TEJIPAR

Új tejtermékek

A tejipar a háziasszonyok második műszakjának megkönnyítése érdekében és választék bővítés céljából új termékeket hozott forgalomba.

Vaníliás, málnás, illetve mazsolás krémtúró. Tehéntúróból készült, krémszerűre hengerelt, vanilincukorral, málnával, illetve mazsolával ízesített túrófélék.

Összetételük:

Szárazanyagtartalom (ízesítő anyaggal együtt) 44,0%
Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom 20,0%

Sampion gombával ízesített ömlesztett sajt. Kenhető állományú. Trapista sajt tehéngomolya, sampion gomba, vöröshagyma és víz keverékének ömlesztésével készül. 6 – 6 darabot tartalmazó hengeres dobozban kerül forgalomba. Összetétele a kenhető állományú ömlesztett sajtra előírt követelményeknek felel meg.

Füsti. Kenhető állományú ömlesztett sajt. Kemény (cheddár) és félkemény (trappista és füstölt trappista) sajt, tehéngomolya és tehéntúró, továbbá vaj keverékének ömlesztésével készül a „füsti" elnevezésű ömlesztett sajt. Hengeres dobozban kerül forgalomba. 1 – 1 doboz 6 darab háromszögletű sajtot tartalmaz, melynek nettó súlya 20 dkg. A sajt kellemesen füstölt szagú és ízű.

Bélbe töltött füstölt juhtúró. Összetétele a csemege juhtúró összetételével azonos. Füstöléssel ízletesebbé válik.

Bojtár. Az MSZ 12288/62 ömlesztett sajt szabány füstölt ömlesztett kövérsajt csoportjához tartozó Bojtár sajtot 10 dkg-os darabokban is forgalomba hozzák.

Sport. Tejszíntúrósajt. Vágható, vajszerűen kenhető, szájban könnyen elomló állományú sajt. A 10 dkg-os vajhoz hasonló nagyságú adagokban, 10 dkg súllyal kerül forgalomba. Tejből vajkultúrával készül.

Szárazanyagtartalma 40,0%
Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalma 65,0%

Delta. Túrósajt. A Sportsajthoz hasonló állományú, zsírban szegényebb sajtféleség. Adagolása azonos a Sportsajt adagolásával.

Szárazanyagtartalma 28,0%
Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalma 22,0%

Kávétejszín. Az MSZ 12266/54 szabvány a kávétejszín összetételét megszabja. E szerint

zsírtartalma legalább 16,0%
savfoka maximum ..... 7,0SH°

Kávétejszínt a tejipar csak az utóbbi hetekben hoz forgalomba, 2,5 dl-es palackokban. *B. J. (Budapest)*

Tejszín szabvány

Szabvány készült a habtejszínre, amely „friss, édes tejből fölözés, pasztőrözés, hűtés és fizikai érlelés útján készül". Az MSZ 12259 szabvány szigorú minőség követelményeket ír elő. Így többek között meghatározza a térfogatnövekedést és a habkeménységet. Ez azt jelenti, hogy a tejszín térfogat növekedése habbáveréskor legalább 80% kell hogy legyen, a felvert hab keménységének feltétele pedig, hogy a habverőgép tárcsája 30 mm-es lemerülésének ideje legalább 3 mp legyen. A szabvány szerint a jó tejszínhab 1 óra alatt legfeljebb 6 mm levet ereszthet. A tejszín pontozásos minősítésére is tartalmaz előírásokat az új szabvány, például a zsírtartalomra 30%-ot, a zsírmentes szárazanyag-tartalomra 57%-ot (mindkét esetben ±1% tűréssel) ír elő.

Az eltarthatósági idő a szabvány szerint április 1-től október 31-ig az ipari átadás napja; míg november 1-től március 31-ig az ipari átadást követő nap déli 12 órája.

A tejszín tárolása helyén a maximális hőmérséklet +10 C° lehet. – . –

TOJÁS

Tojás szabvány

Az MSZ 6824 – 66 „Tojás" szabvány többek között a kereskedelmi forgalomba kerülő tojás minőségi jellemzőit és jelölését írja elő. Az egyes minőségek főbb előírásai a következők:

Nagy tojás (dobozolt) súlya legalább 55 g, légkamramagasság legfeljebb 9 mm A héj ép, tiszta, minden szennyeződéstől mentes (mosatlan). Megengedett a hűtőtérben legfeljebb 20 napon át való tárolása. Jelölése: „Hungária" vörös színű festékkel.

I. osztály. Súlya legalább 50 g, légkamramagasság legfeljebb 9 mm. A héj ép, felületének 1/3-a kissé szennyezett lehet. Véres, trágyás nem lehet. Megengedett a hűtőtérben legfeljebb 20 napon át való tárolása. Jelölése, I , vörös színű.

II. osztály. Súlya legalább 45 g, légkamramagasság legfeljebb 12 mm. A héj ép, felületének legfeljebb 1/3-a kissé szennyezett lehet. Véres, tárgyás nem lehet. Megengedett a hűtőtérben legfeljebb 30 napon át való tárolása. Jele II., vörös színű.

Apró tojás. Legalább 40 g súlyú, légkamramagasság legfeljebb 9 mm, a héj ép, felületének legfeljebb 1/3-a kissé szennyezett lehet, véres, trágyás nem lehet. Megengedett a hűtőtérben legfeljebb 20 napon át való tráolása. Jele: A, vörös színű.

Hűtőházi tojás. Súlya legalább 45 g, legfeljebb 15 mm légkamramagasság. Tiszta, ép száraz legyen.

Minden minőségi osztálynál követelmény, hogy a tojás idegen szagtól, íztől mentes legyen. Kettős megjelölés esetén a tojásra az alacsonyabb minőségi jelölés érvényes. – . –

FŰSZEREK

Fűszerpaprika szabvány

Az őrölt magyar fűszerpaprika szép, tűzpiros színe, kellemes, olykor édes íze és fűszeres zamata következtében az egész világon igen elterjedt.

A paprika erős, csípős ízét a kapszicintól kapja, amely a paprika ereiben halmozódik fel. Az erek eltávolításával a csípősség megszűnik. Mivel a kapszicin hideg vízben oldhatatlan és a meleg víz is nehezen oldja, ezért vízivással a csípősséget nem szüntethetjük meg.

A csemegepaprikák alig vagy csak kis mértékben csípősek, minőségük meghatározása szabványelőírások alapján történik. A „Nyers fűszerpaprika" szabvány (MSZ 6344) 1952-ben lépett életbe, de ez elavult, így szükségessé vált a szabvány felülvizsgálata és a módosított szabvány 1966. szeptember 1-én hatályba is lépett. A módosított szabvány lényegesebb előírásai:

100 kg nyers paprikából átlag 17 – 19 kg 6%-os nedvességet tartalmazó féltermék (bőr, mag) állítható elő. (A régi szabvány szerint 100 kg-ból 20 kg készült!)

Minőségi követelmények szerint a szabvány a fűszerpaprikát csípősség szempontjából három csoportba sorolja: „*Csípősségmentes*" az a paprika, amelyben a csípős csövek száma legfeljebb 3% (a régi szabvány szerint 4%), „*fajcsípős*" az a paprika, amelyben a csípősségmentes csövek száma a 3%-ot nem haladja meg, „*vegyes*" az a paprika, mely csípős és csípősségmentes csövek keverékéből áll, és az előző pontokban meghatározott követelményeknek nem felel meg.

– . –

HŰTŐIPAR

Egységesítik a mélyhűtött élelmiszerek súlyát az NSZK-ban

Az NSZK-ban egyre növekszik a mélyhűtött élelmiszerek választéka, és ezzel együtt szaporodik a csomagsúlyok sokfélesége is. A csomagok legkülönbözőbb alakja és súlya következtében a vevők alig tudják az egyes gyártmányok árát összehasonlítani.

Az érdekelt cégek megvizsgálták az egységesítés lehetőségeit. A méretek egységesítésének gondolatát elvetették, de megegyeztek a csomagsúlyok egységesítésében. Mivel a cél az volt, hogy az egyes termékek árát a vevők összehasonlíthassák, egységes súly gyanánt azokat a súlyokat fogadták el, amelyek a kereskedelemben az ilyen termékekre általában kialakultak. Így pl. fűzelékfélékre, gyümölcsre, leveles tésztára, halra a következő csomagsúlyokat állapították meg: 150, 300, 450, 600, 750 és 1000 g. — . —

KOZMETIKA

A pipereszappanok minőségét rontja az a körülmény, hogy a szappanok felülete a vett minták nagy százalékában sérült. A sérülést az automatacsomagoló gép okozza, azáltal, hogy a szappant megragadó pofák – a helytelen állítás következtében – mélyen benyomódnak a szappanfelületbe, s ezzel azt elcsúfítják. Ez természetesen nem befolyásolja a használhatóságot, azonban – mint kozmetikai jellegű cikk – követelmény, hogy a pipereszappanokat külsejüket illetően azonos gonddal gyártsák, mint a kozmetikai ipar egyéb termékét. Az automata prések sok esetben szappantörmeléket nyomnak rá a szappanfelületre, ennek megakadályozása csak úgy lehetséges, hogy a kezelő állandóan ellenőrzi a prést, nem hullott-e szappandarab a szerszámba. Ilyenkor le kell állítani és ki kell tisztítani.

Hiba mind a pipereszappanoknál (lédig), mind a mosószappanoknál a túlzott morzsalékos szerkezet, emiatt a szappanok felületén az élek kitöredeznek, a szappanok külseje nem a megszokott fényes, kissé áttetsző anyagú. Az oka valószínűleg a túlzott szárítás, de lehet az is, hogy – szemben a zsírból főzött szappanokkal – a zsírsavból főzött lédig pipere és mosószappanoknál hiányzik az a kis glicerintartalom, ami a szappanok állagát javítja. A glicerin és egyenértékű pótszerei közötti árkülönbség miatt érdemes lenne ezt a kérdést a pótszereknek adagolásával megoldani.

A gyártási idő jelzését mind a szabvány, mind a kozmetikai cikkek forgalmazását szabályozó miniszteri rendelet előírja. Ennek ellenére a Gardenia krémeknél, a száraz krémet kivéve, úgy alkalmazzák az időjelzést, hogy a lepecsételt cédulát a tégely fedél alá helyezik, de a tégely fedőt leragasztják. Amennyire indokolt az origináltság megőrzése egy terméknél, annyira értelmetlen ez a megoldás, hiszen így sem a kereskedelmi dolgozók, sem az ellenőrzés nem tudja megállapítani a készítményről, hogy az mikori gyártású. Ugyanakkor a Gardenia száraz krémen a tégelyre ragasztott címkére pecsételik a gyártási időt, ez kétségtelen nem a legszebb megoldás, azonban ugyanezt meg lehet valósítani a többi krémnél is, ha a szárazkrémnél megfelelő. Ellenkező esetben, ha tehát a fedél alatt kívánják a jelölést alkalmazni, úgy azzal a megoldással kell megalkudni, hogy elhagyják a tégelyfedő leragasztását.

A száraz krémeknél rendszeresen előforduló hiba a beszáradás, ezt az alkalmazott alumínium folia akkor sem tudná megakadályozni, ha rendesen fedné a krémfelületet, mert a folia nem levegőzáró a rajta levő kis lyukak miatt. Emellett a foliát – a minták nagy százalékánál úgy teszik a krémre, hogy a krémfelület nagy része szabad marad, így érthető, ha rendszeresen találkoznak az ellenőrök beszáradt, sőt már repedésekkel teli krémmel. Egyszerű megoldás lenne a megakadályozására a zsíros krémeknél is alkalmazott polietilén lap, amennyire kevésbé szükséges ennek az alkalmazása a zsíros krémeknél ezek állandóbb volta miatt, annyira indokolt lenne a száraz krémeknél való alkalmazása. *L. B. (Budapest)*

NÖVÉNYOLAJIPAR

Renopac étolaj

A Növényolaj- és Mosószergyártó V. fokozatosan „Renopac" csomagolású étolajat gyárt. Az étolaj műanyag eldobó csomagolásban van, tartalma 0,75 l.

V. Z.

CUKORIPAR

Mokkacukor

Az elmúlt időben számos mokkacukor minta állási ideje nagyobb volt mint a szabványban engedélyezett 7 perc. Az utóbbi időben végzett vizsgálatok során megállapítottuk, hogy a cukrok megfelelő elegye (törmelékessége) mellett a szétesési idő örvendetesen rövid volt, jóval rövidebb mint az engedélyezett 7 perc. A Szerencsi Cukorgyár mokkacukor mintáinak állási ideje általában valamivel rövidebb volt, mint a Kaposvári gyár mintáié. *Cs. I.-né*

KONZERVIPAR

Tavaszi húskonzerv

A Budapesti Konzervgyár „Tavaszi vagdalthús" elnevezésű dobozos húskonzervet gyárt. Tiszta súlya: 150 g. Tartalma: marhahús, szalonna, zöldségfélék, fűszerek. *V. Z.*

Bébi készítmények

A Gyümölcs- és Főzelékkonzervgyár a jobb étvágyú gyermekek részére a már forgalomban levő nagyságon kívül 200 g-os (tiszta súly) kiszerelésben tízféle választékban bébi ételeket gyárt. *V. Z.*

Gyümölcslevesek

A Nagykőrösi Konzervgyár 5/4-es és a későbbiek során 5/8-os kiszerelésben is alma, birs, őszibarack, szilva, vegyes és sárgabarack gyümölcsleves sűrítményt gyárt. A cikkek steril – hőkezelt – áruk, szavatossági idő a gyártás időpontjától számított 1 év. Töltősúly: 850 g.

Használati utasítás: Négy személy részére elegendő hideg gyümölcsleves, felrázás után 8 dl hideg ivóvízzel hígítandó. Jó felkeverés és félóra pihentetés után, hidegen tálalható. A felbontott készítmény hűtőszekrényben legfeljebb 24 óráig tartható el. *V. Z.*

ÉLVEZETISZEREK

Teaital

Az utóbbi időben a teaitalok minősége némileg javult. A javulás különösen abban nyilvánult meg, hogy csökkent az előírt teamennyiségnek csupán 1/4 részét vagy annál is kevesebbet tartalmazó teaitalok száma. (Az összes vizsgált teaitalok 17%-a, volt csak ilyen nagyon silány minőségű, szemben a tavalyi 48%-kal). Nehezményezendő azonban, hogy a presszógéppel rendelkező és így teafőzésre kötelezett vendéglátóipari egységek közül többen – kapacitáshiányra hivatkozva – nem szolgáltatnak ki teát még a leghidegebb napokban sem. *G. I.*

Két sütőüzemi próbagyártás tapasztalatairól

A péksütemények ellenőrzése során megállapítottuk, hogy a szabványban előírt minimális zsírtartalmat el nem érő péksüteményfélék között első helyen áll a finom fonott kalács. A zsírhiány miatt kifogásolt termékek közel egyharmada finom fonott kalács minta volt. Szükséges volt tehát ennek okát keresni.

1. Elsősorban meg kellett szemlélnünk azt, hogy milyen technológiával készítik a finom fonott kalácsot.

2. másodsorban meg kellett állapítanunk, hogy milyen zsírtartalom eredményeket kapunk, ha az anyagnorma előírásait pontosan betartjuk.

Több esetben végeztünk üzemi kalács-próbasütést. A Fővárosi Kenyérgyár péksüteményt előállító üzemében a gyár által bevezetett technológiát vizsgáltuk meg. A hivatalos 1965. október 1-től érvényben levő sütőipari anyagnorma 1000 db kalács készítéséhez a tésztába 260 db, a felületre 40 db tojást ír elő. Miután a 40 db tojás 1000 db kalács 2-szeri kenéséhez kevés, a vállalat a helyett, hogy anyagnorma módosítást kért volna, az előírt összesen 300 db tojást egy edénybe eresztette le, azt szemmérték szerint megfelezte: felét bedolgozta a tésztába, felét a tészta felületére kente. A kenésnél rácsra voltak helyezve a kalácsok, a tojás jórésze a rácson keresztül elfolyt. Ilyen módon természetesen már eleve nem tartalmazhatta a kalács az előírt zsírmennyiséget. Miután a Fővárosi Kenyérgyárban a fehérsütőüzemrészben egyszerre igen sokféle terméket készítenek, előfordul az is, hogy az egyik termékféleséghez kimért anyagból másikhoz elvesznek (pl. tojást), az üzem nem elég áttekinthető, azért a második alkalommal a kisebb, XIV. Angol u. 17. sz. alatti sütőüzemben rendezett körülmények között volt módunkban a próbasütést elvégezni. Itt az anyagnorma szigorú betartásával a bemérést intézetünk dolgozói végezték. A felhasznált tojások kivétel nélkül 52 g-osak voltak, a tészta igen alapos keveréssel és dagasztással készült. Az 1000 tészta kétszeri kenésére szánt 40 db tojás, 52 g-os tojások esetében 600 db kalács egyszeri kenésére volt elegendő. A kisült késztermékből 30 darabot egyedenként vizsgáltunk (párhuzamos mérésekkel). A párhuzamosan lemért zsírtartalmak igen jól egyeztek. Az egyes kalácsoknál mért zsírtartalmak közül a minimális zsírtartalom 9,3%, a maximális 10,2% volt. A 30 db mintából készített átlagminta zsírtartalma 9,8%, az egyes minták (30 db) zsírtartalmából számított számtani középérték 9,7% volt, ami jó egyezést mutatott az anyagnorma alapján számított elméleti értékkel. A két üzemi vizsgálat alapján az alábbi következtetéseket vontuk le:

1. A jelenleg használatban levő, már meglehetősen elavult dagasztógépek nem biztosítanak kielégítő egyenletes elkeverést.

2. A tészta kenésére szolgáló tojásmennyiség kevés.

3. Az anyagnormában előírt tojásmennyiséget nem darabszámban, hanem tojássúlyban kell feltüntetni. Felhasználásra kerül 52 g-os, de 35 g-os tojás is és egyszerre vagy kicsi, vagy nagy tojások kerülnek felhasználásra, mert egységes tojástételeket kapnak. Az ilyen különbség az anyagnorma elméleti számításánál is 0,3%-os különbséget is adhat zsiradéktartalom vonatkozásában.

4. Miután a dagasztógépek nem biztosítanak elég jó elkeverést, az anyagnormában levő zsiradék (margarin) mennyiségét annyira kell emelni, hogy biztosítsa az alsó határértéket (9,4%).

5. A kenyérgyár fehérsütőüzemében (a dolgozók megfelelő arányában valószínűleg a többi üzemben is) nagy a finom fonott kalácsból a szájfogyasztás, ezért az üzem vezetője szerint kénytelen az előirányzott lisztmennyiségnél mintegy 10%-kal többet feldolgozni, természetesen járulékos anyagból nincs erre mód, és így már ez is ad zsírdifferenciát.

6. A keletkezett selejtre nem lehet járulékos anyagot elszámolni. Bizonyos mennyiségű selejt pedig elkerülhetetlen, és így kénytelenek valahol megtakarítani. Ebből a megtakarításból is származik zsírhiány. Célszerű ennek a kérdésnek is a valósághoz közelebb álló megoldása. *Cs. I.-né*