

Beszámoló

a III. Élelmiszeranalitikai módszertani szimpóziumról

(Élelmiszerek reológiai vizsgálata)

A MÉTE, a MTA Élelmiszertudományi Komplex Bizottsága, valamint a Budapesti Műszaki Egyetem Biokémiai és Élelmiszertechnológiai Tanszéke rendezésében 1975 október 8–11 között került lebonyolításra Szentendrén a „III. Élelmiszeranalitikai módszertani szimpózium”.

A Lengyel Tudományos Akadémia Élelmiszertudományi Bizottsága kezdeményezésére indult évenként más-más szocialista országban megrendezésre kerülő tanácskozás témája ez alkalommal az élelmiszerek reológiai vizsgálata volt. A Szimpóziumon 25 hazai és 20 külföldi megbízott szakember vett részt. Az ülésszakon három témakör szerepelt.

Az *első témakörben* – „az élelmiszerek reológiai méréseinek elvi alapjai fejlődési tendenciák” *László R.* átfogó képet adott az élelmiszerreológia legfontosabb elméleti és gyakorlati vonatkozásairól, továbbá összefoglalta mindazokat a mérési módszereket és eszközöket, amelyek a gyakorlat számára fontosak lehetnek.

E témakörhöz kapcsolódott számos további előadás is.

Nowicki, W. – Gasirowski, H. a Höppler-féle konzisztométer módosításával kapott eszköz használhatóságáról számoltak be. Megállapították, hogy a készülék az élelmiszerek konzisztenciájának meghatározására jól alkalmazható és az eredmények grafikusan rögzíthetők.

Tyszkiewicz, S. a húsok és egyéb szilárd élelmiszerek reológiai vizsgálatainak problémáival és a lehetséges mérési módszerekkel, eszközökkel foglalkozott. *Bíró, G. és Horváth, L.* egy új készüléket mutattak be (TENSITEST-Food, Model T–200), amely széles intervallumban változtatható deformáló erő alkalmazását teszi lehetővé és ezáltal az élelmiszeripar számos területén eredményesen alkalmazható. *Gábor E.* a különböző zsiradékok konzisztenciájának penetrométerrel történő értékeléséről számolt be. Ugyancsak a penetrométer sütőipari alkalmazását ismertette *Török É.*, míg *Krzywicki, K.* a friss hússzövetek penetrométeres vizsgálatáról számolt be, és végül e témakörbe sorolható *Kurkowska-Mielczarek, A.* előadása, ami a gél típusú élelmiszerek szerkezet profil vizsgálatára alkalmas módszereket ismertette.

A *második témakörben* – „A műszeres reológiai mérések adatai és az érzékszervi vizsgálatok közötti korreláció” – *Őrsi F. – Major J.* tartottak bevezető előadást, mely részletesen foglalkozott a kétféle eljárás alapjaival, a kapott eredmények közötti kapcsolat megteremtésének fontosságával, lehetőségeivel és számításbajóhető módszerekkel. Kiemelték a pszichoreológia elméleti vonatkozásait, fejlődési folyamatát és szerepét a jövőt illetően. Számos, e témakörhöz tartozó előadás hangzott még el. Ezek közül az elsők között említem *Barylko Pikielna, N.* előadását, amely az élelmiszerek reológiai tulajdonságainak

szenzorikus úton történő értékelésének néhány technikai vonatkozásával foglalkozott. Előadásában három lényeges problémát érintett:

- a vizsgálati módszerek típusai és rendeltetésük,
- a különböző módszerekkel kapott eredmények reprodukálhatósága,
- a módszerek laboratóriumi és ipari használhatósága.

Neuman, R. előadásában a reológianak a minőségellenőrzésben betöltött szerepével foglalkozott, továbbá érintette az eredmények feldolgozását is. *Major, J. – Kocsis Gy-né – Salgó, A.:* Édesipari gyakorlati példákkal szolgáltak a műszeres és szenzorikus vizsgálati módszerek közötti kapcsolat megteremtésére. Ugyancsak e témával van szoros kapcsolatban *Dobrzycki, J.* előadásának témája, amely a friss és fagyasztott csirkehús szövetek reológiai tulajdonságával foglalkozik. *Örsi, F.* előadása során további példát szolgáltatott a húsok műszeres és érzékszervi úton történő értékelésére, valamint a különböző módszerekkel kapott eredmények összekapcsolására. *Szabó, G.* a tejipar területéről mutatott példát. Az ömlesztett sajtokon végzett műszeres és érzékszervi vizsgálat eredményeit ismertette.

A harmadik témakörben – élelmiszerek reológiai tulajdonságai és minősége – *Tscheuschner, H. D. – Mühle, T.:* „a csokoládémassza minősége és reológiai sajátságai” címmel tartottak egy minden részletre kiterjedő előadást, amelyben a technológiai paraméterek hatását is elemezték. Ide sorolható *Prihoda, J.* előadása, amelyben a tészta reológiai jellemzőivel foglalkozott. Az egyes reológiai tulajdonságok közötti kapcsolatot matematikai formába öntötte, ami lehetővé teszi az összehasonlító minta egzakt jellemzését. E témakörrel kapcsolatos *Rauber, H. J. – Kiessling, J.* előadása is, amely egyes töltelékes áruk, kolbászok reológiai sajátságának vizsgálatával foglalkozik. A gyártás egyes folyamataiban bekövetkező változások követése alapot nyújt a kolloidikai-reológiai sajátságok tudományos alapon történő jobb szabályozására.

Molnár, P. a zselék minősítésére szolgáló zselieméterről, laboratóriumi és ipari használhatóságáról számolt be. Összefüggést állapított meg a próbatest szívalékos behatolása és az érzékszervi bírálat eredményei között. *Celba, J. – Diviskova, I. – Havlicsek, Z.* három texturométer (General Foods, Instron, és egy saját készítésű) használhatóságát tanulmányozták. Vizsgálataik elsősorban a paradicsom érészközbéli változásának követésére, illetve az egyes fajták összehasonlíthatóságának lehetőségeire terjedtek ki.

A szakmai szempontból igen eredményes tanácskozás zárómegbeszélésén a résztvevők kiemelték a reológiai kutatások fontos szerepét az élelmiszer-minősítésben és a folytonos technológiai eljárások kidolgozásában, a minőség javításában. Szorgalmazták az egységes módszerek kialakításának és a saját gyártási műszerbázis megteremtésének fontosságát.

A MÉTE sokoldalú támogatása a szervezők áldozatkész munkája, az ipar segítése, lehetővé tette a program kiegészítését – kulturális rendezvénnyel és üzemlátogatással – az egész rendezvény színvonalas és zökkenőmentes lebonyolítását.

Major József