

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

FIGYELŐ

ÜDÍTŐ ITALOK

Az alkoholelles harcban az üdítőitalokra fontos szerep hárul. A legnagyobb igyekezettel kell tehát az üdítőitalok minőségét javítani és választékát bővíteni. Az Élelmezéstudományi Minisztérium a leghatározottabban előírta a gyártó vállalatok számára, hogy próbagyártásokkal, kísérletekkel új gyártmányokat mutassanak be. A felszólított vállalatok: a Budapesti Konzervgyár, Unicum Likörgyár, Kompozíció Vállalat stb. el is készítették még a nyári csúsfogyasztási időszak kezdetére újszerű gyártmányukat; a gyártmányok közül egyesek valóban figyelemre méltóak és bevezetésre alkalmasnak látszottak. Mégis a nyári melegek elmúltával sem jelentek meg a fogyasztók előtt a beígért és várt új készítmények. Az akadályok elhárításáról feltétlenül gondoskodni kellett volna. Mert valóban érthetetlen, hogy hazánkban, hol bőségesen áll kiváló minőségű gyümölcsnyersanyag rendelkezésre, nem lehet málnaszörpön („Málnagyöngye”) kívül valódi gyümölcs üdítőitalt előállítani (a „Narancsízű Bambi” ugyanis ízesített üdítőital). A Fővárosi Ásvány- és Szikvízüzem például a kétes sikerű „Vita-Cola” forgalmazásával kísérletezik, ahelyett, hogy hazai gyümölcs-alapanyagokat (szörpöket) használna fel. Ugyancsak a „jól bevált” narancsízű „műüdítőitalokat” gyártják az ország többi üdítőitalt előállító üzemei is (pl. tanácsi vállalatok). Ezeknek a vállalatoknak is át kellene térni a „valódi üdítőitalok” gyártására!

K. J.

VENDÉGLÁTÓIPAR

Különös új szokás terjedt el az utóbbi időben a vendéglátóiparban: az úgynevezett „tömény” italok fogyasztásánál a felszolgált italtan egy jégdarab úszik! A rendkívüli meleg időjárással kapcsolatos „udvariassággal” indokolják ezt a jelenséget, mely megnehezíti, sőt esetleg teljesen meg is hiúsítja az ellenőrzést. A fogyasztó például nem látja, hogy a kiszolgáltított ital mennyisége megfelel-e a poháron levő hitelesítésnek! A vendéglátóiparban szigorúan el kell tiltani ezt az „udvariassági” formát, mely tág teret biztosít a visszaélésnek. A jégdarabkákat az ital mellett egy külön pohárban kell felszolgálni.

K. J.

SZIKVÍZ

Rövidesen tárgyalásra kerül a Magyar Szabványügyi Hivatal szakértő-bizottsága előtt az MSZ 8808, Szikvíz (szénsavval telített ásványvíz) szabvány. Az új szabvány hivatva van rendezni a fogyasztásra kerülő szikvizek közötti nagy minőségi különbségeket.

A szikvízgyártás területén mutatkozó rendellenességekkel folyóiratunk egyik legközelebbi száma részletesen fog foglalkozni. (Szerk.)

K. J.

ECET — FAECET

A közelmúltban a „Figyelő”-ben több alkalommal ismertettük, hogy az „Erdőkémia” vállalat a tolmácsi gyártelepén faecetet készít. Ez a készítmény minőségileg megüti azt a mértéket, amit a Magyar Gyógyszerkönyv (Ph. H. V.) és a külföldi minőségi előírások (GOSZT szabványok) kötelezően előírnak. A vállalat a felmerülő ecethiányra való tekintettel már a kereskedelem rendelkezésére is bocsájtja az előállított tömény ecetsavat, melyet igen helyesen „faecet” elnevezéssel jelöl meg. Sajnos az elnevezés a kereskedelem tájékozatlansága folytán félreértésekre vezet. A tájékozatlanok ugyanis azt hiszik, hogy a „faecet” „faszesz” (metilalkohol) származéka, s így mérgező hatású. A laboratóriumi vizsgálat a tolmácsi üzem tömény ecetsavában, illetve ezen ecetsav hígítványában metilalkoholtartalmat nem tudott kimutatni, s így az áru metilalkoholmentesnek tekintendő. Megjegyezzük, hogy a Magyar Szabványügyi Hivatal szakértő-bizottsága ugyancsak a közeljövőben fogja tárgyalni az MSZ 7488 „Étkezési faecet” szabványt, mely a jövőben pontosan meghatározza a fa száraz leperlésával előállított ecetsav minőségi követelményeit, forgalomba hozatalát stb., s így a fenti kétségeket el fogja oszlatni.

K. J.

SZESZIPAR

Likőrök

A kidolgozott MSZ 9595 „Likőr” módosító szabvány magában foglalja a jelenleg még érvényben levő MSZ 9590 „Kereskedelmi (kommersz) likőr” és MSZ 9595 „Különleges likőr” szabványokat. Az új módosító javaslat likőröknél a felhasznált nyersanyagok és a gyártástechnológia szerint az alábbi likőrfajtákat különbözteti meg:

Gyümöleslikőrök. Gyümölesléből, aszalt gyümölesből, vagy drogokból maceráció, digerálás, perkoláció vagy desztilláció útján készülnek. Alkoholtartalmuk min. 25 tf. %, cukortartalmuk min. 300 g/l.

Keserűk (keserű likőrök). Drogokból maceráció, digerálás, perkoláció vagy desztilláció útján készülnek. Alkoholtartalmuk min. 28 tf. %, cukortartalmuk min. 180 g/l.

Kávé, kakaó, tea, méz és fűszer likőrök. Kávé, kakaó, tea, méz vagy fűszerek felhasználásával készülnek maceráció, digerálás, perkoláció vagy desztilláció útján. Alkoholtartalmuk min. 23 tf. %, cukortartalmuk min. 350 g/l.

Emulziós likőrök (flipek). Tej, tojás, kakaó vagy egyéb zsírtartalmú anyag felhasználásával készülnek. A zsiradék a likőrben emulzió alakjában van jelen. Alkoholtartalmuk min. 20 tf. %, cukortartalmuk min. 550 g/l.

Egyéb (aromás, punch) likőrök. Valódi vagy szintetikus esszenciák, növényi olajok stb. felhasználásával hideg úton készülnek. Alkoholtartalmuk min. 25 tf. %, cukortartalmuk min. 400 g/l.

K. J.

BORIPAR

Habzóbor

Az Állami Pincegazdaság Habzóborával kapcsolatban több esetben súlyos minőségi kifogás merült fel: az áru zavaros volt, sűrű üledéket tartalmazott. A kifogás nemcsak egyes szórványos palackokra vonatkozott, hanem maradéktalanul teljes gyártási tételekre. Az áru a kereskedelemben kerülve a vendéglátóiparban fogyasztásra került. A vendéglátóipar hibája, hogy gondatlanságból nem vette idejében észre és nem zárta ki a fogyasztásból a hibás árut.

K. J.

ÉDESIPAR

Pörkölt- és nyerskáv minősége

A Belkereskedelmi Minisztérium március 9-i körlevelével a forgalomba kerülő kávékat minőségi osztályba sorolta s az egyes minőségek árát is megszabta. A 919/72/1959. Bk. M. utasítás szerint az osztálybasorolás az alábbiakban alakult:

minőségi osztály	Nyerskáv ár, Ft/kg.	a kávé típusa
I. aa	330	Santos
II. bb	300	Djima, Rió vagy Minas
III. cc	270	Robusta
<i>Pörköltkáv</i>		
I. aa	400	80% Santos 20% Columbia
II. bb	360	Djima
III. cc	320	Viktória 5

A beérkező nyerskávék minősége változó, ezért nem minden esetben tudják biztosítani a fentebb megszabott minőségeket. Esetenként a hivatkozott rendeletben rögzített típusokkal azonos minőségű és rendelkezésre álló tételekből új keverési arányt is elfogadnak.

R. L.

Diabetikus csokoládé

A Győri Keksz- és Ostyagárban kedvező kísérletek folynak diabetikus csokoládé előállítására. Sorbit helyett „Acharos” nevű készítménnyel állítják elő a készterméket. Az „Acharos” nyugatnémet készítmény. Édességi ereje a cukoréval azonos s élvezete nem vezet cukorfelhalmozódáshoz a szervezetben. A párhuzamosan folyó klinikai kísérletek is kedvező eredményhez vezettek.

R. L.

Kókuszcsók

A Csemege Édesipari Gyár folyó évben megkezdte polietilén zacskóba csomagolt kókuszcsókjának készítését, melyről a „Figyelő” hasábjain be is számoltunk. Mivel nagyobb mennyiségű kókuszdara (kókuszreszelék) érkezett az országba, több vendéglátóipari vállalat is készített kókuszcsókot, sőt annak kereskedelmi szállításával is kezdett foglalkozni. A két készítmény

összetétele közel azonos, a különbség csak annyi, hogy az állami édesipar kötelékébe tartozó gyár szárított tojásfehérjéből (importáru), a vendéglátóipari üzemek pedig a fagyaltgyártás során visszamaradt friss tojásfehérjéből készítették a süteményt. Utóbbi ezért valamivel könnyebb s világosabb színű.

Szükségszerűen felmerült az a kérdés, hogy a kókuszcsók a 77/1956. (KÉ 23) Bk. M. sz. utasítás szerint puhaipari vagy keményipari terméknek számít. Mivel a csomagolatlan kókuszcsók hat-nyolc nap alatt annyira beszárad, hogy morzsalékosná válik, és így élvezeti értéke csökken, ezért a kíméletes kókuszcsók puhaipari terméknek számít, s azt a vendéglátóipari üzemek kizárólag saját cukrászdáik részére állíthatják elő; a polietilén zacskóba csomagolt áru, mivel az minőségét egy hónapig változatlanul megtartja, keményipari terméknek minősül s ennek értékesítésével a nagykereskedelem is foglalkozhat.

R. L.

C-vitamin draszté

A Zamat, Kávészer és Édesipari termékek Gyára a C-vitaminos drasztét új csomagolásban és külsőben hozzaforgalomba. Papírtasak helyett nyomott cellofánzacskót használ s egy szín helyett (zöld) több színben, tetszetősen színezve készíti a drasztét. Ascorbinsavtartalma változatlan.

R. L.

Nugátáruk

A nyári melegben ismételtlen jelentkezik a kroklánzsírral készített édesipari termékeknél (nugatok, táblás nugátok) a szappanosodás. A kereskedelembé kikerült áruknál két-három héten belül jelentkezik a szappanos íz, mely rövidesen annyira felerősödik, hogy a késztermék élvezhetetlenné válik. A kereskedelem figyelmét felhívták, hogy ezekből az árukból csak annyit rendeljenek, melyet rövid idő alatt, a szappanosodás jelentkezése előtt értékesíteni tudnak.

R. L.

Kávépaszta

Az édesipar részéről szabványmódosítási kérelmet juttattak el a Magyar Szabványügyi Hivatalhoz, hogy engedélyezze tejfagyaltokhoz a kemény-szírral készült kávépaszta használatát. A végzett kísérletek szerint a kávépaszta csak akkor alkalmas fagyalt készítéséhez, ha azt egész finomra hengerelték. Ellenkező esetben a kávéőrlemény szemcséi előnytelen külsőt kölcsönöznek a fagyaltoknak.

R. L.

Bourbonál használata fagyalt készítéshez

A tejfagyaltszabvány (MSZ 9442) járulékos anyagként csak kristályvanillin használatát engedélyezi. A vendéglátóipar nagyobb mennyiségű vegytiszta etilvanillint (bourbonált) importált, s ebből vanillincukrot készítettet, melyet „Vanilon” néven juttatott el üzemébe. Most szabványmódosítókérelmet juttattak el a Magyar Szabványügyi Hivatalhoz, hogy engedélyezze fagyalt készítéséhez a vanillinnal ízben és illatban teljesen megegyező bourbonál használatát. A javasolt felhasználási arány a bourbonál zamatosítóerejének figyelembevételével 6—9 mg/liter tejfagyalt.

R. L.

Konyakosmeggy

Az érvényben levő minőségi előírások szerint a konyakosmeggy alkohol-tartalma min. 2 tf^o kell hogy legyen. Az „Édességbolt” vállalat számos gyár konyakosmeggyét vizsgáltatta meg s annak ellenére, hogy azok

alkoholtartalma elérte a kívánt értéket, alkoholos jellegük nem volt kielégítő. A kísérletek azt mutatták, hogy a konyakosmeggy alkoholos jellege csak akkor kielégítő, ha az alkohol mellett elég meggylé is van jelen. Nagyobb alkohol-, de kisebb meggylértalmú konyakosmeggyek alkoholos jellege nem volt kielégítő.

R. L.

Új édesipari gyártmányok

A Budapesti Keksz- és Ostyagyár az alábbi új gyártmányokat hozza forgalomba: „Rip-rop” töltött ostyaszelet. $90 \times 34 \times 11$ mm nagyságú három rétegben töltött mártatlan ostyaszelet. Ostya és töltelék aránya 28:72. A töltelék napraforgómagbelet, szóját, barackmagot tartalmaz. Ízesítése: vanílines, tejszínes és mandulás. „Meseország” szintén mártatlan töltött ostya. Mérete: $47 \times 110 \times 5$ mm. Az ostya és töltelék aránya 64:36. A töltelék kakaót, napraforgómagbelet és arachist tartalmaz. Ízesítése vaníliás, mogyorós és kakaós. „Tortalap” 5 db 29×16 cm nagyságú tejes ostyalap csoportosan csomagolva kerül forgalomba. „Hírös” néven új alkoholos krémfondanttal töltött csokoládés desszertek kerülnek forgalomba. A talpán lapos, féldomború desszertszemek csokoládéhányada 26%. Szem nagysága 63 szem/kg. Alkohol tartalma 2 tf%. A sárgabarack ízű alkoholos krémfondant kajszinugat darabokkal van dúsítva. „Baton” néven félhengeres alakú, két végén legömbölyített csokoládéhévelyű szeletek kerülnek forgalomba. Töltelékül krémfondant darabos gyümölcessel, darabos olajos-magvakkal dúsítva. Csokoládéhányaduk 46%. Barack, eper, vanília, narancs, tojáslikőr, mogyoró ízesítésben készülnek. Egy szelet súlya 2,2 dkg. A korpusz alkohol tartalma 2 tf%. Hasonlóan más krémfondant korpuszú csokoládé darabárukhoz (Melba, Mirabell stb.) az áru melegre érzékeny.

A Csemege Édesipari Gyár, két új gyártmánnyal jelentkezett. Az „Úttörővasút szelet” téglány alakú alsó és felső lapján pormasszával bevont zsírkrémrel dúsított fondant korpuszú szelet. Kellemes vaníliás, rumos, kakaós ízesítésű. Az „MTK szelet” I/10, 1/20 és 1/40-es tisztasúlyban szelet-beosztásos, alumíniumfóliába csomagolt és tetszetős burkolócimkével ellátott táblaként kerül forgalomba. A készítmény 46% cukrot és 11% mandulát tartalmaz.

A Békési FMSZ Cukorkaüzem lencse alakban méz, maláta és ánizs ómlós cukorkákat kíván gyártani. A cukorkák szem nagysága 1230 szem/kg. A bíráló bizottság a mézízű cukorka minőségét nem találta megfelelőnek. Az Édesipari KTSZ citrom ízesítésű mikulási cukoralakzatokat kíván gyártani. A bemutatott előminták kielégítették a cukoralakzatokkal szemben megkívánt minőségi követelményeket.

R. L.

DÉLIGYÜMÖLCS

Földimogyoró (*Arachis hypogaea* L.)

Az arachis hazánkban is megtermi föld alatti gubóserű, egy vagy több magvú gyümölcsét — de még évről évre nagy mennyiséget importálunk, főként a Kínai Népköztársaságból.

A kínai arachis nagyobb szemű, egyenletesebben fejlett magvakat tartalmaz, mint a magyar termés. Szállítják héjában és héjtalanítva is. Hozzánk többnyire az utóbbi állapotban érkezik. Ennek előnye, hogy kb.

csak fele akkora helyet foglal el a szállítóeszközön és mintegy 35%-kal a súlya is kevesebb, mint héjas állapotban. Ez jelentős fuvar-, rakodási, biztosítási stb. költségmegtakarítást jelent. Hátránya viszont, hogy a héjtalanított áru — noha jó erős jutabálákban érkezik — inkább ki van téve a hosszú tengeri út s majd az átrakások és vasúti szállítások veszélyeinek. Az Észak-Kínából induló szállítmányok általában 60 nap alatt érnek észak-európai kikötőbe. Előfordult azonban, hogy a szuezi zárlat idején Afrika megkerülésével ez az idő megkétszereződött s minthogy az Egyenlítőn kétszer is áthaladt a rakomány, igen nagy hőmérsékletváltozások érték.

Legutóbb szintén Észak-Kínából — Rotterdamban vasútra átrakott szokatlanul nagy mennyiségű héjtalanított arachis érkezett hazánkba. Ez egybeesett az igen jónak ígérkező őszi gyümölcstermésünkkel. Ehhez járul, hogy közel egy éves — magas olajtartalmú és héjtalanítva a változásnak jobban kitett — termékről van szó, továbbá mind az édesipari felhasználhatósága, mind a közvetlen (pörkölt állapotban való) fogyasztói értékesítése idényszerű és meglehetősen korlátozott. Így a készlet tárolása és minőségének hónapokig tartó megóvása igen nagy gondot okoz.

Mindezekon felül e nagy tétel áru — ami a hajóberakáskor készült minőségi bizonyítvány szerint, akkor kifogástalan volt — már az itteni kirakáskor gyanúsán bizonyult és a szakértői mintavételek, laboratóriumi vizsgálatok, pörkölés utáni érzékszervi bírálatok stb. során : rejtett hibásnak minősült.

A héjtalanított arachis minőségével foglalkozó szabványunk még nincsen, így a vizsgálati eredményeket — a megrendelő által elfogadott — szerződési feltételekhez hasonlítva állapították meg a következőkben : Szerződött cikk : „kínai hámozott földi diómag f. a. g.” (fair av. qualite)

Nyers állapotban végzett vizsgálatok

Minőségi jellemzők	Szerződött minőség %	Kínai minőségi bizonylat sz. %	Magyar vizsgálat eredményei %
Nedvesség bázis	8,5—9,0	8,0	7,2—8,4
Keverék (szerves idegen)	1,0	0,2	—0,01
Éretlen (zsugorodott)	8,0	5,6	7,6—10,5
Törött (félbevált)	15,0	12,9	8,0—9,5
Penészes (avas)	1,5	—	0,2—1,0
Sérült (?)	2,5	—	—
(kődarabok)		(lásd keverék)	0,1—0,2
Olajtartalom (éterrel extrahálva, száraz bázison)	43,0	46,65	45,5—47,4

A magyar vizsgálati szakvélemény leszögezte, hogy a rejtett hibák csak a próbapörköléseket követő érzékszervi (ízlelési) bírálatokkal fedhetők fel, s a fenti eredményt „elővizsgálat”-nak minősítette. A próbapörkölések nagy átlagmintákból szakszerűen történtek. Az áru kihűlése után részben a pörkölés helyén, részben laboratóriumban más (gyakorlott) 4—4 személy 50—50 szem arachis ízlelésével az alábbi eredményeket kapta :

Jellemzők	Helyi bizottság %	Laboratóriumi bizottság %
Megfelelő szagú és ízű pörkölt arachis	74,0	76,0
Dohos szagú és ízű	9,0	9,0
Penészes szagú és ízű	2,0	1,0
Avas, kellemetlen rossz ízű pörkölt arachis.....	15,0	15,0
	100,0	100,0

A laboratóriumi vizsgálat folytatásaként megállapították a pörkölt arachis víztartalmát (Marcusson), ami 1,7—1,9%-ot, a zsírosolajtartalmát (Soxhlet), ami 47,5—48%-ot eredményezett. Az ízleléssel meghatározott hibás áru rész (félszemek) Kreis reakciója erősen pozitív, peroxid száma feltűnően magas (70), s ennek megfelelően a Lea száma 35 volt.

Mindezekből levonható volt az a szakvélemény, hogy az áru — noha az elővizsgálat alapján jobbnak látszik, mint az előírt minőség — a felhasználást okvetlenül megelőző pörkölés és érzékszervi vizsgálat eredménye alapján súlyos kifogás alá esik.

S. L.