

---

# FIGYELŐ

---

## SÜTŐIPAR

### Kenyér

Számos esetben került kifogás alá kenyérminta összenyomott alak, égett, vagy szennyezett héj mellett, kissé nyers, tömött, rugalmatlan szalonnás, morzsalékos bélzet miatt. Legtöbbször a szállítás körülményei okozták a hibát. A szállítóeszközök korszerűtlenek, a meleg kenyereket egymásra zsúfolva préselik be a kocsiba. Így pl. a IX kerületi Gát-utcai sütőében a rakodók utcai cipőben taposva a kenyerek között, ömlesztve, rekeszek nélkül egymás hegyirehátára préselve rakták a kenyereket. Ez alkalommal kilenc nyúlósodott, Bacillus mesentericus-sal fertőzött kenyeret találtunk. —.—

### Kenyércímke

Főként a vidéki sütőüzemeknél, de Budapesten is előfordul, hogy egyes üzemek, más leállított üzemek címkéjét használják, vagy egyáltalán nem használnak címkét (IX. Liliom utcai sütőde) s ezzel az ellenőrzést megnehezítik. —.—

### Kétszersült

A Kalocsa és Vidéke Sütőipari V. „Diétás kétszersült” elnevezésű készítményének jelölése hiányos, mivel csupán az MSz jelet tüntették fel, a szabvány számot már elhagyták. Minősége ellen nem merült fel kifogás. (B. J. I.)

## HÚSIPAR

### Csemege szalámi

A Budapesti Szalámigyár egyes csemegezalámi készítményeinél a met-szészlap középészén romlás jelentkezett, különösen azoknál, amelyeket a megszokott 5–5,5 cm átmérőjűnél nagyobb (8–10 cm) átmérőjű béibe töltötték. —.—

### Sertészsír

A Ceglédi Húsipari Vállalat által gyártott és csomagolt árunál a zsír nedvességtartalma a szabványban előírt értéknél sokszor nagyobb. Ez a zsír fokozottabb mérvű avasodását okozza, sőt egy esetben penészesedésre is vezetett. A szövetrésztartalom is nagyobb az előírtnál. —.—

### Füstölthús

A forgalombakerülő füstölthúsok gyakran túl sós, valósággal kellemetlen ízűek. A vállalatoknál tartott ellenőrzések alkalmával megállapítottuk (Ferencvárosi Húsipari Vállalat) hogy a füstölthúsokat nyitott üstben vízben főzik, a vizet azonban nem cserélik, ezért sókoncentrációja növekszik, és az utoljára főzött füstölthús, már élvezhetetlenül sós ízű. Feltétlenül szükséges tehát a víz gyakori cserélése. —.—

### Új gyártmányok

A Budapesti Konzervgyár új összeállítású töltött paprikát gyárt a belföldi fogyasztók részére. A készítmény ízszeállítására nagyon jó, ezért valószínűleg a fogyasztóközönségnél sikerre számíthat. —.—

### Kolbászkrém

A Csemege Élelmiszerkiskereskedelmi Vállalat által gyártott és tubusolt tiszta sertéshúsból készült „gyulai kolbászkrém” jelölése hiányos, mivel nincs feltüntetve sem az MSZ-szám, sem Min. eng. szám, sem a gyártás időpontja.

(B. J. I.)

### Kötözött sonka

A kötözött sonka szinte folyamatosan ismétlődő hibája a fellépő szétválások, szakadások. (A HÚSIPAR XI. 30. 1962. is felhívta e jelenségre a figyelmet.) Ezen minőségrontó hiba technológiai eredetű, ugyanis a gondos intalanítás hiánya és a laza kötözés eredményei, hogy az egyes izmok, izomcsoportok illetve a kiemelt csontok helyén a sonka szétválik. Ez foltosságot, egyenetlen állományt mikróbás fertőzést eredményezhet a húsárúban.

(B. J. I.)

### Import zsírok

Az import zsírokat sokszor igen szélsőséges keverési arányban kell a jó minőségű hazai zsírral keverni annak érdekében, hogy a keverék a vonatkozó MSZ szabvány követelményeit minden vonatkozásban kielégítthesse.

(B. J. I.)

### Sertésnyelv konzerv

A Pápai Húsipari Vállalat sertésnyelv-konzerv elnevezésű új élelmiszer gyártására kért engedélyt.

A sertésnyelv-konzerv bruttó súlya kb. 58 dkg, a doboz súlya kb. 10 dkg, a nyelv tisztasúlya kb. 40 dkg, az aszpic és kiolvadt zsír súlya pedig kb. 7–8 dkg.

(R. Z.)

### ÉDESIPAR

A 100 grammos „Csibi” elnevezésű nugáttal töltött tojás draszté műanyag csomagolásán elfordult, hogy a helyes MSZ 20633 helyett csak 2063 számjegy volt olvasható. Ha nagyobb gondot fordítanak a Győri Keksz és Ostyagyárban a jelölésre, nem fordulhatna elő, hogy nem létező szabvány száma kerül édesipari termékre. A Szerencsi Csokoládégyár 100-g-os „Tojás draszté” termékén nem tüntet fel sem MSZ számot, sem Min. Eng. számot. Ugyanez a hiányosság a Győri Keksz- és Ostyagyár „Uticsomag” elnevezésű készítményén is.

(B. J. I.)

### Fagylalt

A Zuglói Édesipari Gyárban a raktárban levő, szállításra előkészített, lezárt folyékony fagylalttal teli kannákon és a már szállítókoszin levő kannák címkein a gyártási, illetve a kiszállítási időt nem tüntették fel. Ezeknél a tételeknél nem állapítható meg a fagylalt kora, pedig a fagylaltszabvány szerint 3 nappal idősebb fagylaltot nem szabad forgalombahozni. —.—

Az Erkel cukrászdában kukacos csokoládé-fagylaltot találtunk. Az üzem hanyagságból molylárvával szennyezett kakaót használt fel a fagylalt készítéséhez. —.—

### DOHÁNYIPAR

A „Kossuth” szivarkák megfelelő nedvességtartalom mellett is gyakran puha tapintásúak, sziváskor pedig a szokottnál több melegebb főfüstöt szolgáltatnak, tehát lazán töltöttek.



A „Terv” szivarkánál pedig gyakran tapasztalható, hogy a töltet hossza a végek behúzódaása következtében rövidebb a burkoló szivarkapapír hosszánál, tehát „nadrágos”-an töltött.

Az itt említett hibák, annak ellenére, hogy a szivarka tömeggyártású cikk, hogy gyártása teljesen gépesített, a gépek gondos karbantartásával, az ipar folyamatos ellenőrzésével a kitöltési ingadozások megszüntethetők. Gondos munkával olyan minőségrontó tényezők is kiküszöbölhetők, mint a ragasztó túladagolása. Vannak esetek, amikor a szivarkapapír hosszanti széleinek egymáshoz való rögzítésére sok ragasztóanyagot használnak, s ilyenkor kívül foltos, belül pedig hozzáragad a dohány. Emellett a sok ragasztóanyag a füst kémhatását is károsan befolyásolja. Az egyenletes égést nagymértékben befolyásolja a szivarka nagyméretű, nem megfelelően laposított, szélesre, vastagra és hosszúra vágott „kocsány” tartalma. Ilyen jelenség főleg az „A”, „B”, „C<sub>1</sub>” és „C<sub>2</sub>” típusú szivarkáknál fordul elő. Szintén minőségrontó jelenség, mikor a csomagocskák burkoló papírjának ragasztásához oly sok ragasztó anyagot használnak, hogy a csomagocskából a szivarka csak a szivarkapapír megsértésével, felszakadásával vehető ki. A szivarka beragadásának veszélye, a ragasztó berendezések gondos karbantartásával elkerülhető.

A szivarka és pipadohány gyártmányoknál kevésbé merülnek fel minőségrontó jelenségek.

A nagykereskedelemben gondosan és megfelelő körülmények között tárolt I. minőségi csoportba sorolt szivarok vizsgálatakor többször előfordult, hogy a tarka színezetű darabok 10 – 15%-ot is elértek egy-egy szállítmánynál.

## BORIPAR

(B. J. I.)

### Bor, pezsgő, habzóbor, vermut

A pincészetekből származó borminták M<sup>o</sup>-a minden esetben megfelelt a jelzettnak. A pezsgők és habzóborok szénsavnyomása jóval meghaladja a szabványkövetelményeket: legtöbbször eléri a 4,8 – 5,0 atm-t. A vermutok minősége változatlanul jó.

(K. J.)

### Új gyártmány

A Budafoki Állami Pincegazdaság a MÁV Utasellátó Vállalat részére koronadugóval lezárt 2,5 dl-es palackokba fejtett borokat hoz forgalomba „Utítárs” elnevezéssel.

(K. J.)

### Palackozott borok

A Budafoki Állami Pincegazdaság Pentz Károly utcai minőségi palackozó üzemében 0,35 l-es üvegekbe fejtenek minőségi borokat. A dugózásnál azonban a palackok pereme gyakran megsérül, és ilyenkor sérült palack kerül a fogyasztóhoz; a fogyasztót és ezen keresztül a népgazdaságot is károsodás éri, sőt esetleg üvegcserepek is kerülhetnek a borba. A dugózó gép beállítására tehát nagyobb gondot kell fordítani.

(K. J.)

## SZESZIPAR

### Palackozott áru

A MALIV Kőbányai Palackozó üzemében nem fordítanak kellő gondot a palackok töltési tejessegre. Különösen a 0,05 l-es palackoknál fordul elő a szabvány által engedélyezett 3% túrésnél nagyobb térfogathány.

(K. J.)

Több palackozott italféleség megjelölésén nem szerepel a vonatkozó MSZ szám (Pl. Cegléd Város Szeszfőzdejének szilva és barackpálinkáján, továbbá a Gyömolcsszeszipari V. palackozásában forgalombakerülő kommersz rum, s a 0,5 dl-es barackpálinkán, valamint a VOSzK kiszerelésében megjelenő földművesszövetkezeti gyümölcspálinkákon. Szesztartalom alapján kifogástalan minőségűek.

(B. J. I.)

## SÖRIPAR

### Palackozott sörök

A MÁV Utasellátó Vállalatnál a Kinizsi söröspalackokat kinyitották és vizezték, majd újra lezárták.

Előfordult, hogy a palackozott lezárt sörminta durva szennyezéseket, (beszáradt olajfestéket, szalmaszálakat) tartalmazott.

(K. J.)

## NÖVÉNYI KONZERVIPAR

### Zöldborsó

A Paksi Konzervgyárban az idei gyártási évadban már két vonalon dolgozzák fel a zöldborsót. A vonalat nagy mértékben automatizálták, vezérlőtáblás irányítással. Növelték az autokláv-kapacitást is, a tavalyihoz képest sokkal több (15) autokláv működik automatikus gáz, melegvíz, és hidegvíz adagolással.

## ÉLVEZETI SZEREK

### Tea-italok

A Fővárosi Vegyészeti Intézet ellenőrzéseit és mintavételeit kiterjesztette a vendéglátóiparban főzött tea-italokra is. A vizsgálatok azt mutatták, hogy a megvizsgált minták 70%-a gyenge minőségű. Az érdekelt üzemeket figyelmeztettük, hogy a jövőben gondosan tartsák be a főzés előírásait, mert hasonló esetben szabálysértési eljárást indítunk. Vizsgálatainkról tájékoztattuk a Belkereskedelmi Minisztérium Vendéglátó Főigazgatóságát is és javasoltuk, hogy megfelelő adagolókat bocsásson a vendéglátó üzemek rendelkezésére, hogy azok ne csak „szemmértékre” adagolják a 2 gramm teát.

## HÁZTARTÁS VEGYIPAR

### Háztartási tisztítószer

A Technokémiai KTSz által gyártott „Csillogó” elnevezésű ezüsttisztítópor megjelölése hiányos, mivel azon összetételére, vagy minőségi előírására utaló megjelölés nem szerepel. Az ilyen áru forgalombantartása igen nagy mértékben megnehezíti az ellenőrző szervek munkáját.

(B. J. I.)

### Szappan

Az ÁRHI raktárakból kikerülő szappanokat nem látják el „sürgösen értékesítendő” jelzéssel, ezért gyakran találkozunk a kereskedelemben olyan ÁRHI-ből kitarolt szappannal, amely teljesen elbarnult, a szabványnak már meg nem felelő. A fenti jelölés alkalmazása figyelmeztetné az eladókat, hogy az ilyen szappant sürgösen adják el.



Töltött mosószappanok között gyakran fordulnak elő olyan darabok, amelyek vágáskor a tábla széléről kerültek a többi közé, azonban csökkent súlyuk, s így fakturátlanságuk miatt nem lett volna szabad forgalomba hozni őket. A gyári meok figyelmébe ajánljuk ezeket.

(L. B.)

### Kozmetikai cikkek

A vállalatok több cikknél nem alkalmazzák a kötelező jelöléseket, így a gyártási bélyegzőt; ez annál feltűnőbb mert legalább annyira érdekük, mint a kereskedelemnek. Annak eldöntése, hogy egy forgalomban levő cikk szavatossága lejárt-e, vagy sem, csak ennek révén dönthető el.

Az üzletekben sok a rég lejárt szavatosságú áru, ezek között a legkiáltóbb volt egy öt éve gyártott Édy krém. Sajnos még a márka cikkek között is előfordul ez a hiba, az ilyen krém persze apadt, elszíneződött, a körömlakk beszáradt, stb. A vizsgálat sok esetben azt igazolta, hogy ebben nemcsak a kiskereskedelem a hibás, mert a nagykereskedelmi vállalatok úgy iparkodnak megszabadulni a hanyagságból náluk elfekvő készlettől, hogy a kiskereskedelem felé irányuló szállításkor a szállítmányba az ilyen árut is közbe teszik, bízva abban, hogy az átvétel nehézségei között a kiskereskedelemben nem veszik majd észre. Ez úton is felhívjuk erre az illetékesek figyelmét, azzal, hogy a nagykereskedelem ellenőrzésével segítsenek ezen.

(L. B.)

### Padlóápolószerek

Főleg az 1/2-es „Tangó” elnevezésű padlóbeeresztő vizsgálatokor tapasztaltuk, hogy az MSZ 20565 szabványban megadott II. osztályú árúra vonatkozó hamumentes szárazanyagtartalom csak 28–30% között van, a legalább 33%-kal szemben.

(B. J. I.)

### Kékítő

Mind a folyékony, mind a szilárd kékítő készítmények rendre kielégítik a MSZ 3661 szabvány követelményeit.

(B. J. I.)

### Hajápolószér

A „Birken Haarwasser” nevű hajápolószér egyik fajtája „zsiros” megjelöléssel kerül forgalomba, holott „zsirot” nem tartalmaz, csak glicerint. Ezért helyes lenne, ha a vállalat a címkén a „zsiros hajra” megjelölést alkalmazná. Általában helyes lenne, ha az Élelmezésügyi Minisztérium Növényolajipari Igazgatósága, illetve a gyártó vállalatok rendszeresen felülvizsgálják az egyes gyártmányok címkéinek, propagandalapjainak, stb. feliratait és szövegét.

### Puder

A „Poudre de Riz” elnevezés helytelen, mert rizskeményítő jelenlétére utal, holott a puder ilyen a szabvány szerint nem tartalmazhat. Ezt a megnevezést megnevezést tehát módosítani kell.

### Autoszifon patron

Egyes autoszifon patronok zárása olyan mélyen van, hogy azt az autószifon lyukasztó tüje nem éri el, ellenkező esetben a zárása magasan ül, s szóda-víz készítéskor a szénsav egyszerre kitódul a patronból. Előfordul izhiba is a patronnal készült szódavíznél, melynek egyik oka, hogy a töltésnél felhasznált szénsav nem kellően tisztított, („petróleum íz”).

(B. J. I.)

## SZABVÁNYOSÍTÁS

### Felmentés

Az MSZ 1830 „Konzerválószerrel tartósított gyümölcslevek” tárgy körű és az MSZ 1831 „Gyümölcscsörpök” tárgy körű szabványok egyes előírásainak betartása alól felmentést kapott a Növénynevelési és Növénytermesztési Kutató Intézet Gazdasága, Fertőd, amely szerint a következő konzerválószerkombinációt alkalmazhatja:

Málna-, feketeribizke- és meggyelevelék időleges tartósítására legkésőbb f. évi december hó 31-ig hangyasavat legfeljebb 2,5 g/lit. és sorbinsavat legfeljebb 0,5 g/lit mennyiségben együttesen alkalmazhatnak. Az így tartósított gyümölcslevek közül legkésőbb 1963. május 31-ig olyan gyümölcscsörpöket állíthatnak elő, amelyekben a hangyasav mennyisége nem haladja meg az 1,2 g/kg értéket, ill. a sorbinsav mennyisége legfeljebb 0,3 g/kg.

Egyebekben mindkét szabvány valamennyi követelményét változatlanul be kell tartaniok és tapasztalataikról legkésőbb 1963. március 1-ig részletes jelentést tartoznak adni a Konzerv- és Paprikaipari Kutató Intézetnek, mint Szabványosítási Bázisnak. A jelentés alapján a Magyar Szabványügyi Hivatal mérlegelni fogja az e két szabványban előírt konzerválószer-kombinációk megváltoztatásának szükségességét.

(T. N. L.)

### Új szabványok

MSZ 19570/1. lap-61 „Ételkonzerv” tárgy körű szabvány szövege megjelent. A kötelező alkalmazásbavétel időpontja: 1962. október 1.

MSZ 3612/1. lap - 61 „Tartósított élelmiszerek. Fém tartalom meghatározásához előkészítés és roncsolás”

MSZ 3612/2. lap - 61 „Tartósított élelmiszerek. Réztartalom meghatározása”

MSZ 3612/3. lap - 61 „Tartósított élelmiszerek. Ólom tartalom meghatározása”

MSZ 3612/4. lap - 61 „Tartósított élelmiszerek. Cink tartalom meghatározása”

MSZ 3612/5. lap - 61 „Tartósított élelmiszerek. Arzén tartalom meghatározása”

MSZ 3612/6. lap - 61 „Tartósított élelmiszerek. Vastartalom meghatározása”

MSZ 3612/7. lap - 61 „Tartósított élelmiszerek. Óntartalom meghatározása”

MSZ 3612/8. lap - 61 „Tartósított élelmiszerek. Óntartalom meghatározása paradicsomkészítményekben”

Mind a nyolc kötelező alkalmazásbavételének időpontja: 1962. október 1.

MSZ 17687/1. lap - 62 „Gyorsfagyasztott gurulós málna” és

MSZ 17687/2. lap - 62 „Gyorsfagyasztott cukrozott gurulós málna” tárgy körű szabványok is megjelentek, kötelező alkalmazásbavételük időpontja: 1962. november 1.

MSZ 1817 - 62 „Szorbinsav tartalom meghatározása” tárgy körű szabvány kötelező alkalmazásbavételének időpontja: 1962. november 1.

(T. N. L.)

### Szabványmódosítások

MSZ 8784 - 51 „Keményítő. Búzakeményítő” tárgy körű szabvány előírásainak módosítása a következők szerint van folyamatban: a 3. fejezetben levő táblázat „Nedvesség” rovatában a 14-es számhoz <sup>+</sup>-jel teendő a következő megjegyzéssel: „+ 14%-ot meghaladó, de 14,5%-nál nem nagyobb nedvességtartalom esetén a keményítő nem kifogásolható, ha a 14% fölötti nedvességtöbbletnek megfelelő súlytöbblet is mutatkozik”.

(T. N. L.)



## Munkában levő szabványmódosítások

MSZ 3612/9. lap MT/(62. IV.) „Tartósított élelmiszerek. Alumíniumtartalom meghatározása”

MSZ 3612/10. lap MT (62. V.) „Tartósított élelmiszerek. Fém tartalom meghatározható mértéke”

MSZ 5887/1. lap MT (62. V.) „Aprított húskészítmények dobozban. Általános előírások”

MSZ 5887/2. lap MT (62. V.) „Aprított húskészítmények dobozban. Különléges vagdalthús”

MSZ 5887/3. lap MT (62. V.) „Aprított húskészítmények dobozban. Reggeli konzerv”

MSZ 5887/4. lap MT (62. V.) „Aprított húskészítmények dobozban. Uzsonna húskészítmény (Luncheon meat)”

MSZ 5887/5. lap MT (62. V.) „Aprított húskészítmények. Szeletelhető sertés-húskészítmény (Chopped pork)”

MSZ 9596 MT (62. IV.) „Valódi gyümölcspálinka”

MSZ 10953 MT (62. VI.) „Napraforgómag dara, extrahált”

MSZ 19826 MT (62. VI.) „Lenmagdara, extrahált”

MSZ 19827 MT (62. VI.) „Repcemagdara, extrahált”

MSZ 19828 MT (62. VI.) „Szójababdara, extrahált”

A felsorolt módosító-tervezetek felszólalás alatt állnak, ill. a szakbizottsági tárgyalások még folyamatban vannak.

MSZ 20609 „Alkoholmentes szénsavas üdítőital” tárgy körű szabvány módosítására vonatkozó előkészítő tárgyalások befejeződtek. A módosító javaslat szövegezése folyik.

A Konzerv- és Paprikaipar Szabványosítási Bázisa felülvizsgálta a tartósított uborkakészítmények szabványait. A tárgyalások során megállapodtak a végrehajtandó változtatásokban. A módosítások a következő szabványokat érintik: MSZ 1821 „Sós vizes uborka”, MSZ 1822 „Ecetes uborka”, MSZ 3580 „Csemege uborka”, MSZ 17683 „Uborkasaláta és paprikasaláta üvegben” és MSZ 17692 „Kövászos uborka. A módosító tervezetek szövegezése, ill. benyújtása folyamatban van.

A Dohányipar Szabványosítási Bázisa előkészítette az MSZ 17630 „Hevesi (Virginia) zölddohány” tárgy körű szabvány módosítását. A módosító tervezet szövegezése, ill. benyújtása folyamatban van.

(T. N. L.)

---

Szerkesztő: dr. Kottász József

Felelős kiadó: Solt Sándor — Kiadja: a Műszaki Könyvkiadó

Budapest V., Bajcsy-Zsilinszky út 22.

Előfizetési ár: egy évre intézeteknek, üzemeknek 100 Ft, egyéni előfizetőknek 50 Ft

Budapest Fővárosi Tanács VB költségv. szála. Budapest elnevezésű

2.830.000-70. sz. csekk számlára hivatkozással a 67.115.32/50. E. V. K. számra

Ez a folyóirat az MSZ 34045 és 5605/A szerint készült — Példányszám: 800