
FIGYELŐ

HÚSIPAR

Felvágottak. Az eltelt meleg időjárás alkalmával gyakori panasz volt, hogy a könnyen romló felvágottak, különösen a vörösáru már néhány órászabad levegőn való tárolás után kezdődő elszíneződés nyomait mutatta, sőt zöldült. Több alkalommal az ilyen árut meg is kellett semmisíteni. Tekintve, hogy a panaszok leginkább a Marhavágóhid árujával kapcsolatban jelentkeztek, a kérdés eldöntésére helyszíni vizsgálatot tartottunk a Marhavágóhidon. A gyártásnál azonban semmiféle rendellenességet nem találtunk. A nyershús minősége megfelelő volt, a húspép néhány percen belül hűtőbe került, az érlelési idő letelte után a húspépet kis adagokban hozták a feldolgozó helyiségbe, hogy az áru minél kevesebb időt töltsön a meleg teremben. Bélbetöltés után azonnal füstölésre került a sor. A nagyobbfokú sterilitás biztosítására felemelték a főzés idejét és hőfokát. Főzés után a hűtővízbe jeget kevertek, hogy minél jobban le tudják hűteni a készáru hőmérsékletét, majd kiszállításig az árut a hűtőben tárolták. A fenti módon elkészített friss áruból tárolási kísérleteket végeztünk. A vizsgálatok azt mutatták, hogy a 28–30 °C-on tartott felvágott rudak óra elteltével tapadósakká váltak, a vágásfelületen zöldes foltok jelentkeztek stb. Viszont a hűtőszekrényben tárolt minták még 72 óra elteltével is megfelelőek voltak. Mindezekből kiderült, hogy a hiba oka az volt, hogy az elárusító üzletek legnagyobb része nem volt felszerelve megfelelő kapacitású hűtőszekrényvel, s ezért az árut helytelenül tárolták.

Disznósajt. Vidéki ellenőrzés alkalmával megállapítottuk, hogy az isaszegi húsboltban a már kezdődő romlásban levő fejhúst, melyet tőkehúsként már nem tudtak eladni, disznósajttá dolgozták fel, s így akarták értékesíteni az árut.

Sertészsír. Az Újpesti Húsipari Vállalat gyártmánya többször kellemetlen bélszírzságú és -ízű. Ez a hiba a vállalatnál már a múltban is előfordult.

ÉLŐHAL

A Felgyői Állami Gazdaság halastavából forgalombahozott halak húsa kellemetlenül petroleumos ízű és szagú volt. A vizsgálatok kiderítették, hogy a halhús a haltenyésztő halastó vizének benzinnel történt szennyeződésétől származik. A halak egy része elkobzásra került, de egy jelentős része 2 hetes folyóvízi tárolás után kellemetlen mellékízét elveszítette és mint kifogástalan minőségű áru forgalombahozható lett.

(H. Gy.)

TEJIPAR

Tej. A tejek minősége változatlan volt; a termelői tejek zsirtartalma kis mértékben csökkent.

Teavaj. A vizsgált teavajminták általában megfelelőek voltak, bár előfordult a megengedettnél nagyobb víztartalmú áru is.

A pásztoí tejüzemnél a vaj adagolása félautomatával, csomagolása kézi-erővel történik olymódon, hogy a vajdarabokat pusztá kézzel helyezik a papirosra, ahelyett, hogy a csomagoló papirossal fognák meg.

Tejfől. 1962. február óta működik a Budapesti Tejjari Vállalat tejfö-lüzeme. Az üzemet fokozatosan fejlesztették, s ez év júliusa óta kizárólag poharas tejfölt árusítanak a budapesti üzletekben, eredeti gyári csomagolásban. A végzett vizsgálatok azt mutatták, hogy a kifogásolt minták száma jelen-tős mértékben lecsökkent. Ez is arra mutat, hogy milyen fontos lenne a tej-nek ugyancsak kizárólagosan lezárt palackokban történő árusítása.

Juhtúró. A juhtúró minősége nem kielégítő. A juhtúrót ugyanis tehén-túróval keverik, de ez a keverés nem tökéletes és a termékekben sokszor kemény rögök érezhetők. A zsírhány is elég gyakori hiba.

Sajtjélék. A tejszínrém sajt, illetve a körözött zsirtartalma gyakran csökkent. E termékek gyártásánál a késztermékek ellenőrzésére nagyobb gondot kell fordítani.

Tejfől. A váci tejüzemben a tejfől adagolása nem a szavatossági időnek megfelelően jelzett, hanem olvashatatlanul átbélyegzett más napokra érvé-nyes poharakba történik.

SÜTŐIPAR

Kenyér. Budapesti viszonylatban többször gyengén sült, tömött, rugal-matlan, ragacsos, szalonnás, esetleg tésztacsomós bélzetű, vagy éretlen, kovász-szagú bélzetű kenyerek kerülnek forgalomba. Előfordul az is, hogy egyes sütőipari vállalatok (pl. XIII. ker. Sütőipari Vállalat) üzemei (Szegedi út 50) által sültött kenyereken egyáltalán nincs címke.

Péksütemények. A péksüteményeknél leggyakrabban előforduló hiba a súlyhiány. Így pl. az 1962. szeptember 3-i ellenőrzés alkalmával a VIII. ker Sütőipari Vállalat valamennyi vizes zsemlyemintája súlyhiányos volt.

ÉDESIPAR

Fagylalt. Gyakran hoznak forgalomba tejszínes fagylalt elnevezéssel olyan árut, melynek összetétele nem felel meg a vonatkozó szabvány köve-telményeinek: csak a tejfagylalt szabványinak.

SZESZIPAR

Szeszes italok. Különösen a kis kiserelésű egységeknél (0,05, 0,1 l.-es palackok) gyakori a térfogathány. Ez előfordul a VOSZK, MALIV, Ferenc-városi- és Unicum gyáregységénél egyaránt.

(K. J.)

A kereskedelmi hálózatban az eredeti lezárt palackok gyakran üledéke-sek, vagy színváltozást (fakulást) szenvednek. Főként a festőanyag az oka ennek az értéksökkenésnek. De szennyezést okozhat a palackok lezárására felhasznált parafadugó silány volta is. A dugó elmorzsolódik, vagy nyitáskor belecúszik a palackba.

(K. J.)

BORIPAR

Palackozott borok. Ismét előfordult, hogy egyes pincegazdaságok (Bada-sonyi, Budapesti VOSZK) nem palackérett bort palackoztak. Ezeknél a palackoknál zavarosodás, üledékképződés lép fel az állás alatt bekövetkező erjedési folyamat miatt.

(K. J.)

Pezsgő, habzóbor. A pezsgők minősége a nagy szénsavnyomás (4–5 atm) miatt igen jó. Sajnos nagyon lerontja a minőséget a rendkívül silány parafadugó. A dugó hézagos, s így folyós palackok kerülhetnek forgalomba, vagy nyitáskor a dugó feje letörik, s csak dugóhúzóval lehet a palack nyakából eltávolítani. A Parafafeldolgozó V.-nak feltétlen jobb minőségű dugókat kell biztosítani a pezsgőgyárak részére.

(K. J.)

SÖRIPAR

Palackozott sörök. A kereskedelmi hálózatban gyakran a szavatossági időn túl tárolják a kommersz söröket, melyeknek tartóssági idejük csupán 8 nap. Az áru ilyenkor természetesen megromlik.

Hordós sörök. Ugyancsak túltárolás miatt sokszor megromlanak a hordós sörök is. A szavatossági idő betartására tehát a kereskedelemnek nagyobb gondot kell fordítani.

Import sörök. A Belkereskedelmi Minisztérium nagy mennyiségű hordós sört importált az NDK-ból, Csehszlovákiából és Lengyelországból. A német és cseh sörök általában megfelelőek voltak, a lengyel sörök azonban számos reklamációra vezettek. A lengyel sörök Zwicz és Szczecin gyármányúak, kellemetlen, idegen ízűek és szagúak voltak. Az üres söröshordó dongáinak belső faláról vett szurokminta szaga azonos volt a sör idegen, közelebről nem jellemezhető szagával. A minta lágyabb volt, mint a hazai eredetű sörszurok. A lengyelországi eredetű sörszurok olvadáspontja mintegy 15 C°-al kisebb, ezen kívül mintegy 10%-nyi mennyiségben parafint is tartalmaznak, s ezért tapadás, illetve törés tekintetében is eltérően viselkednek. A magyarországi átlagos évi középhőmérséklet is 4–5 C°-al magasabb a lengyelországinál; itt gyakoribbak a rendellenesen nagy nyári melegek (különösen rendellenesen meleg volt az időjárás ez év július 20 augusztus — 20 között — ezért a magyarországi éghajlati, illetve hőmérsékleti viszonyokra való tekintettel ilyen minőségű szurok söröshordók szurkolására felhasználni nem lehet, mert tárolás alatt a sör a szurokból idegen illatanyagokat old ki, melyek jelenléte a sört emberi élvezetre alkalmatlanná teszi.

(K. J.)

Söröscimkék. A Soproni Sörgyár a palackozott sörökre a Nagykanizsai Sörgyár cimkáját ragasztotta. Ez esetleges mulasztás alkalmával a felelősség tisztázását megakadályozza.

(K. J.)

ECETIPAR

Ecet. Az Ecetipari Vállalat egyre inkább igyekszik a fogyasztók igényeit palackozott ecettel kielégíteni, s ezért az ország területén már 6 telep palackozza az ecetet. A vállalat szűrői azonban kezdetlegesek, s ezért tárolás alatt a palackokban üledékképződés lép fel, ami reklamációra vezet.

(K. J.)

A Magyar Szabványügyi Hivatal átmeneti időre felmentést adott az MSz 1659 Ételecet szabványra. Az Ecetipari Vállalat 1962. október hó 1-ig a konzervgyáraknak 70 : 30 arányban, a belföldi fogyasztók részére pedig 50 : 50 arányban étkezési ecetsavval kevert ételecetet (erjedésses ecetet) szállíthat. A keverésre felhasznált étkezési ecetsav összetétele az MSZ 7408 szabványnak felel meg; az ecetsav minőségét és a keverést a Fővárosi Vegyészeti Intézet és a megyei minőségvizsgáló intézetek ellenőrzik.

(K. J.)

ÜDÍTŐ ITALOK

A Fővárosi Ásvány-és Szikvizüzem által gyártott málna üdítőitalok kellemetlen, idegen ízűek voltak, sőt a szavatossági idő lejárta előtt megromlottak, ami a Budapesti Konzervgyár által szállított málnaszörpre vezethető vissza. A gyártást az üzem le is állította.

(K. J.)

Az üdítőitalok tartósítását a múltban alkoholban oldott szorbinsavval végezte a Fővárosi Ásvány-és Szikvizüzem. Az alkohol kiküszöbölésére az üzem káliumszorbát felhasználását vezette be. A káliumszorbát azonban importcikk, s valutamegtakarítás miatt az üzem káliumszorbát oldat felhasználását vezette be, az oldat hazai gyártmány.

(K. J.)

Különösen a vidéki üzemek gyártmányainál igen nagy szórást mutat az üdítőitalok szárazanyagtartalma, ezért a csökkent szárazanyagtartalom miatt sok kifogás merül fel. De kifogás merült fel szennyezettség miatt is: pl. a Szolnoki Fürdővállalat üzeméből származó üdítőitalminta 6 db elpusztult darázs tetemét és 1 db élő darazsat tartalmazott (az ital szárazanyag-tartalma is csökkent volt).

(K. J.)

NÖVÉNYI KONZERVIPAR

Sűrített paradicsom. Az idejű sűrített paradicsom gyártásnál feltűnő volt a kezdeti igen gyenge szín és léelválás. A szín a gyártás későbbi folyamán fokozatosan javult, de még mindig nem érte el a legalább 2,0–2,5 angol színfokot.

Zöldborsó konzerv. Az exportra kerülő zöldborsó készítmények között sok kemény szemű, üledékes, vagy izhibás termék akadt.

Csemege uborka, lecsó készítmények. A Fővárosi Vegyészeti Intézetben megvizsgált többszáz minta mind kifogástalan volt.

NÖVÉNYOLAJIPAR

Növényolajok. A növényolajok minősége változatlanul jó. A gyártó vállalatok nagyobb gondot fordítanak a palackok tisztítására, s így az áru tisztaságában is javulás mutatkozott.

Margarinok, keményített zsírok. Nagy nikkeltartalmú termékeket nem találtunk, de a gyári laboratóriumoknak gondosan ügyelni kell, hogy minden charge-ot megvizsgáljanak, nehogy a múltban előfordult hiba ismétlődjék.

HÁZTARTÁSVEGYIPAR

Mosószappan. Még mindig gyakori az elszíneződött mosószappan. Az ÁRHI kitérővel ugyanis – mint már említettük – nem jelzik a kereszken az értékesítés sürgősségét. Hozzájárul ehhez, hogy a gyártásnál felhasznált nyersanyag sem mindig megfelelő. Pedig ez a kérdés egyszerűen megoldható: kitérővel a gyűjtőrekeszekben jelezni kellene az értékesítés sürgősségét.

Szintetikus mosószerek. Számos doboznál a tényleges töltési súly lényegesen nagyobb a névlegesnél. A mosóaktív anyag viszont egyes esetekben csak a túltöltés figyelembe vételével volt meg (fakturálva), viszont a töltés miatt a többi anyagnál túllépték az előírást. Pl. egy Ideál doboz mintánál a 100 pontos mosóaktívanyag mellett a foszforpentoxid tartalom a felső határnál (7,8%) 2,3%-al volt nagyobb. Ez közel 20%-os túllépés. A túltöltésből eredő anyag többlet a gyár önköltségét rontja.

KOZMETIKA

Rúzs. Az ipar által a Fővárosi Vegyészeti Intézetbe beküldött új rúzminták a szabvány előírásainak megfeleltek. Érzékszervi tulajdonságaik a jelenleg forgalomban levőknél jobbaknak bizonyultak, ezért javasoltuk a gyártási engedély megadását. Az új minták színezékeinek összeválogatására a vállalat nagy gondot fordított.

Krémek. A kereskedelem ellenőrző szervei nem gyakorolnak kellő ellenőrzést a kozmetikai cikkeknel. Ennek tudható be, hogy pl. a kiskereskedelmi hálózatban teljesen megbomlott emulziójú krémek (Albarna sportkrém) találhatóak.

Az Illatszer és Kozmetikai vállalat gyakran nem jelöli meg gyártmányainál a gyártási időt.

Fogkrém. A fogkrémek gyártási recepturáját átdolgozták, s azóta a vizsgált minták minősége megfelelő.

Hintőporok. A hintőporok bórsavtartalma ingadozik, bár a vonatkozó szabvány előírja a bórsavtartalmat. A keverési utasítás betartására az Illatszer és Kozmetikai Vállalatnak nagyobb súlyt kell fektetni.

ÉLVEZETI SZEREK

Tea. A Fővárosi Vegyészeti Intézetben számos vizsgálatot tartottak, hogy ellenőrizzék, hogyan tartják be a vendéglátóiparban az előírásuknak megfelelő 2 g kínai tea felhasználását. Az első osztályú üzemeknél (Béke Szálló, Abbázia, Erkel Cukrászda stb.) a teaital minősége megfelelő volt, a pályaudvarokon és espresszókban vett minták azonban gyakran silány minőségűek voltak. Így pl. a 743. sz. Espresszóban csak 0,7 g-ot használtak fel!

Presszókávé. A presszókávé minősége ismét javult, bár előfordultak igen silány minőségű minták is: a 643. sz. Fészek Szalon 3,6 g, a 2175. sz. Italbolt 3,9 g, a Szófia Étterem pedig csak 3,9 g örleményt használt fel 6 g helyett a presszókávé készítésénél.