

# FIGYELŐ

## DOHÁNYIPAR

Október 1-én hatályba lépett a hazai füstsűrős cigaretták szabványa, a MSZ 6227. Az új szabvány szigorú előírásokat tartalmaz, amelyeknek legnagyobb része a dohányzók egészségét védi. Így a szabvány a füstsűrős cigarettáknál előírja a szűrőhatékonyság minimális százalékát. A szabvány szerint készített füstsűrős cigaretták füstsűrője a nikotin és a kátrány legalább 20%-át ki kell hogy szűrje. Előírja a szabvány a nedvességtartalmat, s gondoskodik arról is, hogy a cigaretta könnyen szívható legyen (ne legyen túl kemény, puha, kocsányos, poros, rosszul vagy hiányosan ragasztott stb.). A szabvány előírja a gyártási adatok feltüntetését, szám- és betűcsoportban. A számcsoporthoz az első számjegye a gyártó vállalatot jelenti (1. Sátoraljújhelyi Dohánygyár; 2. Debreceni Dohánygyár; 3. Egeri Dohánygyár; 4. Pécsi Dohánygyár), a második és harmadik számjegye a termelő gép számát, a negyedik számjegye pedig a műszak számát jelenti. A betű- és szám-kombinációban az első számjegye a naptári év utolsó számjegyét, az A-M betűjel a termelés hónapját, a hónapok naptári sorrendjében, míg az ezt követő két számjegye a gyártás napját jelenti. Így például a „3071 6L13” jel a cigarettán azt jelenti, hogy a cigaretta az Egeri Dohánygyárban 1966. november 13-án, a 7. számú gépen, az első műszakban készült.

### Cigaretta

„600 éves a Magyar felsőoktatás” elnevezéssel a pécsi dohánygyár a Fecske cigarettával azonos minőségű C<sub>1</sub> típusú füstsűrős cigarettát hozott forgalomba. A prototípus vizsgálati jellemzői: égőképesség 93%, kocsánytartalom 1,3%, víztartalom 12,2%. 1 db átlagos súlya füstsűrővel 0,93, füstsűrő nélkül 0,82 g. 1 db hossza füstsűrővel 66 mm, füstsűrő nélkül 55 mm. A vizsgált minták minősége a D-05-1960 számú szakmai szabvány követelményeit kielégítik.

### Import dohányipari termékek

Az elmúlt negyedévben beérkezett s kereskedelmi forgalomba került NDK gyártású cigaretták minőségi jellemzői:

Minta neve	Típus betűjel	Szívási tulajdonság	1 db cigaretta				Kocsány %	Égőképesség %
			súlya g-ban		hossza mm-ben			
			filterrel	filter nélkül	filterrel	filter nélkül		
ORIENT .....	A	megf.	—	1,04	—	70	0	100,0
F 6 .....	A	megf.	1,26	1,10	80	68	0,7	100,0
CARMEN ...	B	megf.	—	1,08	—	71,4	0,5	100,0
DUBEC .....	C	megf.	—	1,12	—	72	0	100,0

*Visant.* Kubai cigaretta, kellemes aromájú, kissé csipős ízű, pácolt dohányt tartalmaz. A hazai C<sub>1</sub> típusnak felel meg. 1 db hossza 70 mm, átlagos súlya 0,97 g. Égőképessége 90%, víztartalma 13%.

A kereskedelmi forgalomba került lengyel cigaretták minőségi jellemzői:

Minta neve	Érzékszervi tulajdonságok	1 db cigaretta hossza mm-ben		1 db cigaretta súlya g-ban		Kocsánytartalom %	Égőképesség %
		filterrel	filter nélkül	filterrel	filter nélkül		
Silesia	megfelelők	70,1	57,0	1,09	0,96	0,8	95,0
Caro	megfelelők	70,0	57,0	1,11	0,95	0,5	99,0
Piast	megfelelők	84,5	69,5	1,35	1,03	1,0	88,8

„KIM” elnevezéssel forgalomba kerülő füstsűrős kubai cigaretta jellemzői Típus C<sub>1</sub>, égőképesség 89%, kocsánytartalom (100 db cigaretta átlagában) 1,1%, 1 db cigaretta átlagos súlya füstsűrővel 1,28 g, füstsűrő nélkül 1,03 g. 1 db cigaretta hossza füstsűrővel 84 mm, füstsűrő nélkül 70 mm. A dohány víztartalma 11,7%.

R. L. (Budapest)

### Sztár pipadohány

50 g C<sub>4</sub> típusú, illatosított pipadohány PVC fóliából készült tasakba csomagolva s cellulz ragasztószalaggal lezárva. Az első gyártásból származó 6 minta vizsgálati eredménye a következő volt:

Minta sz.	Tiszta súly g	Minőségi csoport	Kezelési fajta	Nagyméretű kocsánytart.	Víztartalom %
1	51,6	C	4	1,19	18,4
2	51,0	C	4	1,20	18,8
3	50,8	C	4	1,68	17,7
4	50,2	C	4	0,96	18,2
5	52,3	C	4	1,19	18,4
6	51,3	C	4	1,20	17,9

Az első gyártásból származó minták érzékszervi tulajdonságai megfelelőek voltak, víztartalmuk azonban meghaladta a vonatkozó szabvány előírás megengedett értékét. A minták burkolatán a gyártó üzemegység jelképét nem tűntették fel. A fogyasztók megfelelő informálására a minőségellenőrző szervek szükségesnek tartják a gyártóüzem feltüntetését a burkolón.

R. L. (Budapest)

## HÚSIPAR

### Gyulai módra készült kolbász

A nyári melegben növekedett a minőségi panasz a gyulai módra készült kolbász minőségével szemben. Meleg időben mind a gyártóknak, mind a forgalomba hozóknak (kereskedelem) több gondot kellene fordítania a termék gyártására, illetve kezelésére és ellenőrzésére. Tapasztalt hibák: savanykás íz és szag, széteső állag, üregeesség stb. A kereskedelmi dolgozók figyelmét felhívták, hogy fokozott gondot fordítson a gyulai módra készült kolbász minőségi átvételére s az átvett áruk gondosabb kezelésére.

R. L. (Budapest)

### Cserkészkolbász

A KERMI harmadik negyedévi vizsgálatai során megállapította, hogy több üzem az előírt 18 mm átmérőjű juhbél helyett 30–32 mm átmérőjű sertésbélből tölti a cserkészkolbászt. A készítményt nem füstölik kellően s a nyersanyagokat nem az előírt tárcsán darálják át. Ennek következtében a termék jellegtelen s sokszor szabványon kívüli minőségű.

*Füstölt szalonnafélék.* A kereskedelmi forgalomba került szalonnafélék állaga nem mindenkor elégíti ki a minőségi előírásokat. Egyes angol szalonna tételek zsír- és húsaránya, valamint alaki kiképzése sem szabványos.

R. L. (Budapest)

### Úttörő kolbász

A KERMI hálózatellenőrzései során megállapította, hogy a megengedettnél nagyobb víztartalmú úttörőkolbászt is kiszállítanak.

*Makói szárazkolbász* elnevezéssel a Csongrád megyei Húsipari V. új összetételű fűszerkeverékkel készített, kellemesen csípős ízű kolbászt hoz forgalomba. A felhasznált nyersanyagok gondosan válogatottak, a szárítás szakszerű. A termék jó minőségű.

R. L. (Budapest)

### Dúsított felvágottak

A Veszprém megyei Húsipari V. szabványos összetételű felvágott készítményeit kb. 1 cm-es darabokra vágott uborkával, zöld és piros paprikával, valamint sajttal dúsítva is bemutatta. A dúsító anyagok növelték a készítmények élvezeti értékét. A bemutatott új termékek alkalmasak arra, hogy növeljék a felvágottak amugyis szűk választékát.

### Fűszerolajjal ízesített húsipari készítmények

A Budapesti Húsipari V. fűszerolajjal ízesített veronai, krinolin és disznósajt mintákat mutatott be. Az új ízesítésű készítmények minősége megfelelő volt.

R. L. (Budapest)

### Felvágottak

A harmadik negyedévben a kereskedelmi hálózatból vett sonkaszalámi, vadász és olasz minták minőségéből e termékek javulására lehet következtetni. A minőségjavulást a nyersanyagok gondosabb kiválogatásával, a termékek tetsetősebb elkészítésével érték el a gyártók.

## Húskonzervek

A kereskedelmi hálózattól származó egyes vagdalthús és májkrém tételek felületét a dobozok belső felületén keletkező szulfidréteg szennyezte. Időszerű a húskonzervekhez felhasznált dobozok minőségének feljavítása. A nem megfelelő minőségű lemezekből gyártott dobozokba töltött húsárak tárolhatósági ideje is rövidebb.

### Húskonzervek jelzése

A Húsipari Tröszt vonatkozó rendelkezése szerint a húskonzervek dombornyomása a következő:

<i>Budapesti Húsipari Vállalat</i>	EST 1
<i>Veszprém megyei Húsipari Vállalat</i>	EST. 6
<i>Győr Sopron megyei Húsipari Vállalat</i>	EST 1a

Az árufajta megjelölése ugyancsak számmal történik.

Dobozolt sonka	1
Dobozolt lapocka	2
Pork Loin	3
Dobozolt tarja	4
Chopped Pork	5
Luncheon Meat	6
Marhanyelv	7
Sertésnyelv	8
Marhaszegy	9

Különleges pácolású húsok 10

Egyéb készítmények folyamatosan számozva.

Az év jelzése, jelölése betűvel történik: 1967-ben H.

Gyártási nap: az év elejétől folyamatosan jelölve számmal.

Az elhelyezés a következő formában történjék, mindig a fedélen:

EST 6  
2 H 238

Értelmezése tehát: 1967. évben a 238. napon Pápán gyártott dobozolt lapocka.

A Pápa-i Húsüzemben gyártott dobozolt karaj, tarja, sonka, lapocka, marhaszegy konzervek jelzései egyenlőre a régi jelzések szerint:

P H V  
H 210

A Chopped Pork, Marha és Sertésnyelv jelzései pedig a fentiekben leírtak szerint történik.

B. F. (Győr)

## HÚS- ÉS HALKONZERVEK

### Pisztráng konzervek

A 106 g-os jól lakkozott, ózozott dobozba töltött kissé füstölt olajjal felöntött pisztrángfilék egy éves tárolás alatt sem szenvedtek minőségi elváltozást.

R. L. (Budapest)

## Lengyel halkonzervek

„*Filety Sledziowe w oleju aromatyzowany*” elnevezéssel belső oldalán jól vernírozott, ovális dobozba töltött heringfilé kerül forgalomba. Tiszta súlya 210–220 g, töltő súlya 160–165 g. A paprikával színezett felöntőolaj ízesítőanyagként sárgarépat, uborkaszleteket és fenyőmagot tartalmaz. A dobozba töltött 4 db halhús állaga kissé szívós, íze, illata jellegzetes. 7 napon át 38 C°-os termosztátban tárolt dobozokon minőségi elváltozást nem tapasztaltunk.

„*Parowane Filety Sledziowe w oleju*”, elnevezéssel, belső oldalán jól vernírozott, ovális dobozba töltött, olajjal feltöltött heringfilé került forgalomba. A halhúsdarabok száma dobozonként 4, súlya 160–165 g. A doboz teljes súlya 290 g, tiszta súlya 210 g. A halhús megfelelően tisztított, jellegzetes tiszta ízű és szagú. A felöntőolaj kissé vizes, de üledékmentes.

„*Sledz w oleju*” elnevezéssel, mintkét oldalán jól vernírozott, ovális alakú fémdobozba töltött étolajjal feltöltött halhús kerül forgalomba. A dobozok tiszta súlya 220 g, a dobozonkénti 7 db halhús mennyisége 180 g. A felöntőolaj kissé vizes, üledéket nem tartalmaz. A halhús konyhasótartalma 2,2%.

„*Sledz w sosie pomidorowum*” elnevezéssel, belül vernírozott, kerek dobozba töltött, paradicsommártással feltöltött hering halhús kerül forgalomba. A készítmény tiszta súlya 175 g, töltő súlya 121 g. A halhúsok száma 8, a paradicsommártás szárazanyagtartalma 11,5 Ref %.

„*Hering in Oil*” elnevezésű készítmény, belső oldalán jól lakkozott, ovális dobozba töltött, olajjal feltöltött füstölt heringhúst tartalmaz. A dobozok 6 db halhúst tartalmaznak. A halak hossza 11–12 cm. Konyhasótartalom 2,3%.

R. L. (Budapest)

## Spanyol halkonzerv

„*Lyka Brand sradinas en oseite de Oliva*”, 126 g tiszta súlyban, vernírozott és litografált club típusú fémdobozokba töltött s olajjal felöntött szardínia halhúsok. A halak tisztítása kissé hiányos, egy-egy halhúson pikkelyek és belsőség maradványok is előfordulnak. A halhús puha, lédús, egybeálló, a felöntőolaj tiszta, üledékmentes.

R. L. (Budapest)

## Bolgár halkonzervek

A Délimport V. a következő bolgár származású halkonzervek előmintáit mutatta be:

„*Sardine*” lekerekített élű, ónozott és lakkozott fémdobozba töltött, borsal és babérlevéllel ízesített, napraforgó étolajjal feltöltött szardínia halhúsok. A halak húsa szívós, daraboltsága és dobozbahelyezése kedvezőtlen. A készítmény minőségi értéke a korábban forgalomban volt albán szardíniákkal azonos.

„*Thon Pelamide*”. Kerek, belül lakkozott dobozba helyezett, napraforgó étolajjal feltöltött tonhalszelet. (1 db tonhalszelet 2–3 db kisebb súlykiegészítő halhússal.) A halhús puha, omlós, nem széteső, borsal, babérlevéllel ízesített. Tiszta súly 165 g.

„*Vita*”. Kerek, belül vernírozott dobozba töltött darabolt olajos hering. Tiszta súlya 195 g. Minőségi szintje alacsonyabb a már forgalomban levő olajos hering konzerveknél.

„*Sardine zakuska*”. Belül vernírozott, lekerekített élű, szögletes dobozba töltött szardínia halhús. Paprikával, paradicsommal és uborkával ízesített mártással felöntött. A mártás sötét színű, a halhúsok daraboltsága egyetlen, állaga kissé kemény. Az uborka és paradicsomszeletek puhultak. A készítmény

minőségi szintje azonos a már forgalomban levő paradicsomos halkonzervekével.

„*Muscheln in special Tomatensauce*” *Muscheln in Naturelsauce*”. 26 mm magas, ónozott és lakkozott, kerek fémdobozokba töltött, dobozonként 70–75 mulkgagylóhúst tartalmazó készítmények. Mind a paradicsomos, mind a saját lével feltöltött termék jó minőségű.

R. L. (Budapest)

### Román halkonzervek

„*Marinatá de heringi*”. Lapos, kerek, belül lakkozott dobozokba töltött panírozott és elősütött, olajos, paradicsomos mártással felöntött heringhús darabok. A 4–5 cm nagyságúra darabolt heringhúst tetszetősen helyezték a dobozba. A halhús kissé sötét és puhult. A készítmény íze és illata jellegzetes, minősége a paradicsomos mártású szovjet halkonzervekével azonos. A paradicsommártás szárazanyag-tartalma 12 Ref %.

„*Marinata din fileuri de heringi*”. Lapos, ovális alakú, belül lakkozott fémdobozokba töltött filézett heringhús. Az olajos, paradicsommártás szárazanyag-tartalma 12%. A halhús puha, de nem széteső.

„*Serumbii de dunare in untdelemn*”. Ovális, lapos, belül lakkozott fémdobozba töltött, 8 db 1 cm szélesre vágott makrela filé. Az enyhén sós, babérlevéllel ízesített termék tiszta, üledékmentes olajjal van feltöltve. Jó minőségű készítmény.

R. L. (Budapest)

### Szovjet halkonzervek

„*Light meat tuna in puro olive oil*”. 247 g tiszta súlyban forgalomba kerülő kerek, magas, felül vernírozott dobozba töltött préselt olajos tonhal. A halhús mennyisége 220 g. A tonhalhús kissé széteső, a felöntőlé tiszta, világossárga színű, üledékmentes.

A kereskedelemben levő szovjet halkonzerveket minőségileg felülvizsgálták. A következő még forgalomban levő minták minőségi elváltozást nem szenvedtek:

Atlanti	220 g	Saira	250 g	Szalaka, olajos . . . . .	250 g
Bolti	240 g	Skumbria, olajos, paradicsomos	350 g	Szalaka, olajos	350 g
Bicskei	240 g	paradicsomos	350 g	Szalaka, paradicsomos	175 g
Bicski	350 g	Sprotni	250 g	Szalaka, paradicsomos	350 g
Kilka	350 g	Sprotni	175 g	Szelgy, olajos	250 g
Rjapuska	340 g	Sprotni	250 g	Szelgy, olajos	350 g
		Stavrida	250 g	Szalaka, paradicsomos	250 g
		Stavrida	350 g	Szalaka, paradicsomos	350 g
				Treszka	350 g
				Tőkehal máj	320 g

R. L. (Budapest)

## TEJIPAR

### Óvári sajt

A sári „Fehér Akác” Mezőgazdasági Tsz óvári sajtot hoz forgalomba. A készítmény átmérője 260 mm, magassága 70 mm, súlya 3 kg. A sajt kérge aranysárga, sima, vékony, gyengén zsíros tapintású. A sajtészta színe világos

szalmasárga. A sajttészta vágási felületén mérsékelt számú erjedési lyuk is látható. Az előminta szárazanyagtartalma 59,6%, szárazanyag zsirtartalma 46,1% volt. Érzékszervi értékelésnél 17 ponttal jutalmazták.

*R. L. (Budapest)*

### **Parmezán sajt**

A Baranya megyei Tejipari V. cryova tasakba csomagolt parmezán sajtot kívánt forgalomba hozni. A sajtkorongok átmérője 43–53 cm, magassága 18 cm, súlya 25–36 kg. A sajt kérge sima, fényes, megfelelően kezelt. A sajttészta színe sárga. Szaga gyengén jellegzetes, íze kesernyés, éretlen. A vizsgált minta szárazanyagtartalma 58,3%, szárazanyag zsirtartalma 37,0% volt. A 10 napig 17 C°-on és 85% relatívnedvességtartalmú térben tárolt minták minőségi elváltozást nem szenvedtek. Mivel a minták éretlenek voltak, s szárazanyag-tartalmuk sem elégítette ki az MSZ 12299 követelményeit, közvetlen forgalomba hozatalra a parmezán sajtot nem minősítették alkalmasnak. A minőségellenőrző szervek a gyártó figyelmét felhívták az érlelési időre vonatkozó előírások betartására is.

*R. L. (Budapest)*

### **„Málnás” étkezési kultúra**

Fenti elnevezéssel a Fejér és Komárom megyei Tejipari V. új terméket mutatott be. A készítmény a tejfölnél kevésbé hígabb, sima, csomómentes állományú. Málnás, savanykás ízű, kellemes málnás illatú. A rózsaszínű termékből hűvös helyen (+8 C°) 36 órás állás után 10 mm savó vált ki. Savfoka 36,2 SH°, szárazanyagtartalma 11,5%. Választék bővítésre alkalmas termék.

*R. L. (Budapest)*

### **Juhtúró**

A 3. sz. Fogyasztási és Földművelésügyi Tejfeldolgozó üzem juhtúrója jó minőségű, a szabványos követelményeket kielégítő (MSZ 12264) termék. Vízirtartalma 50,2%, szárazanyagtartalma 53,8%, sótartalma 1,4%. Állománya sima, kenhető, csomómentes.

*R. L. (Budapest)*

### **Füstölt körözött túró**

A Zala megyei Tejipari V. műanyagbélbe töltött 15 cm-ként zsineggel át-kötött füstölt körözött túró mintát mutatott be. A zsinegeléssel kialakított egységek súlya 10–15 dg. A rózsaszínű körözött, gyengén kenhető, kissé morzsolódó állományú, enyhén savanykás, hagymás, fűszeres szagú, kissé csípős, kesernyés, sós, paprikás, hagymás ízű volt. Zsirtartalma 26,5%, szárazanyag-tartalma 51,9%, szárazanyag zsirtartalma 51,0%. Nem kielégítő állománya és íze miatt csak feljavítás után alkalmas a termék forgalomba hozatalra.

*R. L. (Budapest)*

### **Szovjet eidámi sajt**

Az elmúlt negyedévben beérkezett szovjet eidámi sajtok szárazanyag-tartalma 62,7%, szárazanyag zsirtartalma 46,2% volt. Érzékszervi értékelésük a hazai szabvány alapján 15, 15,5 pontot ért el. Minőségük a GOSZT 7615 követelményeit kielégítette.

*R. L. (Budapest)*

### Dobozos tejkonzervek

A Bk. M. Élelmiszer és Vegyi Kereskedelmi Főosztálya 110–300/967. számú utasításában elrendelte, hogy a Nyíregyházi Konzervgyár által 1966. év végén és 1967. év első felében gyártott dobozos tejkonzerveket (sűrített cukrozott tej) vonják ki a forgalomból. Az utasítás felsorolja a kivonandó tételek gyártási jelzéseit.

R. L. (Budapest)

### Alba Regia csemegevaj

A Fejér és Komárom megyei Tejipari V. Alba Regia elnevezéssel kasírozott alumínium fóliába csomagolt 10 dg-os csemegevaj gyártását kezdte meg. A kereskedelem a készítményre 5 nap szavatossági időt kíván elfogadtatni, mivel a szabvány is ilyen értelemben intézkedik a teavaj szavatossági idejéről. A csomagolóburkolaton MSZ 9609 helyett tévesen MSZ 9606 van feltüntetve. A kereskedelem a műszaki leírásban megadott  $17 \pm 1\%$  víztartalommal nem ért egyet. Ragaszkodik a max. 17% víztartalom biztosításához.

R. L. (Budapest)

## KONZERVIPAR

### Zöldborsó

Folyó évben a Gyümölcs és Főzelékkonzervgyárban tovább folytatták a zöldborsó zsengeség szerinti osztályozását. A zsengeséget finometerrel mérik. A FŐVEGY és a KERMI a következő megjelöléseket fogadta el:

Zsengeség szerint osztályozott késztermékek

Szabvány szerinti elnevezés	Kifejtő	Velő
Különleges .....	K	K, Z
Zsenge .....	Z	S
Csemege .....	S	—
Finom .....	F	F
Leves .....	R, M, T	R, M, T

A jelzésekhez az MSZH is hozzájárult. Az üvegek zárásán a megjelöléseket alkalmazni kell.

R. L. (Budapest)

### Franciasaláta alapanyag

A Nagykőrösi Konzervgyár a hidegkonyhák részére zöldségleves-alapanyag (20% zöldborsó, 30% petrezselyemgyökér, 50% sárgarépa-kocka), illetve kiegészítő alapanyag franciasalátához nevű (54% burgonya, 23% alma, 23% uborka) készítményt kíván forgalomba hozni. Az összetevők apróra vannak kockázva, enyhén sós lében (0,7–1,0%), illetve a kiegészítő 0,1–0,3% savtartalommal, hőkezeléssel van tartósítva. Mindkét fajtából egy-egy üveg összekeverve a franciasaláta alapanyagát képezi. A fenti két terméket a Bk. M. Üzemi Vendéglátó Tröszt kipróbálta.

R. L. (Budapest)



## Narancsital

A kiskereskedelemben nem mindig kezelik szakszerűen a narancsitalt. Több helyen a kirakatban tartanak több üveget s ezek tartalma állás közben elszíntelenedik. Az irányító szervek körlevélben hívták fel a boltok figyelmét a szakszerű tárolásra. Vasrekeszben narancsitalt a gyártók nem szállíthatnak ki.

## Paradicsom ivólé

Bulgáriából nagyobb mennyiségű paradicsom ivólé behozatalát tervezik. A 0,5 literes koronadugóval zárt előminták minősége megfelelő volt. Az ivólé szárazanyagtartalma 6,8 Ref %, konyhasótartalma 4,3 g/kg.

„Tomato juice. Rodina brand” felirattal folyamatosan érkezik 1/2-es jól vernírozott fémdobozokba töltött paradicsom ivólé Bulgáriából. A készítmény kellemes, tiszta illatú és ízű. Hígan folyó, finoman rostos. Tiszta súlya 420 g. Konyhasómentes szárazanyagtartalma 5–6 Ref %. A jó minőségű paradicsom ivólé az Élm. K. 08–62 sz. szakmai szabvány minőségi követelményeit is kielégíti.

*R. L. (Budapest)*

## Gyümölcskocsonyák

Bulgáriából hatféle, 5/8-as omnia zárású üvegbe töltött, különböző gyümölcsökből, pektinnel készített gyümölcskocsonya mintát mutattak be. A termékek mesterséges színezéket nem tartalmaztak, tiszta súlyuk 485–520 g, szárazanyag-tartalmuk 70,3–71,6 Ref % volt. Minőségi szintjük figyelembevételével csak a málnából készült termék behozatalát javasolták.

*R. L. (Budapest)*

## Narancsjam

A Délimport Vállalat Albániából narancsjamet importál. Az üvegbe töltött készítmény sűrű, de nem egészen kocsonyas közegben puhára főtt cukrozott narancsdarabokat tartalmaz. A jellegzetes narancs zamatú termék tiszta súlya 350 g, szárazanyagtartalma 65 Ref %.

*R. L. (Budapest)*

## Mustár

Műanyaglapkával zárt üvegbe töltött NDK származású mustár előmintáját mutatták be. A készítmény szárazanyagtartalma 18,6%, ecetsavban kifejezett összes savtartalma 1,9%, konyhasótartalma 2,5%. A készítmény kisebb szárazanyag és savtartalma miatt nem elégíti ki a hazai szabvány (MSZ 9687) minőségi követelményeit.

*R. R. (Budapest)*

## Marinált paprika

5/4-es üvegbe töltve „Marinierte Paprika” elnevezéssel albán eredetű ecetes-olajos lével feltöltött piros étkezési paprika előmintát mutattak ne. A készítmény tiszta súlya 990, töltő súlya 670 g. Az üvegek átlagosan 14 db paprikát tartalmaznak. A készítmény összes savtartalma ecetsavban kifejezve 5,2 g/, konyhasótartalma 8,1 g/l. Minősége az MSZ 1818–1 követelményeit is kielégíti.

*R. L. (Budapest)*

### Narancsízű szörp

A Kozmetikai és Háztartásvegyipari V. saját terpénmentesített narancsolajat ajánlott fel a konzerviparnak narancsízű szörp gyártásához. A megvizsgált előminta minősége megfelelő volt, a belőle készített ital élvezeti értéke kielégítette a támasztott minőségi követelményeket.

R. L. (Budapest)

### Málnaszörp

A Szövetkezetek Pestmegyei Értékesítő Központja málnaszörp mintát mutatott be. A termék érzékszervi tulajdonságai kifogástalanok voltak. Szárazanyagtartalma 66,5 Ref %, összes savtartalma citromsavban kifejezve 8,1 g/kg, hamutartalma 0,19%, hamulúgossági száma 10,6, hangyasavtartalma 0,76 g/kg volt.

R. L. (Budapest)

## IMPORT ZÖLDSÉG- ÉS GYÜMÖLCSKONZERVEK

*Vegyes saláta.* A Délimport Vállalat bulgár vegyes saláta előmintáját mutatta be. 1/2-es omnia zárású üvegben ecetes olajos felöntélben érett, piros és sárga étkezési paprikát, zöld paradicsomot, sárgarépat, hagymát és fűszereket tartalmaz a készítmény. Tiszta súlya 380, töltő súlya 280 g. Összes savtartalma ecetsavban 4 g/l. A készítmény minősége a hazai MSZ 17685 „Vágott vegyes savanyúság” szabvány minőségi követelményeit is kielégíti.

*Narancslé.* „Kaha Orange juice” felirattal vernírozatlan fémdobozba töltött EAK-ból származó előmintát mutattak be. A két különböző nagyságú doboz tiszta súlya 365, illetve 160 g volt. A nagyobb doboz narancslétartalma 17,8 Ref %-ú, a kisebbé 15,4 Ref %. Összes savtartalmuk 6,2, illetve 4,6 g/l. Mivel óntartalmuk nagy volt (70 mg/kg) a KERMI csak abban az esetben javasolta behozatalukat, ha a kereskedelem gyors értékesítésüket biztosítani tudja.

Az egészségügyi szervekkel egyetértésben felhívták a külkereskedelmi vállalatokat, hogy gyümölcsleveik vásárlásánál kössék ki, hogy a dobozok lakkozottak legyenek.

*Paradicsom sűrítmény.* A „Kaha tomato concentrate” feliratú EAK származású paradicsomsűrítmény vizsgálati eredménye: tiszta súly 280 g, szárazanyag-tartalom 24,0 Ref %. Mivel szárazanyag-tartalma 4%-kal kisebb a hazai minőségi előírásoknál, behozatalát csak olyan feltételekkel javasolták, ha a kisebb szárazanyag-tartalmat (ráragasztott címkén) feltüntetik s annak figyelembevételével állapítják meg a fogyasztói árat.

Az 1/1-es lakkozott dobozokba töltött bolgár paradicsom sűrítmény tetszetősen élénkpiros színű, egynemű termék. Tiszta súlya 850 g, konyhasómentes szárazanyag-tartalma 28,2 Ref %.

R. L. (Budapest)

### Csemege uborka

A Bulgáriából érkezett omnia zárású üvegekbe töltött uborka vizsgálati eredménye: íze kellemesen savanyú, kissé édes, jellegzetesen fűszeres. A felhasznált fűszerek: babérlevél, kapor, hagyma, bors. Az üvegek 12 db átlagosan 7,5 cm hosszú, ropogós állagú, egyenletesen sárgás zöldecs színű uborkát tartalmaznak. Teljes súlya: 1170 g, töltő súlya 470 g. Összes savtartalma 6,2 g/l, konyhasótartalma 19,4 g/l.

R. L. (Budapest)

## Leveskocka

A Csongrád-Bács megyei Fűszért V. árucserében jugoszláv leveskockát hozott be. A készítmény baromfi-húskivonatot, konyhasót, zsiradékot, nátrium-glutamátot és szárított zöldséget tartalmaz. A 22 g-os kasírozott alumínium fóliába burkolt s kartondobozkába csomagolt termék négy tányér leves készítésére alkalmas. Az import leveskocka érzékszervi tulajdonságai (kész levesben) kevésbé gyengébbek a hazai Record leveskockánál.

*R. L. (Budapest)*

## Cukrozott füge

„Fiques Confiture” elnevezéssel 1/2-es üvegekben, sűrű cukorszörpben Albániából származó egész füge kerül forgalomba. A gyümölcsök épek, egyenletes nagyságúak. A szörp szárazanyag-tartalma 69,7 Ref %.

*R. L. (Budapest)*

## Birsbefőtt

„Quinces in syrup” elnevezéssel, 1/2-es üvegebe töltött, albán birsbefőtt előmintát mutattak be. A hámozott birsszeletek helyenként kissé barnultak. Állaguk kemény. A felöntőlé tiszta, áttetsző. Tiszta súlya 530 g, töltő súlya 370 g, a felöntőlé szárazanyag-tartalma 20,1 Ref %. A készítmény a hazai szabvány szerint II. osztályú árunak minősül.

*R. L. (Budapest)*

## Zöldbab

5/4-es üvegekbe töltött Lengyelországból származó zöldbab konzervet mutatott be a külkereskedelem. A zöld színű, egyenletes színárnyalatú termék töltő súlya 520–560 g. Minősége kielégíti az MSZ 1815 „Hőkezeléssel tartósított hüvelyszabvány” minőségi követelményeit.

*R. L. (Budapest)*

## ÉDESIPAR

### Fagylaltszabvány

Magyarországon az évi fagylaltfogyasztás meghaladja az 1000 vagont. A fagylalt minősége ellen a múltban kifogások merültek fel. A Magyar Szabványügyi Hivatal MSZ 19841–66 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 űrtartalomról 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 pasztörözése, nem használhatók fel csekély tápértékű nyersanyagok, nem alkalmazhatók egészségrontó módszerek. Lényeges az új szabványban, hogy a régebbi II. minőségi osztályt megszünteti.

## HÁNTOLMÁNYOK

Egyiptomból (EAK) nagyobb mennyiségű rizst importáltunk. A Ferencvárosi Malomban átdolgozott rizs minőségi jellemzői: tisztaság 99,5%, idegenanyag-tartalom 0,5%, enyhén rózsaszínű szemek 0,001–0,006%, darabos törmelék 9,6%, apró törmelék 3,1%, víztartalom 12,9–13,7%. Az „Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológiai” receptkönyv szerint készített párolt rizs és tejben rizs jellegzetes, kellemes szagú és ízű volt. A megvizsgált tételek az MSZ 4627 „Hántolt rizsfélések szabvány fényezetlen I. B. minőségi követelményeinek feleltek meg.

## KEMÉNYÍTŐIPARI TERMÉKEK

### Burgonyacukor

Csehszlovákiából importált burgonyacukor került forgalomba. A vizsgált minták redukáló anyag-tartalma 68,9–69,5%, víztartalma 17,9–19,9% volt. A sárgásbarna színű, kissé fanyar mellékízű burgonyacukor minták az MSZ 8788 II. osztályára előírt követelményeket elégitették ki.

### Szőlőcukor

A Szesziari Országos V. bemutatta az ánizs, citrom és mentol ízesítésű új szőlőcukor gyártmányt. Vizsgálati eredmények:

	Ánizs ízű	Citrom ízű	Mentol ízű
Közvetlen redukáló cukortartalom, %-ban	92,2	92,2	92,2
Víztartalom, %-ban .....	6,6	3,1	5,1
Hamutartalom, %-ban .....	2,0	2,9	2,3

A kellemes ízesítésű választék-bővítő készítményeket kereskedelmi forgalomba alkalmasnak minősítették.

R. L. (Budapest)

### Élvezeti cikkek

A harmadik negyedévben az I. osztályú pörköltkávét összetétele a következő volt: 40% Kenya, 35% Santos, 13% Minas és 12% Indiai. A pörköltkávék s a belőlük készített italok minősége megfelelő volt. A vizsgált pörköltkávék többségének víztartalma nem haladta meg a 4,5%-ot.

A forgalomban levő teakeverékek minősége kielégítette a vonatkozó szabvány követelményeit.

### Nescafé

A bemutatott brazil és holland kávékivonat (nescafé) megfelelő minőségűek voltak. A részben betolós fedelű, fémdobozba, részben csavarmentes fémfedéllel zárt üvegbe töltött készítmények tiszta súlya 50,1–50,4 g volt. Forró vízben maradék nélkül oldódtak, oldatuk feketekávéra jellegzetes ízű, kissé karamelles illatú volt.

## Ízesítők, fűszerek

Romániából ún. étkezési vákuumsó érkezett. A só egyenletes szemcsézett-ségű. Az 1 mm-es huzalközű szitán maradék nélkül áthull, a 0,32 mm-es huzalközű szitán fennmaradó rész mennyisége 98,0%. Nátriumkloridtartalma 98,1%, vízben oldhatatlan részének mennyisége 0,72%, magnéziumkarbonát tartalma 0,95%. A minta a hozzákevert  $MgCO_3$  kivételével megfelel a minőségi követelményeknek s azonos minőségű a korábban importált lengyel finom (párolt) étkezési sóval. Csak az egészségügyi szervek hozzájárulásával (OÉTI) hozható forgalomba.

A jelenleg forgalomban levő „Párolt finom só” (fogyasztói ára 3 Ft/kg) minőségi jellemzői: 1 mm-es huzalközű szitán fennmaradó rész, 0,1%, a 0,32 mm-es szitán áteső rész, 75,6%, nátriumkloridtartalom, 97,85%, vízben oldhatatlan rész mennyisége 0,11%, víztartalom 0,01%.

NDK-ból bemutatott *vanillincukor* tiszta súlya tasakonként 7,4 g, vanillintartalma 0,33% volt. Behozatalát nem javasolták, mivel hatóanyaga kevesebb a forgalomban levő hazai készítménynél. A szintén tasakokba csomagolt sütőpor tiszta súlya 15,0 g, nátriumhidrogénkarbonát tartalma 24,6%. A magyar „B” jelű sütőportól abban különbözik, hogy vanillinnel zamatosított. Az augusztus hónapban importált jó minőségű indiai *feketebors* víztartalma 10%. 100 szem súlya 4,1 g, illóolajtartalma 1,9%. Az indonéz eredetű *fehérbors* víztartalma 8,5%, illóolajtartalma 1,37%. III. osztályú áru.

## ÉDESIPAR

### Import édesipari termékek

A szocialista országokkal kötött árucsereforgalmi megállapodásokkal kapcsolatban a Délimport vállalat további import édesipari előmintákat mutatott be.

### NDK-ból származó édesárúk

#### Karamellák

12 féle tetszetősen csomagolt karamella előmintát mutattak be. A *Schoko Toffee*, *Kakaó-Milch Toffee* kakaós, a *Kakaós Toffee* kókuszos, a *Frucht-Milch Toffee* málnás, a *Cornisch Toffee* tejes, enyhén sós, a *Sahne Weichtoffee* tejes, a *Toffee Mischung* vegyes (kávés, kakaós, tejes és gyümölcsös), a *Quartet Toffeemischung* négyféle (kávés, kakaós, tejes, karamelles) ízesítésű.

A  $20 \times 25 \times 10$ , illetve 12 mm nagyságú szögletes darabok celofánba és kettős színű (kék-arany, zöld-arany, barna-arany, piros arany) alumínium fóliával kasírozott papírba csavartan vannak csomagolva s 100 g-onként tetszetősen nyomott lakkozott (Wetterfest) celofánzacskóba töltve. Darabszámuk tasakonként 12 – 14 db, kg-onként 130 db.

A *Kirsch-milchtoffee* cseresznye, a *Sahne Toffee* tejes, a *Schoko-Toffee* kakaós, a *Vollmilch Toffee* tejes ízesítésű. Utóbbiak  $20 \times 20 \times 10$  mm nagyságú puha karamellák. Szemenként celofánba és zsírállópapírba hajtogatottan csomagoltak s 10 szemenként tetszetősen nyomott celofánba (hasábalakban) burkoltak.

#### Sós sütemény

11 cm hosszú, 5 mm átmérőjű, sóval behintett felületű, omlós állagú sós-rudaeszkák, 75 g súlyban, lakkozott celofánzacskóba csomagolva. A készítmény mind külsejében, mind összetételében azonos a korábban ismertetett jugoszláv eredetű sós süteménnyel.

## Lengyel import édesárúk

A Délimport vállalat nagyobb mennyiségű lengyel édesipari áru behozataláról tárgyal, hogy a kereskedelmi választékot bővítse.

A *töltött és töltetlen keménycukorkák* paraffinált papírba csomagoltak, több színnyomású celofánba csavartan burkoltak s 100 g-onként lakkozott celofántasakba töltöttek.

A töltetlen cukorkák szemnagysága 180 szem/kg a *Wisniony* meggy, az *Imitation* ánizs ízesítésű.

A töltött keménycukorkák szemnagysága 170–180 szem/kg. A *Likwor morelowy* narancs ízesítésű szörpös, a *Karliczek* kakaós ízesítésű, krémes, az *Amico* tejes ízesítésű szörpös, a *Braziliana* kávé, tejes ízesítésű szörpös, a *Kawusia* kávé ízesítésű szörpös, a *Stupskie* nugatos töltésű. A nugat töltelék földimogyorót tartalmaz.

A *kekszek* 40 g súlyban celofánba csomagoltak. Omlós típusú kekszek.

A *Berbatniki* fahéjas, a *Koreanki* szegfűszeges, a *Be-Be* vanilines ízesítésű. A 40 g-os csomagocskák 8–8 db kekszet tartalmaznak.

A *karamellák* közül a *Krowka* tejes ízesítésű szörppel töltött kemény karamella. Kettős csomagolású. A belső csomagoló-anyag paraffinált papír, a külső több színnyomású papír. A karamellaszemek mérete 32×20×10 mm.

## Karlsbadi kétszersült

A Pestmegyei Tanács IV. sz. Sütőipari V. karlsbadi kétszersültet hoz forgalomba. Az egyenletes vastagságú, ép, sérülésmentes, szögletes kalácsszeletek átmérője 10 cm. 5–6 darabonként 20 dkg súlyban csomagoltak. A megengedett súlytörés ±5 g csomagonként. Egy csomagban 1 db törött kétszersült még nem minősíthető hibának. Víz tartalma max. 7%, zsirtartalma min. 4%, cukortartalma min. 5%. 6 csomagonként 1,20 kg súlyban nátronpapírba burkolt gyűjtőcsomagolásban kerül a kereskedelembe.

## Narancsos krémcsokoládé

Fényes felületű, egyenlő nagyságú kockákra osztott tejcokoládéhüvelybe töltött, narancsolajjal ízesített és cukrozott narancshéjjal dúsitott folyékony krémfondán 1/10 és 1/20-os nagyságban készülnek. Az előbbi nyolc, az utóbbi négy kockára osztott. Alumínium fóliába csomagoltak s tetszetős, nyomott burkolócímkével átragasztottak. Az új termék, amely a Cavemil-család választékát bővíti, csokoládéhányada 57–60 százalék. A töltelék víztartalma 15–16 százalék. A prototípusok érzékszervi minősítésnél elérték a 90 pontot.

## Citromos krémcsokoládé

A narancsos krémcsokoládéval azonos kivitelben készül, 1/10 és 1/20-as nagyságban. A töltelék citromolajjal ízesítik.

## Mártott vaniliás kifli

A közismert hullámos felületű, kifli alakú, vanillinnel zamatosított kevert, omlós tésztából készített sütemények, talpukon vékony csokoládéval bevontan kerülnek e néven forgalomba. A termék növeli a lisztes édesipari termékek választékát. Az előminta csokoládéhányada 18, víztartalma 2,0, zsiradék tartalma 30 százalék volt. Kis súlyban hajtogatott dobozban előrcsomagolva kerül forgalomba.

## INHALT

<i>Ferenczi S.</i> : Dr. László Rakcsányi zum Gedächtnis .....	257
<i>Telegdy Kováts L.</i> : Von der Qualität und deren Bestimmung in Lebensmitteln .....	260
<i>Fehér T.</i> und <i>Vajda Ö.</i> : Organisierung und Organisation der Qualitätskontrolle von Lebensmitteln .....	271
<i>Varga J.</i> : Dünnschichtchromatographische Trennung und Bestimmung der N-terminalen (DNF)-Aminosäuren von Weizen-Eiweissstoffen .....	284
<i>Jeney E.</i> und <i>Kovács E.</i> : Vergleichung der Vitamin-C-Bestimmung mit zweierlei Methoden .....	293
<i>Szotyori K.</i> : Verfahren zur Bestimmung des Vitamin C Gehaltes durch papierchromatographische Trennung der Osazone .....	297
<i>Bátyai J.</i> und <i>Miklya J.</i> : Über die merkurimetrische Chloridbestimmung von Milchprodukten .....	304
<i>Sarudi I. jun.</i> : Bestimmung des Gesamtsalzgehaltes in Fruchtsäften und Fruchtsyrupen .....	309
<i>Aczél, A.</i> : Einfluss chemischer Vorgänge auf die Farbe von gelagerten Tomatenkonzentrat. I. Bedeutung des Hydroximethylfurfurols in der nichtenzymatischen Bräunungsreaktion .....	315
<i>Sarudi I. jun.</i> : Kontrolle der Qualität des Glühweins .....	322
<i>Vámos Gy.</i> und <i>Némedi L.</i> : Mikrobiologische Prüfung kosmetischer Artikel .....	327
<i>Vajda Ö.</i> : VII. Wissenschaftliche Session des Ungarischen Wissenschaftlichen Vereins für Lebensmittelindustrie .....	331
<i>Ravaszi L.</i> : Prüfung und Qualifizierung importierter Lebensmittel .....	337
<i>Bátyai J.</i> : „Élelmiszervizsgálati Közlemények“ Enquete in Szeged .....	344



## CONTENTS

<i>Ferenczi, S.</i> : In memory of Dr. László Rakcsányi .....	257
<i>Telegdi Kováts, L.</i> : Quality of foods and its evaluation .....	260
<i>Fehér, T.</i> and <i>Vajda, Ö.</i> : Organization and mechanism of the quality control of foods .....	271
<i>Varga, J.</i> : Separation and determination of N-terminal (DNF) aminoacids of wheat proteins by thin-layer chromatography .....	284
<i>Jeney, E.</i> and <i>Kovács, E.</i> : Comparison of two different methods for the determination of vitamin C .....	293
<i>Szotyori, K.</i> : Method for the determination of the content of vitamin C by the paper chromatographic separation of the osazones. III. Stability and isomerization of dehydro-ascorbic acid in an acid medium .....	297
<i>Bátyai, J.</i> and <i>Miklya, J.</i> : Determination of chloride in dairy products by mercurimetry .....	304
<i>Sarudi, I. jr.</i> : Determination of the total salt content of fruit juices and fruit syrups .....	309
<i>Aczél, A.</i> : Effect of chemical processes on the colour of stored tomato purées. I. Significance of hydroxymethylfufural in the non-enzymatic browning reaction .....	315
<i>Sarudi, I. Jr.</i> : Quality control of mulled wine .....	322
<i>Vámos, Gy.</i> and <i>Némedi, L.</i> : Microbiological investigation of cosmetics ..	327
<i>Vajda, Ö.</i> : VIIIth Scientific Session of the Hungarian Scientific Society of Food Industry .....	331
<i>Ravasz, L.</i> : Investigation and evaluation of imported foods .....	337
<i>Bátyai, J.</i> : Conference of „Élelmiszervizsgáló Közlemények“ at Szeged .....	344