

HÚSIPAR—HALIPAR

Húsipari készítmények

A húsipari készítmények minősége általában megfelelő. Mégis előfordul azonban, hogy a nyersanyag aprítottsága és a füstölés minősége nem megfelelő, vagy az, hogy a burkolat színe fakó. Ennek oka részben az utófüstölés elhagyása, részben pedig az, hogy a húsipar újfajta műbelet használ, amelyet a füst nem fog. Erre a hiányosságra az ipar vezetői is felfigyeltek s jobb színhatású festett műbeleket próbálnak használni. A festett műbelek egy része tetszetős, de több olyannal is találkoztak a minőségellenőrző szervek, amelyek szokatlan élénkpiros színűek s szokatlanságukkal előnytelenül hatnak a vásárlóra. A festett műbelekbe töltött árunál az utófüstölés a tetszetőségre hatással már nincsen. Szükséges azonban felhívni az illetékesek figyelmét, hogy ennek ellenére sem szabad az utófüstölést elhagyni, mert az utófüstölés tartósító és izjavító hatású is. Ezért elhagyása minőségrontónak tekinthető.

R. L.

Halkonzervek

A boltokban egyre több halkonzerv kapható. A külkereskedelem vásárlás előtt köteles előmintát bemutatni, amelynek vizsgálata után történik a megrendelés és az árazás. A különböző származású, de közel azonos tartalmú és minőségű halkonzervek azonos áron kerülnek fogalomba. Az elmúlt negyedévben Dániából „Sardines in pure oil” jelzéssel olivaolaj tartalmú, dobozolt szardínia, „Macherel fillets in tomato ketchup”, „Macherel fillets in mustard sauce”, „Macherel fillets in curry sauce”, „Macherel fillets in Worcester sauce” elnevezésekkel különböző mártásban jó minőségű makrellahús került dobozban sterilizálva fogalomba.

Izlandból ismét érkezett kaviár félkonzerv. A végzett tárolási kísérletek szerint szobahőmérsékleten, közvetlen fénytől mentes helyen tárolt lápos üvegedénybe töltött és fémlappal lezárt dobozok tartalma több hónapon át romlásmentesen volt eltartható. Ajánlatos azonban nagyobb mennyiségben a boltokba érkezett áru egy részét hűtőszekrényben tárolni.

Szovjetunióból rendszeresen érkezik „Treszka” és „Bicski” elnevezésű dobozos halkonzerv. Ezeknek minősége a már korábban elfogadott jellemzőket kielégíti. Hosszabb időn át kereskedelmi raktárban tárolt árunál megvizsgálják az őntartalom esetleges növekedését is.

R. L.

CUKOR – ÉDESIPAR

Cukor

A közönség körében több panasz hangzott el, hogy a vásárolt kristálycukor és makkacukor színe néha erősen sárgás. A reklamációk kivizsgálásánál megállapítható volt, hogy a cukrok szilárd állapotban mért színe a szabványos követel-

ményeket kielégítette. Ennek ellenére szükségesnek látszik e kérdésnek a fogyasztók körében történő tudatosítása, hogy a kissé sárgás árnyalatú, de a szabványos követelményeknek még megfelelő cukor teljes értékű és minden háztartási célra megfelel. Ezzel kapcsolatban felmerül új jellegminták vételének kérdése is. Már több év óta nem volt új cukorjellegmintavétel. A korábban elfogadott mintákhoz történő hasonlítással végzik a vizsgálatok a minősítést. Ismeretes, hogy a szem nagyság is befolyásolja a kristálycukor színét, ezért érdemes volna a következő gyártási időnyben két jellegminta sorozatot, úgymint nagy és kis szeműt csinálni.

Szó esett arról is, hogy a KGST országokban a cukor színét, illetve az ezzel kapcsolatos követelményeket egységesítik. Helyes lenne már ezeknek a szempontoknak a figyelembevételével megállapítani az új jellegét.

R. L.

Tortakrém

A Zuglói Édesipari Gyár által gyártott és műanyagba kiserelt tortakrém készítmény jelölése hiányos. Hiányzik a kiserelés időpontja – 6 napos szavatossági ideje van – valamint a forgalomban tarthatóságot biztosító engedély szám. Tapasztaltunk káros ízbeli elváltozást is. A kellemetlen mellékíz ásványolaj termék izre emlékeztetett.

B. J. I.

Édesipari termékek

Új gyártmányok és módosított anyagnormával készült termékek

„Extra mogyorós” töltött cukorka néven napraforgómagbélből, földimogyoróból, barackmagbélből és kakaóból készült nugattal töltött oval alakú cukorka kerül forgalomba. Gyártó: Győri Keksz és Ostyagyár. A készítmény töltelékének aránya 25%. A termosztátos tárolási kísérletek 60-napos tartama alatt minőségi elváltozást nem tapasztaltak.

A Szerencsi Csokoládégyár új tejkrémellát hoz forgalomba. Zsirtartalma 10,0% felett van.

A Győri Keksz és Ostyagyár „Tere-fere” teasüteményét új anyagnormával gyártja. A teasüteményeket részben vagy egészben csokoládéban mártja. A csokoládé mártás a tárolási kísérletek igazolása szerint csökkenti azokat a korábbi panaszokat, hogy a teasütemények a szállítás és kereskedelmi árukezelés közben könnyen törnek.

A korábban a Szerencsi Csokoládégyár szerencsi telepén gyártott „Típus keverék”, „Balaton szelet” töltött ostyákat a diógyőri telep fogja azonos minőségben gyártani. Az előminták vizsgálati eredményei megfelelőek voltak.

A Győri Keksz és Ostyagyár „Kismackó szelet” elnevezéssel $80 \times 25 \times 15$ mm nagyságú, két rétegben zsirkrémrel töltött ostyát hoz forgalomba. A töltelék vaniliás, illetve csokoládés zamatu. A csokoládéban mártott töltött ostyák darabsúlya 22 g, csokoládé hányada 30%.

Az édesipari KTSZ zselatinnal készült gumicukorkákat hoz forgalomba. Hasonló elnevezésű cukorkák Angliában, Németországban „borgumi” néven kerülnek forgalomba. A hazai bortörvény tiltja a „bor” szó bármilyen összetételben való használatát olyan készítményeknél, amelyek bort nem tartalmaznak. Ezért a cukorkákat csak „gumis” elnevezéssel árusíthatják.

R. L.

Aktív szén használata cukorkák színezésére

Mióta az egészségügyi szervek tilalmazzák nigrozin színezék élelmiszerekben történő felhasználását, az édesipari szakemberek közt több panasz hangzott el, hogy az ajánlott és engedélyezett egyéb fekete színezékekkel készült termékek

barnás árnyalatúak s nem tudják elérni a kívánt tetszetős mély fekete szint. A Csemege Édesipari Gyár és az Édesipari KTSz aktív szénnel színezett cukorkákat mutatott be. Az aktív szénen tartalmazó „Negro” cukorka, áizshajó és szalmiák gumicukorka színe megfelelő volt. Az egészségügyi szervekkel egyetértésben a két vállalat engedélyt kapott készítményeinek aktív szénrel történő színezésére.

R. L.

Antioxidánsok használata édesipari termékekben

Az édesipari termékek jelentős része több kevesebb zsiradékot tartalmaz. Csokoládék, nugarok zsirtartalma a 30%-t is meghaladja. A jelentős mennyiségben olajosmagvat vagy keményített zsiradékot tartalmazó termékeknel előfordul, hogy a jótállási időn belül is megavasodnak. Ezért az illetékesek figyelme az antioxidánsok felhasználására irányult. Az irodalmi adatok egyike, másika azonban arra figyelmeztet, hogy az antioxidánsok a szervezetben mint „idegen anyagok” szerepelnek. A szervezet életfunkciója során lejátszódó kémiai folyamatokra gyakorolt hatásuk még alig ismert. Ezért az előminták bírálatával foglalkozók minden esetben a gyártási engedély kiadása előtt kikérik az egészségügyi szervek véleményét.

R. L.

Anyagnormák felülvizsgálata

Folyó évben az összes édesipari anyagnormák felülvizsgálata megtörténik. Azoknál a készítményeknél, amelyek gyártásával több üzem foglalkozik, ún. iparági anyagnormát vezetnek be.

Az új minőségi törzslapok kiállítása is az új anyagnormák alapján fog történni. A minőségi törzslapokat azonban csak akkor lehet megfelelően elkészíteni, ha az anyagnormákat félkésztermékekre felbontva is elkészítik.

A bruttó anyagnormából nem tűnik ki, hogy a felhasznált nyersanyagból (pl. kakaóbab) mennyit kell a tölteléknel és mennyit kell a bevonatnál felhasználni.

Február 1-ig a következő cikkek felülvizsgált anyagnormáit fogadták el.:

Du-du keksz	ezüst desszert
Albert keksz	szeszes málna
barackmag	Pompadur csokoládés darabáru
Cso-ko-ka nugaros tábla	Pick kocka
Kedvenc nugaros tábla	Panni nugar
narancsos desszert	Gól szelet
kokusz kocka	Rosina csokoládé darabáru
úrhajós szelet	„Újító” nugar szelet

R. L.

BORIPAR

A Csongrádvidéki Állami Pincegazdaság palackozott borainak megjelölése hiányos, mivel a szalagcímkeről (nyakszalag) elhagyták a bor Malligand fokban mért szesztartalmának megjelölését.

(B. J. I.)

SÖRIPAR

Kiskereskedelmi forgalomban tapasztaltuk, hogy a söripar által szállított 0,45 l-es sörös palackok 40–50%-án nincs címke, ami szállítás közben vagy lehullott, vagy nem címkézték a palackokat. Ilyen esetekben nehéz megkövetelni a kiskereskedelemtől a 8 napos szavatossági idő betartását.

A palackozásnál nagyobb gondot kellene fordítani arra is, hogy lecsempült üvegekbe ne töltsenek, mivel olyan esetekben a zárás nem lehet tökéletes.

(B. J. I.)

SÜTŐ ÉS TÉSZAIPAR

Egyes esetekben a Csongrád Megye Tanácsa Szegedkörnyéki Sütő és Tésztaipari V. nem tünteti fel a szárított tésztafon sem az 5 hónapos szavatossági időt, sem az MSz 11919 jelölést.

(B. J. I.)

Diétás és egyéb készítmények

A kiskereskedelmi forgalomban szinte állandóan találunk lejárt szavatosságú, károsan elváltozott treszfarin lisztet, zabpelyhet, puffasztott rizst. E készítmények jelölése minden esetben hiányos. Így a kiskereskedelemtől sem kívánhatunk meg gondos árukezelést.

(B. J. I.)

NÖVÉNYI KONZERVIPAR

Nagyobb mennyiségű különböző fajtájú befőtt érkezett Bulgáriából. A készítmények még forgalombahozatal előtt vizsgálatra kerültek. Eper és egész szilva bádogdobozba, egyéb befőttek üvegbe töltve kerülnek forgalomba. Üveges fajták: feles szilva magozva, szártalanított egész körte, magozott, szártalanított feles, negyedes körte, feles nem hámozott őszibarack, szeletelt, magozott, de nem hámozott birs, magozott, hámozott almabefőtt. Ujdonságnak számít a szőlőbefőtt is, amelyet hazánkban eddig szélesebb körben nem ismertek, illetve nem fogyasztottak.

Ismét érkezett zöldbab konzerv Bulgáriából. Ugyancsak bolgár származású 1/1-es üvegbe töltött egész és szeletelt uborka is forgalomba került.

R. L.

Csemege uborka

A Szabadkígyósi Tangazdaság konzervüzemének csemege uborka elnevezésű készítményénél a záró karikán a gyártási adatok nincsenek feltüntetve. Az uborka gondatlanul tisztított. Az üvegben legyet találtunk. Nem tetszetős fehér üledékes a készítményük. Felnýtáskor erős pezsgés volt megfigyelhető.

(B. J. I.)

Paradicsom ivólé

Még mindig található kereskedelmi forgalomban olyan 0,45 l-es paradicsom ivólé, melynek jelölése hiányos. Csupán elnevezése, ára és mennyisége van a palackokon feltüntetve. (A Kecskeméti Konzervgyár gyártmánya).

(B. J. I.)

TEJIPAR

Ömlesztett sajtok. Még mindig sok a kiskereskedelmi boltokban a lejárt jótállási idejű ömlesztett sajt. Ezek közt előfordul puffadt állagú, erjedt, keserű ízű termék. Az ilyen árut a boltvezetők kötelesek kicserélni. A jótállási időn belüli termékek minősége megfelelő volt.

R. L.

Kemény és félkemény sajtok. Hosszabb idő óta az ementáli, trapista, eidami, Lajta, Óvári és Pálpusztai sajtok minősége általában megfelelő volt. Csak elvétve akadt rágós állagú termék. Gyakrabban találkozhatunk azonban olyan keménysajtokkal amelyekről a szabványos jelzések hiányoznak, vagy olyan félkeménysajtokkal amelyekben a rányomott bélyegzők olvashatatlanok. Minden ilyen esetben a minőségellenőrző szervek felhívták a gyártó figyelmét, a jelzési hiányosságok kiküszöbölésére.

R. L.

Ólom plombázár alkalmazása tejeskannákon

1963. március 11-től kezdve a Budapesti Tejipari Vállalat a tejeskannákat ólomplombával zárja le. Ez az esetleges visszaélések szempontjából biztonságosabb, mint a korábbiakban használt alumíniumzár. Ellenőrzéskor gondosan meg kell vizsgálni, hogy a plombákon a vállalat telepjele („E”, illetve „K”) fel van e tüntetve.

V. Z.

DOHÁNYIPAR

Főleg a pécsi és a debreceni dohánygyárak készítményeinél tapasztalhattuk, hogy a gyártási adatok megjelölése sokszor teljesen hiányzik a szivarkapapírról, vagy csak igen rosszul olvasható. A teljes azonosításhoz pedig a termelő gép és a műszak száma is nagyon fontos.

Kereskedelmi forgalomban még találhatunk olyan minőségi szivarkákat, („Budavár”, „Tulipán”) melyek csomagolásán még a régi ár olvasható. (Ezek szerint 25 db „Budavár” nem 17,50 Ft, hanem csak 15 Ft, a 20 db „Tulipán” nem 7 forint, hanem csak 6 Ft.)

A szivarkák ragasztásánál is merülnek fel panaszok olyan esetekben, amikor sok ragasztó anyagot használnak. A sátorlajújhelyi gyár kissé lazán tölt.

(B. J. I.)

BAROMFI, TOJÁS

Élő, vágott, csomagolt baromfi

Az élő baromfi minőségét az MSZ 6918 szabvány határozza meg. A szállító vállalat szabványszerű áru hiányában – az ellátás zavartalan biztosítása érdekében – jogosult szabványonkívüli élő baromfit is felajánlani átvételre. Az átvételről a megrendelő dönt. Minőségi vita esetén az illetékes kerületi tanács állatorvosának döntése az irányadó.

V. Z.

A vágott baromfi minőségét az MSZ 6920 szabvány határozza meg (I., II., III. o.) Szabványonkívüli III/A baromfit a szállító vállalat kizárólag csak megrendelés alapján szállíthat. A minőség megjelölése körömlevágással, illetve kacsánál és libánál uszony bevágással történik.

V. Z.

Konyha-kész (darabolt) csomagolt baromfi

A Budafoki Baromfifeldolgozó Vállalat különféle baromfiféleségből gyártott konyhakész darabolt bontási terméket is szállít az alábbi választékban: mell 25%, comb 15%, aprólék 60%. Ezt az árufajtát a Vállalat műanyag tasakokban fagyasztott formában hozza forgalomba, minden egyes tasakot címkével ellátva, mely a következő adatokat tartalmazza: az árufajta megnevezése, súlya, a csomag fogyasztói ára, a csomagolás napja.

A konyhakész darabolt baromfi előállítására állandó állatorvosi ellenőrzés mellett történik. Az ellenőrzés minden egyes bontásra kerülő darabra és bontott termékekre egyidejűleg kiterjed. A konyhakész darabolt baromfi csomagokat átvétel után nyomban 0 °C alatti hőmérsékleten, hűtőszekrényben kell elhelyezni.
V. Z.

Tojás

Tojás az MSZ 6824 szabványban foglalt friss, I, II, apró, úszó, lámpatorított, piszkos, hűtőházi és meszes, valamint mosott minőségben hozható forgalomba. A mosott tojásnak a kezelésre utaló megjelölése „P”, csak a ládán kerül feltüntetésre, a tojásnak kizárólag a minőségnek megfelelő szabványszerinti jelzés van.

A szállítótársaság 6 db tojást tartalmazó, zárt papírtálcában is szállít tojást. Ez utóbbi csomagolásban 9 mm-nél nem nagyobb légkamrájú, darabonként leg-
alább 55 gr súlyú tojás kerül forgalomba.

V. Z.

FÜSZEREK, ÉLVEZETI SZEREK

Kávé

Nem rég múlt egy éve, hogy a kávé árát mérsékeltek. Az ármérsékléssel egyidejűleg valóra váltották a minőségellenőrző szervek régi javaslatát, hogy a különböző minőségű nyers- és pörkölt kávékat különböző áron hozzák forgalomba. Extra, I., II. és III. osztályú pörköltkávék, illetve I., II. és III. osztályú nyerskávék vannak forgalomban. Különösen ügyelnek arra, hogy az I. osztályú pörköltkávé minősége, amely hosszú idő óta azonos a vendéglátóipari boltokban kiszolgált ún. presszó kávé minőségével, mindig kifogástalan legyen.

A nyerskávék nem mindig azonos minőségben és arányban érkeznek az országba. Az állandó, illetve helyesebben megközelítőleg állandó minőségű kávékeverékek kialakításánál nagy segítségre vannak a *Sebők* által ajánlott ún. index-számok. Az egyes kávék index-számának figyelembevételével megállapított keverékek íz-, illathatása közel azonos az azonos nagyságú számon.

R. L.

A múlt év utolsó negyedében beérkező Cuba Cumbre és Caraculi kávék nagyon sok fagyott vagy egyéb selejtes szemet tartalmaztak, amelyeket csak kézi válogatással lehetett volna eltávolítani. Ez a jelenlegi technológia mellett nehezen valósítható meg. A selejtes szemek bekerültek a fogyasztásra kerülő keverékekbe s azok íz-, illathatását rontották.

A jellegmegállapító bizottság ezért csökkentette az I. osztályú keverékeknek a kávéknak az arányát s így december és január hónapokban ismét kifogástalan minőségű presszó és I. oszt. pörköltkávék kerültek forgalomba.

R. L.

Fűszerek

A külkereskedelmi szervezetet továbbra is köti az a rendelkezés, hogy csak a kereskedelem részéről elfogadott előminta alapján vásárolhatnak. Nagyrészt ennek tulajdonítható, hogy évek óta a fűszerek minőségével szemben szinte nem is merül fel panasz. Az előminták elbírálásánál a hazai szabványok előírt jellemzőit veszik figyelembe. Mivel osztályos ár az egyes fűszerekre nincs megállapítva, túlnyomórészt első osztályú fűszerek kerülnek forgalomba.

Az elmúlt negyedévben megfelelő indiai fehér- és feketebors, indonéz szerecsendióvirág és fahéj, kínai gyömbér, török és görög eredetű babérlevél került vizsgálat után forgalomba. A minőségellenőrzéssel egyidejűleg a fűszereket bakteriológiailag is megvizsgálják. Utóbbi szempontból kifogás alá eső tételeket forgalombahozatal előtt megfelelően kezelik.

R. L.

Egyes fűszerfélésegeknél (pl. szerecsendióvirág) felmerülő jelölési hiányosságok odavezetnek, hogy sokszor 5–6 éves áru is található forgalomban.

(B. J. I.)

Általános és megismétlődő panasz a kiskereskedelem részéről, hogy főleg a 10 grammos kiszerelésű fűszerek szóródnak, ragasztásuk nem tökéletes. Ennek tudható be, hogy találtunk 8,9 gramm tiszta súlyú őrölt fekete borsot, 7–8 g tiszta súlyú őrölt fahéjat. Eredményes lenne, ha valóban az MSz 20625 szerint csomagolná a fűszereket az ÉCsV, mely szóródásmentes csomagolást ír elő.

(B. J. I.)

Kávékivonat

Mind a szakemberek, mind a kávéital kedvelők közt ismert a „NESCAFÉ” elnevezéssel forgalombakerülő porított kávékivonat. A forró vízben maradék nélkül oldódó anyag kellemes feketekávé zamatú. Mégsem lehet a belőle készített italt az eszpresszókávéittal, vagy a háztartásokban elterjedt főzőkkel készített itallal azonos minőségűnek tekinteni. A feldolgozás során gyengébb, erősebb karamell ízt nyer a termék, amely a belőle készített italon is erősen érezhető. Használatának előnye, hogy gyorsan lehet a kávéitalt elkészíteni.

Kubából kisebb mennyiségű porított (szárított) kávéitalkivonat érkezett. Az eddig vizsgált hasonló készítményeknél kevésbé karamelles ízű ital készíthető belőle.

R. L.

Szárított déligyümölcs

Az ÉCsV által forgalombahozott 10 dkg-os mazsola kiszerelési egységek jelölése hiányos, mivel a feltüntetett szöveg az áru azonosításához nem elegendő. Célszerű lenne a szavatossági idő feltüntetése is, mivel hosszabb tárolás alatt beszárad, értéke csökken.

(B. J. I.)

Banán kezelése, tárolása

A fogyasztásra alkalmas banán teljesen sárga színű, a gyümölcs vége kissé zöldes, a héjon kisebb barna foltok megengedettek. Fogyasztásra alkalmatlan a zöld, vagy túlzottan foltos, puha, folyós, vagy megfeketedett gyümölcs. A

zöld banán szobahőmérsékleten nem érik be úgy, mint a megfelelő hőmérsékletű és páratartalmú banánérlelésben. Már a 10–12 °C alatti hőmérséklet árt a banán minőségének, ezért a hidegtől, fagytól óvni kell. A fagyott banán megfeketedik, szétfolyik. A túlérett banán héja megbarnul, kevésbé tetszetős, de még fogyasztásra alkalmas.

V. Z.

VENDÉGLÁTÓIPAR

A vendéglátóiparban tartott ellenőrzésünk során megállapítottuk, hogy a szikvízzel hígított bor italok: „kis fröccs”, „nagy fröccs”, „hosszú lépés” kívánt szesztartalma rendre 15–20%-kal kevesebb, mint azt az alkalmazott hígítás megengedi. Hasonló a helyzet a „Nagy málná”-nak nevezett italnál is, melynek szárazanyagtartalma leginkább csak 5,0–7,0% között van.

Felhívjuk ellenőrző szerveink figyelmét, hogy vendéglátóipari ellenőrzéseik ilyen irányban egyre fokozottabban terjedjenek ki.

(B. J. I.)

HÁZTARTÁSVEGYIPAR

Általános jelenség, hogy igen sok háztartásvegyipari cikken nincs olyan jel, vagy jelölés feltüntetve, amely elégséges lenne a kérdéses áru azonosításához. Ilyenek pl:

a „Kromofag” elnevezésű festék- és lakkeltávolító szer, amelyet az Industri Vegyi Ktsz. gyárt,

az „Express” szőnyeg és kárpittisztító, amelyet a Tiszántúli Növényolajipari V. gyárt,

az 1 kg-os kiszerezésű „Habzó szóda”, amelyet az Albertfalvai Vegyigár gyárt,

a „Szuper neotox” elnevezésű háztartási rovarirtó folyadék, amelyet a Vegyicikkeket Csomagoló Vállalat tölt,

a „Global” elnevezésű molyirtó, amelyet szintén a Vegyicikkeket Csomagoló Vállalat hoz forgalomba,

a „Tükör” ablaktisztító szer, amelyet a bpesti „Elida” gyárt,

a különböző cipőbőr festékek, amelyeken szintén hiányolható az azonosításhoz szükséges jelölés.

Hasonló a helyzet az import háztartásvegyipari szereknél is, melyeknek összetétele távolról sem ismert, s ezért a vizsgálat leginkább csak használhatósági próbára szorítkozhat.

(B. J. I.)

Ásványvizek

Többször tapasztaltuk, hogy a hazai forgalomban levő ásványvizek (Ig-mándi, Ferenc József) kiszerezése, forgalomban tartása nem a leg gondosabb. A címkék piszkosak, szakadtak, az áru üledékes, lebegő részecskéket tartalmaz.

(B. J. I.)

SZABVÁNYOSÍTÁS

Új szabványok

MSZ 7488 „Étkezési ecetsav”. Kötelező alkalmazásbavételének kezdő időpontja 1963. április 1.

MSZ 9490 „Sűrített must vizsgálata”. Kötelező alkalmazásbavételének kezdő időpontja 1963. május 1.

Szabványmódosítások

Az MSZ 6367 „Élelmezési, takarmányozási és ipari célra szolgáló magvak vizsgálati módszerei” tárgy körű szabvány 7.21 szakaszának 5. bekezdése és az MSZ 9450 „Árpamaláta” tárgy körű szabvány 6.4 szakasza helyébe a következő szöveg került:

„A sörärpa osztályozására a Vogel – Steinecker rendszerű rostáló készülék szolgál, amely három egymás felett elhelyezett rostából, a rostaalj összegyűjtésére való fenékből és levehető fedőlappal áll.

Rostaváz:

A rostakeret nagysága 43×15 cm,

A rostaszekrény összmagassága 8 – 10 cm;

A rostalemezek hasíték méretei:

Lyukszélesség az 1. rostán 2,8 mm

a 2. rostán 2,5 mm

a 3. rostán 2,2 mm

A lyukszélességben az eltérés $\pm 0,03$ mm lehet;

Lyukszám:

20 mm-es lyukhosszúság mellett:

az 1. rostán 28×14 lyuk

a 2. rostán 30×14 lyuk

a 3. rostán 32×14 lyuk

Vakszélesség valamennyi rostalemezen 4 – 6 mm;

A rostalemezek vastagsága $1,2 \pm 0,1$ mm, anyaga edzett sárgaréz vagy bronz;

Fordulatszám:

300 – 320 fordulat percenként.

Kilengés 20 ± 2 mm félfordulatra.

Szabványos mintaosztóval vett 100 g árpát a felső rostára öntünk, a készüléket lefedjük és pontosan 5 percig járattuk. A félszemeket és szennyezéseket kiszedjük és a rostaaljhoz adjuk. Az egyes rostákon fennmaradt, ill. áthullott szemek mennyiségét súlyszázalékban fejezzük ki.”

MSZ 9599 „Szeszesitalipari készítmények. Mintavétel” tárgy körű szabvány szövege a következőképpen módosult:

Az 1. oldalon az 1. fejezet 5. bekezdése (Mintavételi alap. . . . levő árumennyiség is) törlendő és helyébe a következő szöveget kell beiktatni: „Mintavételi alap az együttes elbírálás tárgyát képező árumennyiség.”

„Egy mintavételi alapot alkot az egy tartályban tároló bármekkora árumennyiség, vagy a több tartályban tároló, de egyidejűleg és együttesen átvételre és elszámolásra kerülő azonos minőségű árumennyiség is. Tartályonként kell mintát venni abban az esetben, ha az elővizsgálat során leminősítés történt.”

Folyamatban levő szabványmódosítások

Az MSZ 9442 „Tejvagylalt” tárgyörű szabvány szándékolt módosításának szövege a következő: A szabvány 4. fejezetében található 2. táblázat első láb-jegyzetében a „zsirtartalom-csökkenést” szó után a következő szöveg fog kerülni: „(valamint az alacsonyabb zsirtartalmú tej felhasználása esetében beálló zsirtartalom-csökkenést is)”.

MSZ 20615 „Mézescsók” tárgyörű szabvány szándékolt módosításának szövege a következő: A szabvány 3. fejezetében a „Csókoscsök”-ra vonatkozó minőségi követelmények közül a „vztartalom, súly%, max sorában levő 6,5” helyett „korpuszra vonatkoztatva 12–16”; a „csokoládébevonat, súly%, min. sorában 20,0” helyett $28,0 \pm 6$;” a „szemnagyság darab/kg sorában 70/80” helyett „60–70” fog kerülni. A csókoscsök oszlopában a beszáradási veszteségre vonatkozó „1,0”, ill. „1,5” érték törlendő, helyette „–” jelet kell majd írni.

Új szabványtervezetek

MSZ 3621 T (62. XI.) „Tartósított élelmiszerek. Kéndioxid-(kénessav-) és hangyasavtartalom kimutatása és meghatározása”

MSZ 10955 T (63. I.) „Szója-lecitin”

MSZ 19810 T (63. I.) „Növényi lecitin vizsgálata”

MSZ 20609 T (62. XII.) „Alkoholmentes szénsavas üdítőital”

MSZ 20662 T (63. II.) „Pörkölt kávé.”

Folyamatban levő fontosabb szabványtárgyalások

A Konzerv- és Paprikaipari Kutató Intézet, mint Szabványosítási Bázis megkezdte az MSZ 1800 „Tartósított élelmiszerek. Általános előírások” tárgyörű szabvány módosító tárgyalásait. Mind az ipari, mind a kereskedelmi szervezetek részéről számos módosító indítvány érkezett, amelyek az eddigi előírások lényeges megváltoztatására irányulnak.

T. N. L.

A SZERKESZTŐBIZOTTSÁGHOZ
A KÖVETKEZŐ DOLGOZATOK ÉRKEZTEK :

Lóránt Béla és Pollák Lászlóné: Szaloncukrok víztartalmának meghatározása acetilkloridos módszerrel.

Ravasz László: A kakaóhéj és kakaócsíra hasznosításának kérdése.

Pintér Imre és Nagy Zoltánné: A kozmetikai készítmények színezésére felhasználható festékekről szóló legújabb rendelet és előkészítésének ismertetése.

Miklya János: Hintőporok bórsavtartalmának meghatározása.

Spányár Pál, Nedelkovits János, Ravasz László és Törley Dezső: Összehasonlító vizsgálatok különböző cukormeghatározási eljárások értékelésére I.

Gál Ilona: Az 1962/63-as teaőzési szezon néhány tapasztalata.

Lutter Béla és Bartha Lászlóné: A presszó-kávék minősítése.

Szerkesztő: dr. Kottász József

Felelős kiadó: Solt Sándor — Kiadja: a Műszaki Könyvkiadó
Budapest V., Bajcsy-Zsilinszky út 22

Előfizetési ára: egy évre intézeteknek, üzemeknek 100 Ft, egyéni előfizetőknek 25 Ft

Budapest Fővárosi Tanács VB költségv. szla, Budapest elnevezésű
2.830 000—70. sz. csekkszámára hivatkozással a 67.115.32/50. E. V. K. számra

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