

HÚSIPAR

„Soluprat” felhasználása

Az Egészségügyi Minisztérium 53.126/1968. sz. hozzájárulása alapján engedélyezte, hogy az Országos Húsipari Kutatóintézet új húskészítményeiben (lángolt karaj, lángolt sonka és lángolt lapocka) a tetranátriumpirofoszfátot (Soluprat) 0,4%-os mennyiségben felhasználhassa.

Az Egészségügyi Minisztérium 52.460/1959. sz. alatt korábban töltelékes húсарuknál már engedélyezte a Soluprat 0,4%-ban való felhasználását.

Az Országos Élelmezés és Táplálkozástudományi Intézet szakvéleménye szerint a húsiparban felhasználható Soluprat az alább előírt követelményeknek megfelelően technológiai eredetű szennyeződésekből többet nem tartalmazhat:

arzén 5,0 mg/kg
ólom 10,0 mg/kg
réz + cink 100,0 mg/kg
fluor 50,0 mg/kg

F. T.-né (Budapest)

Véreshurka

A Balaton északi partján az üdülőhelyeken több TSz. – és magánszemély hozott forgalomba sült hurkát. A megmintázott sütésre váró készítmények általában kevesebb fehérjét tartalmaztak az előírásosnál. Még közel 50%-os fehérje-hiányt is tapasztaltunk! Az említett készítmény vonatkozásában a jövőben fokozott, rendszeres ellenőrzést folytatunk.

S. I. (Székesfehérvár)

KONZERVIPAR

Tyúkmáj pástétom

A pástétom világos színű, képlékeny állományú, teljesen homogén. Enyhén fűszerezett. Tyúkmáj, tyúkhús, szalonna és fűszerek felhasználásával készül. Miután csak enyhén fűszerezett, diétás étrendbe is alkalmas. A Szegedi Paprika-feldolgozó Vállalat készítménye. Tiszta súlya: 70 g. 1/10-es kerek dobozban.

V. Z. (Budapest)

Tyúkhús leveskocka

A Szegedi Paprikafeldolgozó Vállalat készítménye. Egy dobozban 2 db kocka, melyből 1 liter, 4 személy részére elegendő, izletes leves készíthető.

A felhasználás módja a dobozokon megtalálható.
Tiszta súlya: 22 g.

V. Z. (Budapest)

Tyúkpörkölt

A Szegedi Paprikafeldolgozó Vállalat készítménye.

Kerek, színes, nyomott papírszalaggal ellátott 1/2-es dobozban.

Tiszta súlya: 420 g, töltő súlya: 220 g (tyúkkomb, tyúkmell és egyéb tiszta tyúkhús). Igen ízletes pörköltlé.

Körítéssel 2 személy részére bőségesen elegendő. Az elkészítés módja a dobozokon megtalálható.

V. Z. (Budapest)

„Skumbria” román olajos hal

Ovális dobozban, nettó súlya 140 g.

Enyhén fűszerezett olajban, jól tisztított makrellá haltörzsdarabok. A hal húsa fehér színű, kissé száraz ízhatású. Diétás étrendben is bátran ajánlható, mert ízesítése sószegény.

V. Z. (Budapest)

Bébi konzervek szavatossági ideje

A Budapest Főváros Közegészségügyi- Járványügyi Állomása a bébi konzervek forgalomba hozatalával kapcsolatban az alábbi rendelkezést hozta:

A bébi főzelékkonzerv szavatossági ideje a gyártástól számított 18 hónap, a gyümölcs- és zöldségkonzerv szavatossági ideje 12 hónap. A szavatossági idő lejáratát a készítmények kiserelési egységeinek címkéjén fel kell tüntetni.

Azokat a készítményeket, amelyekről a címke leestett, vagy amelyekeken nincs gumibélyegzős gyártási szám, a forgalomból azonnali hatállyal ki kell vonni.

Az 1966. évben vagy ezt megelőzően gyártott készítmények értékesítését ugyancsak meg kell szüntetni, továbbiakban ki kell vonni valamennyi olyan gyümölcs- és zöldségkonzervét, amelynek gyártási száma 75, vagy ennél kisebb számjeggyel kezdődik.

V. Z. (Budapest)

„Chellah” jugoszláv szardínia

Színes Club-dobozban. Igen ízletes és porhanyós halhús, fehér színű, jól fűszerezett olajban.

Nettó súly: 125 g, töltősúly: 85 g.

V. Z. (Budapest)

Gyümölcsdesszert

A „Bogádi Virágzó” MgTSZ Nagykozári Szörpüzemének „Frugi” gyümölcsdesszert új cikk vizsgálatának eredményei.

A Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium az alább feltüntetett érzékszervi és kémiai mutatók alapján adta ki a gyártási engedélyt:

Csomagolás: Lapos, celofánbetétes, mélyfedelű, fehér kartondoboz, választék szerint 3–3 db papírhüvelybe helyezett, összesen 85 db desszert.

Választék: Málna, szamóca, feketeribizli, őszibarack.

Külső: Lapított, félgömb alakú desszertek, felületük középsemű kristály-cukorral egyenletes vastagságban bevont.

A málna mélypiros, a szamóca halványpiros, a feketeribizli liláspiros, az őszibarack zöldessárga színű.

Íz: Kellemes, aromás, a felhasznált gyümölcsre jellemző.

Állag: Késsel könnyen kettéválasztható. A törési hely felülete kagylós, rugalmas, fényes.

	Málna	Szamóca	Fekete- ribizli	Őszibarack
Érzékszervi összpontszám	85	94	97	96
Ízpontszám	49	48	49	50
Víztartalom %	17,2	17,1	17,8	19,8
Savtartalom % citromsavban	0,93	0,87	1,21	0,9
Közvetlen redukáló cukortartalom % ..	33,7	18,4	13,6	28,6
Összes cukortartalom invertcukorban % .	77,9	77,2	74,6	78,9

Sz. J.-né (Pécs)

Gyümölcsfagylalt alapanyag

A „Bogádi Virágzó” MgTSZ Nagykozári Szörpüzemének „Fridzsi fagyi” gyümölcsfagylalt új cikk vizsgálatának eredményei.

A Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium az alább feltüntetett érzékszervi és kémiai mutatók alapján adta ki a gyártási engedélyt:

Csonigolás: Műanyagfedővel ellátott átlátszó műanyagpohár. Töltőssúly: 150 g, illetve 200 g.

Választék: Málna, szamóca, eper, őszibarack.

Külső: A zamatosító gyümölcsanyagra jellemző színű, mélypiros, piros és zöldessárga.

Állag: Krémszerűen sűrűn folyó, a felhasznált stabilizáló szertől gyengén lisztes. A málna, szamóca és eper pár szem, nem zavaróan ható, magot tartalmaz.

	Málna	Szamóca	Őszibarack	Eper
Érzékszervi összpontszám	95	90	97	89
Ízpontszám	38	39	38	36
Összes cukor % invertcukorban	67,2	66,9	66,3	71,2
Száranyagtartalom refrakto-%	71,7	69,1	68,7	75,3
Savtartalom % citromsavban	1,09	0,88	1,02	0,73

Sz. J.-né (Pécs)

BORIPAR

A Magyar Állami Pincegazdaság új termékei

Pusztaszeri rizling, 12 M° (minőségi bor) 0,7 l-es és 0,35 l-es üvegben.

Hungária Demi Sec, Hungária Delicatesse, Hungária Extra Dry, Törley Demi Sec, Törley Extra Dry, Charmant Doux, Extra Rubin, Fortuna és Talisman pezsgők 0,2 l-es palackokban.

V. Z. (Budapest)

Borhigítványok

A Fejér – Veszprém megyei Minőségvizsgáló Intézet ellenőrzési körzetében – különösen a Balaton északi partján – az elmúlt nyári időszakban a fröccsök voltak szinte a legtöbbit kifogásolható vendéglátóipari termékek. Nem ritka a hiányos boradagolásból származó 15–30%-os tartalmi csonkítás. Előfordult, hogy a felhasznált tégely-bor már eleve vizezett, melyből azután a fröccs készítésénél az előírtnál kisebb mennyiséget szolgáltatottak a vásárlónak (kétszeres tartalmi csonkítás!).

S. I. (Székesfehérvár)

SÖRIPAR

A sörök alkohol- és eredeti extrakt-tartalma általában megfelelő. Hiányosság azonban, hogy a Kínizsi sör pasztörözöttsége 1968. augusztus hónapban több esetben nem volt kielégítő.

S. I. (Székesfehérvár)

TEJIPAR

Tejeskakaó

A tejeskakaó fogyasztása az elmúlt üdülőszezonban megnövekedett, és a Tejiparon kívül több tejbolt maga is foglalkozik a termék előállításával. A megmintázott készítmények közül Fejér- és Veszprém megye területén vizeztetett nem találtunk (zsír- vagy laktóz tartalomtól következőt). Relatív 10–17%-os répacukorhiány azonban gyakran előfordult.

S. I. (Székesfehérvár)

Szavatossági idő jelölése az adagolt vajnál

Az adagolt vajnál a szavatosság határnapját – azt a dátumot, meddig a gyártó üzem tartozik felelősséggel – a burkoló papíron kétszer kétjegyű arab számmal jelölik. Az utolsó két számjegy a gyártó üzem sorszámát jelzi.

A könnyebb érthetőség érdekében és a gyártó üzem felelőségének könnyebb azonosítása végett módosítják a jelölést:

A sorban az első két számjegy jelzi a szavatosság határnapját, naptári nap feltüntetésével.

A második helyen nagy betű jelzi a gyártó üzemeket (E, K stb.).

A harmadik helyen 1, 2, ill. 3-as számmal azt jelölik, hogy a kérdéses vajat melyik műszakban gyártották.

Pl. Az Erzsébetvárosi Üzem második műszakjában gyártott vaj szavatossága a hó 7-én jár le. Jelölése: 07 E 2.

V. Z. (Budapest)

Krémtúrós téglék lezárása alufóliával

A Budapesti Tejipari V. a krémtúrós és krémsajt csomagolására szolgáló műanyag téglék zárását megváltoztatja:

Az eddigi műanyag fedél helyett

a mazsolás krémtúrót	kék
a vaniliás krémtúrót	zöld
a málnás krémtúrót	rózsaszín
a krémsajtot	aranyszínű

hegedő alufóliával zárják. A kötelező feliratok dombornyomással kerülnek a fedőlemeze (gyártó, termék elnevezése, súly, ár, szárazanyagban a zsirtart. és a szavatossági idő).

Az új zárásmód egyszerűbbé teszi a fogyasztónak a téglék felnyitását.

V. Z. (Budapest)

„20 éves a Közért” jubileumi dobozos sajt

A jubileumi sajt anyagösszetétele, állománya és íze teljesen azonos a vásárlók által legjobban kedvelt Mackó sajtéval. Csomagolása: 6 darabonként áttetsző műanyagfedelű kerek karton dobozban.

V. Z. (Budapest)

SÜTŐ- ÉS ÉDESIPAR

Tárolási kísérletek

Az édesipari termékek legnagyobb részénél a gyártási és szavatossági idő csak a gyűjtő csomagoláson van feltüntetve. Az üzlethálózatban a gyűjtőcsomagolásból az árut kivesszük, a polcra, vagy pulton helyezik el és a gyűjtőcsomagolást megsemmisítik. Így az árurol kicsomagolás nélkül nem állapítható meg annak fogyaszthatósága, sem pedig az, hogy lejárt szavatossági idejű-e. Ezeket az árukat fokozottan kell ellenőrizni.

A meg nem felelő minőségű: csökkentértékű, vagy romlott termék miatt szabálysértési eljárást indítunk. A romlott termékek közvetlen forgalombahozói védekezésükben arra hivatkoznak, hogy a termék friss készítésű, illetve szavatossági időn belül van, esetleg állításaitak újkeletű számlával igyekeznek alátámasztani. Néhány esetben intézetünk által tartott ellenőrzéseinknél az ellenőrzés ideje alatt történt áruszállításnál találtunk lejárt szavatossági idejű árut. A nagykereskedlem raktáraiban is, ha nem is tömegével, de előfordult lejárt szavatossági idejű áru annak ellenére, hogy az édesipar és kereskedelem közötti megállapodás szerint lehetőleg az áru a szavatossági idejének legfeljebb 1/3 részét tölti csak a nagykereskedlem-, 2/3 részét pedig a kiskereskedlem raktárában. Az árudavezetőknek úgy kell a készletek mennyiségét tervezni, hogy azt a szavatossági időn belül eladhassa.

Ennek ellenére részben a túlméretezett készlet következtében, részben a váratlanul bekövetkezett meleg időjárás miatt, részben pedig azért, mert eladásnál nem a legrégebb, de még jó minőségű terméket árusítják ki, hanem kényelemből azt, amelyik leginkább az eladó keze ügyébe esik, gyakran fordul elő csökkent értékű, sőt romlott áru is. Ilyen esetben természetesen a kiskereskedelmi egység vezetője felelős a romlásokért.

Megfigyeléseket végeztünk annak megállapítására, hogy az egyes termék-féleségek minősége hogyan változik a gyártás napjától a szavatossági idő végső pontján át, a lejáratú időn túl, 1–2 hónap múlva is egészen addig, míg egyáltalán még emberi táplálkozás céljára alkalmas. Tárolási kísérleteinket, vizsgálatainkat megfelelő hőmérséklet és relatív nedvességtartalom mellett végeztük. Így azon termékek mintáinál, amelyeknél ezeket a vizsgálatokat elvégeztük, meg tudjuk állapítani, hogy a termék hiányossága, romlottsága, értékcsökkenet volt a kinek a hibájából következett be.

Ilyen vizsgálatokat végeztünk:

A Budapesti Csokoládégyár által készített valamennyi krém-, csemege-, keserű- és tejszokoládé féleségnél, porcelán figuráknál, valamennyi desszert-féleségnél, pl. arany-, ezüst desszertnél, Bohém desszertnél megállapítottuk, hogy a tárolási előírások betartása mellett csak a szavatossági idő lejáratú után 1/2–2 hónap múlva következnek be a töltelék kiszáradása, megkeményedése, megromlása, a mártómassza kellemetlen állott íze.

A Főv. Sütőipari Vállalat XIV., Angol utca 17. sz. alatti üzem által gyártott kókuszcsók, valamint az összes ún. „sztaniolos csemege” minták minősége az előírt szavatossági időt jól bírták, azonban a szavatossági időn túl már 1 nappal nem tárolhatók.

Tárolási vizsgálatainkat a jövőben tovább folytatjuk, és egyéb termékféleségekre is kiterjesztjük.

Cs. E. (Budapest)

Keleti csemege gyártása

A 3/1959. (IV. 10.) Élm. M. sz. rendelet mellékletében feltüntetett élelmi-szeripari termékeket kizárólag gyártási engedély birtokában szabad gyártani. Keleti édesség féléket tehát mind a magánkisiparosok, mind a különböző szövetszervezetek: ipari és termelői szövetszervezetek csakis gyártási engedély alapján készíthetnek, miután a fenti rendeletet nem hatálytalanították, és az Élelmezésügyi Minisztérium által 1964-ben kiadott minőségi törzslapok érvényesek. A keleti csemege készítő kisiparosok részéről történt olyan kezdeményezés, amely szerint az 1964. évben kiadott minőségi törzslapokon előírt, a termékek egyetlen értékes anyagát képező olajos mag mennyiségeket egyötödére óhajtották volna csökkenteni, pl. 10%-ról 2%-ra.

A Fővárosi Vegyészeti és Élelmisszervizsgáló Intézet a kisiparosok által gyártásra javasolt 2% olajosmagot tartalmazó termékeket megvizsgálta, ezek minősége azonban silánynak bizonyult, nem voltak másnak tekinthetők, mint többé kevésbé ízesített fondant-féleségeknek és nem keleti csemegéknek. Az Intézet az ilyen silány minőségű termékek gyártására az engedély megadását nem javasolta, ezért az iparengedélyek adásával foglalkozó szervek sem járultak hozzá a kisiparosok minőségrontó törekvéseihez. A keleti édességféléket tehát ez idő szerint is az 1964-ben kiadott engedélyezett minőségi törzslapok szerint kell készíteni.

Cs. E. (Budapest)

Vizeszsemlye

A „Sütőipari fehértermékek” MSZ 11917–57 szabványában a vizeszsemlye térfogatára az előírás 200 ml volt. Az MSZ 11917–64 szabvány a megkívánt minimális térfogatot csökkentette a sütőipar kérésére, arra való hivatkozással, hogy a gépi formázású zsemlye térfogata mindig kisebb, mint a kézi formázásúé. Az előírás (szó szerint idézve) „A legalább B minőségű (BL 55) lisztből előállított

vizeszemlye térfogata legalább 182 ml, a „C” minőségű (BL 55) lisztből előállítotté legalább 160 ml legyen”.

Az elmúlt gazdasági évben (1967–1968) nem volt a sütőipar által igen kis számban reklamált lisztminták között egy „C” minőségű BL 55 minta sem. A lisztek minősége tehát megfelelő volt. A megfelelő minőségű lisztek feldolgozása pedig nem teszi indokolttá azt a tényt, hogy a vizsgált vizeszemlye mintáknak csaknem 50%-a térfogathiányos, azaz jóval kisebb, mint az előírt 182 ml minimális térfogat, sőt az esetek túlnyomó többségében a 160 ml-t sem éri el és gyakori a 125–145 ml térfogatú apró zsemlye minta is.

Cs. E. (Budapest)

Csokoládé

Az 1968. év III. negyedévében váratlanul bekövetkezett hőség miatt külön figyelmet fordítottunk a csokoládé, desszert-félék és díszdobozos édesség-félék vizsgálatára. A vegyesüzletekben vett díszdobozos édesség mintáknak majdnem a fele (48%), a csokoládéféléknek több mint ötöd része romlott volt. A szaküzletekben vett díszdobozos áru és a csokoládé minták kifogástalanok voltak. Az olyan bódékban (gombákban), melyekben feketekávé is főznek és a hőmérséklet nyáron 30 °C fölött van, meg kellene tiltani még a kevésbé érzékeny keserű csokoládé árusítását is.

Cs. E. (Budapest)

Fagylalt

1968. III. n. évben a gyümölcsfagylaltok 7,7%-a, a tej (tejszínes) fagylaltoknak 13,5%-a esett kifogás alá. A gyümölcsfagylalt készítéséhez nem szükséges zsírtartalmú anyagot felhasználni – így olcsóbb is az előállítása –, ezért ezeknél a legfőbb hiba a szárazanyagtartalom-hiány. A tej, ill. tejszínes fagylaltok gyártásához tejet, tejszint, tojássárgáját, egész tojást, vagy vajat kell felhasználni, tetszőleges arányban (kivéve az egésztojást, mert ennek felhasználása maximálva van) de olyan mennyiségben, hogy a fagylalt összetétele: zsír- és szárazanyag-tartalma a szabványban előírt minimális értéket meghaladja. A tej- tejszínes fagylaltok előállítása a jelzett zsírtartalmú anyagok miatt költségesebb, természetes, hogy az előállítók elsősorban ezeknél az anyagoknál óhajtanak illegális megtakarítást elérni. A tej és tejszínfagylaltoknál a szárazanyagtartalom hiányon kívül a zsírhiány is hibalehetőség. A tejfagylaltoknál elsősorban a zsírhiány a jellemző hiba. A termelőüzemek igyekeznek a tajfagylaltok zsírtartalmát általában – (legfeljebb 0,1–0,3%-kal) az előírt minimum felett tartani, míg az előírt szárazanyagot általában bőséges mennyiségben tartalmazza a fagylalt. Ezeknél a fagylaltoknál a fagyasztás helyén történő hamisítást, hígítást is természetesen a zsírtartalom sínlyi meg elsősorban, sok esetben a szárazanyagtartalmat fedezi az eredetileg nagyobb szárazanyagtartalom.

Cs. E. (Budapest)

Új édesipari termékek

A Csemege Édesipari Gyár készítménye az alábbi kétfajta darabáru:

Kuba: Rumos-kakaós krémtöltésű hüvelyes darabáru, és *Stambul:* Mogyorós ízű krémtöltésű hüvelyes darabáru.

A Zamat Keksz és Ostyagyár készítménye a Piknik-sós keksz.

V. Z. (Budapest)

HÁZTARTÁSVEGYIPAR – KOZMETIKA

„VIM” és az új súrolópor szabvány

A vizsgált súrolópor minták minősége nem felelt meg a szabványosnak, mer a szitamradék értékek jóval nagyobbak voltak a megengedettnél, s a doboz szórtak. Ez már régi hibája ennek a terméknek, a gyártó fél az új szabványba. olyan értékeket kíván a szitamradékra, amely ezt a nehézséget megszünteti. A bizottság feladata azonban, hogy ezen érték megállapításánál elsősorban a vásárlók érdekeit tartsa a szeme előtt, mert a vállalat által kívánt értékek olyan terméket eredményeznének, amely durva szemcsézettsége miatt a zománc szemmel láthatóan karcolná. Megfelelő termék csak megfelelő szemcsefinomságot örlött és szitált súrolóhatású anyagból állítható elő.

L. B. (Budapest)

Kölnivizek

Időről időre található a kereskedelemben olyan kölnivíz, amelynek a színe lényegesen eltér a jellegminta színétől. A színeltérést mutató kölnivizek színe minden esetben sötétebb árnyalatú volt, tehát nem okozhatta az eltérést az a körülmény, hogy a kifogásolt minták a kirakatban álltak, hiszen köztudomású, hogy ez a körülmény kifakulást eredményez. A hibát csak az okozhatja, hogy a szóban forgó kölnivíz kiszerezésénél az előző és sötétebb kölnivíz színezékéből visszamaradt valamennyi a töltő edényben és ez színezte a kifogásolt mintát sötétebbre. A kiszerezést végző dolgozó és a minőségellenőrzést végző dolgozók munkájával ezt el lehetne kerülni, ha a töltött üvegeket megnéznék, mielőtt dobozba csomagolják.

További hibát okoz az a körülmény, hogy a hatósági ellenőrző intézeteket nem értesíti az ipar arról, hogy a kereskedelemmel lefolytatott tárgyalása alapján egyik kölnivíz színét megváltoztatják. Ez a kötelezettség nem oly terhes, hogy elintézése megoldhatatlan problémát jelentene.

L. B. (Budapest)

Izzadsággátló szerek

Ha a kölnivizek színezését úgy kell megoldani, hogy a fehéreneműt, ruhát ne festhesse meg, nyilvánvaló, hogy ugyanez a követelmény a folyékony izzadsággátló szerekre is érvényes. Ezért kellett az Axilol és az Exodor-t kifogásolni. Indokolatlan az ilyen termékeket sötét színűre színezni, egyrészt az ilyen szín a terméket közönségesé teszi, másrészt árt a textíliának.

L. B. (Budapest)

Új mosószerek

A Vegyipari Nagykereskedelmi V. az alábbi kétfajta új vegyi terméket hozza forgalomba:

Ultra Daisy mosogatószer:

Porcelán, kerámia, üveg, műanyag, fa, fém edények és háztartási eszközök tisztítására alkalmas mosogatószer.

Törölgetés nélkül szárít. 10 l vízhez 1 zárókupak anyag szükséges.

Töltő súlya kb. 500 g.

Ultra Lux finom mosószerek:

Nagyhatású mosószerek gyapjú, műszál és pamut anyagok mosására.

5 l vízhez 1 zárókupak anyag szükséges. Töltő súlya kb. 500 g.

Mindkét új termék igen tetszetős fehér műanyag flakonban piros, ill. kék zárókupakkal van ellátva.

V. Z. (Budapest)