

FIGYELŐ

DOHÁNYIPAR

Export cigaretták

A Magyar Dohányipar a korábban csak exportra készített cigarettákat bel-földön is forgalomba kívánja hozni. A bemutatott minták vizsgálati eredményét a következőkben tüntetjük fel:

Minták neve	Típus	Külső tulajdonságok			Szívási tulajdonságok
		hiányos ragasztású cigaretták %	egyenlőtlen, nagyon kemény kitöltésű cigaretták %	kihullott végű cigaretták %	
F66	B	—	18,7	7,4	megfelelőek
Alba Regia	B	1,2	27,5	—	megfelelőek
Duna	C	1,2	15,0	—	megfelelőek
Sanus	—	6,2	—	2,4	megfelelőek
Novus	—	—	2,5	—	megfelelőek

„Filtol” cigaretta

A Magyar Dohányipar korábban bemutatta BNV 1968 elnevezésű C₁ típusú füstszűrős cigarettáját. (1 db hossza füstszűrővel 80 mm, füstszűrő nélkül 65 mm.) Azonos minőségben és kivitelben e cigarettát Filtol néven kívánják forgalomba hozni.

R. L. (Budapest)

Bulgár füstszűrős cigaretták

Két új import füstszűrős cigaretta előmintáját mutatták be. Mindkettő a hazai Savaria cigarettával közel azonos csomagolású. Minőségük a hazai „B” típusú cigaretták közül a „100”-ét közelíti meg. A forgalomban levő bulgár cigaretták közül minőségi szintjük közel azonos a „Ropotamo”, és „Luna” cigarettákkal. Elnevezésük és főbb jellemzőik:

	„Szlünce”	„El diablo Blanco”
Típus	B	B
Égőképesség %-ban	98,0	94,3
A dohánytörzs hossza mm-ben		
füstszűrővel	85,5	85,2
füstszűrő nélkül	70,0	70,0
1 db cigaretta súlya g-ban		
füstszűrővel	1,12	1,15
füstszűrő nélkül	0,94	0,96

Az F66, Alba Regia és Duna elnevezésű mintákban a kemény kitöltésű cigaretták száma lényegesen meghaladja a szakmai szabványban engedélyezett 4%-ot. Az F66 mintában a kihullott végű cigaretták száma volt nagyobb a megengedettnél.

A „Sanus” és „Novus” füstszűrős cigaretták jó minőségűek voltak.

R. L. (Budapest)

1. táblázat

1 db cigaretta				Kocsány- tartalom a minta átlagából %	Égőképes- ség %	Nedvesség- tartalom %
súlya g-ban		hossza mm-ben				
füstszűrő- vel	füstszűrő- nélkül	füstszűrő- vel	füstszűrő- nélkül			
1,40	1,17	78,6	66,4	0,6	96,2	10,4
1,40	1,23	78,6	66,2	0,5	100,0	11,0
0,97	0,87	66,2	55,3	0,9	100,0	11,0
1,15	0,96	78,4	63,0	1,47	87,6	10,7
1,12	0,90	78,9	63,0	1,14	91,3	11,0

2. táblázat

Minta neve	Szívási tulajdonságok	Égőképesség	1 db súlya átlag g	1 db hossza átlag cm	Viztartalom %	
Cubans	megfelelők	egyenletes	5,9	15,8	15,0	
Naturals	megfelelők	egyenletes	6,2	15,3	15,7	1 darabnál rovarrá- gás nyo- mai lát- hatók
Lolas en Cedro	megfelelők	egyenletes	7,8	12,7	16,0	
Perfectos	megfelelők	egyenletes	6,9	12,2	15,6	
Chicas	megfelelők	egyenletes	8,3	12,6	15,4	
Ideales	megfelelők	egyenletes	7,4	12,4	14,7	
Petit Upmann	megfelelők	egyenletes	3,1	10,9	14,6	
Chicos	megfelelők	egyenletes	3,1	10,9	16,5	
Panatelitas de Hebra	megfelelők	egyenletes	3,4	10,9	14,8	

Kubai szivarok

9 féle import kubai szivar előmintáit mutatták be. A minták a korábban már forgalomban volt árutételekkel azonos minőségűek, víztartalmuk azonban meghaladja a hazai szabványban engedélyezett 14%-ot. A nagyobb víztartalom miatt fokozott figyelmet kell fordítani a szivarok tárolására és bolti kezelésére, hogy a penészedést megakadályozzák. A minták részben darabonként csavar-kupakos fémtubusba, részben celofánba csomagoltak. Az 5 db Naturals szivar közül egyen rovarrágás nyomai voltak felismerhetők. Ezért indokolt átvételnél a beérkezett tétel szigorúbb ellenőrzése. A vizsgálati eredményeket táblázatban foglaltuk össze (lásd 59. oldal 2. táblázat).

R. L. (Budapest)

GYÜMÖLCSBOROK

Az elmúlt negyedévben továbbra is vettek át a magyar kereskedelmi szervezetek lengyel gyümölcsborokat.

A „Wino slodkie owocowe biale” tiszta, üledékmentes, sárgásbarna színű, enyhén vöröses árnyalatú, hibátlan illatú, harmonikus ízhatású almaalapú vegyes gyümölcsbor. Alkoholtartalma 12,37 tf.%, extrakttartalma 112,1 g/l, összes savtartalma (borkósavban) 5,79 g/l, illósavtartalma (ecetsavban) 0,02 g/l, refrakció % 15,2.

„Apollo markowe maderyzowane” tiszta, üledékmentes, rubinvörös színű, erdei gyümölcsre emlékeztető illatú és ízű. Alkoholtartalma 14,2 tf.%, extrakttartalma 164 g/l, összes savtartalma 7,33 g/l, refrakció % 20,2.

„Polonus Wino Owocowe czernowe” vörösesbarna színű, almára jellegzetes illatú és ízű, erősen fűszerezett gyümölcsbor. Alkoholtartalma 14,6 tf.%, extrakttartalma 168 g/l, refrakció % 20,6.

Mindhárom gyümölcsbor készítmény 0,75 literes palackban kerül forgalomba. Az Apollo gyümölcsbor minősége nagyon ingadozó. Az egyes szállítmányok minősége extrakttartalomban és refrakció %-ban kisebb nagyobb mértékben eltért. Mivel az érzékszervi tulajdonságok jelentősen nem tértek el, az egyes tételek azonos áron kerültek forgalomba.

R. L. (Budapest)

KÁVÉ

II. osztályú pörkölt kávé

1967. december 1-e óta új összetételű másodosztályú pörköltkávé van forgalomban. Minas 50%, Djimmah 20%, Kenya I. 12% Viktória 18%. Az új keverék összetétele (keverési aránya) számszerű index értékei kielégítik az MSZ 20662 minőségi követelményeit. Egyidejűleg rövid ideig a következő II. osztályú keveréket is kiszállított a Magyar Édesipar. Ecuador II. 70%, Indiai Robusta II. 10%, Djimmah 10%, ÉVCSV-től visszaszállított régebbi pörkölésű II. osztályú kávékeverék 10%.

A november hónapban beérkezett *nyers kávék* vizsgált minőségi jellemzőit a következőkben ismertetjük:

Megnevezés	Viktória	Tanzániai Robusta	Minas	Kenya	Santos	Ecuador
Gyöngykávészemek %	2,5	15,5	1,7	3,0	0,6	3,1
7 mm-es rostán fennmaradó rész %	74,2	4,7	68,8	—	45,8	—
5,6 mm-es rostán fennmaradó rész %	22,9	80,9	28,6	—	53,3	—
Egészséges áru rész %	89,3	84,1	88,0	78,6	95,2	96,1
Hibás, selejtes áru rész %	10,7	15,9	12,0	21,4	4,8	3,9
Víz tartalom %	10,5	6,6	9,17	8,9	9,9	7,8
Szerves idegen anyag	0,1	0,1	—	0,1	—	—
Pörkölési súlyvesztés %	15,2	14,3	14,3	17,5	14,6	16,9
Pörkölési térfogat növekedés %	62,96	57,53	68,7	65,7	68,8	77,1

I. osztályú pörkölt kávé. Az év végén a következő I. osztályú pörkölt kávékeverék volt forgalomban. Santos 55%, Minas 23,5%, Indiai extra 21,5%. Az új keverék összetétele (keverési aránya) számszerű index értékei kielégítik a szabvány követelményeit. A belőle készített kávéital íze kissé fanyarabb a korábbi keverékből készített italnál. Ennek oka a nagyobb arányú Minas kávé felhasználása. A korábbi I. osztályú kávékeverék összetétele Kenya I. 20%, Santos 55%, Minas 13%, Indiai extra 12%.

R. L. (Budapest)

Import kávékivonat

A harmadik negyedévben ismét nagyobb mennyiségű import kávékivonat került forgalomba. Az 50 g-os mélyfedelű önozott lemezből készült hengeres dobozok belsejét hegesztéssel zárt alumíniumfólia béleli. A dobozok felirata: Elite Instant Coffee Ltd. Sofet Israel. Net weight 50 grams. A kávékivonat tiszta súlya 50–54 g. A kávébarna színű kivonat csomómentes, grizes. Forró vízben maradék nélkül oldódik. A készített ital jellegzetes zamatú, enyhe karamelles mellékízzel és illattal.

R. L. (Budapest)

FŰSZEREK

Indonéz fahéj

Az Indonéziából beérkezett darabos fahéj vastagsága 1–5 mm, hossza igen eltérő. Víz tartalma (Marcusson módszerrel) 10,5%, illóolajtartalma, szárazanyag-ra számítva 3,72%. Óröleten kerül forgalomba. Az ÉVCSV raktárába beérkezett ugyancsak Indonéz származású fahéjak vizsgálati eredményei:

Jelzés	A 25. sz. rostán fennmaradó rész %-ban	Az 5. sz. rostán áteső törmelék %-ban	Víz tartalom %-ban	Illóolajtartalom %-ban
Cassia Indonésia BCD	44,0	—	11,6	3,17
Padang Cassia Vera	—	8,4	11,5	2,16
Indonésia Cassia Vera	—	—	11,0	0,30
Cassia Vera Flores	—	—	11,0	1,18

A Padang Cassia Vera és az Indonesia Cassia Vera jelzésű mintákat forgalomba hozatalra nem javasolták.

R. L. (Budapest)

Vanília

November hónapban beérkezett Tahiti vanília víztartalma 41,0%, vanillin tartalma 2,47% volt. Csak 35%-os víztartalomra történő szikkasztás után szállítható ki a bolti hálózatba.

Az egyidejűleg beérkezett Bourbon vanília víztartalma 36,0%, vanillin tartalma 1,78% volt. Jelzésével-ellentétben csak „Tahiti” minőségben – s 35% víztartalomra szikkasztva – hozható forgalomba.

R. L. (Budapest)

Fehérbors

Az Indiából érkezett fehérbors, illóolajtartalma – szárazanyagra számítva – 1,2%, víztartalma 13,0% volt.

R. L. (Budapest)

Feketebors

Az elmúlt negyedévben több tétel feketebors érkezett az ÉVCSV raktárába. Az I. osztályúnak minősített tételek vizsgálati eredményét a következőkben közöljük:

	1.	2.	3.
100 szem súlya g-ban	3,7	4,5	3,7
Hibásan fejlett, de 2,2 sz. szitán fennmaradó rész %-ban	1,6	1,0	1,5
Víztartalom %-ban	11,5	11,5	11,0
Illóolajtartalom (sz.a.) %-ban	3,5	3,3	3,1

R. L. (Budapest)

Köménymag

Október hónaptól a következő minőségi jellemzőkkel rendelkező hazai termésű köménymagot csomagol előre az ÉVCSV:

tisztaság %-ban	96,15
éretlen, hibás szemek %-ban ..	2,6
fekete szemek %-ban	0,3
szerves idegenanyag %-ban ...	0,9
szerves idegenanyag %-ban ...	0,05
víztartalom %-ban	10,0
illóolajtartalom (sza.) %-ban ..	2,96

A köménymag a hazai szabvány III. o. minőségi előírásait elégíti ki.

R. L. (Budapest)

Tea

Az elmúlt negyedévben importált teák minőségi jellemzőit a következőkben ismertetjük:

	Indiai tea	Indiai fannings	Grúz tea	Vietnami tea	Kínai tea
0,5 mm-es szítán áthulló rész %-ban ..	3,4	10,0	1,6	5,4	0,2
Víztartalom %-ban	7,0	8,2	8,2	9,3	8,2
Vízben oldható rész %-ban ..	39,0	38,7	33,9	35,3	28,6
Főzési próba .	indiai BOP teára jellemző	vöröses-barna színű, forrázata fannings teára jellegzetes	110 Ft-os Grúz teára jellemző zamatú	BPS teára jellemző	a III. o. kínai teára jellemző

Az indiai fannings tea a „filter-tea” csomagokban kerül forgalomba.

R. L. (Budapest)

Ízesítők

Az ÉVCSV diabetikus készítményekhez (pl. glukonon) a következő összetételű szorbitot hozza forgalomba: Szorbittartalom %-ban 99,0, glükóztartalom sz. a.-ban %-ban 0,093%, víztartalom 1,56%.

R. L. (Budapest)

TEJIPAR

Edámi sajt

Továbbra is rendszeresen kerül forgalomba szovjet edámi sajt. A sajtészta színe halványárga, egyes daraboknál kissé foltos. A szállítmányokban előfordulnak kéreg alatti lyukazottságú, s nem egyenletesen lyukacsos sajtésztajú termékek is. Állománya vágható, kissé kemény. A nem megfelelő minőségű, az elfogadott előmintánál gyengébb érzékszervi tulajdonságú vagy kisebb szárazanyag zsirtartalmú sajtok bolti forgalomba nem kerülnek.

November hónapban a szokottnál kissé sósabb ízű import edámi sajt került forgalomba. A tételek szárazanyag zsirtartalma 43,0 – 43,5%, sóartalma 2,5 – 2,9%, érzékszervi tulajdonságaikra adott összpontszám 14,0 – 14,5 közt változott. A nagyobb sótartalom ellenére a szóbanforgó tételek minősége a vonatkozó szovjet szabvány (GOSZT 7616 – 55 oltós kemény sajtok) követelményeinek megfelelőek.

R. L. (Budapest)

Ízesített ömlesztett sajtok minőségi követelményeinek rögzítése

Választékbovítók az új típusú ízesített ömlesztett sajtok. A dúsító ízesítő anyagok választékos összetétele, jelentősen eltérő szárazanyagtartalma nem teszi lehetővé, hogy a kívánt zamathatással egyidejűleg a tejipar a szabványos szárazanyagtartalom és zsirtartalom értékeket is biztosíthassa. Ezért a kereskede-

lem a Magyar Szabványügyi Hivatalnak a fogyasztók megfelelő tájékoztatása céljából olyan eltérési engedély megadását javasolja, amely a kövér, félkövér stb. jelzők helyett a dúsító, ízesítő anyagokkal készített ömlesztett sajtoknál a tényleges szárazanyagtartalom és szárazanyag zsirtartalom feltüntetését írnia elő.

Például: kakaóval ízesített ömlesztett sajt MSZ 12288 sz. a. 60%, sz. a. zsír 30%. A szabvány többi pontja értelemszerűen érvényes maradhatna a dúsító, ízesítő anyagokkal készített ömlesztett sajtokra.

R. L. (Budapest)

3,6%-os zsirtartalmú tej forgalomba hozatala

A kereskedelmi szervek hozzájárultak ahhoz, hogy ideiglenesen szükségmegoldásként a tejpar a 3,6%-os zsirtartalmú tejet meghatározott rövid ideig nem a tényleges minőséget feltüntető szövegű, de a fogyasztási tejjel össze nem cserélhető fóliával zárt üvegben hozza forgalomba.

R. L. (Budapest)

Ömlesztett sajtok új csomagolása

A tejpar a Hortobágyi vágható állományú ömlesztett juhsajtot s a Mackó kenhető állományú ömlesztett sajtot műanyagdobozban is forgalomba kívánja hozni. A minőségellenőrző szervek a kedvező tárolási kísérletek után az új csomagolási módot megfelelően minősítették.

R. L. (Budapest)

Szavatossági idő feltüntetése tejpari termékeken

A minőségvizsgáló szervek felhívták a tejpar figyelmét, hogy egyes tejpari termékeken a feltüntetett szavatossági idő olvashatatlan s az ellenőrzést megnehezíti.

Az „Alba Regia” és „Extra” csemege vajagnál a gyártó vállalatok a szabványos előírásoktól eltérően a vajak szavatossági idejének lejártát rejtjelzéssel jelölik. Több Trapista, Edámi és Óvári sajton a szavatossági időt feltüntető bélyegzőlenyomat olvashatatlan.

A polietilén tasakba csomagolt túrók szavatossági idejének lejáratáról a fogyasztó csak a csomagolási egység kibontása után tájékozódhatik. A műanyagdobozos új tejpari készítményeken a jelzések ugyancsak nehezen vagy egyáltalán nem olvashatók ki.

R. L. (Budapest)

Import zsíros tejpor

A Terimpex Ausztriából zsíros tejpport importált. A termék száraz, finom porszerű, kellemes pasztőrözött tejjre jellemző zamatú. Vízirtartalma 3,7%, zsirtartalma 28,5%, oldhatósága 99,1%, a belőle visszaállított tej savfoka 5,0 SH° volt.

R. L. (Budapest)

Kakaó-italpor

A Budapesti Vendéglátóipari Tröszt kakaó-italport mutatott be, amelyet ital-automatákban kíván felhasználni. A 35 g italporból 200 ml forró vízzel készített ital érzékszervi tulajdonságai 15,5 pontot értek el. A por az MSZ 20628/3 lap szerint minősítve 94 pontot ért el. A készített italból 10 perc alatt mérhető üledék nem képződött. Összetétele az MSZ 12257 „Tejes-kakaó, sovány” előírásait kielégíti, de kis tejszirtartalma miatt nem sorolható az MSZ 20646 „Kakaó-és tejtartalmú porkészítmények” közé. Új terméknek minősül.

R. L. (Budapest)

NÖVÉNYI KONZERVIPAR

Importárak

Izraeli termékek

„Squash orange” elnevezéssel narancsos, „Squash mandarine” elnevezéssel mandarinszörpöt mutattak be. A minták szárazanyagtartalma 51 Ref % volt, citromsavban kifejezett összes savtartalma 13–15 g/kg. Mindkét termék szárazanyagtartalma lényegesen kevesebb volt az MSZ 1831 „Gyümölcszörpök” tárgyú szabványban előírt alsó határértéknél. Érzékszervi tulajdonságaik is gyengébbek a korábban beérkezett s forgalomba hozott narancs-, illetve mandarinszörpnél. Csak a gyengébb minőségnek megfelelő, mérsékelt fogyasztói áron javasolták értékesítésüket.

„Pure natural Jaffa orange juice, illetve grapefruit juice” elnevezésű készítmények – Produce of Pardess Citrus products Ltd. Izrael – előmintái lakkozatlan fémdobozokba voltak töltve. Öntartalmuk már megközelítette a 100 mg/kg értéket. Behozatalukat nem javasolták. Az egészségügyi és minőségvizsgáló szervek ismételten leszögezték a külkereskedelmi vállalatok felé, hogy csak lakkozott fémdobozokba töltött gyümölcslevek és szörpök behozatalát javasolják. A sok évi tapasztalat azt igazolta, hogy a lakkozatlan dobozokba töltött termék egy részének öntartalma még az értékesítés előtt eléri vagy meghaladja a megengedett öntartalmat.

R. L. (Budapest)

Román rizses lecsó

Fémlapkával légmentesen zárt 1/2-es üvegbe töltött zsíros fűszerezett paradicsommártásban elosztatott, szeletelt zöld- és paradicsompaprika, valamint rizs. A rizs megfelelően főtt, a paprikaszeletek a kelleténél puhábbak. Az üvegek tartalma – tiszta súly – 440 g. A készítmény kielégíti az MSZ 19570 „Ételkonzervek” minőségi követelményeit. A címke felirata: Tocana de legume.

R. L. (Budapest)

Kubai termékek

Cukrozott papaya. 1/2-es légmentesen lezárt dobozba töltött 1 cm élhosszúságú kockákra aprított tömény cukoroldattal feltöltött papaya gyümölcs. Felirat: Tropicana. Diced papaya in syrup. Cubaexport Habana.

A gyümölcshús színe világossárga, túlságosan édes, gyengén jellegzetes ízű. Tiszta súlya 550 g, töltő súlya 310 g, szárazanyagtartalma 59,0 Ref %. A dobozok belső felülete lakkozatlan.

R. L. (Budapest)

Tartósított paprika. Fémlapkával zárt 1/5-ös üvegbe töltött 7 db élénkpiros színű, hámozott, laposra nyomott paprikahüvely, sós felöntőlében. A paprikaszeletek puhára főttek, a felöntőlé tiszta, üledékmentes. Az üvegek tiszta súlya 200 g, töltő súlya 150 g. Felirat: „Tropical. Sweet peppers. Cubaexport Habana”.

R. L. (Budapest)

Citromlé. „Pure lime juice. No sugar added” feliratú fémdobozba töltött citromlé előmintáját túlságosan savanyú s enyhén terpénes mellékiz miatt behozatalra nem javasolták. A citromlé keserű mellékíze hígítás és édesítés után sem csökkent jelentős mértékben.

R. L. (Budapest)

Bulgár körtebefőtt

A Délker Vállalat 1/1-es lakkozott belsejű fémdobozba töltött hámozott s szeletelt körtebefőtt mintát mutatott be. A gyümölcs húson barnás foltok előfordultak. A gyümölcshús állaga kissé puha, a felöntő cukros lé kissé fátyolos. Tisztítási hibák (magház, csészelevél, kocsánymaradvány stb. nem megfelelő eltávolítása) is előfordultak. A készítmény 69 összpontszámot ért el. Tisztasúly 865 g, töltő súly 390 g, szárazanyagtartalom 24,5 Ref %. A mintával megegyező minőségű termék csak II. osztályú jelzéssel, illetve arra az osztályra megállapított fogyasztói áron hozható forgalomba.

Vietnami előminták

Banánlé. Belső felületén jól lakkozott fémdobozba töltött rostos banánlé. Tiszta súly 280 g, szárazanyagtartalom 17,2 Ref %. Felirat: „Banana nectar. Hanoi. Vietnam”. A készítmény jellemzői kielégítik az MSZ 1825 „Közvetlen fogyasztásra kerülő gyümölcslé készítmények” minőségi előírásait.

R. L. (Budapest)

Longan gyümölcskonzerv. 1/2-es lakkozatlan fémdobozba töltött cukoroldattal főtt gyümölcscsodarak. A gyümölcscsók fehér színűek, gömb alakúak, átmérőjük 2–3 cm, belül üregek. Édes ízűek, előttünk ismeretlen zamatú, némileg gombára emlékeztető ízű rugalmas, kissé szívós húsu gyümölcscsók. Tiszta súly 500 g, töltő súly 250 g, szárazanyagtartalom 20,3 Ref %. Felirat: „Longan in syrup”.

R. L. (Budapest)

Albán növényi konzervek

Birsbefőtt. 1/2-es üvegekbe töltött hámozott, szeletelt, cukorszörppel felöntött birshús. A gyümölcshús szeletelése kissé egyenetlen, állománya kemény. A felöntőlé szárazanyagtartalma 22,5 Ref %. Felirat: „Oruinces in syrup”. A készítmény minősége az MSZ 1836 minőségi követelményeit elégíti ki.

R. L. (Budapest)

Paradicsomsűrítmény. Az 1/2-es üvegekbe töltött paradicsomsűrítmény kissé barnás árnyalatú, enyhén karamelles, savanykás mellékízű. Sómentes szárazanyagtartalma 25,1 Ref %, konyhasótartalma 4,7 g/kg. Érzékszervi tulajdonságai az MSZ 1810 II. osztályra megállapított jellemzőket elégítik ki. Sómentes szárazanyagtartalma azonban a szabványban előírt alsó határértéknél 2,9 Ref %-kal alacsonyabb.

R. L. (Budapest)

Marinált paprika. 1/2-es üvegekbe töltött beérett, tisztított paprikahüvelyek, olajos, ecetes, fűszeres (bors, babérlevél) lével felöntve. Tiszta súly 505 g, töltő súly 315 g. A termék minősége az MSZ 1818 I. sz. „Marinált paprika” szabványjavaslat minőségi előírásait kielégíti.

R. L. (Budapest)

Cseresznye jam. Tartalom higan folyó cukorszörpben egész és fél cseresznyehúsdarabok. Szárazanyagtartalom 68,5 Ref %.

R. L. (Budapest)

Füge jam. Sűrű cukorszörpben egész és fél fügehúsdarabok. Szárazanyagtartalom 71,8 Ref %.

R. L. (Budapest)

Lengyel előminták

Szamócabefőtt. 1/1-es belső felületén megfelelően lakkozott fémdobozba töltött cukorszörppel feltöltött ép s kissé deformált szamóca gyümölcsök. A gyümölcshús állománya kevert, megfelelő s kissé puhult darabokat tartalmaz. Tiszta súlya 855 g, töltő súlya 415 g, szárazanyagtartalma 20,8 Ref %. Mesterséges színezéket nem tartalmaz. A termék az MSZ 1836 minőségi követelményeit kielégíti.

R. L. (Budapest)

Üveges uborkák. 5/4-es és 1/2-es üvegekbe töltött 7–9 cm hosszú sárgászöld színű ecettel, hagymával, kaporral, babérlevéllel, mustármaggal stb. ízesített uborkák. A felöntőlé tiszta, fényes, üledékmentes. Összes savtartalma 5,2–9,7 g/l, konyhasótartalma 8,3–13,9 g/l.

R. L. (Budapest)

Paradicsom ivólé. Belső felületén jól lakkozott 1/2-es fémdobozokba töltött rostos paradicsomlé. Tiszta súlya 385 g, sómentes szárazanyagtartalma 4,6 Ref %, konyhasótartalma 0,8%. A termék érzékszervi tulajdonságai megfelelőek, sómentes szárazanyagtartalma azonban kevesebb a vonatkozó hazai szakmai szabványban rögzített követelményeknél.

R. L. (Budapest)

Szilvabefőtt. Fémlapkával zárt 5/4-es üvegbe töltött, cukorszörppel feltöltött egész szilvaszemek. A gyümölcshús puha, kissé töppedt. A felöntőlé fényes, tiszta, üledékmentes. A termék szárazanyagtartalma 26,7 Ref %. Csak az MSZ 1836 II. osztályra megállapított minőségi jellemzőket elégíti ki.

R. L. (Budapest)

Savanyúkáposzta. Lakkozott fémdobozba, illetve üvegbe töltött felöntőlevet tartalmazó savanyúkáposzta. Összes savtartalma 14,1 g/liter, konyhasótartalma 2,2%. A bemutatott előminták az MSZ 1820 I. osztályára megállapított minőségi követelményeket elégítik ki.

R. L. (Budapest)

Mustár. Neo zárással lezárt üvegekbe töltött pépszerűen sűrű mustár. Szárazanyagtartalma 19,7–20,0%, ecetsavtartalma 2,3–2,4%.

Az előminták érzékszervi tulajdonságai megfelelőek. Szárazanyagtartalmuk azonban 2%-kal kisebb az MSZ 9587-ben megállapított minimális értéknél.

R. L. (Budapest)

Ételízesítő. 0,15 és 0,10 literes műanyagkupakkal zárt sötét üvegekbe töltött sötétbarna színű, higan folyós, jellegzetes zamatú ételízesítők. Víz-tartalmuk 55,8%, fehérjetartalmuk 22,7%, konyhasótartalmuk 16,2%, zsírtartalmuk 0,06%. A minták minősége kielégíti az „Ételízesítő” tárgyú szakmai szabvány minőségi előírásait. Felirat: „Przyprawa do zup”.

R. L. (Budapest)

Leveskészítmények. Hegesztéssel zárt kasírozott alumínium fólia tasakba csomagolva különböző leveskészítmények előmintáit mutatták be. A tasakok tartalma négy adag leveshez elegendő. A *tyúkhúsleves cérnametélttel* súlya 65 g. Tyúkhúskrém s négy tojásos cérnametéltet tartalmaz. Ízesítő anyagai: nátrium-glutamát, szárított zöldség, petrezselyemlevél stb. A *Házi hagymaleves* tiszta súlya 80 g. Marhahúskrém, búza- és rozslisztet tartalmaz. Ízesítői: hagyma, tejpor, konyhasó, nátrium-glutamát stb.

R. L. (Budapest)

Vöröscéklaleves. Tiszta súlya 50 g. Szárított céklát, zöldségféléket s fűszereket tartalmaz. *Ökörfarokleves* tiszta súlya 50 g. Sűrített paradicsomot, búzalisztet, szárított marhahúst, marhafaggyút, fűszereket stb. tartalmaz.

A levesek elkészítve ízletesek, többségük azonban a hazai ízléstől eltér.

R. L. (Budapest)

Burgonyaszírom. A korábban beérkezett tételekkel azonos minőségű termék víztartalma 6,55%, törmeléktartalma 1,9%.

R. L. (Budapest)

Új gyártmányok

Sárgabarackíz. A Szigetvári Konzervgyár a vegyes gyümölcsizzel azonos csomagolásban, rugalmas, vágható állományú sárgabarackízt kíván forgalomba hozni. A ladás sárgabarackíz szárazanyagtartalma 65,4 Ref %, összes cukortartalma (invertcukorban) 60,5%. A termék választékbővítésre alkalmas.

R. L. (Budapest)

Citromszörp. A nagykozári Bogádi Virágzó Tsz *citronád* néven 0,25 és 0,45 l-es palackokban citromléből készített gyümölcszörpöt hoz forgalomba. A sűrűn folyó termék gyümölcsrostokat is tartalmaz. Szárazanyagtartalma 66,8 Ref %, citromsavtartalma 12 g/kg.

R. L. (Budapest)

Cseresznyepaprika krém. A Budapesti Zöldség-Gyümölcs Nagykereskedelmi Szövetkezeti V. 1/5-ös műanyagfedéllel zárt üvegben sűrű, pépszerű állományú, 12,2% szárazanyagtartalmú cseresznyepaprikából készített ízesítőanyagot hoz forgalomba.

R. L. (Budapest)

Szamócajam. A Konzervipari Tröszt 5/8-os üvegbe töltött szamócajam előmintáját mutatta be. A készítmény barnáspiros, túlságosan híg, s ezért nehezen kenhető. Szárazanyagtartalma 54,3 Ref %, összes cukortartalma (invertcukorban) 51,3%. A kereskedelem kérte az állomány feljavítását.

R. L. (Budapest)

Meggyzörp. A Bogádi Virágzó Tsz 0,5 l-es üvegekben meggyzörpöt kíván forgalomba hozni. A termék érzékszervi tulajdonságai kommersz minőségű termékkel azonosak. Szárazanyagtartalma 67,1 Ref %, összes savtartalma citromsavban kifejezve 11,6 g/kg, hamutartalma 0,23%, hamulúgossági száma 12,1%. A bemutatott előminta minősége kielégíti az MSZ 1831 minőségi követelményeit.

R. L. (Budapest)

Tubusos hagymakrém. A bakonyoszlopi Jóbarátság Tsz tubusba töltött hagymakrémet mutatott be bírálatra. A termék színe fehér, hagymás zsírra jellemző tiszta illatú és ízű, állománya sűrű, krémszerű, tubusból könnyen kinyomható s kenhető. Jó minőségű termék.

R. L. (Budapest)

Paradicsompaprika ízesítő. A Pest megyei Szesz-Szikkvízipari V. tubusba töltött darált héjrészeket is tartalmazó paradicsompaprika krém előmintáját mutatta be. A termék tiszta súlya 77 g, vízben oldható szárazanyagtartalma 25,8 Ref %, konyhasótartalma 22,0 %, s nátriumbenzoikummal tartósított.

„Halászlé fűszerkeverék” elnevezéssel a Kalocsavidéki Fűszerpaprika és Konzervipari V. újszerű terméket mutatott be. A kissé barnás árnyalatú, piros színű főtömegében fűszerpaprika és szárított vöröshagymaporból álló durva őrlésű fűszerkeverék. Víz tartalma 11,4%. A mellékelt használati utasításban megadott arányban vízben elosztatva s tisztított halhússal főzve rövid időn belül izletes halászlé készíthető.

R. L. (Budapest)

Cékla-ital. A Budapesti Zöldség-Gyümölcs Értékesítő Szövetkezeti V. 7,8 Ref %-ú, 11,4 g/l só tartalmú, palackba töltött, céklából készített ital előmintáját mutatta be. Az ital tetszetős színű, de gyenge zamatú volt. Szárazanyag tartalma kevesebb volt az anyagnormából számítottnál.

R. L. (Budapest)

ÁSVÁNYVÍZ

A Somogy megyei Ásványvíz és Szikvízipari V. műanyagkupakkal kívánja zárni a széndioxiddal dúsított „Fonyódi ásványvíz” készítményét. A minták széndioxid tartalma szobahőmérsékleten történt tárolás közben a következőképp változott.

	A minta be- érkezésekor	Két hét után	Négy hét után
CO ₂ tartalom g/l	6,54	5,03	4,66

Mivel a minták széndioxid tartalma négy hetes tárolás után is kielégítette az MSZ 8808-62 minőségi követelményeit, a műanyagkupakos zárást megfelelőnek minősítették.

R. L. (Budapest)

HÚSIPAR

Vadász felvágott. A Komárom megyei Húsipari V. új technológiával gyártott vadász készítményt mutatott be. A hústöltelék durva kötőszöveti daraboktól megfelelően tisztított. A hús és szalonna felaprítása megfelelő. A körkeresztmetszetű műbélbe töltött vadász felvágott víz tartalma 48,7%, zsírtartalma 31,1%, konyhasótartalma 2,1%, fehérjetartalma 18,1%.

R. L. (Budapest)

Fűszerolajjal ízesített húskészítmények. A Budapesti Húsipari V. fűszerolajjal ízesített párizsi és olasz húskészítményeket mutatott be. A termékeket a hagyományos eljárással, fűszerkeverékkel ízesített kontroll mintákkal hasonlították össze. A minták fizikai és kémiai jellemzői azonosak voltak (víz tartalom, zsírtartalom, konyhasótartalom, fehérjetartalom). Egyértelműen megállapítható volt azonban, hogy a fűszerolajokkal ízesített készítmények érzékszervi tulajdonságaikban hátrányosan eltérnek a hagyományosan ízesített készítményektől. A szokásosnál gyengébb ízhatást – feltételezhetően – az olajkompozíció nem kielégítő összetétele és homogenizálási hiányosságok okozták. További kísérletek végzését javasolták a minősítők.

R. L. (Budapest)

Gyulai módra készült kolbász. Az elmúlt negyedévben a gyulai módra készült kolbász készítményeknél kisebb minőségjavulás volt tapasztalható. A vizsgált minták többségének „iz pontszáma” 34, összpontszáma 80 volt.

R. L. (Budapest)

Halkészítmények

Pácolthal. A „Sasadi” Mezőgazdasági Termelőszövetkezet 5/4-es üvegben pácolt halat hoz forgalomba. A készítmény egyfajta haltestekből, szeletelt hagymából és sós felöntőléből áll. A halhús jól tisztított, fejküttől és páros uszonyaiktól mentes garda halak. Belsőség, zsigermaradvány a hasüregben nincs. A bőrfelületük ép, világosszürke. A halak mérete egyenletes, állaguk puha. A feltöltőtől tiszta, világos, átlátszó. Teljes súly 1230 g, tiszta súly 870 g, töltő súly 485 g, hagyma súly 200 g. Az üvegekben 17 db haltest van. A termék minősége kielégíti az MSZ 19551 követelményeit.

R. L. (Budapest)

Dobozos halkonzervek. A Szegedi Konzervgyár Rácponty készítménye paprikával színezett zsíros lében szeletelt burgonyát s pontyhús darabokat tartalmaz. A lakkozott dobozokba töltött készítmény tiszta súlya 400 g, a halhús súlya 120 g, a szeletelt burgonyáé 150 g.

Több Fűszért vállalat felülvizsgáltatta dobozos halászlé konzerveit. A készítmények az MSZ 19570/29–65 sz. szerint minősítve 92 pontszámot értek el s értékesítésre alkalmasak voltak.

R. L. (Budapest)

NDK eredetű halkonzervek

„Heringsfilet in Karpentunke” készítmény kapribogyóval ízesített mártásban jól tisztított heringfilé szeleteket tartalmaz. A „Heringsfilet in Tomaten-Senftunke”, a „Heringsfilet in Senftunke” készítmények paradicsomos, illetve mustáros mártásban tartalmazzák a heringhús szeleteket. A kereskedelmi ellenőrző szervek felülvizsgálták az egy évesnél öregebb gyártású halkonzerveket. A rugózó fedelű dobozokat elkülönítették s gyors értékesítésre csak azokat a tételeket javasolták, amelyek mikrobiológiai vizsgálat eredménye kedvező volt.

R. L. (Budapest)

Jugoszláv halkonzervek. A kishatár árucseré forgalom keretében a dél-magyarországi élelmiszerkereskedelmi vállalatok Jugoszláviából halkonzerveket importálnak.

„Opatija incumi rafiniranom” feliratú termék lakkozatlan fémdobozban töltve 10 db egyenlő nagyságú, jól tisztított szardínia halhúst tartalmaz, étolajjal feltöltve. A doboz celofánburkolattal s nyitókulccsal van ellátva. Tiszta súlya 130 g. Töltő súlya 100 g. Minőségileg közel azonos a korábban forgalomban volt „Sasani” elnevezésű albán szardíniával.

Ilirija Brand sardines in oel, elnevezésű készítmény előbbivel azonos csomagolású és súlyú, csak kevesebb (4 db), de nagyobb halhúst tartalmaz.

„Izola Brand sardines in oel” az előzővel azonos csomagolású s tartalmú készítmény. A doboz belseje vernirozott.

R. L. (Budapest)

SÜTŐ- ÉS TÉSZTAIPAR

A Délker V. NDK származású 2 tojásos *szaraztészta* készítmény előmintáját mutatta be. Felirat: Moewe Eier-Teigwaren 260 g. Eierteigwaren werden aus bestem Weizendunst der Type 550 unter Zusatz von 2 1/4 Ei auf 1 kg Fertigware ohne Salz hergestellt. TGL 88–093 Waren Nr. 6713 29 00. A tésztaárak minőségij jellemzői:

Megnevezés	Csillag	ABC	Tarhonya
Átmérő mm	5	—	2
Hossz mm	—	5,5	2
Törmeléktartalom %	3,4	4,2	3,1
Felület	érdes	érdes	érdes
Szín	kissé szürkés	kissé szürkés	kissé szürkés
Szag, íz	a készítményre jellemző	a készítményre jellemző	a készítményre jellemző
Alak	a darabok egyenletes vastagságúak	a darabok egyenletes vastagságúak	szabályos henger
Törésfelület	üveges	üveges	üveges
Főzési idő perc	11	9	13

Főzési tulajdonság: főzés közben a tészta rugalmas marad, az egyes darabok nem ragadnak egymáshoz.

Duzzadóképeség: súlyuk, főzés után, több mint kétszerese az eredetinek.

Az importkészítmények előmintái a hazai szabvány II. osztályú követelményeit elégitik ki.

R. L. (Budapest)

Szövetkezeti tésztaárak

Az elmúlt negyedévben több fogyasztási és értékesítő szövetkezet 4 és 8 tojásos tészta készítmények gyártását kezdte meg. A minták jelentős része sem a szabvány, sem a deklarációban feltüntetett minőségi követelményeket nem elégitette ki. Több szövetkezet a feltüntetett tojásmennyiséget úgy értelmezte, hogy liszt kg-ra számítva kell a terméknek 4–8 db 50 g-os tojás szárazanyag-tartalmát tartalmaznia s nem tészta kg-onként. Mások úgy értelmezték a szabványt, hogy ez csak az állami iparban előállított termékekre vonatkoznak. A száraztészta szabványok a jövőben is kötelezőek s országos jellegűek lesznek. A szabvány előírásai – függetlenül attól, hogy ki gyártotta – minden termékre vonatkoznak, amelyeket a kereskedelemben hoznak forgalomba.

R. L. (Budapest)

Márkázott tészta készítmények

December hónapban a kereskedelem felülvizsgáltatta a bolthálózatban levő Békéscsabai Konzervgyár készítésű száraztésztaakat. A csőtészta, spagetti, cérnamentelt, hosszú metelt és orsó tészta készítmények kielégítették a márka határozat minőségi előírásait.

R. L. (Budapest)

Hántolmányok

Import rizs. Az Agrimpex Külkereskedelmi Vállalat spanyol rizs előmintáját mutatta be. Az előminta tisztasága 99,7%, idegenanyag-tartalma 0,3%, darabos törmelék 20,0%, apró törmeléke 8,4% volt. A mintával azonos minőségű termék csak „apró törmelék” jelzéssel s a hozzátartozó fogyasztói áron hozható forgalomba.

R. L. (Budapest)

Egyiptomi rizs. A kereskedelmi hálózatban levő 16, – Ft/kg fogyasztói áron forgalomba hozott rizs tisztasága 99,6%, darabos törmeléktartalma 10–12%, apró törmeléktartalma 4–4,5%, víztartalma 14,6%. Az „Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia”-ban megadott recept szerint a belőle készült párolt és tejben rizs minősége megfelelő. A hálózati ellenőrzések során vett minták az MSZ 4627–61 fényezetlen I. B. osztályának követelményeit elégitik ki.

R. L. (Budapest)

Sütőipari termékek

A Délker V. lakkozott celofántasakba csomagolt NDK származású sósperec (Salzbrezeln) és sós rudacska (ticks) mintáit mutatta be. A sósperec minősége megfelelő volt, a sós rudacska előnytelen érzékszervi tulajdonságai miatt gyenge minőségű termék volt. Utóbbi behozatalát a kereskedelem nem kérte.

R. L. (Budapest)

A SZERKESZTŐBIZOTTSÁGHOZ A KÖVETKEZŐ DOLGOZATOK ÉRKEZTEK:

- W. Jurics Éva:* Borostyánkősav meghatározása gyümölcsökben (1968. január 2.).
iff. Sarudi Imre és Siska Elemér: Presszó kávéitalok tartalmasságának ellenőrzése a fajlagos vezetőképesség mérése alapján (1968. január 9.).
Gál Ilona és Vajda Ödön: Fitonoidok szerepe élelmiszerek tartósításában (1968. január 15.).
Dworschák Ernő és Erdélyi Lajosné: Kísérlet gyümölcslevek és dzsemek hőkezeltségének jellemzésére hidroximetil furfurol tartalmuk alapján (1968. január 19.).
Spanyár Pál, Blazovich Márta és Gábor Istvánné: D-vitamin és ergoszterin meghatározása takarmányélesztőben III. Egyes tényezők szerepe a D-vitamin keletkezésénél besugárzás hatására takarmányélesztőtejben (1968. február 3.).
Petró Istvánné: C-vitamin gyors meghatározása élelmiszerekben rétegekromatográfias úton (1968. február 3.).
Bíró Géza: Módosított táptalaj a coliform baktériumok tenyésztéséhez (1968. február 4.).
Molnár Pálné és Rodler Imre: Tetrametil-tiuram-diszulfid hatóanyagú csávázószerke maradáknak semiquantitatív meghatározása vékonyréteg kromatográfias módszerrel (1968. február 12.).
Aczél Attila: Kémiai folyamatok hatása a tárolt paradicsomsűrítmény színére II. (1968. február 15.).
Spanyár Pál és Petró Ottóné: Egyszerű eljárás aszkorbinsav vegyületek és nitritsók meghatározására egymás mellett (1968. március 19.).
Bátyai Jenő és Nové László: Gyümölcspálinkák cianidtartalmának közvetlen merkurimetriás meghatározása (1968. március 20.).
Török Piroska: Ivóvíz mikrobiológiai vizsgálatok 1967. évben (1968. április 20.).
Pintér Imre és Krámer Magda: Vékonyréteg kromatográfias eljárás egyes kozmetikai festékek egymás mellett történő kimutatására (1968. április 23.).
Kacs Kovics Miklós és Schumann Róbert: Klorid-ion meghatározása különböző élelmiszerek vizsgálatánál potenciometrikus titrálással (1968. április 30.).
Bálint Béla: Vizsgálatok a reológiai tulajdonságok és szabad aminosavak meghatározásának alkalmazására sajtgyártásban (1968. április 30.).