

# FIGYELŐ

## SZESZIPAR

### Szeszesitalok

A FŐVEGY főként a vendéglátóiparban állapított meg súlyos visszaéléseket: vizezést, térfogatcsonkítást. Az utóbbi különösen gyakori az éjszakai üzemelő vendéglátóipari egységekben. Egy éjszakai ellenőrzés alkalmával végzett 13 próbavásárlás alkalmával vett 13 minta közül 12 térfogata csökkent volt!

K. J.

## BORIPAR

### Bor

A FŐVEGY által vizsgált borhigítvány (fröccs) mintáknak több mint 50%-a esett kifogás alá vizezés miatt.

A Csongrádmegyei Állami Pincegazdaság palackozott Kövidinka bormintájában az eredeti lezárt palackban egy parafadugó úszott, melyen egy hatalmas vasszeg himbálódzott.

K. J.

### Pezsgő

Változatlanul tökéletlen a pezsgők lezárása a silány minőségű parafadugók miatt.

K. J.

## SÜTŐIPAR

### Kenyér

A FŐVEGY-ben vizsgálatra került kenyérminták zöménél a kifogás oka a nem megfelelő érzékszervi tulajdonság volt: összenyomott alak, szalonnás, tömött, rugalmatlan bélzet stb. A minőségi kifogás oka legtöbbször a nem megfelelő szállítási körülményekre vezethető vissza. Bár a sütőipar sok célkarosszériás kocsit szerzett be, ez a mennyiség kevés, jóval többre van szükség. - -

### Péksütemény

A FŐVEGY által kifogásolt mintáknak közel 80%-a zsírhiány miatt esett kifogás alá, tehát a felhasználásra előírt tejnek, tojásnak, vagy zsiradéknak egy részét nem használták fel. - -

## TEJIPAR

### Tej

Az üzemi tejminták zsírhiány miatt általában nem estek kifogás alá. Az árusítás során azonban sajnos még mindig gyakori a vizezéssel járó tiltott hazszonszerzés. Gyakran előfordul a gondatlan kezelésből származó zsírhiány is. A tejhamisítást csak a biztosan zárt palackok bantörténi árusítás szünteti meg! - -

## Tejeskakaó

A régi gyártástechnológiai hibák változatlanul fennállanak (gyártásközbeni kellő keverés hiánya, gyorsan ülepedő kakaó használata), s ezért a fogyasztó szinte csak véletlenül kap szabványos minőségű árut. - . -

## Vaj

Többször kerültek vizsgálatra a FŐVEGY-ben a megengedettnél nagyobb víztartalmú minták, és sokszor egyes termékek érzékszervileg sem voltak kifogástalanok (zamathiány, „üres íz”). - . -

## Tejföl

Az üzemi minták általában megfeleltek. Az őstermelők piaci áruinál azonban többször zsírtartalom hiány mutatkozott. - . -

## Túró

Őstermelői, de üzemi mintáknál is többször a megengedettnél nagyobb víztartalmat állapított meg a FŐVEGY. Ritkábban zsírtartalomhiány is mutatkozott. - . -

## Ömlesztett sajtok

Gyakori hiba a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalomhiány. Az üzemek sajnos ezt a hibát a mai napig nem tudták kiküszöbölni. Gyakran előfordult azonban az is, hogy romlott sajtot ömlesztettek. - . -

## HÚSIPAR

### Füstölt hús és szalonna

A füstölt hús és szalonnafélék minősége javult, az elmúlt időszakban gyakran előfordult „túlsózott” áru nem került vizsgálatra. Az üzlethálózatban azonban több esetben avas készítmények fordultak elő. - . -

### Csemegezalámi, gyulai kolbász, uttőrő kolbász

Többször kerültek belföldi forgalomba puha, vágáséretlen készítmények. - . -

### Téliszalámi, csemege paprikás szalámi

A készítmények minősége változatlanul jó. - . -

### Sertészsír

A sertészsír minták minősége általában megfelelő volt, bár az üzlethálózatban előfordultak szavatossági időn túl tárolt, avas, penészes minták. - . -

## Dobozsonka

Az exportra kerülő dobozsonka minősége megfelelő volt, a kocsonyatartalom egy esetben sem érte el a szabványban engedélyezett felső határértéket. Mégis egy Olaszországba kiküldött exportkollekciót kifogásolták nagy káliumnitrát tartalma miatt; megállapítottuk, hogy az olasz élelmiszertörvény a nálunk engedélyezett nitráttartalomnak csak mintegy tizedrészét engedélyezi, s ezért kifogásolták a mintakollekciót. A Sertésvágóhíd és a Pápai H. V. ezért a FŐVEGY ellenőrzése mellett csökkentett nitráttartalmú dobozsonkát gyárt. --

## Felvágottak

A szabványátdolgozás alkalmával az új szabványból kihagyták azokat a felvágottakat, melyek csak elnevezésben jelentettek választékot, valójában azonban azonos összetételű és ízű készítmények voltak. --

## Halkonzervek

Az Állami Fehérjét Értékesítő Vállalattól kiselejtezett konzerveket loptak el, melyeket a tolvaj a vendéglátóiparban próbált értékesíteni. --

## Globus leveskocka

A kockából készített leves színe gyakran sötét, íze kesernyés, minősége a jellegminta minőségét nem éri el. A gyűjtődobozban gyakran hiány van a kockák darabszámában. A gyűjtődoboz lezárása nem biztonságos. --

## Pácolthal

A Duna Konzervgyár kifogást emelt egy szállítmány Káspi tengeri sózotthall szállítmány ellen, mert a heringek bőre alatt a húsfelületen sárgás színű zsírpárnák helyezkedtek el. A FŐVEGY és a KERMI szakértői véleménye szerint a bőr alatt jelentkező felületi elszíneződés önmagában még nem képezheti kifogás tárgyát sem a nyersanyagnál, sem a belőle készült készárúnál. --

## Töltött paprika

A Budapesti Konzervgyár egyes töltöttpaprika tétéleinél az üveg felső részén elhelyezkedő fedőzsír ikrásan kikristályosodott. Az ilyen üvegeket vízfürdőben fel kell melegíteni, majd gyorsan lehűteni. Ez az eljárás az áru küllemét teljesen rendezőhőz. --

## Mélyhűtött készítmények

A mélyhűtött készítmények minősége általában megfelelő. Különösen a rántani való máj, a sertéspörkölt és a szalontüdő. A félkész töltöttpaprika és a vagdalthús készítményekben a darálthús nem elég állóképes, hamar őregszik. Ezért ezek a készítmények huzamosabb tárolásra nem alkalmasak. --

## NÖVÉNYI KONZERVIPAR

### Az „Ecetes paprika“ és a „Paprika saláta“ készítmények szabvány módosítása

A Magyar Szabványügyi Hivatal 702 (növénykonzerv) szakbizottsága 1964. II. 7-én tartott ülésén megtárgyalta az MSZ 1823 T (Ecetes paprika) és az MSZ 17683 T (Paprika-saláta) szabványtervezetek szövegéhez beküldött felszólalásokat. A felszólalások megvitatása után a szakbizottság a tervezeteket a következő lényegesebb módosításokkal fogadta el:

Az Egészségügyi Minisztérium és az OÉTI felszólalásának figyelembe vételével a szalicilsavnak tartósítószerként való felhasználását a bizottság egyik termékénél sem engedélyezte.

Az „Ecetes paprika“ szabvány hatálya nemcsak a sárgás-fehér ill. csontszínű étkezési paprikával és a cseresznyepaprikával, hanem a zöld, hegyes-paprikával készült termékekre is kiterjed.

Az érzékszervi értékelés táblázatában az „Alak, nagyság értékmérő tulajdonságokat (legmagasabb pontszám: 15) a bizottság szétbontotta „Nagyság” (legmagasabb pontszám: 5) és „Alak” (legmagasabb pontszám: 10) értékmérő tulajdonságokra.

A „Paprikasaláta” szabványtervezetnél jelentős módosítás, hogy a szabvány nem köti meg a különböző színű (sárga v. piros) étkezési paprikaszletek mennyiségi arányát és nem tiltja el ezeknek kevertségét.

Az érzékszerv értékelés táblázatában az „Alak” követelményének új szövege: „Egyenletes, legfeljebb 8 mm vastag szeletek”. Hibapont levonást ír elő a szabvány a 8 mm-nél vastagabb vagy a túlvékony, szecskázott szeletek jelenléte miatt.

Amennyiben a termék konzerválószerrel készült, „nem hőkezelt” jelzést kell alkalmazni.

Mindkét termék egy minőségben hozható forgalomba, a követelmény legalább 75 pontszám, ezen belül az izpontszám értéke legalább 26 pont.

H. L.

### A növénykonzerv szabványok érzékszervi táblázatának helyes értelmezéséről

A Konzervipari Tárcaközi Minősítő Bizottság gyakorlatában több esetben előfordult, hogy a vita tárgyát képező árutételből vett és beküldött mintákhoz csatolt vegyvizsgálati bizonylatokban ugyanazon értékmérő érzékszervi tulajdonságra (pl. szín, vagy illat, vagy íz stb.) levonható hibapontok összeadva szerepeltek, aminek következtében az illető érzékszervi tulajdonság pontszáma 0-ra csökkent és a termék szabványon alulinak minősült. Szemléltetésül egy péda: a befőtt szabványban (MSZ 1836) az illat elbírálásánál „jellegzetes illat hiánya” értékcsökkenő tulajdonságra 3 pontot, – „nem jellegzetes, de nem kellemetlen illat” értékcsökkenő tulajdonságra 4 pontot vontak le, a kettőt összegezték és az illatra (legmagasabb pontszám 5) összesen 7 pontot vontak le, aminek folytán az illatra adható pontszám 0-ra csökkent és a terméket ily módon szabványon aluli, legalább 15%-kal értékcsökkenő terméknek minősítették. A Magyar Szabványügyi Hivatal és a Konzervipari Tárcaközi Minősítő Bizottság elvi álláspontja ezzel szemben az, hogy a termékek érzékszervi vizsgálatánál mindig csak egy és pedig a súlyosabb értékcsökkenő tulajdonságra szabad a táblázatban előírt hibapontot levonni (a felhozott példánál: „nem jellegzetes, de nem kellemetlen illat”-ra 4 hibapontot) és nem szabad ugyanazon értékmérő érzékszervi tulajdonságnál a hibapontokat összegezve levonni.

H. L.