

# ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

---

## FIGYELŐ

---

### (GYAKORLATBÓL A GYAKORLATNAK...)

#### TEJIPAR

##### Üzemnek szállított tej

Csongrád megyében a vállalati tejbegyűjtő helyeken átadott termelői tejek között a vízzel hamisítás a múlt év folyamán gyakoribbnak mutatkozott a meleg nyári hónapokban. Ebből arra következtetünk, hogy a vizezések számának emelkedése a meleg időszakban nem véletlen jelenség. A vizezéssel nyilván nemcsak a tejmennyiséget akarják növelni, hanem a tejek savfokát is csökkenteni hígítás útján, hogy a tej a vöröslúg próbánál megfelelő legyen. Tapasztalatunk szerint vizes tejek vöröslúg próbájánál a fenolftalein piros színe a vizezés mértékének megfelelően lilásabb árnyalatú, minélfogva az ilyen szín fellépése a vizezésre gyanút keltheti fel.

(S. I.)

#### SZESZIPAR

##### Szeszesitalok

A szeszipari vállalatoknak (Unicum gyár) igyekeznie kellene arra, hogy a forgalomba kerülő különlegességi áruk rendszeresen azonos külsejű kiszerezési egységekben kerüljenek forgalomba. Erre már felhívtuk a vállalatok figyelmét. Az Angyalföldi Likörgyár a „zöldnarancs”-ot és „paprikapálinkát” állandóan a megszokott jellegzetes palackokban hozza forgalomba. Az Unicum Likörgyár viszont a legkülönbözőbb vegyes palackokat használ fel. Különösen figyelemreméltó és kifogásolandó ez, ha sötét színű palackokat (pl. s. barna) használ fel, mikoris az áru érzékszervi tulajdonságai a leplező sötét palackszín miatt felbontás nélkül nem ellenőrizhetők! Így pl. az utóbbi időben nagy mennyiségben került a kereskedelmi hálózatba barna színű palackba fejtett „Triple sec” és „Tojás likőr”. Ezeknek az áruknak szabvány-nak megfelelő voltát (szín, állomány) tehát felbontás nélkül nem lehet megállapítani.

Nem helyeseljük, hogy az Unicum Likörgyár a Szeszforgalmi Vállalat telepeire különlegességi árut hordóba fejtve szállít: ezeknél gyakran előfordul, hogy a hordóból lefejtett áru már nem „tükrös”, nem „tiszta”, sőt „opalizál”.

(K. J.)

## ÜDÍTŐITALOK

### Üdítőital-ankét

A Kereskedelmi, Pénzügyi és Vendéglátóipari Dolgozók Szakszervezete ankétot rendezett a fogyasztásra forgalomba kerülő gyümölcslevek, szörpök és üdítőitalok értékelésére. A bemutatott gyümölcslevek olyan silány minőségűek voltak, hogy a bemutatott állapotban történő forgalomba hozatalukhoz nem járulhatunk hozzá.

A szörpök általában megfelelőek voltak. A belőlük készített üdítőitalok azonban a kereskedelemben ezidőszerint engedélyezett 1:10-szeres szén-savas vízzel történő hígítás miatt teljesen jellegtelenek, íztelenek. A kereskedelemnek feltétlenül meg kell változtatnia a nyersanyagnormákat, mert az ilyen gyenge minőségű áru forgalomba hozatalával nem az alkohol-ellenes küzdelmet, hanem a fokozott alkoholfogyasztást segíti elő.

(K. J.)

### Coca-cola

A legnagyobb magyar üdítőitalgyártó vállalat a Fővárosi Ásvány és Szikvízüzem „coca-cola” szörpöt importált a Kínai Népköztársaságból. A szörpből készült italok — bár kissé szokatlan ízűek — kivívhatják a fogyasztóközönség tetszését, különösen ha az áru megfelelő tárolási körülményeiről gondoskodnak, s így friss állapotban kerül a fogyasztókhoz.

(K. J.)

## SÖRIPAR

A sörgyárak számos vidéki telepre hordós sört szállítanak, melyet a telepek palackoznak és pasztörizálás nélkül hoznak forgalomba. A palackokat címkével látják ugyan el, de a címkén csak a gyártó vállalat neve van feltüntetve, a palackozó telep viszont nincs. Így vitás esetben a felelősség kérdése megnyugtatóan nem állapítható meg. A palackfejtő telepeknek feltétlen megfelelő, megkülönböztetésre alkalmas jelzéssel kell a felhasznált címkéket ellátni!

(K. J.)

## SÜTŐ ÉS TÉSZAIPAR

### Csőtészta (2 tojasos). MSZ 11919

A csőtészta miniták vizsgálata alkalmával a következő hibák fordulnak elő: ellipszis keresztmetszet, alkotóirányú felhasadás és kettéválás, kedvezőtlen főzési tulajdonság. Az ellipszis keresztmetszet miatt nem lehet a törési szilárdságot megállapítani, mert a tészta szil ellenállóképessége más a nagytengely és más a kistengely irányában. Ez a hiba a kazettában szárított árunál fordul elő. Valószínű oka az, hogy a többtermelés érdekében több tésztaasztalat helyeznek a kazettába, mint amennyi befogadására méretezve van.

Az alkotóirányú felhasadás és kettéválás a 4,6 mm külső átmérőjű csőtészta mutatóknál mutatkozik olyan mértékben, hogy esetenként eléri a 88%-ot is. Főzés hatására sok épnek látszó szál is kettévál és a kifőtt tészta olyan jellegű lesz, mintha metéltet keverték volna kevés csőtésztaival.



A főzési tulajdonság vizsgálatánál mutatkoznak a szerkezeti hibák. Pl. a hajszalrepedés, vagy lisztesík mellett szétvált a tésztaaszál. Az egyenlőtlen falvastagságú tésztaaszálak egyik oldalán lisztes kanóc maradt.

A felsorolt hibák nagyrésze valószínűleg megszűnne, ha tökéletesen összekevernék a lisztet a vízzel, továbbá, ha a szárításnál a technológiai előírásnak megfelelően szabályoznák a hőmérsékletet és a relatív páratartalmat.

(K. P.)

### Fehér kenyér (MSZ 11916)

A rendszeresen vizsgált minták kb. 20%-a minősült szabványonkívülinek. Ennek kis részben a kenyérhéj égett, vagy szennyezett állapota volt az oka, főként azonban a kenyérbél nem megfelelő érzékszervi jellemzői. Keletlen tésztából készült élesztőszagú, nyers, jellegtelen ízű, ragacsos, nedves tapintású bél. Rágáskor nem aprózódik, hanem a szájpadláshoz tapad.

(K. P.)

### Fényezetlen rizs

A forgalomba kerülő fényezetlen rizs nedvességtartalma a szabványos követelményeknek megfelelő. Darabos és apró törmelék tartalmuk nem érte el az engedélyezett felső határt. Főzési tulajdonságuk kielégítő.

(K. P.)

## ÉDESIPAR

### Csokoládék minősége

A minőségellenőrző intézetek az elmúlt időszakban fokozott figyelmet fordítottak a csokoládé minőségére. Az utóbbi időben túlnyomórészt Bahia kakaóbab érkezett az országba s savanykás karaktere előnytelenül érződött a csokoládékészítményekben. Számos mintából végeztünk illósav meghatározást s azt tapasztaltuk, hogy a csokoládé már 0,04% ecetsavban kifejezett illósavtartalomnál érezhetően savanykás, 0,10% illósavtartalom esetén pedig már előnytelenül érződik a savanykás mellékíz. Találkoztunk nem megfelelően konszt 0,32% illósavtartalmú csokoládéval is. Az illetékes szervek a fogyasztók kívánságait figyelembe véve lépéseket tettek hogy a jövőben tisztán Bahia kakaóbabot ne hozzanak be az országba s arra törekednek, hogy kakaóbab keverékekből készüljön a csokoládé.

(R. L.)

### Csokoládés csemege sütemények

Csokoládés csemege, vagy staniolos csemege néven csak nemes nyersanyagokból készült s csokoládéba mártott sütemények kerülhetnek forgalomba. Számos vendéglátóipari és szövetkezeti cukrászda un. pormasszával nagy kakaóhányadú s krokliánsírt tartalmazó mártógyurmával vonja be süteményeit. Véleményünk szerint ezeket a süteményeket a fenti elnevezés nem illetheti.

A Zuglói Édesipari gyár Ági, Panni és Juli néven szeszes vajkrémmel töltött csokoládé hüvelyes csemegét hozott forgalomba. A készit-

mények zamatos ízűek voltak, de gyakran kifogás alá estek, mivel a szájnylást fedő csokoládéréteg alatt egyen helyeken a töltelék kigyöngyözőtt. Ezen a hibán most úgy segítettek, hogy a krémet előbb piskótatészalappal fedik s csak azután vonják be csokoládéval.

(R. L.)

## Cukrászdiák készítményeinek ellenőrzése

A Bk. M. Vendéglátó Főigazgatósága 77/1956 (KE23) számú utasításban megtiltotta a felügyelete alá tartozó cukrászdiáknak, hogy az állami édesipar profiljába tartozó un. édesipari keményárúkat készítsen, mint zselé, csokoládé, tömör árú és alakzatok, keksz, töltött ostya, karamella, dropsz, szaloncukor stb. Fenti rendelkezésnek számos cukrászüzem nem tesz eleget. Az Állami Kereskedelmi Felügyelőségek a jövőben a minőség-ellenőrző szervekkel karöltve fokozott mértékben fogják ellenőrizni az utasítás végrehajtását.

(R. L.)

## Új édesipari gyártmányok

A Szerencsi Csokoládégyár az alábbi új gyártmányokat hozta forgalomba: „Orsó pehely cukorka”. 95 mm hosszú és 13 mm átmérőjű csavart töltetlen keménycukorkarúd narancs, málna és citrom ízben. A készítmény 0,35% borkósavat tartalmaz. Keményítőszörp nélkül kremor tartarival készül. „Puncs szelet” 94 × 15 × 10 mm nagyságú étcsokoládéban folt és hézagmentesen mártott tejjel dúsított rumos ízű puncs szelet. „Töltött csokoládé draszté”. Kakaóporral dúsított szörpös töltésű keménycukorka magot tartalmazó hengeres alakú, a két végén varratnélkülien legömbölyített csokoládé draszté.

A Cukrászati gyár az alábbi új gyártmányokat hozza forgalomba: „Kókusz kocka”. Darált szárított kókusz szeletekből (kopra) készült kocka alakú hengerelt tészta (marcipánszerű) korpuzs csokoládéban hézagmentesen mártva. A korpuzs zsiradék tartalma 32,0%. A készítmény zamatos kókusz ízű. „Kókusz draszté”. Kókuszdarával dúsított hengerelt tészta korpuzsú legömbölyített élű szögletes cukordraszté. A készítmény szemnagysága 320 szem/kg. Íze jellegzetes kókusz ízű, a korpuzs zsiradék tartalma 22,0%. „Tavaszi draszté keverék” elnevezéssel ananász, citrom, narancs és málna ízesítésű keménycukorka korpuzsú különböző tetszetős pasztell színű cukordraszték kerülnek forgalomba. A cukorka szemnagysága: 540 szem/kg. Borkósav tartalma 0,85%. „Tejnugat” néven a tejes csokoládéhoz hasonló színű fényes felületű tejjel, krolánzsírból és kakaóból készült kellemes tejes csokoládé ízű pasztillák kerülnek forgalomba. Darabszámuk: 340 db/kg. Állaguk pattanva törő s nagyon hasonlít a csokoládéhoz. Zamatosítása karamellel történik. Az áru érzékeny a kéz melegére is s dobozolásnál a kézzel érintett helyek foltossá válnak. A kereskedelem a gyengén karcolt s kizárólag a csomagolásnál elkerülhetetlen kézbe vételtől eredő foltosságot nem kifogásolja. „Kroko szelet”. 1 dkg-os téglány alakú táblás nugatok kerülnek e néven forgalomba. A készítmény kakaón kívül mogorót is tartalmaz. A gyengén karcoltágot és kézbe vételtől eredő foltosságot a kereskedelem nem tekintí minőségi hibának.

A Csemege Édesipari gyár „Fradí tábla” elnevezéssel 10 dkg-os tisztasúlyban a 10 dkg-os étcsokoládéval azonos táblában alumínium fóliába csomagolva s tetszetős burkolóval átragasztott csomagolásban kakaómasszát, pörkölt őrölt kávét és mogorót tartalmazó táblás nugatot hoz



forgalomba. A készítmény cukortartalma 45,0%, 20 C fok alatt a csokoládéhoz hasonlóan pattanva, kagylósan törik.

A Zamat Kávészer és Édesipari Termékek gyára „Vitaminos dextróz draszté” hoz forgalomba. A készítmény 14,0% dextrózt, 66,0% szaharózt 0,006% A vitamint, 20 mg/100 g aszkorbinsavat és 3,0 mg/100 g B<sub>1</sub> vitamint tartalmaz. A lencse alakú cukorkorpusz csokoládéval bevont s tetszetősen fényesített.

(R. L.)

## Töltött cukorkák

A Budapesti Csokoládégyár Tosca elnevezésű kávé cukorkája a jövőben töltelékében barackmag helyett mogyorót kell, hogy pörkölt őrlött kávé mellett tartalmazzon. A Csemegegyár töltött Úttörő cukorkája töltelékében legalább fele részben almavelő mellett nemes velőt kell, hogy tartalmazzon.

(R. L.)

## Desszertek

A kereskedelem és ipar megegyezett, hogy a jövőben a desszertek választéka körül folyó esetleges viták kiküszöbölése érdekében az egyes díszdobozok választékát fényképfelvétellel rögzíti. A felvételeket hitelesítik s azokat az ellenőrző szervek rendelkezésére bocsájtják. A választékokat csak a két tárca illetékes főigazgatóságainak együttes hozzájárulása alapján lehet megváltoztatni s arról az ellenőrző szerveket tájékoztatni tartoznak.

(R. L.)

## Sütőpor

A jelenleg forgalomba kerülő sütőporok savas alkatrészként nátriumpirofoszfátot tartalmaznak. Az összetétel 50 súlyrész nátriumhidrokarbonát, 15 súlyrész nátriumpirofoszfát és 35 súlyrészben töltőanyag. A töltőanyag jelenleg búzakeményítő. Jövőben a tasakokon a gyári jótállási időt hónapokban, a készítés idejét fel kell tüntetni. A gyári jótállási idő a készítés idejénél feltüntetett hónap utolsó napjától számít. Kis kiszerelésnél 10—20 g-os tasakoknál a tasakonkénti súlytűrés  $\pm 5\%$  lehet. Gyűjtőcsomagolásnál a súlytűrés ellenben már csak  $\pm 2\%$ .

(R. L.)

## Palacsinta por

A lefolytatott tárolási kísérletek szerint a Budapesti Sütőporgyár által gyártott palacsintapor tasakja (vinitex bevonatú papírzacsó) biztosítja a légmentes zárást s ezért az áru 180 napon át romlás nélkül eltartható. Ennek alapján az ipar és kereskedelem megegyezett abban, hogy jövőben 180 napos gyári jótállással hozza forgalomba a palacsintaport,

(R. L.)

## Gyógymenthol

A cukorka korpusza 0,15% kristálymentolt kell, hogy tartalmazzon. Az MSZ 20633 erre a készítményre is vonatkozik. Gyári jótállási ideje azonban nagyobb, 180 nap.

(R. L.)

## FŰSZEREK

### Fahéj

A közelmúltban vietnami egész fahéj érkezett hazánkba a megszokott kínai Cassia bruck minőség mellett. A vietnami áru vastagabb, sötétebb színű, egyenlőtlenebb, mint a cassia, viszont illó-olajtartalma egészen rendkívül magas, 4—5% körüli, ami kétszerese a kínai fajtáknak. Órólva, kínaival keverve, igen erőteljes aromás fűszert nyerünk, s ezért — tekintettel az előnytelen külsejére — így kerül közforgalomba. (Egész fahéjként kevésbé alkalmas, mint a kínai típusok).

(S. L.)

## CSOMAGOLÁS

Régebben kartonlemezek megjelölésére azt a számot használták, mely megmutatta, hogy hány darab 70 × 100 cm méretű lemez nyom 25 kg-ot. Így pl. ha egy lemez 100-as, akkor az azt jelenti, hogy 100 db lemez (70 × 100 cm méretű) nyom 25 kg-ot. Újabban a lemezek jelölésére a négyzetmétersúlyt használják. Ez célszerűbb, mert független a lemez nagyságától és értékével az egyes lemezek könnyebben összehasonlíthatók. A régebben készült szabványokban a számozás, az újabb szabványokban a g/m<sup>2</sup> súly szerepel a kartonlemez minőségi előírásainál. Tájékoztatásul közöljük a kartonok, illetve lemezek számozásának és négyzetmétersúlyának összefüggését.

Számozás	Súly g/m <sup>2</sup>	Számozás	Súly g/m <sup>2</sup>	Számozás	Súly g/m <sup>2</sup>
6	5955	17	2101	60	595
7	5105	18	1984	65	550
8	4464	20	1785	70	510
9	3968	22	1623	80	446
10	3571	25	1428	90	397
11	3245	30	1188	100	357
12	2977	35	1020	110	324
13	2747	40	823	120	298
14	2550	45	793	130	275
15	2385	50	715	140	255
16	2232	55	650	160	223

Többen fordultak hozzánk azzal a kérdéssel, hogy tulajdonképpen mit nevezünk papirosnak, kartonnak, illetve papiroslemeznek. Ezekre a kérdésekre az alábbiakban válaszolhatunk: A négyzetméterenként 180 g vagy annál kisebb súlyú papirosanyag a köznyelven szereplő papiros. Az olyan papirosanyag, amelynek négyzetmétersúlya 180—400 g között van, kartonnak vagy szakszerűbben kartonlemeznek hívjuk, az ennél nehezebb papirosanyagot pedig papiroslemeznek, vagy közönségesen csak lemeznek nevezük. A Papirosgyártás című szakmunka megemlíti, hogy többen az egy rétegű anyagot nevezik kartonnak, a többirtegűt pedig lemeznek. Ezt azonban az újabb nomenktúra elveti. Ugyancsak helytelen az a gyakorlat, mely a finomabb anyagból készült árut nevezi kartonnak, a durvábbat lemeznek. Szalmalemeznek nevezik azokat a lemezeket, melyek készítésénél felhasznált nyersanyag tisztán sárga szalmaanyag.