban behozott elfekvő bolgár szivarka (Rhodope, Arda, Melnik, Monopol, stb.) van. Ezek a szivarkák — bár minőségük abszolút értelemben jó —, a tapasztalat szerint nem feleltek meg a magyar fogyasztóközönség ízlésének.

Természetesen a fenti bolgár szivarkafajták iránti keresletet emellett azoknak a hazai tömegfogyasztású szivarkákhoz viszonyított nagyobb ára is befolyásolta. Éppen ezért a kereslet növelése érdekében a fenti szivarkákat a múltban leértékelték. Ezzel az intézkedéssel, tekintettel arra, hogy ez kissé elkésve történt, csak részben sikerült az elfekvő raktárkészleteket a dohosodástól, ill. penészedéstől megmenteni. A folyó évben a vidéki bolthálózatból folyamatosan Budapestre szállított bolgár szivarkatételek nagyrésze dohosnak, penészesnek bizonyult és csak nikotinyártásra volt alkalmas. A tételek még forgalombahozatalra alkalmas része leértékelt áron Budapesten kerül folyamatosan forgalomba.

B. F.

Új hazai gyártmányú szivarkák

A dohányipar a szegedi ünnepi játékok alkalmával „Szeged” elnevezésű jubileumi szivarkát hozott forgalomba. A szivarkák csomagolása ízléses, a csomagocskák 20 db szivarkát tartalmaznak. A vizsgált szivarkaminta a szívási tulajdonságok alapján (füstszag, íz, erősség, tartalmasság) jobbnak bizonyult, mint a jelenleg forgalomban levő Terv szivarka átlagminősége. A többi minőségi jellemző a Terv szivarkáéhoz hasonló volt.

A Belkereskedelmi Minisztérium a „gyöngyösi napok” alkalmára Gyöngyös elnevezésű szivarkát hozott forgalomba. Az áru minőségi jellemzői hasonlóak a jelenleg forgalomban levő Terv szivarka átlagminőségéhez.

B. F.

FAECET

Az MSz 7488 „Étkezési faecet” szabvány megjelenéséig a Belkereskedelmi Minisztérium Élelmiszer, Háztartási- és Vegyi Főigazgatósága az étkezési ecetsav (faecet) forgalombahozatalát szabályozó utasítást adott ki a Fűszer és Édességkereskedelmi Vállalatoknak. Az utasítás a csomagolás, ill. megjelölés, az átvétel, a tárolás, a hígítás és értékesítés követelményeire hívja fel a forgalombahozatalra kijelölt nagykereskedelmi vállalatok figyelmét. Az utasítás azonkívül a 4/1957. (XI. 5.) Eü. 14. méregrendeletének főbb pontjait is tartalmazza. A szóbanforgó méregrendelet uyarán a tömény faecetre is érvényes. Ennek megfelelően faecet szállítására és tárolására szolgáló ballonokat a szükséges figyelmeztető feliratokkal, valamint „Méreg” jelzéssel kell ellátni. A tömény faecetet egyéb árutól elkülönítve, lezárható helyiségben vagy körülkerített rakterületen kell tárolni. A méregrendeletnek a mérgek szállítására, a méregkönyv felfektetésére, stb. vonatkozó paragrafusai a faecetre is érvényesek.

Az eddigi tapasztalat szerint a hígításra kijelölt nagykereskedelmi vállalati központokban az ivóvíz nem minden esetben alkalmas a tömény ecetsav hígítására. A Szekszárdi Fűszer- és Édességkereskedelmi Vállalatnál hígításra használt vízvezetéki, ivóvíz pl. erősen vasas, zavaros. Ennek következtében a hígított ecet elszíneződik, zavarossá válik, a minőségi követelményeknek nem felel meg. A víz hígításra való alkalmasságának eldöntése fontos feladatot hárít a helyi KÖJÁL-okra.

A tömény faecetnek a hígításra szolgáló kádakba való juttatására az ecetiparban használatos rézpumpák megfelelő karbantartás esetén felhasználhatók. (A pumpákat használat után a korrózió csökkentése végett jól ki kell mosni). A rézpumpa használatával készült hígított minták réz- és cinktartalma nem haladta meg az 1 mg/kg-os értéket. (Megengedhető határérték a réz és cinkszennyezésre 5 mg/kg).

A hígítás ellenőrzésének tapasztalatai között megemlítendő még, hogy a hígításra szolgáló kádakat nem minden esetben mossák jól ki és nem minden esetben fedik be. Ugyancsak előfordul, hogy a kész ecet ecetsav-tartalma a 10%-ot nem éri el. Ez a keverés elégtelenségére, ill. a hígítási arány pontos be nem tartására vezethető vissza.

B. F.

SÓ

Az ÉCSV Kőbányai sóüzeme a múlthoz hasonlóan fehér lengyel kősót és sötét színű ásványi szennyeződésekkel (palát) tartalmazó román kősót dolgoz fel. Az előbbi kifogástalan fehér sóörleményt, az utóbbi sötét szemcséket tartalmazó kevésbé tetszetős sóörleményt eredményez.

A lengyel és román kősó-szállítmányok nem egyenletes beérkezése és a megfelelő raktárkészlet hiánya miatt a gyártó vállalat a kétféle kősó megfelelő arányú keverése helyett kénytelen néha csak román vagy csak lengyel kősót feldolgozni. Így a forgalomba kerülő só minősége nem egyenletes és csak román kősó feldolgozása esetén a kevésbé tetszetős sóörlemény kiválthatja a fogyasztók panaszát.

Természetesen kívánatos volna, hogy csak lengyel vagy ehhez hasonló minőségű fehér kősó kerüljön behozatalra. Ennek megoldása külkereskedelmi feladat. Azonban addig is megoldandó feladat a só állandó minőségének biztosítása a jelenleg rendelkezésre álló kétféle kősó megfelelő arányú keverésével.

A csomagolt asztalisó, valamint jódozott finomsó csomagolásának termelékenységét nagymértékben emelték a kb 1/2 éve üzemben levő német gyártmányú automata csomagológépek. Azelőtt a csomagolás teljesen kézi erővel történt.

A csomagolás termelékenységének emelése mellett mint minőségi hiányosság feltétlenül megemlítendő az, hogy főleg az 1/2 kg-os csomagolású egységek a csomagok laza kiképzése, valamint a nem tökéletes lezárás miatt szóródnak. Ez a hiányosság a gyártó vállalatától sürgős műszaki intézkedést követel.

A húsipar sószükségletét az utóbbi időben jó minőségű fehér színű, bolgár importból származó „főzött” sóval fedezik. Ezzel a húsipar múltbeli sóreklamációi teljesen megszűntek.

B. F.

TOJÁS, BAROMFIFELDOLGOZÓIPAR

Baromfiipari szabványmódosítások

Az MSZH szakértőbizottsága tárgyalta az MSz 6918—52-t. Élő baromfi. Tyúk gyöngyös, pulyka, hizott liba, hizott kacsza minősítése című szabvány módosított tervezetét. Az elfogadott módosítások a szabványt korszerűbbé teszik s minőségjavító hatást remélnek elérni a piacra és a felvásárlásra kerülő élő baromfinál. Több fogalmat, mint feleslegest a szabványmódosítás törül. Pl. Fiatal kakas, májrahízott liba stb.

Ugyancsak tárgyalásra került az MSz 6920—52. Vágott baromfi Vágott tyúk, gyöngyös, pulyka, hizott liba, hizott kacsa minősítése és az MSz 6921—52. Fagyasztott baromfi. Fagyasztott tyúk, gyöngyös, pulyka, liba, kacsa. — című módosított szabványtervezetek. Célszerűnek látszott ez utóbbi két szabvány összevonása s az egyes minőségi osztályoknak átdolgozása, hogy az előírt értékek ne mondjanak ellent az MSz 6918-ban elfogadott értékeknek.

R. L.

Tojáspor

Ismét nagy mennyiségű kínai tojáspor érkezett az országba. A vizsgált tételek kielégítik a vonatkozó szabvány (MSz 6827—52) minőségi követelményeit. A tojásfehérjepor víztartalma kevéssel nagyobb az előírtnál. Ezért az ármegállapításnál és vendéglátóipari felhasználásnál a nagyobb víztartalmat arányosan figyelembe kell venni. Jól oldódik, megfelelően verhető habbá stb.

R. L.

Keményítőipar

A fogyasztók jogosan panaszolták, hogy keményítőcukrot (burgonya-cukrot) nem tudnak 0,5 kg-nál nagyobb mennyiségben vásárolni, mert két három hét után a táblák annyira megkeményednek, hogy csak bárdddal vagy kalapáccsal darabolhatók. A gyártás nem folyamatos s ezért a szív-betegek kénytelenek voltak egyszerre több kilót vásárolni, hogy a termelés szünetelése esetén is ellássák magukat.

Ezen a hibán most úgy segítenek, hogy kis 6 × 6 cm-es 5 dkg-os cellofánba csomagolt szeletbeosztásos táblákban fogják gyártani a keményítő-cukrot. A gyártó a prototípust már bemutatta. A táblácskák 1 cm vastagságúak s ezért hosszabb állás után is könnyen apróbb darabokra törhetőek.

R. L.

Sütőpor

A Zamat-, Kávészert- és Édesiparigyar a jövőben sütőporkészítményeihez keményítő helyett töltőanyagként fehér lisztet kíván adni. A sütési kísérletek kedvezőek voltak. Az azonos körülmények között készített azonos összetételű tésztaik esetén nem lehetett különbséget tenni, hogy melyik készült a régi s melyik az új sütőporral. Feltehető, hogy a liszttel készült sütőpor állás közben csomósodik. Ezért a folyamatos gyártás megindulása előtt szükségesnek látszott egy hosszabb tárolási kísérlet megindítása.

R. L.

ÉDESIPAR

Új gyártmányok

A közelmúltban bemutatott új minták:

Budapesti Csokoládégyár	Ida szelet
Budapesti Keksz és Ostyagyár	1544 sz. ostyatortalap
	Kedvesem nugat szelet
Csemege Édesiparigyar	Kakaós tortabevonó
Cukrászatigyar	Kókuszesemege
	Kakaós karamelladrázsé
Szerencsi Csokoládégyár	Gyöngyszamóca
	Kakaós szelet
	Mártott ostyaszelet
	Töltött ostya.

A Szerencsi Csokoládégyár „Virág sorozat” (Zsírkrémes töltött osztyák, tetszetős csomagolásban. A töltelék ízesítése : kajszli, meggy, narancs, málna, eper és nugat) és „Kókuszos nugat szelet” néven tejes, kakaós, kókuszos úgynevezett táblás nugatszeletet készít. Az eddigi tapasztalatok azt mutatják, hogy a szóbanforgó mintával azonos összetételű készítmények eltarthatósága a nyári melegben csökkent. Ezért ezt a terméket a melegebb érzékeny áruk I. csoportjába kell sorolni. (Előző számunkban már beszámoltunk arról, hogy hogyan csoportosították az édesiparban a melegebb érzékeny árukat).

A Csemege Édesipari Gyár Rakéta elnevezésű magyorróval, és Kispajtásé elnevezésű kókuszdarával dúsított darabárut, valamint Kókuszcsokoládé és Élménytejsokoládé néven forgalomba hozott tábláscsokoládét mutatott be. A Cukrászati Gyár 1/8-os 13 illetőleg 16 szem cukorkát tartalmazó izléses díszdobozt kíván forgalomba hozni. A Budapesti Csokoládégyár Derby néven nagy kakaóvaj tartalmu pörkölt földimogyoróval dúsított darabárut és tejsokoládé alapanyagú Sylvia és Rosina nevű csokoládét hozott forgalomba. Az előbbi cukrozott narancshéjjal dúsított, az utóbbi rumos mazsolát tartalmaz. Ugyancsak a Budapesti Csokoládégyár „5-ös találat” elnevezéssel cukrozott narancshéj töltésű natur színű cukorkát kíván gyártani. A Szerencsi Csokoládégyár 20%-os magyorró pogácsát tartalmazó 2,5 és 5 dkg-os táblás tejsokoládé gyártását irányozta elő. A fent ismertetett Virág-sorozatból a gyártó egyelőre csak a barackrem fondanttal és nugáttal dúsított krémfondanttal töltött 5 dkg-os táblákat kívánja gyártani. A készítmény elnevezése a burkoló papíron szereplő tetszetős virágrajzoktól származik.

R. L.

Kakaópor

Az elmúlt néhány hónapban jelentősebb tétel olasz készítésű kakaópor érkezett az országba. A vizsgált kakaópороk minősége kielégítette a vonatkozó szabvány I. oszt. minőség követelményeit.

R. L.

Dúsítóanyaggal készült táblás csokoládék

A Kakaó- és csokoládétermékek forgalombahozatala című 51000/1934. F. M. sz. rendelet több szakasza még mindig érvényben van. A hivatkozott rendelet 11 §-a előírja, hogy dió, magyorró, mandula stb. magfészek dúsítóanyagként történő feldolgozásánál, ha azokat darabosan dolgozzuk fel, úgy legalább 25 százalékban, ha hengerelten akkor 15 százalékban kell a csokoládéanyaghoz hozzáadni. Eddig az édesipar ezeket a magvakat darabosan dolgozta fel. Most történnek próbagyártások arra vonatkozóan, hogy hengerelten adagolják a dúsítóanyagként felhasznált magvakat a csokoládéanyaghoz. A diós, magyorrós, mandulás, kókuszos, földimogyorós stb. csokoládé elnevezés ezeket a készítményeket is megilleti.

R. L.

Reggeli ital

A reggeli ital szavatossági idejét a vonatkozó szabvány 90 napban határozza meg. — A jövőben a 10 dkg és a két kg-os csomagolási egységeken a jótállási időt, a 20 kg-os gyűjtőkartonon azonban a régi gyakorlat szerint a kiszállítás napját tüntetik fel keletbélyegzővel. A kereskedelem 20 napos gyári tárolást még megengedhetőnek tart.

R. L.

Szaloncukor íz-jellegminták

Előző számunkban beszámoltunk az addig elfogadott szaloncukor íz-jellegmintákról. Újabban a Szerencsi Csokoládégyár II. oszt. szaloncukrában a kávé, az I. oszt. minőségnél a barack és meggy ízesítést fogadta el az erre a célra kijelölt bizottság.

R. L.

Mártott szaloncukor

A Csemege Édesipari Gyár I. oszt. mártott szaloncukrot tejesokoládés mártásban is készíti.

R. L.

Szövetkezeti édesipari készítmények. A Bk. M. Élelmiszer Főigazgatósága minőségi törzslapon rögzítette a budapesti Édesipari KTSz elfogadott és forgalomban levő készítményeit. Ezek: specialit ékeverék, ostyatorralap (szögletes) piskóta tortalap (kerek) nyalóka (keménycukorka műanyagnyéllel), szivárványrúd, hal, szivar, pipa (selymesített keménycukorkaanyagúak) menthol pasztilla (16-os) rahat lokum, füttyülőcukorkanyalóka műanyagnyéllel. Fenti cikkeken kívül idénynyszerűen cukoralakzatokat is készíti az üzem.

R. L.

Szabvány módosítások

A közelmúltban tárgyalta a szakértőbizottság a módosított MSz 9434 (Kakaópor és kakaópor-tartalmú porárak mintavétele, vizsgálata és csomagolása) javaslatot. A módosított javaslat a mintavétel, a csomagolás és a súlytűrés területén több változtatást tartalmaz.

R. L.

Csomagolási irányelvek néven fogadta el az Édesipari Igazgatóság és a Bk. M. Élelmiszer Főigazgatóság az édesipari termékek csomagolására és megjelölésére vonatkozó minőségi előírásokat. Az anyag külön tárgyalja az egyedi csomagolást, a csoportos csomagolást és a gyűjtő csomagolást. Ezen belül kitér a főbb cikkesportok csomagolásánál betartandó előírásokra is.

R. L.

Cukrárszipari tevékenység szabályozása

A Bk. M. Vendéglátó Főigazgatósága a V. O.—248 számú körlevelében ismét utasította a Szövetség és Bk. M. alá tartozó vállalatokat, hogy a 77/1956. (K. É. 23) sz. Bk. M. utasításban foglaltakat a legszigorúbban tartsák be. E szerint a szaloncukor, a fondantos (konzervcukor) alakzatok, csokoládé relief figurák stb. nem tartoznak a cukrárszipar feladatkörébe. Továbbra is szabad azonban tojás-habtésztából habkarikát, függelékét stb. gyártani.

R. L.

Cukoralakzatok

A fentebb ismertetett rendelkezés alól a Kaposvári FMSz, a Bátaszéki FMSz és a budapesti Édesipari KTSz olyan értelemben kapott felmentést, hogy jövőben is gyárthatnak cukoralakzatokat s azokat kizárólag a

nagykereskedelmi Fűszért vállalatok útján hozhatják forgalomba. Az alakzatokon fel kell tüntetni, hogy „cukorból készült”. Szerepelnie kell a gyártó nevének és az alakzat árának is. A szabadon hagyott részek kizárólag engedélyezett színezékekkel színezhetők. A kartondobozba rakott alakzatoknál a szállítási biztonságot úgy kell elérni, hogy a réseket fagyapottal vagy más, erre alkalmas anyaggal kell kitölteni. Szavatossági idejük 180 nap.

R. L.

Polietilén zacskóba esomagolt cukorkák

A kereskedelem kérte, hogy a polietilén zacskóba esomagolt kemény cukorkák jótállási idejét 120 napra emeljék fel. A végzett tárolási kísérletek szerint jól zárt zacskóban a levegő hőmérsékletétől és páratartalmától függetlenül a cukorkák 120 napig minőségromlás nélkül eltarthatók.

R. L.

Diabetikus készítmények

A sorbitot széles körben használják fel diabetikus készítményekhez. A sorbit hazai beszerzése annak ellenére, hogy gyártása folyik, több esetben nehézséget okozott. Ezért a diabetikus édességeket előállító, vagy diabetikus italokat készítő üzemek a könnyebben kapható mannitot kezdték használni. A külföldi irodalom szerint cukorbetegék bizonyos mennyiségű mannitot károsodás nélkül fogyaszthatnak. Ennek ellenére szükségesnek látszik, hogy hazai vonalon is foglalkozzunk klinikai kísérletek beindításával. Technológiai felhasználhatósága a mannitnak körülményesebb, mert olvadáspontja lényegesen nagyobb s oldataiból idő előtt kikristályosodik.

R. L.

Ízesítők

A Herbária vállalat gyógyteakeveréket és sonkapác előmintát mutatott be. A gyógykeverék hat féle fűből készül s itala kellemes, élvezhető. A sonkapác fűszerei megfelelő zamatosító hatásúak.

R. L.

SZESZIPAR

Szeszes italok

A vendéglátóiparban egyre jobban elterjed az ú. n. „pénzügyőri fokoló” használatával szemben a kézirefraktométeres ellenőrzés. A kézi refraktométer segítségével megállapítható, hogy a szeszesital összetétele a szabvány szerinti összetételnek (alkohol és cukorkoncentráció) megfelel-e? A refraktométer azonban csak tájékoztató értéket, s nem pontos vizsgálati értéket ad meg. A vonatkozó MSz 9589 Szeszesitalipari készítmények fizikai és vegyi vizsgálata szabvány nem is ismeri el a kézirefraktométeres módszert hivatalos vizsgálati módszernek.

Ezúttal is nyomatékmal hangsúlyozzuk, hogy a szabálysértési hivatalok csak azokat a szakvéleményeket fogadják el a szabálysértési eljárás megindításánál alapul, melyeknél a vizsgálat szabvány szerint történik, tehát areométeres, vagy piknométeres eredményt ad meg.

K. J.

SÖRIPAR

Sörök

A Magyar Országos Söripari Vállalat számos vidéki telepén a budapesti gyáarak hordós söreit palackozza. Sajnos számos esetben előfordul, — különösen a vidéki palackfejtő üzemeknél — hogy a készáru jelentős térfogathiányt mutat. A késztermékek minőségellenőrzésénél nagyobb gondal kell eljárni, nehogy a fentiek miatt a fogyasztóközönséget károsodás érje.

K. J.

NÖVÉNYI TARTÓSÍTÓIPAR

Új gyártmányok

A Fertődi Növénynevelő és Növénytermesztési Kutató Intézet által készített új cikkek kerültek forgalomba : feketeribizke szörp, szamóca-szörp, kékszilva jam, fekete-ribizke jam és áfonya jam.

R. L.