

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

FIGYELŐ

(GYAKORLATBÓL A GYAKORLATNAK...)

SZESZIPAR

Szeszesitalok

A múltban már számtalanszor hangoztattuk, hogy a minőségvizsgáló intézetek a vállalatoknak iparcikkeik forgalombahozatalával és rendszetével kapcsolatos tanácsokkal készséggel állnak díjmentesen rendelkezésükre évtizedes tapasztalataikkal.

Ez az áruk minőségére, összetételére, kiszerezésére, megjelölésére egyaránt vonatkozik. Sajnálattal állapítjuk meg, hogy ezen tanácsadási lehetőséggel a vállalatok nem élnek. Leggyakoribb jelenség, hogy az áru címketervezetét nem mutatják be véleményezés céljából, s így szakszerűtlen, helytelen, megtévesztő stb. címkéket nyomtatnak. A legutóbbi időben is az egyik szeszesitalipari vállalat olyan címkét nyomtatott, melyek felhasználásához nem járulhatunk hozzá. Az új címke nyomtatása felesleges kiadást jelent. Ismét felhívjuk tehát a vállalatok figyelmét az előzetes tájékozódásra.

A Budapesti Szesz-, Élesztő- és Likörgyár a „casino rum” elnevezésű áruját az Unicum Likörgyár címkéjével hozta forgalomba. Ez sem megengedhető, mert pl. kifogásolás esetén az áru származását hitelesen nem lehet bizonyítani. A lezárt palackokban forgalomba hozott áruknál a netto tartalomra nézve a szabványok 3 tf./%-ot engedélyznek. Mint a múltban is rámutattunk, sajnos, számos esetben térfogathányt állapítottunk meg. Különösen gyakori volt ez az utóbbi időben a porcelánkulacsokban forgalomba hozott áruknál, noha ezeknél különös gonddal kellene eljárni, mert töltésük előzetes kimérés után és nem töltési teljességre történik.

Felhívjuk a gyártó vállalatok figyelmét, hogy a gyártástechnológiára nagyobb figyelmet fordítsanak, főként pedig a készárut gondosabban ellenőrizzék. Így nem fog előfordulni, hogy pl. az „aranykörte-likőr” nem a szabvány szerinti 27 tf./%-os alkoholtartalommal, hanem közel 30 tf./%-kal került forgalomba.

Az MSz 9589. szabvány a Komarowszky-féle módszert közli a kozmaolaj-tartalom mennyiségi meghatározására. A vizsgálandó oldatok színét egy „kozmaolaj-törzsoldat” hígítvány színével hasonlítjuk össze. Az eljárásnál igen fontos az azonos kísérleti körülmények pontos betartása és az összehasonlító oldat (törzsoldat) azonos összetétele. Ezen utóbbi körülmény biztosítására tehát az egyöntetű elbírálás céljából a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézet hozzájárult ahhoz, hogy a

szeszvizsgálatokat (kozmaolaj-tartalom meghatározásokat) végző laboratóriumok részére évenként készített, egységes összetételű „kozmaolaj-törzsoldat”-ot bocsásson díjmentesen rendelkezésre. (K. J.)

KONZERVIPAR

Szörpök

Több vidéki SZÖVOSZ „Mezőért” Vállalat (Hajmáskér, Győr stb.) saját készítésű szörpöt (málnaszörp) hozott forgalomba.

A készítmények összetétele azonban ingadozó. A cukortartalom pl. gyakran nem éri el a vonatkozó MSz 1836. szabvány szerinti 64,0 ref. %-ot. Felhívjuk ezen vállalatok figyelmét, hogy a készterméket forgalombahozatal előtt gondosan vizsgálják meg, hogy összetétele a szabványkövetelményeknek megfelelő-e.

(K. J.)

SÖRIPAR

Üdítőitalok

A Fővárosi Ásvány- és Szikvízüzem két budapesti telepén gyárt szénsavas üdítő italokat. A készítményeket azonos címkékkel látják el, ez helytelen, mert pl. kifogásolás esetén a gyártó telepet megállapítani nem lehet.

A Döbrentei téri üzem gyártmányainál egyes esetekben a cukortartalom jóval felülmúlta a szabvány szerinti értéket, a Halom utcai telep készítményei viszont számos esetben nem érték el a megkívánt értéket. Ismét megállapítjuk, hogy az adagoló fokozottabb ellenőrzésére van szükség.

(K. J.)

ÉDESIPAR

Vanilincukor

Az Állami Kereskedelmi Felügyelőség és a társadalmi ellenőrök fokozott figyelmet fordítanak arra, hogy a kiskereskedelemben lejárt szavatosságú árut ne tartsanak. A kiskereskedelemben nagyobb mennyiségben található lejárt szavatossági idejű vanilincukor. A vizsgálatok során többen érdeklődtek, hogy mi a különbség a szavatossági és eltarthatósági idő közt. Erről kívánjuk az érdekelteket tájékoztatni. A szavatossági idő alatt azt értjük, hogy annak lejártáig a gyártó üzem felel azért, hogy az áru mindazokat a jellemzőket megőrzi, amit a kérdéses termék minőségi leírása tartalmaz. A lejárat után a gyártó felelőssége az áruval kapcsolatban megszűnik s ezután a kereskedelemre hárul az áru minőségével kapcsolatos minden felelősség. Az eltarthatósági idő viszont azt jelenti, hogy annak lejártá után az élelmiszer már nem hozható forgalomba, mert addig az időig az áru természeténél fogva olyan íz-, szag- vagy egyéb elváltozást szenvedhet, hogy emberi táplálkozásra csak részben vagy egyáltalán nem használható. Az eltarthatósági idő mindig többszöröse a szavatossági időnek. A szavatossági idő letelte után a kereskedelem köteles az árut megvizsgáltatni. A vizsgáló szerv szakvéleményében a minta jellemzőinek és az áru eltarthatósági idejének figyelembevételével ún. forgalombahozatali határidőt állapíthat meg.

A vanilincukor hatóanyaga, a kristályvanilin illó anyag. Melegben gyorsabban, hidegben lassabban illan el (szublimál). A gyártó olyan kristályvanilin-tartalommal készíti, hogy szavatossági ideje, azaz három

hónap alatt hatóanyaga 0,6 százalék alá ne csökkenjen. A három hónap letelte után a bolt vezetője köteles a vanilincukrot megvizsgáltatni. A vizsgáló szerv a talált kristályvanilin-tartalom s a várható időjárás figyelembevételével állapítja meg a forgalombahozatali határidőt.

Felhívjuk a figyelmet arra, hogy vanilincukrot szalalkáli mellett nem szabad tárolni, mert annak illó ammóniatartalma kémiailag hat a kristályvanilinre s azt rózsaszínűre színezi. (R. L.)

Szalicil

A tartósítási célra vásárolt szalicilsav szavatossági idejét hat hónapban állapították meg. Száraz, szellős raktárban tárolt szalicilsav évekig eltartható anélkül, hogy minőségromlást szenvedne, tartósító hatása csökkenne. Ezért a Belkereskedelmi Minisztérium illetékes szervei úgy döntöttek, hogy jövőben nem tüntetnek fel szavatossági időt. A lejárt szavatosságú szalicilt vizsgálatra nem kell beküldeni. (R. L.)

Csokoládéárak

A kakaó- és csokoládétermékek forgalombahozatalát szabályozó 51.000/1934. F. M. sz. rendelet továbbra is érvényben van. Ezért olyan tartós sütemények (desszertek), darabárak, melyek megnevezésében „csokoládé” szerepel, vagy csokoládés bevonat látszatát keltik, csak tiszta mártógyurmával, vagy tejmártógyurmával készülhetnek. Tájékoztatásunk szerint, az Él. M. Édesipari Igazgatósága és a Bk. M. Élelmiszer Főigazgatósága a jövőben ellenőriztetni fogja a rendelet betartását s csak egyes olcsóbb nugátoknál, és friss fogyasztásra szánt sütemények bevonására fogják engedélyezni a növényi olajat, keményített növényi olajat, tejport stb. tartalmazó csokoládés bevonóanyagok használatát. Desszert csokoládé, áthúzó csokoládé stb. tetszetős elnevezésekkel a jövőben reggeli italból, kakóból stb. készült mártóanyagokat illetni tilos. (R. L.)

Édesipari készítmények megjelölése

Az állami kiskereskedelem és piaci ellenőrzés során több olyan édesipari készítménnyel találkoztunk, melyeken nincs, vagy hiányos a megjelölés. Mind az állami, mind a szövetkezeti és kisipari édesipari készítményeknél az alábbi megjelölések kötelezők:

Kiméréses áruk gyűjtődobozán — amennyiben nem szabványos áruk-ról van szó — fel kell tüntetni a gyártó nevét, az áru megnevezését, esetleg az ízesítésre utaló jelzést és a kg-kénti fogyasztói árat.

Darabárakon fel kell tüntetni a gyártó (készítő) nevét, az áru megnevezését és a db-kénti fogyasztói árat. 5 dkg-nál nagyobb darabárúnál (táblás áru, csoportos csomagolású édesipari készítmény stb.) a készítmény tiszta súlyát is fel kell tüntetni.

Szabványos árunál, a készítőtől függetlenül a szabványban előírt megjelölést kell alkalmazni. (R. L.)

Töltött ostyák

Az édesipari gyárak 5—10 dkg-os csomagolásban celofános burkolatban mártott és mártatlan töltött ostyát hoznak forgalomba. A celofán nedvséget kedvelő anyag, ezért felhívjuk a figyelmet, hogy ezeket a készítményeket csak száraz, szellős raktárban tárolják. (R. L.)

Kávé

A Bk. M. Vendéglátóipari Főigazgatósága megállapította, hogy december—január hónapokban nagymértékben csökkent a szemeskávé vásárlása és a kávéital fogyasztása. A visszaesés nagymértékben annak tulajdonítható, hogy a jelzett időszakban 50 százalék Robusta kávé tartalmú keverékek kerültek forgalomba. A minőség javítása érdekében megállapodás jött létre, hogy jövőben a pörkölő üzem legfeljebb 20 százalékban használ fel Robusta kávéját. A keveréshez szükséges brazil kávék kellő mennyiségben a fél év végéig biztosítva vannak.

(R. L.)

HÚSIPAR

Gyulai kolbász

A gyulai kolbász szabványa (MSz 5855) és más tartós áruk (pl. számlifélék) szabványai az áru zsirtartalmát határértékhez kötik. Tekintettel arra, hogy a kolbászfélék zsirtartalma fordított arányban áll nedvességtartalmukkal, vagyis minél kisebb a víztartalmuk, annál nagyobb a zsirtartalmuk, a tartós árukra vonatkozó szabványok a megengedett legmagasabb zsirtartalmat egy bizonyos víztartalmú árura vonatkoztatva adják meg. A gyulai kolbász szabványa előírja, hogy az áru zsirtartalma 30% nedvességtartalomra vonatkoztatva legfeljebb 46% lehet. Ha tehát a vizsgálatra kerülő gyulai kolbász nedvességtartalmát és zsirtartalmát meghatároztuk, könnyű kiszámítani, hogy 30% nedvességtartalomra vonatkoztatva zsirtartalma még megfelelő-e, vagy meghaladja a 46%-ot. Erre azért van szükség, mert növekvő zsirtartalom mellett nemcsak az áru nedvességtartalma, hanem értékes fehérjetartalma is mindjobban csökken. Így 30% nedvességtartalomra vonatkoztatott 46% zsirtartalom fölött a 30% víztartalomra vonatkoztatott fehérjetartalom már a szabvány által 18%-ban előírt minimális érték alá száll.

Az utóbbi időben néhány esetben olyan gyulai kolbász is került forgalomba, melynek 30% víztartalomra vonatkoztatott zsirtartalma 46%-nál nagyobb, ezzel összefüggően pedig fehérjetartalma 18%-nál kisebb volt, és így a szabvány követelményeinek már nem felelt meg. Ezért felhívjuk a figyelmet arra, hogy gyulai kolbász gyártásakor az előírt sertéshús és ipari szalonna összmennyiségén belül, erősebben zsírszövetes hús felhasználása esetében a hús mennyisége — zsírösszegtől függően — az ipari szalonna rovására emelhető. Ily módon biztosítható, hogy az áru vegyi összetétele a szabvány követelményeinek megfelelően.

Fontos az is az áru gyártásakor, hogy a felhasznált ipari szalonna kemény legyen és a gyártás folyamán (aprítás stb.) ne váljon kenődővé, mert puha és így kenődő, vagy kenődővé vált szalonna a már vágásérett gyulai kolbász szeletelhetőségét és különben fényes, sima metszslapját is rontja. Ezáltal egy a nedvességtartalma alapján és elkészítése utáni két-háromhetes tárolás következtében már kétségkívül vágásérett, s így a szabvány szerint forgalomba hozható gyulai kolbász vágásérettségének elbírálását is megnehezítheti.

(O. S.)

Csemegeeszalámi

Míg a természetes bélbe töltött csemegeeszalámi burka mindig szorosan tapad töltelékéhez, arról egykönnyen el nem választható, a műbélbe töltött és rendszeren 4 hónapnál idősebb csemegeeszalámi esetében előfordul, hogy burkolata a töltelék felületéről helyenként elválik, az áru légzsákos lesz. Ez elsősorban arra vezethető vissza, hogy a műbél néha nem követi úgy a töltelék száradását, mint a természetes bél. Magyar téliszalámi főleg ezen okból nem is készül ma még műbéllel. A csemegeeszalámi szabványa (MSz 5860) ezért műbélbe töltött csemegeeszalámi esetében kénytelen számolni ezzel a ténnyel és így csak azt köti ki, hogy műbélbe töltött csemegeeszalámi burkolata nem válhat le körkörösön a töltelék felületéről. A töltelékről körkörösön leváló műbél ugyanis már helytelen tárolás következménye, ami az áru szabványos érzékszervi tulajdonságaira is kihathat.

Az év elején több esetben lehetett a kereskedelmi forgalomban ilyen burkolatú és így kifogás alá eső csemegeeszalámit találni. Minthogy a kereskedelem a töltelékről körkörösön levált burkolatú rudakat a minőségi átvétel alkalmával az ipartól természetesen nem veszi át, kétségtelen, hogy e hiba a kereskedelem raktáraiban keletkezett azért, hogy a műbélbe töltött szalámit vagy hosszabb ideig kicsomagolatlanul tartották ládában, vagy kicsomagolás után egymásra rakva tárolták. Ilyen tárolás mellett — különösen meleg és nem elég száraz raktárban — a szalámirudak burka a szalámirudak között paradúsabbá váló levegő által megpuhulhat, ennek következtében kitágulhat és ilyenformán a töltelék felületéről könnyen elválhat. Ezért talán nem lesz felesleges felvilágosítani a csemegeeszalámi tárolására vonatkozó, szabványelőírásokban rögzített tudnivalókat. Ezek szerint csemegeeszalámi — és természetesen más hasonló tartós áru is — a csomagolás időpontjától számítva legfeljebb 5 napon át tárolható ládában 20 C°-ot meg nem haladó hőmérsékletű helyiségben, tárolásra pedig csak száraz, 20 C°-nál nem melegebb, szellőzőtt, közvetlen napfénytől védett helyiség használható, amelyben a szalámit zsinagréra felfüggesztve oly módon kell tárolni, hogy a rudak egymáshoz ne érjenek. (K. Gy.)

Májashurka

Az idénycikkek között szereplő májashurkával kapcsolatosan időszerű felhívni a figyelmet arra, hogy a készítmény szabványosított és így májashurka megnevezéssel csak az MSz. 5891. sz. szabványban (Hurkafélék) meghatározott nyersanyagok előírt mennyiségével készült hurka kerülhet forgalomba. A szabvány ez irányú előírásaival persze megegyezők a májashurka 1958. évi anyagnorma előírásai.

Minthogy az előírások szerint elég nagy mennyiségű, éspedig 100 kg készítmény készítéséhez 18—22 kg máj — felerészben sertésmáj — kerül felhasználásra a gyártás folyamán rendszeren 4—5 mm-es tárcsán átdarálva, a májashurka jellegzetes szagát és ízét a máj adja meg és ennek jelenléte a töltelékben makroszkópos vizsgálattal is könnyen megállapítható, sőt mennyisége, hacsak túl apróra nincs darálva, gyakorlatilag vizsgáló által megközelítőleg meg is becsülhető.

Újabbán egyes üzemek a májashurkát, legendó máj hiányában, néha az előírtnál jóval kisebb mennyiségű májjal, sőt gyakorlatilag újszólván máj nélkül készítik. Máj helyett nagyobb mennyiségben egyéb belső-

részt (pl. tüdőt) vagy esetleg húst (párolt húst, véres húst) is használnak fel, úgyhogy az ilyen „májashurka” szaga és íze a jellegzetesnél gyengébb vagy egyáltalán már nem jellegzetes és töltelékében máj makroszkópos vizsgálattal alig vagy nem — legfeljebb csak mikroszkópos szövettani vizsgálattal — állapítható meg. Az ilyen áru természetesen szabványosnak már nem tekinthető és ezért kifogás alá esik, hacsak mint szabványon kívüli áru nem kerül forgalomba nem szabványos megnevezéssel. Megnevezése gyanánt a viszonylagosan nagyobb mennyiségben felhasznált zsiger (pl. tüdő) vagy hús (párolt hús, véres hús) alapján tüdőshurka vagy húsoshurka megnevezés szolgálhat. Természetesen az ilyen szabványon kívüli sütni való tüdős- vagy húsoshurka májashurka árában is csak akkor kerülhet forgalomba, ha arra a gyártásához felhasznált nyersanyagok, illetve a készáru tápértéke (vegyi összetétele) alapján rásszolgál. Máj pótlása céljából csak ezen tüdőshurka megfelelő anyagfelhasználási normáját és ezzel kapcsolatosan a májashurkáéval azonos termelői és fogyasztási árát.

A húsipar ezért bizonyára megelégedéssel veszi tudomásul az Élelm. Min. Húsipari Igazgatóságának közben megjelent 452.205/1958. számú leiratát, amely számolva a kitermelésre kerülő májféleségek elégtelen voltával, a máj szigorú előírásával gyártott sütőhurka mennyisége csökkenésének pótlása céljából egy újfajta sütőhurka gyártását írja elő tüdőshurka megnevezéssel. A leirat közli ezen tüdőshurka megfelelő anyagfelhasználási normáját és ezzel kapcsolatosan a májashurkáéval azonos termelői és fogyasztási árát.

Így tehát, ha valamely vállalat nem rendelkezne elegendő májjal szabványos májashurka gyártására, helyette a leiratban közölt anyagnormájú tüdőshurkát gyárthatja és azt mint sütni való tüdőshurkát vagy egyszerűen mint tüdőshurkát hozhatja forgalomba. Arra természetesen ügyelnie kell, hogy az áru a szállítójegyzéken vagy más iraton a valóságnak megfelelő megnevezéssel szerepeljen, nehogy a húsipari vállalatot vonhassák felelősségre, ha esetleg gondatlanságból vagy szándékosan „májashurka” megnevezéssel megnevezéssel árusítanak.

(K. Gy.)

Főtt, füstölt sertéshúsok

Az elmúlt időszakban nemegyszer olyan főtt, füstölt darabos, kötött és bélbe töltött sertéshúsok is kerültek forgalomba, amelyek igen sósaknak bizonyultak. Konyhasótartalmuk néha a 6%-ot is elérte, bár a vonatkozó szabványok szerint ilyen készítmények konyhasótartalma legfeljebb 3,5% lehet. E készítményekre vonatkozólag megállapítást nyert, hogy főzésük főzőszekrényekben (termoszekrényekben) történt és nem vízben, nyílt üstökben, márpedig ilyen áruknak főzőszekrényekben — a szokásos főzési hőmérsékletek mellett — gőz segítségével főzésekor a főzési veszteségek, beleértve a konyhasóvesztéseket is, lényegesen kisebbek, mint ha főzésük vízben, nyílt üstökben történt volna. Nyilvánvaló tehát, hogy főzőszekrények felhasználása esetén a gyártás folyamán a már pácérett árukat még füstölésük és főzésük előtt folyó hideg vízben megfelelő ideig áztatni kell, hogy mire a főzőszekrényekbe kerülnek, már ne legyenek nagy konyhasótartalmúak. Ajánlatos ezért a feldolgozásra kerülő húsokat enyhébben is pácolni. Főzőszekrények felhasználása esetén tehát főtt, füstölt húsok gyártástechnológiájában erre tekintettel kell lenni.

(K. Gy.)