

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

FIGYELŐ

(GYAKORLATBÓL A GYAKORLATNAK...)

HÚSIPAR

Vörösáruk

Állandó ellenőrzés alatt állnak a forgalomba kerülő vörösáru készítmények. A vizsgálatok során nyert tapasztalatok alapján érdemesnek tartjuk kiemelni a budapesti húsüzemek gyártmányai közül az Ujpesti Húsipari Vállalat készítményeit, amelyek mindig kielégítették a szabvány követelményeit és az érzékszervi pontbírálathoz alapján 100 vagy 100-hoz közelálló összpontszámuk voltak. Gyakori hiba ugyanis vörösáru készítményeknél, hogy egyes előállító üzemek az előírtnál gyengébb minőségű húspépet használtak fel a gyártáshoz s ennek következtében a készítmények metszslapjának a színe és rajza a jellegzetesnél gyengébb képet mutat. A kémiai vizsgálati eredményeket a szabványban előírt minimális mennyiségnél jóval nagyobb zsírtartalom jellemzi, aminek következtében a fehérjetartalom a szabványban előírt minimális fehérjetartalmat esetleg már el sem éri.

(Sz. P.)

Levesporok

A Budapesti Sütőporgyár által forgalombahozott levesporok szavatossági ideje 3 hó. Vizsgálataink szerint a minták — amelyeknek tárolása kielégítő volt — ezen idő alatt nem szenvedtek hátrányos elváltozást. Ennek alapján egy-két havi készletet a kereskedelmi szervek nyugodtan vásárolhatnak.

(SZ. P.)

Halkonzervek

A forgalombakerülő hazai olajos halkonzerveket a Duna Konzervgyár állítja elő. Szükségesnek tartjuk tájékoztatást adni arról, hogy ezen készítmény kétféle gyártástechnológiával készült, melyeknek megjelölése, elnevezése is különböző. A minőségvizsgáló intézetek véleménye szerint az újabban alkalmazott „spanyol” eljárással készített konzervek külső megjelenése előnyösebbnek mondható, de íz és szag tekintetében inkább a régi „szardinia módra” készített konzervek kerülnek előtérbe.

(SZ. P.)

Étkezési zsír

A jelenleg forgalombakerülő zsírok minősége lényegesen jobbnak mondható, mint az elmúlt évek folyamán. Különösen kielégítő tapasztalataik

vannak a minőségvizsgáló intézeteknek a Budapesti Sertésvágóhid által forgalomba hozott csomagolt sertézsírról, melynek minősége kielégíti a már évek óta felfüggesztett sertézsír szabvány követelményeit is.

(SZ. P.)

ÉDESIPAR

Csokoládéárúk

Sokáig vita tárgyát képezte, hogy milyen készítmények tekinthetők csokoládé árúknak. E tekintetben most megegyezés történt. Csokoládés darabárúknak csak azokat az édesipari készítményeket lehet nevezni, amelyek csokoládéban teljesen mártva vannak. Nem tekintjük csokoládés árúknak azokat a készítményeket, melyeknek csak alsó és felső lapja van csokoládéval áthúzva pl. nugátos szeletek. A csokoládé mennyiségének mértékére is előírások készültek. Így a géppel mártott csokoládés darabárúk csokoládéhányada 22—28 százalék, a kézzel mártott terméké 26—34 százalék között ingadozhat. Az ún. csokoládéhüvelyes készítmények, melyeknek jellemzője, hogy előre elkészített csokoládéhüvelybe teszik a töltelékot (krémes, fondantos, gyümölcsös stb.) a talpát csokoládéval lekenik, csokoládéhányada meghaladja a 40 százalékot is.

(R. L.)

Keserű csokoládé

A forgalomban levő étcsokoládék (Velvet, Minőségi csokoládé stb.) 50 százalék cukorral készülnek. 50 százalék, vagy ezt meghaladó cukor-
mennyiség már kifejezetten édes ízt kölcsönöz a csokoládénak. A fogyasztók részéről kevésbé édes ízű, ún. keserű csokoládé iránt is jelentkezett igény. Ezt igyekszik az édesipar most kielégíteni, amikor Norma elnevezéssel 40 százalék cukortartalommal készült étcsokoládét hoz forgalomba.

(R. L.)

Tejesokoládé

A tejesokoládék 14—18 százalék tejszáranyagtartalommal készülnek. A tejszáranyag jelentős része tejsír. Nyári melegben a tejsír könnyen avasodik. Ezért felhívjuk az édesárúkkal foglalkozók figyelmét, hogy a meleg beálltával csak annyi tejesokoládét rendeljenek, amennyit előreláthatóan egy hónapon belül forgalomba tudnak hozni. Kirakatban, napfény hatásának tejesokoládét ne tegyenek ki. Ellenkező esetben a hosszabb ideig tárolt tejesokoládék könnyen kellemetlen ízváltozást szenvedhetnek.

(R. L.)

Vitamin tartalmú édesipari készítmények

A közkedvelt C vitaminos drázsén kívül új vitamintartalmú édesipari készítmények is forgalomba kerülnek. Uttörő cukorka néven ízzel töltött és szemenként zsírhatlan papírba csomagolt keményecukorka került forgalomba, mely egy hónapi tárolás után is 270—300 mg/100 g ascorbinsavat tartalmazott, s mint ilyen mesterséges C vitamin-forrásként előnyösen használható.

Rövidesen új csokoládés drázsé kerül forgalomba, amely A, B, C, és D vitamint tartalmaz.

(R. L.)

Diabetikus cukrászkészítmények

A VII. ker. Vendéglátipari Vállalat diabetikus édesipari készítményeket hoz forgalomba. A szénhidrátmentes, illetve szénhidrát szegény eddességeket cukorbetegnek nyugodtan fogyaszthatják. A cukrot sorbittal és szaharinnal pótolják. Kísérletek folynak gyümölcscukorszörppel való édesítéssel is, a gyümölcscukor fogyasztása ugyanis nem vezet a szervezetbe cukorfelhalmozódáshoz, s így a cukorbeteg is élvezhetik. (R. L.)

Marcipánkészítmények

Marcipánnak a magbélhéjától megfosztott mandulabel — cukorhengerléssel képlékeny anyaggá dolgozott elegyét nevezzük. A multban többször előfordult, hogy a mandulabelt részben vagy egészben barackmagbéllel, földimogyorómagbéllel stb. helyettesítették. Jövőben marcipán néven csak olyan készítmények kerülnek forgalomba, melyek kizárólag mandulabellel készültek. A barackmagbélből készített terméket persipán, a dióból diómarcipán, a arachiszból földimogyorómarcipán elnevezéssel szabad csak árusítani. (R. L.)

Kávépaszta

Külföldön közkedvelt krémízesítőanyagokat ezideig hazánkban nem hoztak forgalomba. Ezt a hiányt kívánja az édesipar most pótolni, amikor kávépaszta néven 70 százalék finomra őrölt pörköltkávét tartalmazó készítményt (30 százalék kakaóvaj, illetve keményzsirtartalom) hoz forgalomba. Ezzel az ízesítőanyaggal tejszínhabot, piskótátészta, vajjas és tojásos krémeket lehet megfelelően zamatosítani. (R. L.)

Piskóta

A gyermek, illetve babapiskóta zsirtartalmát a vonatkozó szabvány 8,5 százalékban állapítja meg. A forgalomban levő piskóták zsirtartalma azonban többnyire 6 százalék körül mozog, pedig a kisebb zsirtartalmú piskóták nem gyengébb minőségűek, csak könnyebbek, lazább állományúak. Ezért módosító javaslatot nyújtottak be a szabványos érték megváltoztatására. (R. L.)

Bisquit tortalap

A piskóta tésztából készült tortalapok, a fogyasztók körében nagy népszerűsége tettek szert. Megkönnyítették a háziasszonyok süteménykészítési gondját. Többször előfordul azonban, hogy pl. az 5 lapot tartalmazó csomagba törött vagy hiányos tésztalapok kerültek. A készítmény minden mechanikai behatással szemben nagyon érzékeny. Ezért elkerülhetetlen, hogy a kiskereskedelemben a csomagok törött lapokat tartalmazzanak. Joga van azonban a fogyasztónak és a boltosnak visszautasítani az olyan tortalapcsomagot, melyben kettőnél több lap törött, vagy a letört részek hiányoznak. Megkönnyíthetjük a piskótalapok felhasználását, ha használat előtt egy két napig párás konyhában tartjuk. A lapok ilyenkor megpuhulnak, könnyebben kezelhetők s a kész torta sem kelti száraz, elöregedett sütemény benyomását. (R. L.)

Csokoládés drázsék

Az elmúlt évben nagy népszerűsége tettek szert a zselés, mazsolás, pörköltmogyorós és fondantos csokoládédrázsék. A gyártás folyamán a

korpuszokat előbb cukrozott kakaóporral, majd csokoládéval vonják be és fényezik. Többször előfordult, hogy cukrozott kakaópor helyett csak cukorral végeztek az első bevonást (felvezetés). Az ilyen készítmény kevésbé értékes és minőségileg kifogásolható. A túlságosan vastag 20 százalékos meghaladó cukrozott kakaópor réteg is kifogásolandó. (R. L.)

CUKORIPAR

A cukorszabvány a kristálycukor szilárd állapotban mért színét színtalonokkal való összehasonlítás útján állapítja meg. Az etalonok évenként készülnek s azokat a minőségellenőrző intézeteknek is megküldik. 4-es színnél sötétebb kristálycukort nem szabad forgalombahozni. Az elmúlt negyedév alatt elvélve ilyen cukrokkal is találkoztunk a kereskedelemben. (R. L.)

KEMÉNYÍTŐIPAR

A keményítőipar „Dextróz” néven korong alakú, 14 korongonként hengeresen csoportosan csomagolt új szőlőcukor készítményt hoz forgalomba. A készítmény jó ízű, hosszú ideig minőségromlás nélkül eltartható. Szív-betegek burgonyacukor helyett fogyaszthatják. (R. L.)

SZESZIPAR

Kevert italok

A vendéglátiparban kimérésre kerülő ún. „kommersz” kevert italok általában kommersz rum, vagy pálinka és kommersz likőrök elegyítésével az üzemegységekben, esetleg vállalati központi raktárakban készülnek. Az előírt keverési arány 50—50%. A keverték nem fokolhatók, ezért gyakoribb a vizezésük, mint más szeszitaloké. Ujabbán az a helytelen gyakorlat terjedt el, hogy a kevertbe 50%-nál több likőrt tesznek. Az eladási ár viszont az 50% kommersz rum, vagy pálinka és 50% kommerszlikőr keverékéé (IV. osztályú üzemekben 72 forint/liter). Tekintettel arra, hogy a kommersz likőr olcsóbb, mint a kommersz rum, vagy pálinka, az előírt keverési aránytól való eltérés a likőr javára burkolt árdragítást jelent. A visszavételnek erre a fajtájára felhívjuk a vendéglátóipari ellenőrök figyelmét. A minőségellenőrzéssel foglalkozó szervek is fokozottabb mértékben fogják a kevert italokat ellenőrizni.

Helyes volna, ha a likörgyárak rátérnének a legkedveltebb kevert italok (pl. rum és császárkörte, vagy meggylikőr keveréke) gyártására. Így az összetétel állandó és az ellenőrzés könnyebben végrehajtható volna.

Az ún. „minőségi” keverteknek a vendéglátóipari üzemegységekben való előre elkészítése megengedhetetlen. A tapasztalatok szerint a minőségi keverték készítésénél sokszor 3—4 féle (előfordul azonban, hogy kb. 15 féle) különleges likőrt is felhasználnak. Ismeretes, hogy a különleges likőrök szesz- és cukortartalma más és más. A különböző likőrpomponensek azonosítása, illetőleg fajtankénti keverési arányuknak megállapítása gyakran lehetetlen és legfeljebb csak arra lehet választ adni, hogy pl. a vizsgálatnál talált szesz és cukortartalom a jelzett vagy megállapított komponensek bármilyen arányú keverékénél lehetséges-e vagy sem. Ezzel szemben a kommersz likőrök szesz és cukortartalma azonos. (25% szesz- és 40% cukortartalom). Az ezekkel készített kevertéknél a keverési arány vagy az esetleges hígítás mértéke könnyen megállapítható.

(V. J.)

„Kisüsti” pálinkák

A kereskedelmi forgalomban „kisüsti” pálinka elnevezéssel ismeretek az MSz 9596 „Eredeti gyümölcspálinka” szabvány hatálya alá tartozó áruk. Ilyenek a barack, szilva, cseresznye, meggy, alma és körte pálinkák, továbbá e párlatok keverékei, a „vegyes” pálinkák. A tavalyi kedvező gyümölestermés folytán jelentős mennyiségek álltak rendelkezésre, melyek főként a Gyümölcsészipari Vállalatok és a SZÖVOSZ-hoz tartozó főzdek útján kerültek forgalomba. A fenti szabvány négyféle minőséget engedélyez (I., II., III., és IV.). Sajnálattal kell megállapítani, hogy a IV. minőség szinte bármilyen silány árú forgalombahozatalát engedélyezi. Súlyosbítja a helyzetet az, hogy ugyanezen szabvány 2 táblázatának kiegészítése a ciánhidrogéntartalmat 40 mg/l-ben maximálja. Ismeretes, hogy egyes pálinkáknál (különösen a baracknál) jóval nagyobb ciánhidrogéntartalmú párlatok fordulnak elő (200, sőt 400 mg/l is). Ezen áruk ciánhidrogéntartalmát házasítás útján csökkentik. A házasításra azonban a gyakorlatban nem kis ciánhidrogéntartalmú barackpálinkát használnak (pl. barackpálinka esetén), hanem egyéb idegen párlatot, főként a jelleg nélküli almapálinkát. Ez azonban tulajdonképpen a fogyasztó megtévesztése, mert az értékesebb barackpálinka helyett egy silányabb értékű almapálinkával kevert árut, tehát tulajdonképpen „vegyes” pálinkát vásárol, a „barackpálinka” árában. A Magyar Szabványügyi Hivatal szakértőbizottságának kell a kérdés megoldási lehetőségeit tanulmányozni és az „eredeti gyümölcspálinkák”, vagy „kisüsti pálinkák” forgalomba hozatala területén kielégítő megoldást találni. (K. J.)

DOHÁNYIPAR

Gyakori panasz, hogy különösen nedves időjárási viszonyok között egyes dohánygyártmányok penészesen kerülnek forgalomba. A penészesedés okáról és a penészesedési veszély csökkentésének módjáról kívánunk tájékoztatást nyújtani.

A dohány igen jó táptalaj a különböző penészfajták számára. A penészesedés hordozói a penészpórák, amelyek megfelelő körülmények közé kerülve (megfelelő nedvesség és hőmérséklet) kicsiráznak és penésztelepeket alkotnak. A penészesedés látható megjelenésével párhuzamosan a dohányon kellemetlen szagelváltozás észlelhető (dohos), amely a dohányt élvezetre alkalmatlanná teszi.

A penészesedés nemcsak a kiképző (szárítás, fermentálás) és gyártóiparban támadhatja meg a dohányt. A rossz raktározási viszonyok közt tárolt kész dohánygyártmányok ugyancsak könnyen megpenészesedhetnek. Különösen veszélyes ebből a szempontból a nedves tavaszi időjárás, amikor a hőmérséklet és a levegő relatív nedvessége kedvező a penészgombák fejlődésére.

Bár a rossz raktározási viszonyokon máról-holnapra változtatni nem lehet, a raktározási szabályok fokozott betartásával, az elfekvő raktárkészletek gyakori szellőztetésével a penészesedési veszély csökkenthető. Célzerű továbbá a dohányárúk raktározására szolgáló helyiségeket legalább évente egyszer kimeszelní. (B. F.)

ÉLVEZETI CIKKEK

Az utóbbi években hazánkban szinte kizárólag csak kínai; „Keemun” és „Fucsau” típusú-középmínőségű fekete tea került közforgalomba. — Ebből csomagolták az ún. „Házartási” majd a „Pan-Yong” elnevezésű,

továbbá a „Kínai” és az „Illatos keverék” teát. Az utóbbiba kevés „Jasmina” elnevezésű-illatosított zöld kínai teát is kevertek, ami a Jázmin és akácvirágra emlékeztető illatú. A minőség ez év második negyedétől némileg javult. Úgyanis a csere áruforgalom kapcsán Vietnamból olyan fekete tea előminták érkeztek, amelyek ellentétben a korábbi sárgászöld mintákkal, már a hazai ízlésnek megfelelnek. E mintákat az alábbiak szerint értékeltük.

Sor- szám	Típus jel (minőség)	0,5 mm szítán áteső törmelék %	A forrázatok *	
			színsora	aroma-sora
1.	O.P. (Orange Pekoe) ...	0,6	IV.	II.
2.	B. O. P. (Broken OP) ...	8,0	II.	I.
3.	P. (Pekoe)	1,2	VII.	VI.
4.	B. P. (Broken Pekoe)....	6,0	VI.	V.
5.	P. S. (Pekoe Souch)	1,0	VIII.	VIII.
6.	B. P. S. (Brok. P. S.).....	12,0	V.	VII.
7.	F. (Fannings)	28,0	III.	III.
8.	S. (Souchong)	0,5	IX.	IX.
9.	D. (Dust)	65,0	I.	IV.

A típus jelek után (zárjelben) a világkereskedelemben használatos angol minőségi jelzőket tüntettük fel. A színsorban a I. barnás-vöröses (legsötétebb) —, a IX. egészen világos sárgás színű ital. Az aroma sorban vezető B. O. P. apró csúcsleveleké s levélbimbók finom sodrata; a IX. Souchong a legöregebb, alsó levelek durva és laza sodrata.

Az aromát a porcelán szűrőn fennmaradó, még meleg tea illatának közletről történő felszippantásaival vizsgáljuk. Az ízlelésnél (minden adalék nélkül!) az utóízre is figyelemmel vagyunk. A felsorolt tea előminták aromái: mind a Kínai —, mind az Indiai fekete tea típusok aromáitól némileg eltérőek s a grúziai (Kaukázusi) fekete tea típusokhoz állnak legközelebb. Színük eléri az Indiai O. P. típusok sötét árnyalatait. (S. L.)

* 1 g száraz teának 200 ml. forró vízzel történő forrázásával és 5 perc eltelté utáni szűrésével készültek.