

FIGYELŐ

DOHÁNYIPAR

A füstszűrős szivarkákra minőségi előírásként mind a kereskedelem, mind az ipar a szakmai szabványt fogadták el.

Az 1965. évi vizsgálatok azt igazolták, hogy az iparban történt átszervezéssel kapcsolatban egyes üzemek füstszűrős szivarkák gyártásában a kellő tapasztalatokat még nem szerezték meg, ezért a gyártott termékeknél az ellenőrző szervek a megengedettnél több levált füstszűrős, illetve a ragasztásnál szétvált papír szivarkákat találtak.

Az egységes minősítés érdekében a két érdekelt tárca a következő értelemben állapodott meg:

	A	B,C ₁	C ₂	D
	típusú cigarettáknál megtűrhető hibák			
	db %-ban max.			
Lyukas vagy beszakadt (végeken csak 2 mm-en felüli hosszban)	0,5	2,0	2,0	3,0
Nagyon egyenlőtlen, nagyon kemény vagy nagyon laza kitöltésű	2,0	4,0	5,0	7,0
Ezen belül nagyon laza kitöltésű	1,0	2,0	3,0	5,0
Kihullott végű 2-4 mm között	1,0	3,0	4,0	5,0
Kihullott végű 4 mm felett (előzón belül) ..	0,5	0,5	1,0	1,0
Hiányos ragasztás a cigarettapapírnál				
3 mm-en felüli hosszban	0,5	1,0	1,0	2,0
Hiányos ragasztás a filter illesztésnél és a burkolásnál összesen**	1,0	3,0	3,0	4,0
Erősen gyűrött	0,5	1,0	1,0	2,0
Foltos (3 mm-nél nagyobb)	1,0	2,0	2,0	3,0
Csomagocskába beragadt	0,0	1,0	1,0	2,0
Elfogadható hibák összesen	4,0	12,0	14,0	20,0

** Termelés átcsoportosítással kapcsolatos előállítási nehézségek miatt folyó év július hó 31-ig a hiányos ragasztás a filterillesztésnél és burkolásnál összesen megtűrhető hibák db %-ában legfeljebb:

B,C ₁	C ₂	D
4,0	típusnál 4,0	5,0

R. L. (Budapest)

ÉDESIPAR

Szójás kompozíció felhasználása

Az édesipar napraforgómagból (madimó) ellátása nem kielégítő. Ezért múlt évben az érdekeltek megállapodtak abban, hogy a különböző nугatos készítményekben a napraforgómagbelet szójás kompozícióval fogják helyettesíteni.

A megállapodás bevált, szükségessé vált azonban a kompozíció feljavítása. Ezért f. év második negyedévtől az édesipar már új feljavított minőségű szójás-kompozíciót használ, amelyben a szója és pörkölt földimogyoró aránya már 1 : 2. A pörkölt földimogyoró nagyobb arányban történt felhasználása minőségjavító hatású. A szójás kompozíció kémiai összetétele (zsír, cukor, fehérje) közel azonos a napraforgómagéval. Ezért a helyettesítő anyagok felhasználása nem okoz változást a korábban meghatározott kémiai jellemzők megkövetelt értékeiben.

R. L. (Budapest)

Narancsos és mentolos flipp

A Magyar Édesipar meghívottak előtt mutatta be azokat a készítményeket, amelyeket 1966. évben új cikként kíván forgalomba hozni.

A bekerekített, domborított felületű, téglatest alakú, fényes felületű csokoládéhüvelyek narancs, illetve mentolos csokoládékérmekkel vannak töltve. Mind a narancs, mind a mentolos ízesítésű készítmények alkoholtartalmúak. Csokoládéhányaduk 48%, alkoholtartalmuk 2,5%.

R. L. (Budapest)

Meggyaromás cseresznye desszert

A Magyar Édesipar a közismert konyakosmeggyel azonos küllemű és összetételű, csak meggy helyett cseresznyét tartalmazó desszertet kívánt forgalomba hozni. A cseresznye kevésbé zamatdús gyümölcs, ezért élvezeti értékét meggyeszeneciával javították. A bemutatott minta egyéb jellemzői (alkoholtartalom, csokoládéhányad stb.) megfelelők voltak. A vizsgáló és minősítő szervek véleménye szerint a desszerteket likőr és rumeszenciától eltekintve csak természetes zamatosítókkal szabad ízesíteni. Ezért javasolták, hogy a cseresznyehúst meggyeszenecia helyett, rumeszenciával ízesítsék s az alkoholban tartósított cseresznyegyümölcshöz rumot vagy rumeszenciát adjanak. Az így gyártott termék „Rumos-cseresznye” desszert néven hozható forgalomba.

R. L. (Budapest)

Burgonyacukor

Nagyobb mennyiségű import jugoszláv származású burgonyacukor került a kiskereskedelembe. Az import burgonyacukor víztartalma nagyobb a vonatkozó hazai szabványban engedélyezett értéknél. Íze a szokottnál simább, jellegtelenebb, ami szokatlanul kis savtartalmának tulajdonítható. Szabványon kívüli áruként árusítják. Felmerült annak gondolata, hogy daraboltan polietilénzacskóban előrecsomagolva árusítsák. A tárolási kísérletek azt igazolták, hogy a csomagoláshoz a szükségesnél kevéssel nagyobb zacskót kell használni. A nagyobb víztartalmú burgonyacukor meleg helyen szárad, vizet ad le. Ha a burkoló fólia és a burgonyacukor között nagyobb tér van, úgy ez pufferként viselkedik, megakadályozza az esetleges párakondenzációt és az ezzel párhuzamosan könnyen fellépő penészedést. A polietilén fólia vízgőz áteresztő s idővel a burkolófólia és a burgonyacukor közt keletkezett kis túlnyomású vízgőz átengedi, ezért csökken a penészedés veszélye.

R. L. (Budapest)

Diabetikus tejszokoládé

A diabetikus édesipari készítmények választéka ismét bővült. A Magyar Édesipar 5 dkg-os táblákban diabetikus tejszokoládét hoz forgalomba.

R. L. (Budapest)

Konzum szaloncukor

A Magyar Édesipar Budapesti Csokoládégyára már megkezdte a konzum szaloncukor gyártását. Az érdekeltek eddig négy féle ízesítést fogadtak el. A jellegminták érzékszervi pontszáma és korpuszának víztartalma a következő volt:

Választék	Érzékszervi pontszám	Korpusz víztartalma %-ban
Vanília ízű	91	10,0
Citromos ízű	91	10,6
Málna ízű	91	10,9
Kakaós ízű	92	10,8

A vizsgálati eredmények alapján megállapítható, hogy a megvizsgált minták minősége kielégíti az MSZ 9448 szabvány követelményeit. Forgalomba hozatalra alkalmasak.

R. L. (Budapest)

Fagylalt

Magyarországon az évi fagylaltfogyasztás meghaladja az 1000 vagont. A fagylalt minősége ellen a múltban kifogások merültek fel. A Magyar Szabványügyi Hivatal MSZ 19841 szabványa elősegíti a műszaki fejlődést, a lágyfagylaltot gyártó gépek elterjedését, engedélyezi az egészségre nem káros állományjavító anyagok használatát, amelyekkel a fagylalt simábbá, „selymesebbé” tehető, megengedi a habosítást és a velejáró térfogatnövelést – de ez utóbbi miatt az úrtartalomról áttér a súlyértékelésre –, növeli a felhasználható alap- és járulékos anyagok választékát. Az új szabványban fokozottan domborodnak ki az egészségügyi és minőségi követelmények. Így kötelező a fagylaltlé pasztőrözése, nem használhatók fel csekély tápértékű nyersanyagok, nem alkalmazhatók egészségrontó módszerek. Lényeges az új szabványban, hogy a régebbi II. minőségi osztályt megszünteti.

Nugát

Az elmúlt negyedévben a kedvezőtlen időjárás, a rövid idő alatt fellépő nagy hőmérsékletkülönbség károsan befolyásolta a nugátátlak minőségét. Szürkültté váltak, tetszetőségükből vesztek. E terméket a jövőben új összetételben, tejjel fogják készíteni. A világosabb színű táblákon a gyenge szürkülés kevésbé vehető észre s ezért a termékek könnyebben értékesíthetők. Az új tejjel készített minták 28 napon át 30 C°-on termosztátban tárolva íz vagy illat elváltozást nem szenvedtek.

R. L. (Budapest)

Csokoládéfigurák

A különböző ünnepekre forgalomba hozott csokoládéfigurák (nyúl, bárány, mikulás stb.) névleges súlyait az egyedi darabokon nem tüntetik fel, csak a szállító dobozon. Súlyellenőrzésnél ez nehézséget okoz, sőt a doboz hiányában el sem végezhető. A jövőben az árcédulán a névleges súlyt is fel kellene tüntetni.

Mi. J. (Szeged)

SZESZIPAR

Gyümölcspálinkák

Az utóbbi időben mind több olyan vegyes gyümölcspálinka található, amelyben a törköly íz érezhető; törköly pálinkát tartalmaz. Ezt az MSZ 9596 – szabvány előírásai tiltják, tehát a valódi gyümölcspálinkáknál a „szőlő-törkölypálinka zamat nem megengedett”. Az ilyen pálinkákat a szeszfőzdével rendelkező FMSZ-ek saját egységeikben előszeretettel árusítják, mivel a minőségi átvételtől, vagy reklamációtól nem kell tartaniok.

A fentiek szerint ajánlatos a földművesszövetkezeti szeszfőzdék vegyes gyümölcspálinkáinak gyakoribb ellenőrző vizsgálata.

K. M. (Pécs)

Rumeszencia

Az MSZ 9581 szabvány a forgalomba kerülő rumeszencia hígítási határát 1 : 1000-hez írja elő. A kereskedelemben levő rumeszencia mennyisége 17 – 19 ml üvegenként. Hígítási határa 1 : 700 – 1 : 800 között váltakozik. De előfordult már, hogy 1 : 500-as hígítási határú eszenciát is találtunk.

Mi. J. (Szeged)

HÁZTARTÁS VEGYIPAR

„Hypo“

A kereskedelmi forgalomban levő „Hypo” áztató, súroló és fertőtlenítőszerre vonatkozóan a nátriumhipoklorit (MSZ 9793 nem tér ki. Így a vizsgálati eredmények alapján, a termék elbírálására nincs lehetőség. Nem ismeretesek a töltési térfogat, aktív klórtartalom, a szabad lúgtartalom, valamint egyéb jellemzők esetében a megengedhető tűréshatárok. A problémával kapcsolatosan a Magyar Szabványügyi Hivatalhoz fordultunk, és az MSZ 9793 szabvány módosítását, vagy új szabvány kidolgozását javasoltuk.

B. Gy. (Pécs)

KONZERVIPAR

Burgonyaszírom

A pécsi Minőségvizsgáló Intézet kifogásolta a kisütött burgonyaszírom címkézetlenségét. Az Intézet területén a kisütött burgonyaszíromot előállító és forgalomba hozó Baranya megyei Vendéglátó Vállalat és a Mecsekvidéki Üzemi Vendéglátó Vállalat termékeit nem látja el megfelelő jelzéssel. Éppen ezért felszólította az Intézet az érintett Vendéglátó Vállalatokat, hogy az általuk forgalomba hozott burgonyaszírom burkolatán vagy címkéjén a következőket tüntesse fel:

- áru megnevezése,
- súlya,
- gyártás időpontja,
- szavatosság időtartama,
- gyártó vállalat neve és
- a termék fogyasztói ára.

K. M. (Pécs)

Uborka

1966-ban új szabvány szabályozza az uborka minőségét. A régi szabványban az uborka két minőségi osztályba van sorolva:

1. „Ecetes uborka”. 2. „Vizes uborka és salátauborka” megnevezésekkel külön-külön írta elő a minőséggel szemben támasztható követelményeket; a méreti követelményeket pedig három nagyságcsoportba sorolták. Az új előírásokban a két osztályba való sorolás megmaradt, de a szabvány egységes, általános követelményt ír elő a különböző célokra szánt uborkákra. Megváltoztak a megnevezések is. „Csemege”, „Berakó” és „Salátauborka”-kat különböztet meg az új szabvány az alábbi nagyságelőírásokkal:

Csemege	A	hosszúság	3–6	cm	vastagság	2	cm-ig
Berakó	B	„	6–9	„	„	3	„
	C	„	9–12	„	„	3,5	„
	D	„	12–15	„	„	4,5	„
Saláta	E	„	15–22	„	„	6	„

A felsorolt nagyságokban 5% lehet a mellette levő osztály nagyságából. Az öt új nagyságelőírás a választék bővülését jelenti.

MÉZ

A műanyagpalackon levő felirat nem kielégítő, mert a méz osztályozására utaló jelzés nincs feltüntetve. A 150 g-os palackok felirata nehezen vagy egyáltalán nem olvasható el.

Mi. J. (Szeged)

ÉLELMISZERRENDSZET

A sok félreértés és vita megszüntetése érdekében tavaly megjelent a 3/1965 (VI. 15) Élm. M. sz. rendelet, amely az előrecsomagolt élelmiszerek és italok csomagoló anyagán történő szavatossági idő lejárataát írja elő. E rendelet tárgyában a kereskedelemben tartott ellenőrzéseink nyomán az alábbiakat tapasztaltuk:

1. Az új kiszereelésben megjelent 100 g-os pörkölt szemes kávé csomagolásán sem a csomagolás napját, sem a szavatossági idő lejárataát nem tüntetik fel.

2. A díszdobozokon feltüntetik ugyan a szavatossági idő lejárataát, de a jelölésekből nem derül ki, hogy az egyes díszdobozokat a Magyar Édesipar melyik gyáregysége gyártja.

Itt jegyezzük meg, hogy a jól bevált kódjelrendszer szerint az 1-es jelet a Budapesti Csokoládégyár, a 2-es jelet a Budapesti Keksz és Ostyagyár, a 3-as jelet a Csemege Édesipari Gyar, a 4-es jelet a Györi Keksz és Ostyagyár, az 5-ös jelet a Szerencsi Csokoládégyár és a 6-os jelet a Zamat gyár termékei viselték vagy viselik. A 250 g-os konyakmeggy egyedi csomagolásán a 3-as gyár emblémáját feltüntették.

A sztaniolos csemege csomagolásán szintén nem található meg sem a szavatossági idő lejárata, sem a gyártás ideje. A TRUBADUR elnevezésű terméken még az árat sem tüntetik fel.

A Csongrád megyei Tejipari Vállalat által gyártott és csomagolt 10 dkg-os teavajon a szavatossági idő lejárata nem olvasható. A nap-beütés a papíron ugyan megtalálható, de azt a helyet éppen behajtják, így az áru frissességét sem a kereskedő, sem a fogyasztó nem ellenőrizheti.

A fém-fóliába kiszerelt I. osztályú teakeverékre sem a szav. idő lejáratát, sem a kiszerelés napját nem tüntetik fel.

Az MSZ 9435 szerint készült KAKAÓ doboza fülének belső részén tüntetik fel a gyártás idejét, de erről a kereskedő egyáltalán nem, a fogyasztó pedig csak vásárlás után győződhet meg.

A 200 g-os L'AMOUR elnevezésű díszdoboz felső lapján a Budapesti Csokoládégyárat tüntették fel, ugyanakkor a Szerenci Csokoládégyár gyártja.

A 190 g-os ROMÁNC-ot a Budapesti Keksz és Ostyagyár gyártja, gyártóként viszont csak a Magyar Édesipar felírást tüntették fel.

Maradéktalanul végrehajtja a fenti rendeletet a Fővárosi Sütőipari Vállalat, és mindenkor friss, tetszetősen csomagolt réteslapot szállít.

A Kalocsa és Vidéke Sütőipari Vállalat által forgalomba hozott HÓVIRÁG és DIÉTÁS kétszersült készítmények csomagolásán a gyártás napját vagy nem tüntetik fel, vagy a dátumbélyegző csak rosszul, egyes esetekben egyáltalán nem olvasható.

B. J. I. (Szeged)

SZAKMAI HÍREK

A XXXVI. Nemzetközi Vegyipari Kongresszust 1966. szept. 10 – 21 között Brüsszelben rendezik meg. 7 plenáris és 30 szekcióban kb. 600 csoportelőadást tartanak. A kongresszus titkárságának címe: Bruxelles 4. Square Marie-Louise 49.

*

A Nemzetközi Zsiradékudományi Társaság VIII. konferenciáját 1966. okt. 10 – 15. között Budapesten rendezik meg. A titkárság címe: MÉTE Budapest V., Akadémia u. 1 – 3.

*

Az élelmiszeripari enzimológia problémáit tárgyaló szimpóziumot Budapesten 1966. novemberében rendezik a MÉTE.

*

A MÉTE 1966. nov. 21 – 22-én Budapesten Gabonafeldolgozóipari Konferenciát rendez.

*

A Nemzetközi Hűtéstechnikai Bizottság 4. ülését ez évben Izraelben tartják. Szerv.: Dr. A. Gac, Secr. Centr. de Recherches et d'Experimentation de Génie Rural, Parc de Tourvoie, Antony, Seine.

*

Konzerválás a Földközi-tengeri országokban elnevezésű szimpóziumot 1966. márciusában Tuniszban rendezték meg.

*

1966. jún. 27 – 30-án Koppenhágában rendezik meg a Nemzetközi Élelmiszerelosztási Szövetség 6. nemzetközi élelmiszer kongresszusát és kiállítását. Szerv.: Danish Committee Mr. Ankler Serensen, Trommesalen, Copenhagen V.

*

A Nemzetközi Tejüzem Szövetség 51. évi ülését és 17. kongresszusát 1966. júl. 4 – 8-án Münchenben rendezik. Szerv.: 10. Ortélius, Bruxelles 4.

*

A Tej- Vaj Készítés Európai Bizottsága 1966. augusztusban Skóciában általános ülést tart. Szerv.: Mr. J. A. Paterson Rucecourse Road, 3, Tyr, Scotland.

*

1966. aug. 3 – 10-én Hamburgban rendezik a 7. Nemzetközi Táplálkozás-tudományi Kongresszust. Szerv.: Prof. U. Ritter Inst. Medizinische Klinik Martinistr. 62., Hamburg 20.

*

Varsóban 1966. aug. 22 – 27-én Nemzetközi Élelmiszertudományi és Technológiai Kongresszust rendeznek. Szerv.: Inst. Przemysln Miesnego ul. Rakowiecka 36., Warszawa 12.

*

A Tudományos Dohánykutatói Központ 4., háromévenkénti tudományos kongresszusát 1966. szept. 19 – 26-án Athénben rendezik. Szerv.: J. Peyrot, CORESTA, 53 quai d'Orsay, Paris 7.

*

Philadelphiában, 1966. szept. 25 – 28-án rendezik az Amerikai Sörfőzőmesterek Egyesülete 79. évi konvencióját. Szerv.: Allan E. Beach 440 N. Wells St. Chicago 111., 60610.

Az Európai Gazdasági Közösség Kenyérelélesztőgyártóinak Bizottsága ez év novemberében, Párizsban tartja évi ülését. Szerv.: M. Robert Van de Wiele 7, rue Lóonce Reynaud, Paris 16.

*

A Kozmetikus Vegyészek Társaságainak Nemzetközi Szövetsége 4. kongresszusát 1966. júniusában Párizsban tartják. Szerv.: M. E., Desperrois Soc. Francaise de Cosmetologie. 28. rue Saint Dominique, Paris 7.

*

Münchenben, 1966. júl. 4 – 9-én nemzetközi tejüzemi felszerelések kiállítását rendeznek. Szerv.: German Agricultural Society, Zimmerweg 16. Frankfurt am Main.

*

Angliai élelmiszervásár (élelmiszer és bor világfesztivál) Londonban, 1966. szept. 1 – 17-én. Szerv.: 3 Lygon Pl. LONDON S. W. 1. Commercial Exhibitions Ltd.

*

Münchenben, 1966. szept. 16 – 25-én nemzetközi fűszerkereskedelmi kiállítást – IKOFA rendeznek. Szerv.: Verein Ausstellungspark München E. V. Theresienhohe 14, 8 München 37.

*

Leedsben, 1966. szept. 28 – okt. 8-án rendezik meg a sör-, bor- és szeszipari vásárt. Szerv.: Modern Exhibition Services Ltd. Queens Hall Sovereign str. LEEDS 1.

*

Nemzetközi élelmiszeripari berendezési kiállítást rendeznek Párizsban, 1966. nov. 13 – 21-én. Szerv.: Salon Int. de l'Équipement des Industries de l'Alimentation, 121, Boulevard Maussmann, Paris 8.

*

Nemzetközi baromfi-bemutatót tartanak 1966. dec. 7 – 9-én Londonban. Szerv.: Illife Exhibitions Ltd. Dorset House, Stamford Str. London S. E. 1.

B. J. I. (Szeged)