

SÜTŐIPAR

Kenyér

A jelenleg érvényben levő ST 001 – 61 szakmai szabvány 0,5 kg-nál nehezebb kenyérfélék súlytűrését $\pm 2\%$ -ban állapítja meg. A sütőipari vállalatok az Élelm. Ért. 1965. 34. számában megjelent „Sütőipari termékek szállítási alapfeltételei” alapján a 2 kg-os fehér kenyérnél $\pm 3\%$, az 1 kg-os finomfehér kenyérnél $\pm 4\%$ súlytűrést alkalmaznak. Ugyanaz a szállítási alapfeltétel olyan termékekre, amelyekre szabvány van a szabvány alapján történő minőségi elbírálást írja elő. E két eltérő rendelkezés szabványmódosítás hiányában egymásnak ellentmond.

V. I. (Pécs)

TEJIPAR

Joghurt

Az 1965. év elején a joghurt érzékszervi tulajdonságai gyakran kifogásolhatók voltak. Az alvadék nem volt elég rugalmas, gyakran saváteresztő volt. A késztermékek vizsgálatánál gyakran előforduló hibára felhívtuk a vállalat figyelmét; ez a minőségi hiba az év végére meg is szűnt.

M. R. Budapest.

Habtejszín

A Budapesti Tejipari Vállalat üzemei 0,5 és 1/1-es palackokban szállítják a kereskedelembe a habtejszín. A palackokat piros színű alufóliával zárják le. Amennyiben a kereskedelemben az eredeti palackból kisebb tételeket szolgálnak ki, úgy feltétlenül gondoskodni kell a zsirtartalom egyenlő eloszlásáról, vagyis a palackot még zárt állapotban 2–3 ízben alaposan meg kell forgatni.

V. Z. Budapest.

Vaj

A Budapesti Tejipari Vállalatnál az elmúlt hónapok alatt a régi vajadagoló gépek helyett új automata gépsort állítottak be, ezzel egyidejűleg új csomagolást is rendszeresítettek. A 10 dkg-os adagok alakja, a csomagolás felirata, de a szavatosság jelzése is eltér az előzőtől. A vaj csomagolópapír szegélye mentén alkalmazott számjelzés a következő: a bélyegzett számjegy négy számjegyből áll; az első kettő a szavatossági idő lejáratának naponta változó dátuma, az utolsó két számjegy a vajat előállító üzem állandó száma. Pl. az Erzsébetvárosi Üzem száma: 02, a hó első napjaiban az alábbi jelzést alkalmazza:

0102 = a vaj szavatossága lejár elsején.

0202 = a vaj szavatossága lejár 2-án stb.

V. Z. Budapest.

DOHÁNYIPAR

Dohányárúk tárolása

A dohányárúk tárolására szolgáló helyiségnek, boltraktárnak száraznak, tisztának, jól szellőzőttnnek kell lenni. Esős, nedves időben a szellőztetést mellőzni kell, mert a magas páratartalom miatt penészedés állhat elő. Az előírt tárolási hőmérséklet 16–20 °C. A kartonokat állványra kell helyezni. A faltól legalább 30 cm-re kell rakni. 5 kartonnál többet egymásra rakni nem szabad. Amennyiben egymás mellett több kartont kell elhelyezni, úgy azok között 5–10 cm hézag legyen a megfelelő szellőzés biztosítására. A dohányárúk érzékenyek a környezetben tároló más anyagok szagára (pipereszappan, vegyianyag, kávé, fűszerféle stb.), átveszik azt ami a minőséget hátrányosan befolyásolja. A tárolásnál figyelemmel kell lenni arra is, hogy vannak olyan árucikkek, amelyekre a dohányszag van káros hatással (édesipari áruk, liszt stb.). Ilyen áruktól elkülönítve kell tárolni.

V. Z. (Budapest.)

KONZERVIPAR

Szárított tormadara

A Pestmegyei Szeszipari Vállalat ceglédi szállítóüzeme műanyagtasakba csomagolt szárított tormadarát készít. A csomagok 5, ill. 10 dkg-os kiszerelésben kerülnek forgalomba. Szavatossági idő felbontatlanul 1 év. Felhasználható hidegkonyhai készítmények, ecetestorma, tormakrém és mártások készítéséhez kb. 1:6 arányban való hígítással.

V. Z. (Budapest.)

HÚSIPAR

Húsipari készítmények anyagösszetétele

A húsipari termékek anyagösszetételei egyenetlenségének vizsgálatára a Budapesti Húsipari Vállalatnál zárt ciklusú méréseket végeztünk. Az első vizsgálat vadász készítményből történt. Az alapanyagok pontos anyagnorma szerinti bemérését ellenőriztük. Összetétel vizsgálatra keverőgépenként 3–3 mintát, összesen 36 mintát vettünk (2400 kg-os tétel).

A 36 minta vizsgálati eredményének átlagértéke a szabványban előírt követelményeket kielégíti, az egyedi értékek azonban nagyon változók, még az azonos keverőből származó minták víz, zsír, és fehérje-értékei sem egyformák. A 36 mintának 19,5%-a kifogásolt, részben nagyobb víztartalom, részben kevesebb fehérjetartalom miatt, ugyanakkor számos mintának lényegesen nagyobb a zsír- és fehérjetartalma, mint amennyit a szabvány megkíván.

A vizsgálat egyértelműen mutatja, hogy az anyagnormát betartja az üzem, azonban az egyenlőtlen elkeverés miatt az eredmények szórása igen nagy.

O. K.-né (Budapest.)

Húskonzervek

Az utóbbi időben a hús- és ételkonzervek minőségi hibáját a legtöbb esetben a dobozok, ill. üveglapkák rossz ónozása okozta. Több esetben kellett csökkent értékűnek minősíteni a konzerveket azért, mert a doboz, ill. lapka korrodálódott, a képződött fekete színű szulfidréteg az ételre ráhullott és érzékszervi hibákat okozott. A konzervdobozok készítésére használt lemezek ónozása nem

megfelelő, ezért szükséges lenne a lemezket vernilakkal történő bevonása és minden konzervnek lakkozott dobozba töltése. Ez a művelet ugyan némileg növeli a gyártási költséget, azonban ha számításba vesszük az anyagi és erkölcsi kárt, amit a lakkozatlan tartályok okoznak, véleményünk szerint az önköltség-növekedés megtérül. Hazánkban fontos, hogy konzervjeinknek egy részét exportra termeljük, a piacokra tehát vigyázni kell, a dobozhibák miatt történt reklamációk semmiképpen sem fogják növelni a kiszállítási lehetőségeinket.

O. K.-né (Budapest.)

Sazani

A jelenleg forgalomban levő import Sazani halkonzerv készítményben több minőséghibás terméket találtunk. A fogyasztók részéről is számos panasz érkezett. Mivel a hibás egyedek nem választhatók ki, az egész tételt csökkent értékűnek kellett minősíteni.

O. K.-né (Budapest.)

ÉDESIPAR

Vanilin-cukor

Különösen vidéki élelmiszerboltokban több helyen előfordul, hogy a vanilincukor elszíneződik. A helyszíni vizsgálatok alkalmával kiderült, hogy az áru helyes tárolására nem fordítottak kellő gondot. Az elszíneződött vanilincukor közelében minden esetben ammónia tartalmú anyagot is találtak (salalkali). Tekintve, hogy az áru elszíneződése, vagyis minőségromlása a tárolás alkalmával következett be, az ilyen árut az ipar nem veszi vissza.

V. Z. (Budapest.)

NÖVÉNYOLAJIPAR

Margarin

A vizsgált margarinminták között több ízben fordult elő, hogy az áru a megengedett legnagyobb nikkeltartalom négyszeresével volt szennyezve. A hibát rossz szűrés okozza; vagy a szűrővászon minősége volt rossz, vagy a vászon kilukadt és nem vették észre, vagy pedig ritkábban váltják a vásznat mint kellene. Ezúton is felhívjuk az előállító vállalat figyelmét a felelősségre a fogyasztóközönsséggel szemben.

L. B. (Budapest.)

HÁZTARTÁS VEGYIPAR – KOZMETIKA

Tubusos készítmények

A kozmetikai cikkek között sok a meg nem felelő gyártási idő jelzés a tubusos áruknál, sokszor a jelzés teljesen hiányzik. Az oka a figyelmetlen vagy elmaradó ellenőrzés.

L. B. (Budapest.)

Krémek

Értelmetlen a Gardénia krémek időjelzése: a celofánnal lezárt tégelyfedő alatt van elhelyezve, így sem a boltvezető, sem a névő, sem az ellenőrző szerv nem tudja megállapítani a tégely kézbevételekor a gyártást, illetve a szavatosság idejét.

L. B. (Budapest.)

Mosópor

A mosóport gyártó rákospalotai gyár nem közli a gyártmányainál bevezetett változtatásokat az ellenőrző intézetekkel, pedig a pontos adatok nélkül vizsgálatot végezni nem lehet. A Duna mosópor pl. újabban megváltoztatott névleges töltési súllyal kerül forgalomba. A dozból elhagyják a zacskót, pedig számos vizsgálati adat igazolja, hogy sokkal több doboz szóródik, ha a mosóport nem csomagolják zacskóba is.

L. B. (Budapest.)

SZIKVÍZIPAR

Szikvíz

Az elmúlt negyedév folyamán tapasztaltuk, hogy egyes szikvizminták jelentős mennyiségű alumíniumszennyeződést tartalmaznak. Így pl. a Bóly és Vidéke Körzeti FMSZ bólyi Szikvízüzeméből származó mintában olyan nagymértvű volt az alumíniumtartalmú szennyeződés, hogy fehér opálos csapadék formájában kiválást okozott. Különösen a fonyódi szénsavval dúsított ásványvízzel kapcsolatban merült fel több panasz. A területünkön működő vendéglátóipari egységek részéről az egyik ilyen kifogásolt ásványvíz 5,84 mg/l alumíniumot tartalmazott.

A vonatkozó szabványok az alumíniumtartalom maximális mennyiségét, tekintettel a fém nem toxikus jellegére, nem szabályozzák. A probléma véleményünk szerint figyelemreméltó, mivel a szikvizet előállító üzemek újabban sokhelyütt alumíniumedényzetet használnak.

B. Gy. (Pécs)

Jódozott asztali só

Ismeretes, hogy az ország egyes területein – egészségügyi szempontból – jódozott asztali só kell forgalomba hozni. Az illetékes egészségügyi szervek utasítása alapján az Élelmiszer- és Vegyıcikkekelt Csomagoló Vállalat „jódozott finomsó” néven olyan sóhoz hoz kiskereskedelmi forgalomba, amely a kiszerezésen feltüntetettek szerint „kilogrammonként 10 milligramm jódkáliumot tartalmaz”. A területi FÜSZÉRT által Baranya és Tolna megyében forgalomba hozott „jódozott” sóból számos mintát vizsgáltunk, de jódot egyik mintában sem tudtunk kimutatni. Ez a káliumjodid rossz adagolásának és az ellenőrzés hiányának tulajdonítható.

K. M. (Pécs)

BURGONYA

„A közelmúltban több esetben került sor étkezési burgonyák vizsgálatára, melyek a győri Minőségvizsgáló Intézet körzetében egészségi károsodást okoztak. Szolanin-tartalmuk a normális 2, illetve fajta-, évjárat- stb. függvényként, de toxikológiailag még elfogadhatóan legfeljebb 10 helyett 26 – 30 mg/100 g volt. Alapos meg szemlélésre, méginkább lemosás után a gumók majdnem mindegyikén láthatóvá vált kisebb-nagyobb foltokban a klorofill-asszimilációt, és egyben szolaninfelszaporodást indikáló zöld szín. Az MSZ 11852 legfeljebb 1) a II. osztályban 2) súly % zöldülést enged meg; az ilyen készleteket tehát gondosan át kell válogatni.

V. Gy. (Győr).