

FIGYELŐ

TEJIPAR

Tejsűrítmény

A tejipar „tejkaramell” elnevezéssel olyan cukrozott tejsűrítményt kíván gyártani, amelyben a cukor egy részét karamellizálta. Az új cikket kétféle minőségben kívánja gyártani, úgymint zsíros és sovány minőségben. Előbbihez teljes tejet, utóbbihoz cukrozott tejet használ fel. A tejkaramellnek akkor volna nagyobb kereskedelmi jelentősége, ha azt a vendéglátóipar és az édesipar nyersanyagként dolgozná fel. Felhasználási területe éppen karamellizált jellege miatt csökkent.

(R. L.)

Import dobozos tej. Jelentős mennyiségű fehérbádog dobozba csomagolt cukor hozzáadásával készült sűrített teljes tejet importáltunk. A sűrített tej zsírtartalma 8,5 százalék. 1:2 arányban vízzel hígítva mind háztartásokban, mind vendéglátóiparban felhasználható.

(R. L.)

Ömlesztett sajtok

1960. I—VI. hónapokban fokozottabb mértékben vizsgáltuk az ömlesztett sajtokat a kereskedelmi forgalomban. Megállapítottuk, hogy 1960-ban az előző évekhez képest jelentősen javult a minőségük. Javulás mutatkozott az érzékszervi tulajdonságoknál, a kémiai állandóknál pedig az előző években tapasztalt hibák teljesen megszűntek. Kedvező volt az is, hogy a választék is bővült. Megkezdték belföldi árusításra is a különböző állományú ömlesztett sajtok gyártását (vágható, kenhető álla mányú ömlesztett sajtok). A kifogás alá esett mintáknál főleg szag és izhibákat észleltünk, ami onnan adódik, hogy egyes vidéki tejipari üzemekben és a kereskedelmi bolthálózatban is a hűtőkapacitás ma még nem mindenütt kielégítő és emiatt a melegebb idő beálltával minőségromlás jelentkezik. A vizsgált minták többségének csomagolása kielégítő volt. A minőségi javulás annak tulajdonítható, hogy az ipari minőségellenőrzés fokozódott, és a gyártásra kerülő ömlesztett sajtokhoz 80—85%-os mennyiségben félkemény és kemény sajtokat használnak fel.

(Sz. M.)

ÉDESIPAR

Csomagolás és megjelölés

A Bk. M. Élelmiszer, Háztartási és Vegyi Főigazgatóság az Élelmezésügyi Minisztérium Édesipari Igazgatóságával 1960 november 1-i hatállyal megállapodott az édesipari termékek egységes gyártási rejtjelzésében. A múltban a különböző üzemek más és más rejtjelzést használtak, amely megnehezítette a vitás tételek azonosítását. Többen azt is kifogás tárgyává tették, hogy miért van szükség rejtjelzésre és kiszállítási keletbélyegzőre is. A felülvizsgálat eredménye arra a megállapításra vezetett, hogy a gyártási rejtjelzésre szükség van, mert a termékek többségénél (pl. szaloncukor) nem a gyártás napján történik a kiszállítás. Ha a gyártási napot nem tüntetik fel, úgy az áru készítése időpontjának azonosítása nem lehetséges. A gyártás napját viszont azért nem lehet keletbélyegzővel feltüntetni, mert az zavarokat okozna. Még abban az esetben is nehéz volna az azonosítás, ha a két időpontnak megfelelő keletbélyegzés más más színű bélyegzéssel történne. A jövőben a gyártási rejtjelzést mindenkor hat számmal tüntetik fel. Ezeknek értelmezése:

az első két szám jelzi: a gyártás napját

a második két szám jelzi: a gyártás hónapját (arabs számmal)

a harmadik két szám jelzi : a gyártás évét. (csak a két utolsó számot).

Példa :1960. november 20-án gyártott termék rejtjelzése — 201160

1960. december 12-én gyártott termék rejtjelzése — 121260

A gyártási rejtjelzést a gyűjtőcsomagoláson, a kartondoboz homlokfalán, csoportos csomagolásnál a csomagolási egység homlokfalán, vagy alján kell feltüntetni.

Megegyezés történt, hogy jövőben a kakaóporok csomagolóeszközén (tasak, doboz) a gyártási és kiszállítási napot nem kell feltüntetni. Ugyan-csak mellőzni kell a jótállási idő feltüntetését is. Ezeket a megjelöléseket a jövőben a gyűjtőcsomagoláson kell jelezni.

Az ellenőrző szerveknek a jövőben fokozott mértékben kell ellenőriz-niük, hogy a fogyasztói árat az egyes termékek csomagolásán feltüntetik-e? A különböző csomagolási módoknál az alábbiakban kell a fogyasztói árat feltüntetni :

1. csomagolt szeleteknél, tábláknál a csomagolás alján legalább 3 mm-es számokkal kell az árat feltüntetni. Az árjelzés tetszetősen, jól olvash-ató és egyéb feliratoktól nagyságában vagy színében elütő kell, hogy legyen.

2. Tasakos, zacskós csomagolásnál a homlokfalon legalább 5 mm-es számokkal kell az árat feltüntetni. Az árjelzést keretes nyomással kell ellátni.

3. cellofánban, vagy fóliában csomagolt darabárunknál a termék hosz-szabbik oldalán legalább 3 mm nagyságú számokkal kell jól olvashatóan és feltűnően az árat feltüntetni.

4. 25 dkg-nál nem nagyobb súlyban csomagolt dobozos árunál az árat a homlokfalon 5 mm vagy annál nagyobb számokkal kell feltüntetni.

5. Díszdobozoknál, csokoládé, cukor alakzatoknál, bonboniereknél a csomagolóeszköz alján vagy a kötésre használt szalagon zsinegen etiket-ten kell a fogyasztói árat feltüntetni. Az etikett perforált legyen. A perforálás az etikett két részre osztja. Az egyik része amelyen a gyártó neve van feltüntetve közvetlenül a csomagolóeszközhöz vagy az átkötő szalaghoz, zsineghez ragasztják, a másik rész, amely a perforálásnál könnyen leszakítható, tartalmazza a fogyasztói árat. Ennek az árfeltűn-tetésnek az a célja, hogy többnyire ajándékozás céljára vásárolt készit-ményeknél a vásárló ajándékozás előtt tetszése szerint az árat eltávolít-hassa anélkül, hogy magát a csomagolást megsértené.

6. 50 dkg-os vagy annál nagyobb súlyú előrecsomagolásnál (keksz, piskóta, szaloncukor stb.) a fogyasztói árat a csomagolóeszköz homlok-falán, vagy a burkolócímkének a doboz aljára kerülő részén kell feltüntetni. A felirat, illetve számok nagysága legalább 5 mm legyen. (R. L.)

Csokoládé alakzatok

Több édesipari üzem celofánba csomagolva hozza csokoládé alakzatait forgalomba. A sérült törött alakzatokat csomagolás előtt megragasztották, a sérült felületeket megolvasztották, vagy olvadt csokoládéval kenték be s összeillesztés után megdermesztették. Fém fóliás csomagolásnál a „ragasz-tott” részek alig voltak észrevehetőek. A celofános csomagolásnál azonban minden felületi hiba azonnal megfigyelhető és rontja a késztermék tetszetős-ségét. A két illetékes tárca megállapodott abban, hogy a kiszállításra kerülő celofánba csomagolt csokoládé alakzatok 20%-nál a „ragasztást” nem tekintí minőségi hibának. (R. L.)

Szaloncukor

Megállapodás történt a Szerencsi Csokoládégyár krémszaloncukrának ízesítésében. A következő nemes anyagokkal ízesíthető a krémszaloncukor :

narancshéj, epervelő, málnavelő,ogyorókrém, csokoládé és pörkölt kávé. Az első három ízesítésből csak kettő, az utóbbi hároomból mind a három kötelező.

Az egyes üzemek a szaloncukrot nem a szabványban előírt szem nagyságban készítik. A szem nagyság a minőség egyik jellemzője. A vásárló kétségtelenül a nagyobb számszámú, tehát kisebb szemű árut kedveli.

(R. L.)

Mártott mézes sütemény

A Cukrászati Gyár szabványmódosítást kért a csókos csók elnevezésű mártott mézes sütemény darabszáma alól. A tészták kialakítását gépi kiszúrással végzik s a kiszúrófej mérete a régebbinél nagyobb. Új kiszúrófej elkészítéséig az érdekelt szervek hozzájárultak, hogy az MSZH a mézes sütemény darabszáma alól felmentést adjon.

(R. L.)

Új gyártmányok

Cukrászati Gyár az alábbi új gyártmányokat mutatta be: „Képes díszdoboz” (25 dkg). A díszdobozt az ország különböző vidékeiről származó színes, fényes nyomású levelezőlapokkal díszítik.

„Kókusz csillag” elnevezéssel puszelli alakú csokoládében mártott kókuszmarcipánt kíván a gyár gyártani. Mint megrege érzékeny árut a II. csoportba kell sorolni.

„Gyógy draszté” elnevezéssel cukrosdraszté mutatott be az üzem. A pasztilla alakú fényes drasztészemek narancssárga, fehér és szürkés színben, méz, menthol és ánizs ízesítésben készülnek. Javasolt jótállási idő: I. és IV. negyedévben 120 nap, a II. és III. negyedévben 90 nap.

„Kávédrazsé” elnevezéssel kávészem alakú kávéfondant korpuszú csokoládé draszté kerül forgalomba. Csokoládé hányada 24 százalék. Javasolt jótállási idő: I. és IV. negyedévben 60 nap, II. és III. negyedévben 45 nap.

Budapesti Csokoládégyár az alábbi új gyártmányokat mutatta be: „Panoráma díszdoboz” (túlnyomórészt az I-es csokoládé desszert).

„Kókusz ízű csemege” néven világos tejszokoládé színű szelletesasztásos táblában kókusz reszelékkel dúsított édesség. Javasolt jótállási ideje: I. és IV. negyedévben 60 nap, II. és III. negyedévben 45 nap. „Mazsolás csemege” elnevezéssel mazsolával dúsított nugattáblát hoz forgalomba az üzem.

„C vitaminos mártott zselé” elnevezéssel praliné alakú aszkorbinsavval dúsított csokoládében mártott zselé kerül forgalomba. Javasolt jótállási ideje egész évben 60 nap.

„Szumátra” néven kávé, csokoládés krémkorpuszú csokoládés darabárú kerül forgalomba. A korpusz kroklánzsírt is tartalmaz. Jótállási idejét csak a tárolási kísérletek eredményeinek kiértékelése után állapítják meg.

„Habana torta” kroklánzsíros csokoládékrémmel töltött lapos tortaszelét alakú csokoládéhévely.

„Ceylon” narancsmarzipán korpuszú csokoládében mártott darabárú. Jótállási időnek egész évben 60 napot javasoltak s a megrege érzékeny áruk II. csoportjába sorolták.

„Méz-maláta” töltött, ballirozatlan keménycukorka. Pasztilla alakú, polietiléntasakba csomagolva kerül forgalomba. Jellemzően az MSZ 9440 minőségi követelményeit kell, hogy kielégítse.

Budapesti Kéksz és Ostyagyár.

„Tulipán desszert” néven 8 féle desszerttel töltött tetszetős díszdobozt hoz forgalomba.

„Rumi nugat” néven csokoládéval bevont rumos ízű nugat kerül forgalomba.

„Coctail desszert” elnevezéssel alkoholdús krémfondanttal töltött étesokoládéhévelyes bonbonokat mutatott be a gyár. Az egyes szemek alkoholtartalma meghaladja a 4 tf-százalékot. Javasolt jótállási idő: I. és IV. negyedévben 60 nap, II. és III. negyedévben 45 nap.

(R. L.)

HÁZTARTÁSI VEGYIIPAR

Kozmetikai cikkek

A kozmetikai cikkek ellenőrzése során sok kívánnivalót hagynak maguk után az üzletek, de főleg az eldugottabb helyen levő vegyesüzletek. A régebbi keltezésű árut nem adják el idejekorán, a polcokon hátul tartják, s így gyakran előfordul, hogy sok lejárt keltezésű áru van raktáron. Bár ez nincs mindig az áru hátrányára, mégis helytelen, mert a vevő kozmetikai cikkeknek küllemileg is kifogástalan terméket kell hogy kapjon. Az ilyen állott áru legtöbbször nemcsak belsőleg változik meg, hanem külsőleg is erősen kifo-gásolható: a tubusok gyűrődtek, összenyomottak, porosak; ugyancsak piszkosak a téglélek is.

Az ellenőrzésnél erre feltétlenül rá kell mutatni, s ha szükséges, az áru zárolásával kell megakadályozni az üzletek hanyagságát.

(L. B.)

Mosópor

A háztartási-vegyiipar termékei közül előnyös változáson ment keresztül a Radion mosópor; újabban porlasztással készül, emiatt alacsonyabb a kötött nedvességtartalma, nehezebben áll össze csomókká. Ezt azonban figyelembe kell venni az ellenőrzésnél, mert a tényleges töltő súly a névlegesnek csak kb. 60 %-a.

(L. B.)

VENDÉGLÁTÓIPAR

A vendéglátóipar hidegkonyhái nincsenek ellátva megfelelő mérleggel, melyekkel a készülő szendvicsek adagjait pontosan le tudnák mérni. A hidegkonyhákban ugyanis a legjobb esetben 10 kg-os súlyhatárig mérő dkg-os beosztású Berkel mérlegek vannak. Egy-egy szendvicsekre kerülő húsadag norma szerinti mennyisége 12–15 g. A dkg-os beosztású mérlegeken ilyen kis mennyiségeket nem lehet pontosan mérni. 5 g-os, vagy esetleg még ennél nagyobb eltérések is lehetnek, ami az adag mennyiségéhez viszonyítva megengedhetetlen. Ilyen kis adagok pontos méréséhez feltétlenül grammos beosztású mérlegeket kellene biztosítani.

A vendéglátóiparnál kialakult szemlélettel sem értünk egyet a mérlegelések tekintetében, ugyanis a szendvicsek adagjait egyetlen helyen sem mérik rendszeresen. Az első adagokat lemérik és később már csak szemmértékre dolgoznak, azt az álláspontot képviselve, hogy „több 100” adagot nem lehet naponta lemérni.

A termelőüzemekben ugyanennyi idő alatt „több ezer” kiszerezési egység készül és mégis darabonként mérik az áruk súlyát.

(O. K-né.)

HUSIPAR

A Budapesti Sertésvágóhid és Húsfeldolgozó Vállalatnál történik a műanyagcsomagolásban értékesítésre kerülő szeletelt felvágottak kiszerezése. A kiszerezőüzemben végzett súlyellenőrzés során megállapítottuk, hogy a csomagok nagyrésze súlyhiányos, annak ellenére, hogy minden egyes adagot

külön-külön lemérnek. A súlyhiány oka az volt, hogy a tálcát amelyben a szeletelt árut mérik elfelejtették kitérázni. A tálcá súlya 10–12 g. és ez a mennyiség hiányzott a csomagolt adagokból.

A legközelebbi ellenőrzés alkalmával súlyhiányos árut már nem találtunk.

(O. Kné.)

NÖVÉNYOLAJIPAR

Margarin

Mint már a napi sajtó is közölte ez évben Hollandiában csalán ill. sömör járványt figyeltek meg. A hollandiai egészségügyi szervek megállapítása szerint a járványt az Unilever-Konzern által Hollandiában előállított Planta margarin ill. az ebbé bedolgozott emulgátor okozta.

A Deutsche-Lebensmittel-Rundschau legutóbbi számának (10,306,1960) tájékoztatása szerint a járványt előidéző emulgátort az Unilever-Konzern egyik nyugatnémetországi gyárában állították elő.

1958 évben Nyugatnémetországban is megfigyeltek hasonló járványt, melyet a Margarina-Union GmbH. Rama és Sanella elnevezésű készítményei idéztek elő. A járvány ebben az esetben enyhébb lefolyású volt, mert a kifogásolt emulgátort csak fele koncentrációban tartalmazta, mint a hollandiai készítmény.

Ez az eset is rámutat arra, hogy az élelmiszerekhez adott adalékanyagok használhatóságáról még a felhasználás előtt körültekintő vizsgálattal kell meggyőződni.

(N. F.)

MALOM ÉS SÜTŐIPAR

BL 55 liszt

1960 október hónapban vizsgált minták megfelelnek a MSZ 6336-59 sz. „Búzaliszt” szabvány követelményeinek. A vizsgált jellemzők határértékei: nedvességtartalom 12,5–15,1% ; a szárazanyag hamutartalma 0,47–0,54% ; sütőipari értéksoport A₂–B₂.

(K. P.)

2 tojásos csótészta

Minősége általában nem kielégítő. Állandóan visszatérő hiba a liszt-csomó, lisztcsík, az erőszakolt szárítás hatására fellépő repedezettség, ennek következménye a sok törmelék és a főzés közbeni aprózódás.

(K. P.)

Fehér kenyér („2 kg-os”)

Minősége általában kielégítő. A termelt mennyiség kb. 25%-a kifogásolható a hét végén, amikor a megnövekedett mennyiségi igények miatt gyorsabb munkára kényszerül az ipar és egyes technológiai folyamatokat lerövidít. Az előforduló hibák a következők: keletlen, sületlen bél, égett alsó héj és jellegtelen nyers íz.

Október hónapban a vizsgált minták jellemzőinek határértékei: érzékszervi pontszám 57–91 pont; savfok 2,4–4,9; a bél lyukacsossága 58,5–67,0%.

(K. P.)

Sütőipari fehértermékek

A boltokban végzett ellenőrző méréseink alkalmával gyakran találoztunk súlyhiányokkal. Vizes zsemlyénél 49 g, tejes kiflinél 38,5 g volt az alsó súlyhatár az előírt 52 g, illetve 42 g helyett. A sütemények térfogata sem kielégítő. Ritka esetben éri el a vizeszsemlye a 200 ml alsó térfogathatárt.

(K. P.)