

# ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

## FIGYELŐ

(GYAKORLATBÓL A GYAKORLATNAK...)

### HÜSIPAR

#### Halkonzervek

Igen sokfajta halkonzerv található jelenleg a kereskedelemben. Ezek legnagyobb része külföldi származású és élénk színfoltokkal gazdagítják a kereskedelmi vállalatok kirakatait, s bővítik a fogyasztók választékát. A forgalomba kerülő halkonzervekről kiadott vélemények lényege a következő:

#### 1. Magyar gyártmányú készítmények:

A magyar konzervipar terméke: az olajos halkonzerv 2 fajta elnevezéssel, de azonos árban és minőségben kerül forgalomba. A készítmény minőségi jellemzőit az MSZ 1957 szabvány írja elő, de az utóbbi vizsgálatok szerint egyes tételek részben eltérnek az előírt követelményektől, s morzsálékos állaguk vagy nem kellően jellegzetes — üres ízük miatt nem teljesen elégitették ki a készítménnyel szemben támasztott igényeket.

#### 2. Szovjet gyártmányú halkonzervek:

A Szovjet halkészítmények közül jelenleg igen nagy népszerűségnek örvend a „Pecseno Treszki” (tőkehalmáj). Jól finomított — bőséges olajban 50—60 g-os darabokban, érett libamájhoz hasonló színű és állagú, a nevében foglalt halmájdarabok találhatóak a dobozban. A készítmény szaga, íze, fűszerezése igen jellegzetes és kellemes.

#### „Pelamida” olajban.

A dobozban gerincoszlopra merőlegesen szeletelt — makrahal félék családjába tartozó haldarabok vannak gondosan elhelyezve, s nem kellően finomított, a szokásosnál erősebben napraforgó olajra jellemző ízű étolajjal vannak felöntve. A halhús állaga megfelelő, s a készítmény szaga, íze is kielégíti a vele szemben támasztott igényeket.

#### „Kambala”.

Ez a készítmény is nagyobb haldarabokat tartalmaz, s napraforgó olajjal van felöntve. Jellegzetessége, hogy a halak húsa füstölt jellegű, s hibája, hogy a felöntő olaj nincs kellően finomítva. Élvezeti értéke még kielégíti a követelményeket.

### 3. Albán konzervek.

A „Sazani” elnevezésű konzerv már lényegesen jobb az elmúlt évben forgalmazott albán halkonzerveknél. Egy-egy dobozban 16—18 darab fejtől, uszonytól megfosztott, kizsigerelt szardínia típusú hal található. A halak gondosan vannak a dobozba berakva, s szaguk, ízük jellegzetes, megfelelő. Hibája a készítménynek, hogy a felöntő olaj a halakról levált bőrdarabok miatt néha kissé zavaros.

### 4. Kínai halkonzervek.

#### „Kínai hal”.

Nem tartoznak már az újabban beszerzett konzervfélék közé, de még jelentős mennyiség van belőlük forgalomban. Igen kedvező külső megjelenésű nagyobb fehér húsú „édesvizi” haldarabok találhatók egy-egy dobozban, melyek igen gondosan vannak tisztítva, s a dobozokba berakva. A készítmény ízesítése azonban eltér kissé a hazai ízléstől s kereslete alapján ítélve a fogyasztók tetszését sem nyerte meg.

### 5. Jugoszláv konzervek.

Igen bő választékban, jó minőségben találhatók boltjainkban a jugoszláv halkészítmények. Ezek közül kiemelhető a „Makréla filé” — mely a nevében is jelzett filétet tartalmaz igen jól finomított olajban. A halfilék állaga, színe, s gondos dobozolása értékessé teszik a készítményt.

Található még 6 fajta jugoszláv „szardínia” jellegű készítmény a kereskedelemben, melyek egymástól lényegesen nem különböznek. A dobozokban 6—8 db van. Bőrük ép, fejektől, uszonyoktól és zsigerektől gondosan megtisztítottak, állaguk puha, kenhető, s a dobozokból egészen kiemelhetők. A felöntő olaj tiszta, fényes, s jól fedi a halakat. Szaguk, ízük jellegzetes, minőségük általában a messzebbmenő követelményeket is kielégíti.

Ugyancsak jugoszláv gyártmányú halgyűrűk („ringli”) is vannak forgalomban, amelyeknek kikészítése, dobozolása, ízesítése ugyancsak kielégíti a követelményeket.

(Sz. P.)

## SZESZIPAR

A Budapesti Szesz-, Élesztő- és Likörgyár likőrbemutatót rendezett tervezett új gyártmányaiból. Az új gyártmányok a következők voltak:

*Cordial Medoc.* Alkoholtartalma 40 tf.%, Cukortartalma 250 g/l. Borpárlattal készült nagy alkoholtartalmú likőr.

*Aqua Vitae.* Alkoholtartalma 38 tf.%, Cukortartalma 380 g/l. Színtelen, a Triple sec likőrre emlékeztető ízű és illatú likőrkülönlegesség.

*Zöld dió likőr.* Alkoholtartalma 35 tf.%, cukortartalma 350 g/l. Barnás árnyalatú, a dióbélre emlékeztető ízű likőr. Ezideig az Unicum gyár készített „Zöld dió” elnevezésű likőrt; a jövőben azonban a gyártást beszünteti és ezt a likőrtípust csak a Budapesti Szesz-, Élesztő- és Likörgyár fogja készíteni.

A Szeszipari Igazgatóság a jövőben lehetővé kívánja tenni, hogy a gyárak a különlegességi árukhoz export minőségű finomszeszt kapjanak; ez előreláthatóan nagyban hozzájárul a különleges készítmények minőségjavításához.



A bemutató szakértőbizottsága előtt felmerült a kereskedelemben a likőröknek A, B és C osztályzattal történő megkülönböztetése. A szakértőbizottság szerint az A, B és C osztályba való sorolás nem a szakértőbizottság feladata, mert az osztálybasorolást az ár kalkuláció alapján az Országos Árhivatal dönti el. A szakértőbizottság (s így az MSZ 9598 szabvány szerinti jellegminta szakértőbizottság is) a vonatkozó szabványok értelmében pusztán az egyes cikkek különlegességi jellegét és minőségét állapítja meg és állást foglal a bemutatott minták forgalombahozatalával kapcsolatban. Az Árhivatalnak azonban egy új cikk árának megállapításánál tekintetbe kell venni, hogy nem jelent ádrágítást, ha az előállító vállalat a legnemesebb hazai (és esetleg import) nyersanyagokat használja fel a gyártásnál, mert silányabb minőségű, vagy pótanyagok esetleges felhasználása nem az életszínvonal emelkedését, hanem csökkenését vonhatja maga után. Az pedig, hogy egy vállalat jó minőségű árut „áron alul” hozzon forgalomba, nemzetgazdasági szempontból nem megengedhető.

(K. J.)

## BORIPAR

### Habzóbor és pezsgő

A fogyasztói forgalomból számos panasz érkezett a „Habzóbor” csekély szénsavtartalma miatt. Valóban a vizsgálatra kerülő palackok szénsavnyomása csak 1,5—1,7 atm. volt. A csökkent szénsavnyomás oka a silány minőségű parafadugó („hézagos”), melynek likacsain a szénsav igen könnyen elillan; különösen ha a kereskedelmi hálózatban — mint számos esetben megállapítottuk — még helytelenül, nem fektetve tárolják az egyes palackokat. A fogyasztó joggal megköveteli, hogy a habzóbor, vagy különösen a pezsgő szénsavat is tartalmazzon, s ne szénsavmentes bort vásároljon.

A silány minőségű dugóknak tudható be az a sajnálatos körülmény is, hogy a pezsgős és habzóboros palackok dugói, a palack nyitása alkalmával az esetek túlnyomó többségében eltörnek, s a palackban maradó részt dugóhúzó segítségével kell a palack szájából eltávolítani. Parafafeldolgozó iparunknak figyelembe kell venni ezeket a lényegbevágó szempontokat, s a fenti két gyártmányhoz szükséges parafadugó mennyiséget feltétlen I. oszt. minőségben kell az előállító vállalatok rendelkezésére bocsátani.

(K. J.)

### Ásványvíz

A forgalomból visszakerülő palackok átvizsgálását nagyobb gondal kell végezni. Tökéletes átvilágítás (lámpázás) esetén nem fordulhat elő, hogy kék színű ásványvíz kerüljön forgalomba, melynél a kimutatott nem engedélyezett kátrányfesték valószínűleg háztartási „kékítőből” ered, melyet újratöltés előtt az üvegben tároltak.

(K. J.)

## KONZERVIPAR

### Szörpök

A „Kecskeméti Konzervgyár” „vegyes gyümölcszörp” elnevezéssel forgalomba hozott áruja számos esetben sűrű pelyhes kiválást, lebegő szennyezéseket tartalmaz, melyek az áru fogyasztásánál kedvezőtlen ér-

zékszeri hatást váltanak ki. A pelyhes lebegő részecskék összerázás alkalmával újra odatba mennek ugyan, de rövid idő eltelte után ismét tömörülnek. A gyárnak felül kell vizsgálni szörpfozési technológiáját és a felhasznált gyümölcsleveket, hogy a jövőben a hasonló hibákat elkerülje.

(K. J.)

## Szederjam

A Paksi Konzervgyár új készítményt hoz forgalomba: 55% és 60% cukortartalmú erdei szederből készített jamet.

## ÉDESIPAR

### Új gyártmányok az édesiparban

Az elmúlt két hónapban ismét több új édesipari gyártmány került forgalomba. A Cukrászati gyár „Aranymadár” elnevezésű díszdobozát mutatta be. A dobozban csokoládés bonbonok vannak, melyeknek korpusza meggyel,ogyorógrillázssal, illetve citromhéjjal dúsított fondant, vagyogyoróval, illetve szugattal dúsított nugat.

A fenti gyár mutatta be a „Bumm szelet” elnevezésű nagy kakaótartalmú készítményét is. A szelet külsőleg hasonlít a csokoládéhoz, patánva törik, de törési felülete nem kagylós.

Kávészem alakú a „Rió draszté”. Kávával ízesített párizsikrémes fondant korpusza zöld színű cukorréteggel van bevonva. A cukros felvezetőanyag mennyisége 30—35 százalék.

Tetszetős édesipari termék a „Mártott grillázslap” is. Földimogyorós grillázslapok csokoládéba vannak mártva.

„Karácsonyi habfüggelék” elnevezéssel 1/4 kg-os tisztasúlyban kartondobozban sorbarakva kristálycukorral meghintett felületű fehér habkarikák kerülnek forgalomba. Az árunak szárazanyagában legalább 85 százalék kristálycukrot kell tartalmaznia.

A Budapesti Csokoládégyár több új cukorkát hozott forgalomba. A Porhanyós üdítő cukorka omlós állagú, lándzsahegy alakú, ballirozatlan. Citromsárga és málnapiros színben készül, előbbi citrom, utóbbi málna ízben 0,9% borkósavas zamatosítással.

A „Klub keverék” polietilén zacskókban kerül árusításra. 15—25 százalék szörpös töltelékkel tartalmaz. Az „Éva” mézízű, a „Lilla” ánizs ízű, a „Mimi” mentolos, sósborszeszes ízű, a „Júlia” malátaízű. A cukorkák színe az ízesítésre utaló. A nugatos töltésű cukorkák közül ismét gyártják a „Toscaogyorós” és a „Tosca kávé” cukorkákat. Előbbi törökogyorót, utóbbi pörkölt szemes kávé tartalmaz a töltelékében.

„Irimi” elnevezéssel madulamarcipánnal dúsított fondant korpuszú-csokoládés darabárú is forgalomba kerül. A készítmény csokoládé tartalma 22—25 százalék.

(R. L.)

## Szaloncukor

A kandírozott, és mártott szaloncukorból I. és II. oszt. minőség kerül forgalomba. Az I. oszt. minőségű szaloncukrok korpusza teljesen fondantból készül, s ízesítésre csak nemes zamatosítóanyagokat szabad felhasználni. Ilyenek: nemes gyümölcsvelők, cukrozott narancshéj vagy citromhéj, pörkölt őröltkávét, kakaó, törökogyoró, mandula, kókuszdióbél őrlemény.



A II. oszt. minőségű kandírozott szaloncukor ömlesztve is árusítható. Az I. oszt. minőségű mártott szaloncukor a szokásos rojtozott szélű kalappapíros pillangós és közepén alumíniumfóliás csomagoláson kívül tetszetős nyomott címkével is forgalomba kerül. A mártott I. oszt. szaloncukrok szemnagysága a 100 szem/kg, a II. oszt. 75 szem/kg, a kandírozott szaloncukrok a 94 szem/kg értéket kell, hogy meghaladják.

A szaloncukor tárolására vonatkozóan a múlt évben kiadott rendelkezések irányadók.

(R. L.)

### **Karácsonyi függelékek**

Kandírozott fondant, konzervcukor, karamell, csokoládéba mártott fondant és tömör csokoládé függelékek kerülnek f. évben forgalomba. Forma, darabszám, ízesítés stb. tekintetében az egyes gyártó vállalatokkal az érdekeltek kereskedelmi szervek külön egyeznek meg s a folyó évre érvényes specifikációs értékeket az ún. minőségi törzslapon rögzítik. Ellenőrzésnél a minőségi törzslapon kikötött értékeket kell figyelembe venni. Az élvezeti értéket lényegesen nem befolyásoló hibás darabok mennyisége nem haladhatja meg az 5 százalékot.

(R. L.)

### **Diabetikus csokoládé**

Tárgyalások folynak arról, hogy cukorbetegek részére diabetikus csokoládét importáljanak. A prototípusként bemutatott minta 42,0 százalék kakaóvaját, 6,5 százalék proteint, 30,0 százalék sorbitot és 0,12 százalék szaharint tartalmazott. A kakaókeményítón kívül más szénhidrát az áruban nem volt. A hazánkban gyártott Tresfarin-készítésű diabetikus csokoládétól lényegében abban különbözik, hogy pörkölt mandulát nem adagolnak a kakaótésztahoz. Ennek tulajdonítható, hogy az import áru színe világosabb, csokoládéamata erősebb.

(R. L.)

### **Francia gyöngydraszé**

Fenti elnevezéssel párizsikrém korpuszú vékony cukorréteggel bevont tetszetős színű apró draszé került forgalomba. Gyakori hiba, hogy az áru rövididej a kiszállítás után fényét elveszti. A kérdés vizsgálata során megállapítást nyert, hogy a minőségváltozás oka többségében nem a helytelen raktározás, hanem technológiai hiányosság volt. Fényezés előtt a draszészemeket nem szárították meg s annak felesleges víztartalma okozta a fénytelenedést.

(R. L.)

### **Fondant**

Több vidéki cukrászüzemben panaszkodnak, hogy a fondant a táblázógépből szürkén folyik ki, vagy a fondanttal készített vajkrém a keverés után szürkés árnyalatú lesz. A hiba okát kutatva, a helyszíni vizsgálatok és a mintákon végzett elemzések után megállapítható volt, hogy előbbi esetben a cukorszörpöt nem megfelelően tisztított alumínium edényben főzték, illetve a fondant-táblázógép belső köpenye alumíniumból készült, s a kész fondantban jelentős mennyiségű alumíniumot tartalmazott, utóbbi kérdés vizsgálatánál pedig kiderült, hogy rosszul ónozott üstben, gondatlanul ónozott habverővel készítették a vajkrémet s ön szennyeződés okozta a szürkület.

(R. L.)

## Morzsa

A kiskereskedelmi hálózatban árusított morzsák túlnyomó része az eladatlan sütőipari termékek feldolgozásával készül. Az így készült morzsák nagy részénél már egyszerű érzékszervi elővizsgálattal megállapítható, hogy az előállítók az egészségügyi követelményeket és szabványelőírásokat nem tartják be. A szerves és szervesetlen szennyeződések széles skálájú változata található bennük, szabad szemmel való megtekintéssel is. A morzsák minőségéről szólva nem tekinthetünk el az MSZ 17.674 szabvány bírálatától sem. A szabvány szerint a morzsa színe „A hivatalos jellegmintának megfelelő”; Hivatalos jellegminta azonban nincs. Véleményünk szerint a színjellegmintát évenként egyszer kellene elkészíteni és a minőségvizsgáló intézetek rendelkezésére bocsátani. A szag és íz elbírálására célszerűnek tartanánk a bizottsági minősítés bevezetését, amint a kenyerek érzékszervi minősítésénél már sikert ígérően elkezdték.

A morzsák sőtartalmát a szabvány minden morzsaféleségre egyaránt 1,5%-ban maximálja. A szabvány azonban az „Általános előírások” alatt közli, hogy az egyes morzsafélék milyen sütőipari termékekből készülhetnek. A sütőipari termékek összetételét viszont szabványok, illetve anyagnormák határozzák meg és az ezekben előírt sőtartalom a legtöbb esetben nem azonos a morzsaszabványban előírt sőtartalommal.

Az MSZ 11.917 „Sütőipari fehértermékek” szabvány a következő sőtartalmakat írja elő:

vizes tésztából készült termékek	1,3—1,8 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
tejes tésztából készült termékek	1,3—1,8 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
egyszerű vajás tésztából készült termékek	1,3—1,5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>

Az MSZ 11.916 Mt. (1956. V.) kenyérszabványtervezet a sőtartalom alsó határát 1,2%-ban, felső határát pedig 1,8—1,9%-ban állapítja meg.

Fentiekből látható, hogy a morzsaszabványban előírt maximális sőtartalom csupán az egyszerű vajás tésztából készült termékek sőtartalmával egyezik. A sőtartalmat tehát a sütőipari termékszabványoknak megfelelően kell előírni (pl. 2,0%) kivéve a süteménymorzsat, ahol az 1,5%-os felső érték túllépése nem látszik célszerűnek.

(K. P.)

## Sütőpor

Több panasz érkezett a minőségvizsgáló intézethez, melyekben a vásárlók kifogásolták, hogy a sütőpor nem megfelelő minőségű: lazítóképessége nem kielégítő s ha a szokásnál többet adagolnak, akkor a sütemény jellegzetes lúgos mellékízűvé válik.

A kifogásolt sütőporok vizsgálata szerint a fejlesztett szénsav mennyisége megfelelő volt. A hiba oka az volt, hogy a sütőport nem a liszttel elkeverve adagolták. Felvert tészták készítésénél a tojáslébe, egyéb tésztáknál viszont a tejes cukorszörpbe keverték a sütőport. A nagy víztartalmú anyagokkal érintkező sütőpor azonnal szénsavat fejlesztett s a liszt bekeverése után már nem fejlődött elég gázmennyiség ahhoz, hogy a tészta megfelelően fellazuljon.

A sütőport leghelyesebb liszttel elkeverni, azzal átszítálni s úgy végezni a tésztakészítést. Felverteknél előnyösebb, ha a liszt egyharmadával keverjük el a sütőport s utóljára ezt a mennyiséget adagoljuk a



tésztához. Nedves, nagy víztartalmú liszt is csökkenti a sütőpor lazító-képességét.

(R. L.)

## FÜSZER ÉS ÉLVEZETI CIKKEK

### Étkezési só

Az utóbbi időben a fogyasztók körében sok panasz merült fel a csomagolt asztali só és jódozott finomsó minőségével szemben. A vizsgálatok azt bizonyítják, hogy elsősorban az őrlési finomság és a sötét színű ásványi részek nagy mennyisége kifogásolható. Az első hibán a só tökéletesebb őrlésével és szitálásával lehet segíteni. A finomabb szemcse nagyság érdekében az őrlést és szitálást még akkor is tökéletesíteni kell, ha az átmeneti kapacitás csökkentéssel jár is. A csomagolt só sötét színű kószemcsébe ágyazott oldhatatlan (agyagos) részek számának csökkentése, ill. kiküszöbölése külkereskedelmi szerveink feladata. Jelenleg ugyanis jó minőségű fehér színű lengyel és kevésbé jó minőségű sötétebb színű román kősót importálunk. Kívánatos volna, ha külkereskedelmi szerveink a jelenleginél jobb minőségű román kősót importálnának. Fontos volna az étkezési konyhasó szabványosítása is. Ez megkönnyítené a minőségellenőrző szervek munkáját és egyben csökkentené az őrlési finomsággal kapcsolatos jogos fogyasztói panaszokat is.

(B. F.)

### Fahéjpótló

Újabbán többször felmerült annak szükségessége, hogy a minőségvizsgáló laboratóriumoknak el kell dönteni, hogy a fahéjpótló kínai, vagy ceyloni fahéj olajjal készült-e. Utóbbi zamatosabb, fűszeresebb, a vele készült fahéjpótló értékesebb.

A kérdés eldöntésére legalkalmasabb a gyártó telephelyén vett fahéj-olajminta. A vizsgálatához legalább 25 ml illóolajmintát kell venni. Míg a kínai fahéjolaj fajsúlya 15 C fokon 1,055—1,070, addig a ceyloni fahéjolajé 1,023—1,040. Különbség mutatkozik még fahéjaldehyd és eugenoltartalom tekintetében is. Előbbi fahéjaldehydtartalma 75—90 százalék, utóbbié csak 65—75 százalék. Míg a kínai fahéjolaj nem tartalmaz eugenolt, addig a ceyloni fahéjolaj eugenoltartalma elérheti a 10 százalékot is, de a legritkább esetben marad 4,0 százalék alatt. Jellemző még a törésmutató

$\left( \begin{matrix} D \\ n \\ 20 \end{matrix} \right)$  is: a ceyloninál 1,602—1,606, a kínainál 1,581—1,591.

(R. L.)

## VITAMINOS KÉSZÍTMÉNYEK

1958. június 1-én jelent meg és lépett hatályba az élelmiszerügyi miniszter és az egészségügyi miniszter 1/1958. (VI. 1.) Él. M.—Eü. M. számú rendelete az élelmiszerek vitaminnal való dúsításáról és kiegészítéséről, valamint az ilyen készítmények forgalombahozataláról. A 7. § 2. pontja kimondja, hogy a rendelet hatálybalépésétől számított hat hónap alatt még forgalomba hozhatók a jelen rendeletről eltérő vitaminos élelmiszerek. Ez a határidő rövidesen lejár és dec. 1-től csak a rendeletnek megfelelő vitaminos készítményeket árusíthat a kereskedelem.

Az új rendelet értelmében vitamintartalomra utaló jelzéssel csak olyan termékek kerülhetnek forgalomba, amelyeknek napi átlagosan fogyasztott mennyisége a vitaminszükséglet  $\frac{1}{3}$ -át tartalmazza. Éppen ezért felhívjuk a gyártó vállalatok figyelmét, vizsgálják felül a forgalomban levő termékeiket, hogy ebből a szempontból kielégítik-e a rendelet szabta követelményeket.

Néptáplálkozási szempontból igen előnyös lenne új, vitaminnal dúsított termékek előállítása. Elsősorban a gyümölcslevek kiegészítésére gondolunk, amelyekben a vitamintartalom nagy része a gyártás folyamán elbomlik. Külön kiemeljük itt a csipkebogyóból készült szörp dúsításának fontosságát. Az elmúlt évek propagandájának eredményeképpen a tudvalevően magas C-vitamin tartalmú csipkebogyóból készült szörp ugyanis számos üzemben C-vitaminús védőitalként kerül fogyasztásra. Célszerű lenne a múltban már gyártott C-vitaminnal dúsított gyümölcslevek forgalombahozatala is. Nagyobb mennyiségben kellene gyártani a közkezdvelt nagy vitamintartalmú Vitapric és Pritamin, vagy ezekhez hasonló paprikasűrítvényeket.

Örömmel üdvözölhető a növényolajipar által gyártott A- és D-vitaminnal dúsított margarin megjelenése a kereskedelemben. A hazai margaringyártásnak nagy hiányosságát pótolja ez az újítás, mivel a legtöbb külföldi államban már régóta kötelező a margarin vitaminnal való dúsítása. Szükséges azonban, hogy a vitamintartalomra utaló jelzés, illetve a vitaminozás mértéke, ebben az esetben is a vitaminrendelet 3. §-ának megfelelő legyen.

Hasonlóképpen kívánatos lenne az alacsony kiőrlésű fehér lisztből készült sütőipari termékek B<sub>1</sub> és B<sub>2</sub> vitaminokkal való dúsítása.

A vitamintartalmú élelmiszerek forgalombahozatalának engedélyezése iránti kérelmet az egészségügyi miniszterhez címezve az Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézetnél kell benyújtani. A gyártó cégnek kötelessége ezenkívül arról gondoskodni, hogy saját szaklaboratóriuma vagy más laboratórium (minőségvizsgáló intézetek, iparági kutató-laboratóriumok) a dúsított készítményt vitamintartalom szempontjából rendszeresen vizsgálja.

(Sz. S.-né)