

## HÚSIPAR

### Sütnivaló kolbász

A Békés megyei Élelmiszer Kiskereskedelmi V. helyi alapból beszerzett kolbászt kívánt forgalomba hozni. Nyers állapotban állaga jellegzetesen puha, rugalmatlan volt. Felaprítása durva, a zsiradékdarabok elkeverése egyenlőtlen. A felrepedés nélkül süthető kolbász megsütve kellemes ízesítésű, jellegzetes állományú. Fehérjetartalma alacsony (11,8%), ezért minőségi értéke kisebb a forgalomban levő sütnivaló kolbásztermékeknél.

### Csemege szalámi

A kereskedelemben mintázott s a KERMI-ben vizsgált csemege szalámi víztartalma 20,7–28,0%, 28%-os víztartalomra átszámított zsírtartalma 39,5–43,9% volt. A minősített tételek érzékszervi pontszáma 80,0–94,0 közt ingadozott. A korábbi tapasztalatokhoz viszonyítva a vizsgálati időszakban a megengedettnél nagyobb víztartalmú, vagy zsírtartalmú tételt a kereskedelmi hálózatban nem találtak. A fehérje-zsír arány kedvezően alakult.

### Nyári turista szalámi

A KÖZÉRT Húselosztó V. ismételten vizsgáltatott olyan nyári turista szalámi tételleket, amelyeknek víz-, illetve zsiradékartalma nem felelt meg az MF H 3–64. sz. Műszaki feltételeinek s ezért minőségük nem elégítette ki a hatósági árhoz megállapított követelményeket.

### Májás fejkrem

Az Országos Húsipari Kutató Intézet „májás fejkrem” elnevezéssel új típusú kenős árut mutatott be. A termék 100 g súlyban fémkapcsokkal elkülönített pározott műanyagbélbe töltött. A barnásdrapp színű, jellegzetes zamátú, sima, jól kenhető állagú előminta víztartalma 53–54%, zsírtartalma 31,5–32,5% volt. A megfelelő összetételű, jó élvezeti és biológiai értékű termék választékot bővítő jellegű. Minőségi értéke jobb az összehasonlításához felhasznált „Speciál” májkréménél.

### Libamájpástétom

A Budapesti Konzervgyár 1/8-os belül lakkozott, ovál alakú, fémdobozba töltött „Libamájpástétom” elnevezésű új termékét mutatta be. A világos, sárgásbarna színű, jellegzetes fűszeres libamáj ízű készítmény darabos, kissé száraz libamájat tartalmazó, sima, kenhető állományú libamájpástétom. A mintákon csekély zsírkiválás volt észlelhető. Az 53–54% víztartalmú, 18–19% fehérje- és 6,0–6,5% szénhidrát-tartalmú termék összetétele megfelelő, élvezeti és biológiai értéke jó, választék-bővítő jellegű. Minőségi értéke az összehasonlítás alapjául szolgáló hasonló jellegű „libamáj szendvicskrémnél” jobb.

## Halkonzervek

Megnevezés	Töltő súly	Haldarab- szám	Megjegyzés
<i>Román halkonzervek</i>			
Makrell in picantem Öl.	106 g	6	jól tisztított makrellá haldarabok, ízesített olajjal felöntve
Marinata de Heringi	135 g	3	megfelelően tisztított halhús szeletek paradicsomos mártásban
Flounder in tomato sauce	103 g	4	szeletelt, tisztított, lepényhaldarabok, fűszerezett paradicsommártásban
Macrouri in ulei	102 g	—	megfelelően tisztított, kissé szívós állagú halhús, kevés üledéket tartalmazó napraforgóolajjal felöntve
Sardele Atlantic in ulei	100 g	—	megfelelően tisztított, henringszeletek, babérlevéllel ízesített étolajjal feltöltve
<i>Lengyel halkonzervek</i>			
Imperial sprats	99 g	14	egyenletes nagyságú, megfelelően tisztított, enyhén füstölt halszeletek, jól lakkozott ovál dobozba töltve s ízesített étolajjal feltöltve
Paté de Morue	80–150 g	—	világos drapp színű, kenhető állományú tökehal májkrém, zsirtartalom 46–48 %, fehérjetartalom 9–10 %
Byczki w sosie Pomidoroxym	150–310 g	—	belül lakkozott dobozokba töltött, megfelelően tisztított, 2 cm-es puha állományú halszeletek, zamatosan fűszerezett paradicsommártásban
<i>Jugoszláv halkonzervek</i>			
Sardine Beograd	126 g	5	egyenletes nagyságú, jól tisztított szardíniahúsok, belül lakkozott klubdobozokba töltve s üledékmentes étolajjal feltöltve. A dobozok kék nyomású kartondobozba csomagoltak
Sardina Brand	131 g	8	az előbbinél gyengébb minőségű termék. A halak húsa száraz, kemény, kissé égett szagú, kesernyés sós ízű. A halak bőre sérült, a hús erősen leburnult. Kék-sárga nyomású plakátpapírba csomagoltak a dobozok
Sardine Alkar	131 g	6	egyenetlen nagyságú, nem kielégítően tisztított halhúsok, barnássárga, kissé üledékes étolajjal felöntve. A belül lakkozott dobozok sárga-fekete nyomású plakátpapírba csomagoltak
Konzum Manule	123 g	5	a belül lakkozott klubdobozba, apró makrellá halakat rendezetlenül töltötték. A halak bőre ép, de kissé szürkült. A felöntőolaj üledékmentes

### Szovjet halkonzervek

„Atlanticseszka Szkumbija v. maszle” elnevezésű termék 5 db megfelelően tisztított s darabolt halhúst tartalmaz 206 g töltő súlyban. A felöntőolaj világos-sárga színű, kissé zavaros, babérlevéllel és szegfűszeggel zamatosított, kissé sós ízű napraforgóolaj. A doboznak csak felső lapkája lakkozott.

„Szelgy zsarenajáb maszle”. A hosszúkás, lapos, belső felén jól lakkozott doboz. 7 db, a doboz magasságának megfelelő vastagságú, keresztben szeletelt szelgy

halhúst tartalmaz. A haldarabok panírozottak. A panírozó réteg néhol hiányos. A halhús állománya puha, de nem széteső. A felöntőolaj színe világossárga. Tiszta, üledékmentes. A halkonzerv töltő súlya 199 g.

„*Kulvka b apomatizirovannom*”. Hosszúkás, lapos, lakkozatlan fémdoboz csomagolásban, a készítmény 35 db fej és farok részétől megtisztított kilka-halhúst tartalmaz. A halak bőrfelülete egyes helyeken sérült. A halhús állománya puha, de nem széteső. Íze kissé sós, enyhén füstölt, de tiszta, jellegzetes. A felöntőolaj színe halványsárga, kissé zavaros, tiszta ízű és szagú napraforgóolaj. A készítmény tiszta súlya 140 g.

„*Kiljka kapsenaja b maszle*” Hosszúkás és széles lakkozatlan fémdobozba 34 db fejrészétől jól megtisztított, farokrészt azonban többségében tartalmazó kilka-halhusok. A halhús bőrs, füstbarna színű. Állománya puha, íze kellemes, jellegzetes, kissé füstölt. A felöntőolaj sötétsárga színű, kissé zavaros napraforgóolaj. A készítmény tiszta súlya 124 g.

„*Szardinü Kasznij szkije v maszle*” Az előbbi készítménnyel azonos csomagolású. A lakkozatlan fémdoboz 34 db fej- és farokrészétől gondosan megtisztított szardinia halhúst tartalmaz. A halhús állománya puha, a bőrfelület elvétve sérült. A felöntőolaj színe világossárga, tiszta, üledékmentes napraforgóolaj. A készítmény töltő súlya 161 g.

„*Sznatka Registered Trade Mark*” Kerek, jól lakkozott zsírpapírral bélelt fémdoboz, rákhús törmelék tartalmaz. A húrok fehéres rózsaszínűek, morzsálékosak. Állományok puha, megfelelően átfőtt. Ízük jellegzetes, kellemes. A felöntőlé tiszta, zavarosságtól mentes, sós lé. A készítmény töltő súlya 92 g.

A lakkozatlan dobozokba töltött halkonzervek gyors értékesítésére a kereskedelmi vállalatok figyelmét felhívták. A kötelező jelzéseket (fogyasztói ár, a tartalomra utaló megnevezés stb.) magyar nyelven a dobozokra ragasztott címkén tüntetik fel.

## Húskonzervek

### *Töltött káposzta*

A minőségellenőrző szervek több esetben 10–15%-kal nagyobb töltelék súlyokat találtak, mint a gyártó. A gyártó közvetlenül a sterilizálás után, az intézetek 3–4 héttel később végezték a méréseket. A növényi konzervek területén ismert jelenség, hogy sterilizálás során vízvesztés lép fel, de később raktározás alatt a víz egy része visszadiffundál a gyümölcsbe. A konzervipar szakemberei lehetségesnek tartják, hogy a kolozsvári tölteléknél is ilyen jelisséggel állunk szemben. A kérdés kivizsgálására kísérletsorozatot állítottak be.

## Kínai vagdalthús

A harmadik negyedévben ismét nagy mennyiségben érkezett jól lakkozott fémdobozokba töltött kínai vagdalthús. A dobozok teljes súlya 480–497 g, tiszta súlya 385–402 g volt. A tételek minősége azonos a korábban beérkezett és értékesített vagdalthús konzervekével. Víztartalom 54,1–56,3%, zsírtartalom 22,0–25,7%, fehérjetartalom 11,7–13,6%, sótartalom 1,9–2,0%.

## Sertéspörkölt

Hajdú-Szabolcs megyei Élelmiszernagykereskedelmi vállalat felülvizsgáltatta Budapesti Konzervgyár készítésű üveges sertéspörkölt készítményét. A minták átlagos tiszta súlya 742 g, töltő súlya 216 g volt. Érzékszervi jellemzőik

megfelelőek voltak. Tiszta súlyuk és töltő súlyuk kevesebb volt, ezért nem feleltek meg a hatóságilag megállapított árhoz tartozó minőségi értékeknek. Más Fűszért Vállalatoktól hasonló észrevétel nem érkezett.

### Különleges vagdalthús

A Budapesti Fűszért felülvizsgáltatta 1967. III. hóban gyártott Budapesti Konzervgyár készítésű vagdalthús készítményeket. A mintákon minőségi elválasztást nem lehetett megállapítani, öntartalmuk a megengedett határértékeken belül volt.

## ÉLVEZETI SZEREK

### *Pörköltkávék*

A Magyar Édesipar 1968. szept. 5-től a következő összetételű *I. osztályú pörköltkávé* keveréket hozza forgalomba:

- 21,5% India extra
- 23,5% Ecuador 2.
- 55,0% Santos I. a.

Október hónapban a *II. osztályú pörköltkávé* keverékének összetétele a következő volt:

- 50% Minas 2
- 20% Ecuador
- 12,5% Santos 2
- 17,5% Viktória 3.

A megrendelt Minas kávé beérkezése után a keverék összetétele a következőképp alakult:

- 80% Minas 2
- 20% Ecuador 2

*Omnia kávékeverék* összetétele a forgalomba hozatal óta állandóan a következő:

- 30% Santos
- 40% Minas
- 5% Cuba montana
- 25% Ecuador

*Extra kávékeverék* a következő kávékat tartalmazza:

- 40% Santos
- 40% Columbia
- 20% Indiai Extra

Nyersanyag ellátási nehézség esetén a következő keverék is forgalomba kerülhet *I. osztályú jelzéssel*:

- 21,5 Indiai extra
- 12% Columbia
- 13% Minas
- 23,5 Ecuador
- 30% Santos

*Amigo kávékeverék* forgalomba hozatala óta állandóan a következő kávékat tartalmazza:

- 30% Santos
- 30% Minas
- 15% Viktória
- 15% Ecuador
- 10% Columbia

Café do Brasil keverékben levő kávék aránya:

- 20% Minas
- 70% Viktória
- 10% Santos

A III. osztályú pörköltkávé Viktória nyerskávéból készül.

## DOHÁNYIPAR

A Magyar Dohányipar Központi Minőségellenőrző Laboratóriuma, Kutató Laboratóriuma több minőségvizsgáló intézettel átfogó vizsgálatot végzett füstszűrős cigaretták füstszűrőrétegének szűrőhatékonyságára. A vizsgálatot szívás-ütem-szabályozó készülékkel végezték. A Központi Minőségellenőrző Laboratórium az egri gyártású Fecske, Savaria, a pécsi gyártású Lottó és Fecske cigarettákra a következő százalékos szűrőhatékonysági értékeket adta meg:

Gyártó	Eger			
	Szűrőhatékonyság kátránnyra %		Szűrőhatékonyság nikotinra %	
	Fecske	Savaria	Fecske	Savaria
Átlag .....	29,07	35,27	29,99	38,64
Szórás .....	8,56	9,68	7,70	7,44
Mérések száma .....	37	49	37	49
	Pécs			
	Fecske	Lottó	Fecske	Lottó
	Átlag .....	32,00	23,14	35,65
Szórás .....	6,06	7,95	6,15	7,18
Mérések száma .....	47	52	47	54

Az egyes vizsgáló szervek mért értékei jelentősen eltértek. Az indirekt módszert nem tartották megfelelőnek. Lényegesen egyszerűbbnek s pontosabbnak bizonyult a direkt módszer (a filterről történő meghatározás). Acétátfiter esetén azonban megfelelő oldószert kell keresni, amiben a szűrőréteg nem oldódik.

A KERMI a vizsgálatban közvetlenül nem vett részt. A Televízió részére készített „összehasonlító” vizsgálat sorozatában azonban mind az adszorpciós vattáról, mind a füstszűrő rétegről kioldotta a kátrányt és a nikotint s úgy végezte a vizsgálatokat.

## TEJIPAR

A Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium Élelmezésügyi igazgatási Főosztálya engedélyezte a „Sasad” Mezőgazdasági Termelőszövetkezet részére „Imperial krémsajt” és „Karám” sajt néven új termékek gyártását.

Az Imperial minőségi jellemzői:

Az 5 dkg-os  $7 \times 4,5 \times 2$  cm, a 10 dkg-os  $8 \times 5 \times 2,5$  cm méretű téglalakú, egyenletesen csontfehér színű sajt, aranyszínű alumínium fóliába csomagolva. Állománya kenhető, szájbán elomló, szaga kissé savanykás, íze jellegzetes, enyhén sós. Szárazanyagtartalma 42,1%, szárazanyag zsírtartalma 52,2%, sótartalma 1,9%, savfoka 78,5 SH°.

A Karámsajt minőségi jellemzői:

Hasáb alakú (10 cm hosszú, 5 cm széles, 4 cm magas) 25 dkg súlyú, polietilén fóliába csomagolt sajt. Színe sárgásfehér, állománya vágható, rostos, szaga füstölt termékre jellegzetes. Szárazanyagtartalma 53,8%, szárazanyagzsírtartalma 50,0%.

### Vaj szavatossági jelzése

Budapest és Vidéke Tejipari V. augusztus 1-től az adagolt vaj szavatossági jelzésénél a gyártó üzem számjelzése helyett betűjelzést tüntet fel.

Pl. 29. E. 1. Ennél a jelzésnél az első két szám jelzi a szavatosságot, a nagy E betű a gyártó üzemét és az utána jelölt szám a műszak száma, melyben az adagolt vaj készült.

Ezzel a jelzéssel a technológiai fegyelmet kívánják megszigorítani. Az új jelzések alapján a minőségi hiba okát vagy okozóját könnyebben tudják megállapítani.

„Gyöngyösi Füstölt és Tormás” krémtúrók címkéjén nyomdatechnikai okok miatt a hasznos anyagtartalom nincs feltüntetve. Budapest és Vidéke Tejipari V. minőségellenőrző szervek észrevételeire vállalta, hogy az új címkéken – előreláthatóan a IV-ik negyedévben – mindkét terméken feltüntetik a hasznos anyagtartalmat.

### Szeszesitalipari termékek

#### Sör

A Magyar Országos Söripari V. ismét forgalomba hoz „Kanizsa” sört. A termék megnevezése 13 B° „Kanizsa.” Íze és szaga: kesernyés komló ízű és illatú, kellemes maláta zamattal. Színe: 0,6–1,2.

Eredeti extrakttartalom: legalább 12,8 súly%, alkoholtartalom legalább 3,6 súly%, látszólagos végerjedés 76–83. Savfok legfeljebb 2,3, széndioxidtartalom legalább 0,28 súly%.

### Import albán szeszesitalipari termékek

„Uzo” 0,5 literes palackba töltött tiszta, átlátszó, erősen ánizs zamatú, gyengén édeskés termék. Alkoholtartalma legalább 45 tf%, extrakttartalma 10–20 g/liter. Mesterséges színezéket nem tartalmazhat.

„Fernet” ugyancsak 0,5 literes palackba töltött, sötétbarna színű, nem átlátszó, erősen átható illatú, túlzottan keserű, enyhén édes likőr. Alkoholtartalma legalább 40 tf%, extrakttartalma 50–60 g/l. Csak természetes színezéket tartalmazhat. A „Fernet” jellegében az Unicumhoz hasonló, de annál lényegesen gyengébb élvezeti értékű.

## NDK eredetű gyümölcsborok

A következőkben ismertetjük a 0,7 literes, koronadugóval lezárt német gyümölcsborok minőségi jellemzőinek értékeit:

Megnevezés	Érzékszervi tulajdonságok	Alkohol-tartalom tf. %-ban	Extrakt. legalább g/l	Ref % legalább
Roter Lockwitzer	tükrösen tiszta, világospiros színű, vegyes gyümölcsborra jellemző illatú és ízű	10,0	85,0	11,0
Erdbeer Dessertwein	tükrösen tiszta, sárgáspiros színű, szamóca illatú és ízű	12,5	105,0	14,0
Johannisbeer Dessertwein	tükrösen tiszta, vörös színű, feketeribizlire jellemző ízű és illatú	12,5	95,0	13,0
Johannisbeer-Tischwein	tükrösen tiszta, világospiros színű, ribizlire jellemző, tiszta ízű és illatú	10,0	80,0	10,5
Bluto-Dessertwein	tükrösen tiszta, vörös színű, vegyesborra jellemző ízű és illatú	13,5	100,0	14,0
Johannisbeer-Dessertwein	tükrösen tiszta, barnászörös színű, feketeribizlire jellemző ízű és illatú	12,5	95,0	13,0

## VEGYES ÉLELMISZEREK

### *Pudingpor*

Jugoszláviából plakátpapírtasakba csomagolt pudingporok előmintáit mutatták be. A tasakok 25,40, illetve 90 g port tartalmaztak. A citromos, rumos, kávé, vaniliás, csokoládés és málnás ízű termékek elkészítve megfelelő állagúak, tetszetős színűek, többségükben azonban gyenge zamatúak voltak. A minták minőségi szintje a hazai pudingporokkal közel azonos, a csokoládés puding kevésbé jobb.

### *Kávészor*

„Star” elnevezéssel 250 g tiszta súlyban kettős papírba csomagolt keverék kávépótló örleményt kívánunk behozni. Az előmintából készített ital édeskés, szárított fügére jellemző illatú, édeskés pörkölt fügére jellemző ízű, enyhén kesernyés zamattal. Vízben oldható szárazanyagtartalma legalább 55,0%, homoktartalma legfeljebb 0,2%, jóreakciója pozitív. A szokatlanul édeskés főzetű kávészor ízhatása a hazai ízléstől eltér. Minőségi szintje a hazai keverék kávépótlóval azonos.

## FŰSZEREK

*Fahéj.* A június hónapban beérkezett indonéz fahéj víztartalma 10,0% volt. A tétel szabványos minőségű volt. Az ugyancsak június hónapban beérkezett kínai fahéj víztartalma 12,0% volt. Mindkét szállítmány mind darabos, mind őrölt fahéjként forgalomba hozatalra alkalmas.

*Feketebors.* A harmadik negyedév elején beérkezett indiai feketebors szállítmány 100 szem súlya 3,9 g, szervesetlen anyagtartalma 0,1%, víztartalma 11,0%, illóolaj tartalma 2,3% volt. A vonatkozó szabvány I. minőségi osztályra megállapított követelményeket elégti ki. A szállítmány egy jól elkülöníthető tételének illóolaj tartalma csak 1,42% volt s ezért a szabvány III. minőségi osztályára megállapított követelményeket elégitette csak ki. Bolti forgalomba nem került.

*Szefgűbors.* Június hónapban Mexikóból érkezett szefgűbors csak az MSZ 20649 III. minőségi osztályára megállapított követelményeknek felelt meg. 100 szem súlya 6,0 g, illóolaj tartalma 1,76%, víztartalma 13,5%.

### Ízesítők

*Szaharin.* A Gyógyáruértékesítő V. tasakos csomagolásban szaharin tablettákat hoz forgalomba. A készítményt a Politur és Vegyitermék KTSZ gyártja. A május hóban forgalomba került tasakokban 5–7 db olyan tablettá volt, amelyen szabad szemmel is jól láthatóan kisebb, nagyobb kékeslila foltok voltak. Az elszínező foltok a tabletták belsejébe is benyúltak.

Az OÉTI vizsgálatai szerint a mintaként vett tasakokban a tabletták 12–66%-ban hibás alakúak, töredezettek voltak. 50 tasakból tasakonként 3–3 tablettát az OKI Ch 8/180/1965. számú határozatban foglaltak szerint oldható-sárga vizsgáltak. 39 tasakból vett tabletták csak 10 perc után, 8 tasakból vettek pedig 7–9 perc után oldódtak. Mindössze 3 tasakból vett tabletták oldódtak 5 perc alatt.

A tételt az OÉTI közfogyasztási célra történő forgalomba hozatalra már alkalmatlannak minősített. A kékeslila színű anyag ismeretlen volta miatt élelmezés-egészségügyi szempontból aggályosnak tekinthető. A szennyeződés nem megfelelő üzemi higiénére utal. Az Élm. M. Igazgatási Főosztályának 600983/1966. sz. határozata tasakonként legfeljebb 10% hibás tablettát engedélyez. A már említett OKI határozat minőségi előírásait nem elégti ki a készítmény, mivel a tabletták többségének oldódási ideje 5 percnél lényegesen hosszabb.

### Citromsav

Árucserében jugoszláv citromsavat importálunk közfogyasztási célra. A négy-szögletes, fedővel zárt műanyag dobozba 20 g citromsav van töltve. Felírat: Accitrik. Minőségi jellemzők: apró hófehér kristályok. Citromsav tartalma legalább 99,0%. Ólomtartalma legfeljebb 1 mg/kg.

### Citrompótló

Acitron elnevezéssel műanyag tasakba csomagolt kristályos borkősavból és citromeszcenciából készített citrompótlót kívánnak importálni. A készítmény 10 g/4 liter tea arányban kellemes, savanykás, citromos zamatot ad a teának. A citrompótló tiszta súlya 20 g. Minőségi jellemzői: borkősav tartalom legalább 99,0%, citromolaj legalább 0,1%, ólomtartalom legfeljebb 0,8 mg/kg.

*Vaniliás cukor.* Az apró papírtasakokba csomagolt (10 g tiszta súlyú) „Podravka dr. Oetker” felíratú vaniliás cukor vanillin tartalma legalább 1,0%.

### Erjedéspari termékek

*Élesztő „Regina Suhi kvas”* elnevezéssel alumínium fólia tasakba csomagolt szárított élesztőt importáltak Jugoszláviából. A készítmény tiszta súlya 15 g. Az apró 2–5 mm hosszú, szürkésdrapp színű, hengeres alakú élesztődara, víztartalma legfeljebb 10,0%, első hajtóerő ideje legalább 110, második hajtóereje 30 perc.



## Száraz-tészták

Több szövetkezet száraztészták készítményein csak a gyártó nevét, a gyártási időt s a liszt kg-onként felhasznált tojás darabszámot tüntetik fel. Meg kell követelni a szabályos jelzések léteztetését.

## Narancsital

A narancsital állandó és egyöntetű színének biztosítására, a MÉM Élelmiszergyógyászati Hivatal Műszaki Fejlesztési Főosztálya a Belkereskedelmi Minisztérium Élelmiszer, Vegyi Kereskedelmi Főosztályával egyetértésben hozzájárult a termék színezéséhez. Az engedély alapján valamennyi narancsital előállító konzervipari vállalat szinkiegyenlítésre engedélyezett élelmiszerszínezéket (167,800/1947. NM) felhasználhat.

A Konzervipari Tröszt által jóváhagyott technológiai előírás szerint a narancsital színezése Zitronengelb 1829/R és Rumbraun 2039/R színezékekkel történhet. A felhasználható mennyiség: legfeljebb 40 mg/liter. A színezékek fenti mennyiségen belüli felhasználási aránya a különféle származási helyű narancs-alapanyag színétől függően változik úgy, hogy a késztermék színe mindenkor azonos maradjon.

## ÉDESIPAR

### Új gyártmányok

#### Mentolos töltött pehely cukorka

A fehér színű, egyenletes nagyságú, fénytelen felületű fondán korpuszt tartalmazó cukorkák. A könnyen átharapható, omlós állagú fondán korpusz erőteljesen mentol ízű. A bemutatott előminta az érzékszervi minősítésnél 93 pontszámot kapott. Darabszáma 170–175 db/kg, a töltelék aránya 28–30%, a cukorka víztartalma 7–8%.

Megfelelő élvezeti értékű, választék bővítő készítmény.

#### Málnaízű töltött pehelycukorka

Gömbölyű, egyenletes nagyságú fondánnal töltött pehelycukorka. Az omlós állagú cukorka kellemes málnaízű. Darabszáma 225–230 db/kg, a töltelék aránya 28–30%, víztartalma 7–9, savtartalma (borkősavban) 0,95–1,00%.

100 g-os tiszta súlyban, hegesztéssel zárt polietilén tasakban ömlesztve kerül forgalomba. Megfelelő élvezeti értékű, választékot bővítő készítmény. Minőségi értéke jobb a cukorszörppel töltött cukorkáknál.

*Diák csemege* 40×25×8 mm nagyságú, egy rétegben töltött ostya. Két fél mandulát ábrázoló, felső és sima alsó ostyalap kakaós zsírkrémmel van (egy rétegben) töltve.

Az ostya ropogós, a töltelék sima állagú, kellemes kakaós, rumos ízű. Érzékszervi minősítésnél 91 pontot ért el. Darabszáma 165–170 db/kg, a töltelék aránya 81–83%, a töltelék zsírtartalma 32–34%, a töltelék cukortartalma 51–55%. A cukor napolyival közel azonos minőségi értékű, de tetszetősebb külsejű készítmény. A Győri Kéksz és Ostyagyártár méke.

*Teddy szelet.* 80×25×15 mm nagyságú, három rétegben kakaós zsírkrémmel töltött, talpán és oldalán tejszokoládéba mártott ostyaszelet. A felsőlap két fél mandulát ábrázoló relief nyomású.

Az ostya világos zsemle színű, ropogós állagú, a töltelék sima, kakaós, rumos ízű. Az érzékszervi minősítésnél 90 pontot ért el. A töltelékhiányad 50–53%, mártási hányad 24–27%, a töltelék zsiradéktartalma 34–36%, cukortartalma 48–52%. Megfelelő élvezeti értékű termék.

*Rival keksz.* 60 mm átmérőjű, 7,5 mm vastag, egyenletes nagyságú, ép, törés- és sérülésmentes, fényes felületű kekszdarabok. 0,5 kg tiszta súlyban pergamentpótló papírral bélelt kartondobozba csomagolva kerül forgalomba. Állaga kissé morzsolódó. Íze édes, kellemes, citromos, vaniliás zamattal. Az érzékszervi minősítésnél 95 pontszámot ért el. Darabszáma 125–130 db/kg. Víz-tartalma 8–9%, zsirtartalma 10–11%. Cukortartalma 22,5–24,5%. Jó minőségű, választékbővítő készítmény.

*Jubileum keksz.* 60 mm átmérőjű, 7,5 mm vastag, egyenletes nagyságú, ép, törés- és sérülésmentes darabok. Felületük fahéjas kristálycukorral van meghintve. Az édes ízű, citromos, vaniliás, fahéjas zamatú keksz kissé morzsolódó állagú. Az érzékszervi minősítésnél 93 pontot ért el. Darabszáma 120–125 db/kg. Víz-tartalma 7–9%, zsirtartalma 9–10%. Csomagolása a Rival keksznél leírtakkal azonos.

Jó minőségű, választékbővítő készítmény. A Győri Keksz és Ostyagyár termékei.

*Császárkörte díszdoboz.* Arany színű fóliába burkolt körte alakú, csokoládéba mártott kéregöntésű desszertek, 10 férőhelyes műanyagbetétbe helyezve s 205×105×25 mm nagyságú, mélyfedelű faltkarton dobozba csomagolva. A folyékony szeszes töltelék kellemes körtelikőr zamatú.

A díszdoboz tiszta súlya 120 g. Darabszám 10 db/doboz. Csokoládébevonat 30–32%, alkoholtartalom 4,6–5,2 tf.%. Nagy élvezeti értékű, választékbővítő készítmény.

*Mézes bocs.* 70×30×10 mm nagyságú, narancshéjjal és mézzel ízesített földimogyorós grillázs étcsokoládéba mártva, s aranszínű fóliába csomagolva. A grillázs korpusz könnyen átharapható, szájban gyorsan olvadó. Íze a korpuszra, a zamatosító anyagokra s a mártócsokoládéra jellegzetes, tiszta. Érzékszervi pontszáma 94. Darabsúly 25 g, csokoládébevonat 25,5–27,0. A korpusz víz-tartalma 7,8–8%, zsiradéktartalma 20–21%. Nagy élvezeti értékű, választékbővítő készítmény. Mindkét készítményt a Szerencsi Csokoládégyár fogja gyár-tani.

R. L. (Budapest)

## GESZTENYEPÜRÉ VIZSGÁLATOK

A gesztenyepürét nagyban, vizsonteladásra, az átszervezéséig a Zuglói Édesipari Gyár és egy magánkisiparos gyártotta. Néhány magánkisiparos saját üzletében maga készítette a gesztenyemasszát.

A Zuglói Édesipari Gyár átszervezése után a termelést a Mirelite Mélyhűtő Vállalat vette át. Ezekben a gyárakban és üzemekben a termelés a higiénia követelményeinek szigorú betartása mellett történt. A mégis előforduló hibák a következők voltak:

1. a zuglói gyárnál elvéve nagyobb héjrészek is kerültek a gesztenye masszába.

2. A Mirelite által gyártott massa nedvességtartalma a szokásosnál nagyobb volt.

A gesztenyepüré vizsgálatok közben szerzett tapasztalatok alapján kidolgozták az első „Gesztenyekészítmények” című szabványt. A szabvány jóváhagyásának kelte 1967. szeptember 14. A szabvány hatályba lépésének időpontja: 1968. október 1. volt.

A szabvány szakértő bizottság tagjai a minőségvizsgáló intézetek, az egészségügyi szervek, az állami vendéglátóipar és a kereskedelem szakértőiből kerültek ki.

Az új gazdaságirányítási rendszer elvei alapján több cukrász termelőüzem, fogyasztási szövetkezet, magánkisiparos foglalkozik viszonteladók részére történő gesztenye massa gyártásával.

A szabvány hatályba lépése óta eltelt első hónap tapasztalatait az alábbiakban foglalhatjuk össze:

A gesztenye massa alapanyagául szolgáló 15 nyers-, illetve főtt-gesztenye mintát vizsgáltunk meg.

Egy nyers-gesztenye minta 44 súly%, és egy 39 súly% romlott gesztenyét tartalmazott, tehát még a szabványos harmadosztályú minőséget sem elégítette ki. Természetesen az ilyen nyersanyagból készült gesztenye massa undorító, romlott ízű, emberi fogyasztásra alkalmatlan.

Egy esetben pedig a főtt gesztenyéből már gyártásra előkészített mintában még mindig 25% romlott szemet találtunk. A gesztenyéből úsztatással el kell távolítani a víz színére feljövő szemeket. A féregrágot szemekben üregecskék vannak és ezek felszállnak a víz színére. Természetesen ha főzés előtt sokáig áztatják a gesztenyét, ezek a romlott szemek is teleszívják magukat vízzel, lesüllyednek és utólag már nem lehet eltávolítani belőlük. Az ilyen – nagymennyiségben romlott szemeket is tartalmazó – gesztenyéből nem lehet jó gesztenye masszát gyártani.

72 gesztenye massa mintát vizsgáltunk meg, amelyek 20,8%-a kifogás alá esett, ebből:

12,5% romlott volt,

8,3% túlaromásított, illetve a megengedettnél több héjrészt tartalmazott.

A jelenleg előforduló hibákat tehát három csoportba lehet osztani:

1. romlott, mert igen sok rossz szemet tartalmazó nyersanyagot dolgoztak fel, vagy túlzott takarékoságból – félve a rossz termelési eredménytől – nem távolították el a hibás szemeket.

2. Rumaromával túlaromásított gesztenyemasszában az ízhiba elpátlóslása céljából a szükségesnél nagyobb mennyiségű szeszaromát használnak fel.

3. A megengedettnél több héjrészt tartalmaz: meg nem felelő lyukbőségű rosta alkalmazása miatt.

Meg kell jegyeznünk, hogy volt olyan vendéglátóipari cukrász termelőüzem, amelyik nem tudott a szabvány létezéséről.

A vizsgált 72 mintából 15 származott magánkisiparostól, a többi a vendéglátó és a szövetkezeti ipar készítette.

Cs. E. (Budapest)

## HÁZTARTÁS – VEGYIPAR – KOZMETIKA

*Növényolajipar.* Az ipar hordósáruként étkezési repceolajat akar forgalomba hozni, olyan étolajokra jellemző minőségben, amit a szabvány a napraforgó étolajra is megállapít. Az új termék azonban nem tartalmazhat olyan kéntartalmú és a repceolajra jellemző anyagot, amely a rodanszármazékok közé tartozik, a megengedettnél nagyobb mennyiségben.

*Margarinok.* A margarin szabvány megemlíti a vitaminozott margarínokat is anélkül, hogy ezek mennyiségére vonatkozóan előírást tartalmazna, illetve használandó módszert közölne a vitamintartalom megállapítására. Ezt a hiányos-

ságot pótolni kell annál is inkább, mert ezt kívánja a fejlődés, de értelmetlen is előírni oly tulajdonságot, amelynek a mérése nem kötelező és megoldott.

A kereskedelemben találtunk oly margarínokat, amelyeken az elcsúszott burkolópapírról lekenődött a színezék és rákerült a margarín felületére. Ezt pedig a szabvány nem engedi meg. A kifogás megakadályozásának az az egyetlen módja, hogy oly nyomdafestéket kell alkalmazni, ami a papíron jól tapad és azon nem diffundál át. Természetesen alapfeltétel az a szállítási mód, amely mellett a burkolópapír nem nyílik szét. Külföldi vajdarabokon ezt a problémát úgy oldják meg, hogy a burkoló papír két összehajtott csúcsát egy fémkapoccsal fogják össze. Ilyen, vagy hasonló megoldás előnyös lenne.

*Kozmetikai ipar termékei.* Az összetétel általában megfelel a vonatkozó előírásoknak, az új cikkek határozott fejlődést mutatnak a korábbiakkal szemben és egyenrangúak mind összetételük, mind a csomagolás módját tekintve a külföldi hasonló céllal gyártott termékeknek. Azonban sűrűn előforduló hiba, hogy az alkalmazott jelölés nem felel meg az előírásoknak, továbbá, hogy a tárolás során elporosodott árut találunk az ellenőrzés során, egyezően külemi hibák miatt kell kifogást emelni. Ezeket a hibákat megfelelő ellenőrzéssel el lehet kerülni, indokolt, hogy az ipar ilyen hibákkal ne rontsa a különben jó minőségű termékeit.

L. B. (Budapest)

## KOZMETIKAI ÉS TESTÁPOLÓ SZEREK

A szegedi Gyógynövényfeldolgozó, Gyógyszeralapanyagellátó és -Értékesítő Szövetkezet ANTISOLOR néven napozószert hozott forgalomba.

A gyártó szerinti összetétele:

- 45% propilén-glikol,
- 47% izopropilalkohol,
- 4% cetilalkohol,
- 0,2% koleszterin,
- 0,5% illóolaj és
- 3,0% antranilsteárat.

A készítményt a BkM letiltotta, rendeltetésszerű felhasználásra nem alkalmas, ugyanis az antranilsteárat időközben kikristályosodik.

Szintén a fenti szövetkezet készítménye a *H AIRFIX* nevű hajlakk.

A gyártó szerinti összetétele:

- 10% fehéritett shellak,
- 1% propilén-glikol,
- 88% izopropil- vagy etilalkohol és
- 1% illóolaj.

A BkM ezt is letiltotta azzal az indoklással, hogy a haját összeragasztja, tapadóssá teszi. Általában a készítmények egyenletes porlasztása ellen is merült fel panasz.

Gyártanak ezek mellett: migrén balzsamot, amelynek összetétele a következő:

300 g mentol, 100 g kámfor, 500 g szilárd paraffin és 30 g borsmenta olaj. Ezen készítmény ellen nem merült fel panasz.

B. J. I. (Szeged)

## HÁZTARTÁSVEGYIPAR

A szegedi Gyógynövényfeldolgozó, Gyógyszeralapanyagellátó és -Értékesítő Szövetkezet *VIZUAL* néven pára- és fagymentesítőt, továbbá *AEROPUR* elnevezéssel légrfrissítőt hozott forgalomba, polietilén flakonokba kiszerelve.

A vizual gyártó szerinti összetétele:

30% glicerin,  
35% etilénглиkol,  
25% etilalkohol és  
10% víz.

A gyártó menetközben elkövette azt a hibát, hogy a bejelentett recepturától eltért, és csökkent értékű árut tartott forgalomban. Így a Belkereskedelmi Minisztérium Élelmiszer és Vegyi Kereskedelmi Főosztálya a terméket letiltotta a további forgalomba hozataltól. Kifogásolható a terméknél továbbá az is, hogy etilénглиkol tartalmánál fogva, jégszekrények fagymentesítésére egészségügyi szempontok figyelembevételével nem alkalmas, ugyanis az etilénглиkol állás közben, már nyomnyi nehézfém szennyeződés mellett, átalakulhat oxálsavvá.

Az aeropur gyártó szerinti összetétele:

30% izopropilalkohol,  
64% propilénглиkol és  
6% illóolaj.

A fenti készítmény áthatoló, nem túlságosan kellemes szagú anyag. A Bkm véleménye szerint rendeltetésszerű felhasználásra nem alkalmas.

Készítményeik megjelenése általában nem tetszetős.

B. J. I. (Szeged)

## SÜTŐ- ÉS ÉDESIPAR

Az 1968. október 11-én tartott Tésztaipari Szabványbizottság tárgyaláson a bizottság elfogadta a Tésztagyár kérelmére az MSZ 11919 „Tészta készítmények” c. szabvány 4.25 szakaszára vonatkozó módosítási kérelmet, melyben az I. osztályú tészta savfokára megállapított „legfeljebb 3,5” értéket kéri „legfeljebb 5,0”-ra változtatni. Ez az érték jelen ideig a II. osztályú tészta savfokára vonatkozó követelmény volt. A kérelem elfogadásának indoka: ízbeli és egyéb minőségbeli szempontból a 3,5 és az 5,0 savfok között nincs különbség. A körülöttünk levő államokban (pl. Csehszlovákiában is az 560920 sz. szabvány) a savtartalom értéket mindenfajta termékre 5,0–5,5 fokon állapítja meg. A környező államok szabványaira és a budapesti Tésztagyár szakaszos régi rendszerű szárítóberendezéseire való tekintettel a szakértőbizottság a javaslatot elfogadta.

Cs. E. (Budapest)

## HŰS-, KONZERVIPAR

*Torma-készítmények:* Az álmosdi Tánicsics Mgtsz. 150 g-os műanyag poharakban „ecetes torma” készítményt hozott forgalomba. A termék megfelelő érzékszervi tulajdonságú. Ecetsav tartalma azonban eléggé ingadozik (1,2–2,8%). Szavatossági idejét vizsgálataink szerint – túl hosszú időpontra (6 hónap) vállalták. Ugyanis az ecetsavtartalom ingadozásának megfelelően már a gyártás

után 3 hónap múlva találtak elbarnult készítményeket. Javasoltuk a termék szavatossági idejének rövidebb lejáratát.

*Mustáros torma:* A Pest-megyei Zöldség- és Gyümölcsfeldolgozó Vállalat hozza forgalomba 100 g-os műanyag pohárban. Gyenge érzékszervi tulajdonságú készítmény. Fennáll az a veszély is, hogy a mustár színe és íze az esetleg már állott és elbarnult reszelt torma színét és ízhibáját elfedi. A választék ilyen irányú bővítése nem kívánatos.

O. A.-né (Budapest)

## Párizsi

Az utóbbi hónapokban a Budapesti Húsipari Vállalat II. telepén gyártott párizsi készítmények minősége rendkívül gyenge. Kifogásolják a szakemberek és a fogyasztók egyaránt. A legtöbb problémát a rugalmatlan, üreges állomány okozza, az üregek elég gyakran forintos nagyságúak. A töltelékben maradt levegő az üregeket elszínezi és gusztustalanná teszi. A rudak burkolata halvány színű, gyengén füstölt, a termék íze is kevésbé jellegzetes, ill. jellegzetesen enyhén idegen ízű. Egyetlen más gyár párizsi készítményénél sem észleltünk hasonló ízt, a Budapesti Húsipari Vállalat készítményén (Újpesti gyár párizsiján nem) viszont következetesen visszatérő a párizsi jellegétől idegen íz. A párizsi gyenge minősége miatt a gyárat már többször elmarasztaltuk, de mind ez ideig észrevehető változás nem következett be.

O. K.-né (Budapest)

## SZESZIPAR

*Szőlőcukor.* A Szeszipari Országos Vállalat „Corvital étkezési szőlőcukor” elnevezésű terméket gyárt. Az őszi vásáron kis mintacsomag kíséretében ismertetőket osztottak, melynek szövege ecsetelte a „Corvital” egészségre hasznos előnyeit, valamint a következőket „... A Corvital fogyasztása gazdaságos. Édesítő hatása kitűnő. Egy egysége két egység cukrot helyettesít. stb...” A vállalat azonban sem a fenti ismertetőben, sem a mintacsomagon nem tünteti fel, hogy a „Corvital” nem az élelmiszerkémia új dextróz csodája, hanem mesterségesen édesített termék, melyben a dextróz édesítő hatását szaharin hozzáadásával növelték.

K. J. (Budapest)

## A SZERKESZTŐBIZOTTSÁGHÓZ A KÖVETKEZŐ DOLGOZATOK ÉRKEZTEK:

*Rodler Imre és Molnár Pál:* Élelmiszerszinezékek meghatározása vékonyréteg kromatográfias módszerrel, valamint a szinezékmeghatározás Baranya megyei tapasztalatai. (1968. nov. 2.).

*Bíró Géza:* Az *Escherichia coli* meghatározásának problémái az élelmiszerbakteriológiában. (1968. nov. 15.).

*Bíró Endre és Biacs Péter:* Az infravörös spektroszkópia alkalmazása nagymolekulájú zsírsavak vizsgálatára. (1968. dec. 6.).

*Kovács Eszter és Jeney Endre:* C vitamintartalom meghatározása vékonyréteg kromatográfias elválasztással. (1968. dec. 14.).

*Spanyár Pál és Blazovich Márta:* Fűszerpaprika kapszaicin tartalmának meghatározása vékonyréteg kromatográfias úton. (1968. dec. 22.).