

FIGYELŐ

SÜTŐIPAR

Péksütemény rendszeres súlyellenőrzése

A Fővárosi Tanács Kereskedelmi Főosztályának 80.324/1969. sz. rendelkezése alapján a boltokban szűrőpróbaszerűen ellenőrizni kell a péksütemények súlyát.

A súlyellenőrzések alkalmával válogatás nélkül 3×10 db-ot kell lemérni és az átlagsúlyt venni alapul.

A fontosabb és gyakrabban keresett péksütemények előírás szerinti súlya:

Vízes tésztából készített fehértermékek:

| | |
|---------------------------|-------------|
| vízes zsemle | 52 – 56 g |
| zsemlecipő | 245 – 255 g |
| zsemlevekni, 1/4-es | 245 – 255 g |
| zsemlevekni, 1/2-es | 490 – 510 g |

Tejes tésztából készített fehértermékek:

| | |
|-----------------------|-------------|
| tejes kifli | 42 – 46 g |
| császárszemle | 42 – 46 g |
| sóskifli | 42 – 46 g |
| fonott kismákos | 42 – 46 g |
| nagykifli | 95 – 105 g |
| óriáskifli | 210 – 230 g |
| szegedi vágott | 210 – 230 g |

Egyszerű vajás tésztából készített termékek:

| | |
|-----------------------------|-------------|
| vajas kifli | 32 – 36 g |
| vajas karika | 32 – 36 g |
| bordás | 32 – 36 g |
| paprikás kifli | 42 – 46 g |
| uzsonnakenyér, 1/4-es | 245 – 255 g |
| uzsonnakenyér, 1/2-es | 490 – 510 g |

Tojással dúsított egyszerű vajás termékek:

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| briós, kicsi | 45 – 50 g |
| briós, nagy | 90 – 100 g |
| vajas cipőcska | 25 – 28 g |
| molnárka | 25 – 28 g |
| puffancs | 95 – 105 g |
| finom fonott kalács, 1/4-es | 245 – 255 g |
| finom fonott kalács, 1/2-es | 490 – 510 g |
| foslós kalács 1/2-es | 490 – 510 g |
| kakaós foslós kalács 1/2-es | 490 – 510 g |

Omlós leveles tésztából készített termékek:

| | |
|-----------------------------|-----------|
| sajtos rúd | 42 – 46 g |
| lapos vajás | 28 – 30 g |
| túrós táska | 70 – 75 g |
| burkifli | 60 – 65 g |
| diós csiga | 60 – 65 g |
| rongyos kifli | 33 – 36 g |
| vajás pogácsa | 45 – 50 g |
| tepertős pogácsa | 45 – 50 g |
| leveles vajás pogácsa | 42 – 46 g |
| pozsonyi kifli | 50 – 52 g |

Réteslap

A sütőipar – a lakosság részéről jelentkező igények alapján – a 4 db-os réteslap mellett 6 db-os csomagolásban is készíti ezt a terméket.

Szeletelt szendvicskenyér

A Fővárosi Sütőipari Vállalat választékbővítés céljából „Szendvics szeletek” néven új terméket kíván forgalomba hozni. Polietilén tömlőben, két végén (fém-ből készült) ún. csirkezárral lezárt lesz, az új sütőipari készítmény. A szeletelt szendvics kenyér a háziasszonyok gondjait szeretné csökkenteni, mivel a vendécszeletekre vágott kenyérféleségből könnyen és gyorsan elkészíthető a szendvics. A Fővárosi Sütőipari Vállalat négy napig garantálja a szendvics kenyér romlatlanságát, így a vásárló nem kénytelen az utolsó napon megvenni a kenyeret.

Kenyér kötelező csomagolása

A 10/1969. Bk. M. sz. rendelet kötelezően előírja, 1969. szeptember 1-től, a kenyér teljes csomagolását.

A rendelet értelmében mind az egész, mind a vágott kenyeret úgy kell csomagolni, hogy a csomagoló anyag a kenyér teljes felületét fedje.

Az előírt minimális papírméreték a következők:

| | |
|------------|--------------|
| 2 kg-hoz | 47,5 × 55 cm |
| 1 kg-hoz | 47,5 × 35 cm |
| 1/2 kg-ban | 32 × 38 cm. |

(V. Z. Bp.)

ÉDESIPAR

Import szovjet kekszek

Jubileum, K csaju, Privet omlós kekszek igen jó minőségűek. A csomagolásuk hasonló, mint a már forgalomban levő bolgár és cseh kekszeké, de a minőségük lényegesen jobb.

Új édesipari termékek

Matyó díszdoboz: A Szerencsi Csokoládégyár terméke, 12,5 dkg-os és 22,5 dkg-os nagyságban készül. A doboz eredeti matyó motívumokkal van díszítve, így elsősorban a külföldiek számára lesz keresett ajándékcikk. A dobozok tartalma jó minőségű – bár a melege eléggé érzékeny – krémtöltésű desszert.

Leonora. (Szerencsi Csokoládégyár terméke). Tetszetős grafikával ellátott fóliába csomagolt darabáru. A töltelék csokoládékrém intenzív rumízesítéssel.

Muskotály. (Csemege Édesipari Gyár készítménye.) Kellemes muskotály-borízesítésű krémmel töltött darabáru.

Malaga csokoládé. (Csemege Édesipari Gyár készítménye.) Mazsolával dúsitott tejescsokoládé, kiszerezése 1/10-es táblákban.

A Szerencsi Csokoládégyár 10 dkg-os sztaniolos *csokoládé autó-t* készíti. A gyűjtőcsomagolás 20 db/karton. Az áru egyedi csomagolása zöld, kék és piros színű fóliába történik.

TEJIPAR

Sajt

„Rolly” *Hóvirág* elnevezésű sajt főbb jellemzői: Készíti: Borsod megyei Tejipari Vállalat. Csomagolási egység: hengerformájú, 20 dkg-os tömb. Minősége a Mecseki Hóvirág sajtjal azonos. Szárazanyag tartalma: 52%. Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalma: 45%. Szavatossági ideje: IV. 1–XI. 31. között 8 nap. XI. 1.–III. 31. között 16 nap. Előírt tárolási hőfok: +17 °C alatti hőmérséklet.

Ízesített tejszínhab tárolása

Az ízesített tejszínhab rendkívül érzékeny a nyári melegre, ezért annak tárolása csak 10 °C alatti hőmérsékleten lehetséges.

V. Z. (Bp.)

NÖVÉNYI KONZERVIPAR

Új gyártmányok

A Bátaszéki „Búzakalász” MgTSz a folyó évben gyümölcs- zöldség tartósító üzem létesített. Az üzem a következő termékekre kapott gyártási engedélyt:

Ecetes cseresznyepaprika (piros és zöld)

Ecetes paprika (piros).

Vágott vegyes savanyúság (piros és zöld).

Savanyított káposzta (fehér és vörös).

Ecetes paradicsom.

Ecetes cékla.

Ecetes szilva.

Ecetes törkölyös fűszerpaprika és befőttfélések közül körte, őszibarack hámozatlan egész és feles, őszibarack hámozott feles.

A fenti termékeket szabványos minőségben gyártja és hozza forgalomba.

A nagykozári „Bogádi Virágzó” MgTSz „Bibor Cherry” néven gyümölcs-alapú töményszörpöt, valamint diétás gyümölcszörpöt gyárt és hoz forgalomba.

A „Bibor Cherry” töményszörp minőségi mutatói:

0,45 literes üvegbe kiszerezelt termék, fő alapanyaga szamóca.

Színe: liláspiros. Illat: kellemes, gyümölcsre emlékeztető. Íz: kellemesen savanykás, aromás. Állománya: szörpszerűen sűrűn folyó, egynemű. Szárazanyag-tartalom: 67,8 ref % – 68,1 ref %-ig. Összes savtartalom borkósavban: 1,98 % – 2,0 %.

Hangyasavtartalom: 0,51 g/kg – 0,55 g/kg.

Szorbinsavtartalom: 0,40 g/kg – 0,41 g/kg. Színezék: amarant.

Diétás gyümölcszörp anyagösszetétele:

A diabetikus nemes vegyes gyümölcslezből készíthető szörp cukorbetegék diétás étrendjének céljait szolgálja.

A készítmény 100 kg-ja az alábbiakból tevődik össze:

39,00 liter 5–6% alkoholtartalomra leerjesztett nemes vegyes gyümölcslé, amelynek invert-cukortartalma 0,4 g/l.

18,95 kg szilárd szorbit – a Péti Nitrogénművek által gyártott étkezési minőségben.

1,31 kg nátrium ciklamát VIII. kiadású Francia gyógyszerkönyv előírásainak megfelelő minőségű.

0,70 kg citromsav étkezési minőségű.

0,10 kg. Káliumszorbát. Étkezési minőségű.

40,04 kg. Ivóvíz, az ivóvíz szabványnak megfelelő minőségű.

A végtermék szárazanyagtartalma összesen 27–29 Ref % lehet. Csomagolása: 0,5 literes csavarmentes golyvás nyakú, fehér üveg.

Majonéz konzerv

A Gyümölcs- és Főzelékkonzervgyár készítménye. Szavatossági ideje: 30 nap, az üveg címkéjén (200 g-os) feltüntetve nincs, csak a gyártás időpontja. A szavatossági idő a gyártási időponttól számít, természetesen 20 C° alatti hőmérsékleten történő tárolás mellett.

Sz. Jné (Pécs)

HALIPAR

Olajos halak

Kilka. A Délker V. által kartondobozba csomagolva, széles, lapos, club dobozhoz hasonló dobozban apró füstölt halak. A hal húsa puha és ízletes, az olaj jól ízesített. Töltőszúlya 100 g.

Szardinia Kaszpitszkie. Kaspi tengeri szardinia olajban. Csomagolása azonos a Kilkáéval. Töltőszúlya 160 g. Kellemes ízű, puha húsu apró halak, az olaj enyhén fűszerezett, tehát diétás étrendre is alkalmas.

Treszka. Kerek dobozban, 240 g töltőszúlyal. 5–6 db tengeri haltörzs, melyeknek húsa kissé száraz és szálkás. A fűszerezés és füstölés harmonikus.

Bolgár olajos hal

Bastardmackrele, filé enyhén fűszerezett olajban. A halszeletek sorozás nélkül vannak berakva a dobozba, mely ovális és lapos. Csomagolása kék fényezett papírban, fehér nyomott címkével. A hal húsa kissé száraz, de porhanyós.

Horse-mackrele, filé, enyhén füstölt és jól ízesített olajban. A halszeletek szintén sorozás nélkül vannak berakva a dobozba. A doboz ovális és lapos, melyen egy zöld-kék nyomású szalag van. A hal húsa ugyancsak száraz, de kellemes porhanyós.

Albán halkonzervek

Gjuz (Giuce) a DÉLKER által ízléses narancssárga-kék nyomású burkoló-papírba és celofánba csomagolva. Tartalma kb. 20 db apró hal, sorozás nélkül, oliva olajban. A hal húsa kissé száraz és kemény. Az olaj enyhén ízesített. Nettó súlya 100 g.

Vlora szintén a DÉLKER. által csomagolva, piros-kék nyomású burkoló-papírban és celofánban. Tartalma 6–12 db szardínia hal, jól ízesített oliva olajban. A hal húsa igen kellemes ízű, porhanyós. Nettó súlya 100 g.

HÁZTARTÁS VEGYIPAR

Új vegyitermékek

Rapid gyorsmosogató por

A Növényolajipari és Mosószergyártó Országos Vállalat készítménye. Kiszerezése: 250 g-os dobozban. Felhasználható mosogatáson kívül ablak, csempe, ajtók lemosásához. A Rapid gyorsmosogató porral tisztított tárgy könnyen szárad, és fényes marad. Előnye, hogy a kezét nem szárítja.

Ideál 69

Különleges finom mosópor, ugyancsak a Növényolajipari és Mosószergyártó Országos Vállalat készítménye. Kiszerezése: 200 g-os, tetszetős karton dobozban. Ezen különleges finom mosópor, a megszünt Tisztaság mosópor korszerű változata. Gyapjú, selyem, nylon és egyéb műszálas anyagok mosásához alkalmas.

Biopon

Önműködő enzimes áztatópor, a Növényolajipari Vállalat készítménye. Kiszerezése: 250 g-os dobozban. Önműködően tisztítja az erősen szennyezett ruhaneműt, megszünteti a különböző tej, gyümölcs és izzadság foltokat. Mosás előtt a ruhát BIOPON-os oldatban 2–3 óráig kell áztatni. A BIOPON áztatópor nylon és műszálfehérnemű mosásához is alkalmas.

Minimo

Finom mosószer. Műanyag párnáscsákában 20 g folyékony oldat van kiszerezve. Utazáshoz, vikendezéshez kényelmes, kis helyen elcsomagolható mosószer.

Nylon fehéritő, áztató por

A Növényolajipari Országos Vállalat új, hiányt pótló cikke. Ezen fehéritő por az elsárgult fehér nylon ingeket és egyéb fehérneműket jól tisztítja, és az elsárgulást megszünteti. Kiszerezése: 20 g-os tasakban.

UNIMO gallér és kézelő mosókrém. Műanyag tubusban, 150 g tartalommal. Az erősebben szennyezett férfiing és női bluzok mosására alkalmas. Jó fehéritő hatással bír.

SUPERDOL háztartási finom súrolószer. Műanyag flakonban csomagolva, 500 g súlyú. Karcolásmentesen, hideg vízzel is tisztít. A szennyezett festett bútorokat, ajtókat, ablakokat is jól tisztítja.

Rövidesen forgalomba kerül a Superdol utántöltő pótagad is, ugyancsak 500 g súlyban.

BŰTORFÉNY. Bútor, csempe, műanyag és autókarooszéria tisztítására és fényesítésére alkalmas. Tetszetős rózsaszín flakonba csomagolva, nettó 150 g súlyú.

ÜDÍTŐITALIPAR

Sztár üdítőital

A Sztár szénsavas üdítőital különlegesség, három ízben készül: coca, citrom és narancs. Gyártja a Szeszipari Országos Vállalat, szállítja a Magyar Országos Söripari V.

HÚSIPAR

Új termékek

A Veszprém Megyei Húsipari Vállalat új májas kenősarukat és hurkaféléket gyárt. Az áruk 12–14 dkg-os adagokban, színes műanyag béibe töltve készülnek.

V. Z. (Budapest)

CONTENTS

| | |
|--|-----|
| <i>Lásztity, R., Monori, S. and Kovács, Á.:</i> Study of the lipoproteins of Hungarian wheats. I. Introduction, preparation of purothionin from Hungarian wheats | 257 |
| <i>Dworschák, E.:</i> Comparative chemical study of the proteins of raw and roasted meat from the point of view of dietetics | 263 |
| <i>Békés, I.:</i> Study of the production of proteolytic enzymes by bacterial strains | 273 |
| <i>Katona, F., Garai, T. and Dévay, J.:</i> Utilization of potentiometric and coulombmetric methods to estimate chloride content of milk and other foods | 285 |
| <i>Ormay, L.:</i> Some important experiences related to the bacteriological study of paste | 293 |
| <i>Vámos, Gy.:</i> Staphylococcus contamination of pastes | 301 |
| <i>F. Nagy, E., Luzsányi, L.:</i> Contributions to the Staphylococcus aureus contamination problem of large scale paste-production | 305 |

SOMMAIRE

| | |
|---|-----|
| <i>Lásztity, R., Monori, S. et Kovács, Á.:</i> L'étude des lipoprotéines des froments de la Hongrie. I. Introduction, obtention de la purothionine à partir des froments du pays..... | 257 |
| <i>Dworschák, E.:</i> Étude chimique comparative des viandes crues et rôties du point de vue diététique. | 263 |
| <i>Békés, I.:</i> Étude de la production des protéinases par quelques souches bactériennes. | 273 |
| <i>Katona, F., Garai, T., Dévay, J.:</i> Application des méthodes potentiométrique et coulombmétrique pour le dosage du contenu en chlorure du lait et d'autres denrées. | 285 |
| <i>Ormay, L.:</i> Quelques expériences importantes faites lors de l'examen bactériologique des pâtes alimentaires. | 293 |
| <i>Vámos, Gy.:</i> La contamination Staphylococcique des pâtes alimentaires. | 301 |
| <i>F. Nagy, E., Luzsányi, L.:</i> Contributions au problème de la contamination par Staphylococcus aureus des pâtes alimentaires produites en grande échelle..... | 305 |

Tájékoztató Olvasóinkhoz és Munhatársainkhoz !

Az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” 6 füzetben jelenik meg, évenként egy kötetben.

A folyóirat élelmiszerkémiai, mikrobiológiai, higiéniai vonatkozású cikkeket, valamint olyan dolgozatokat közöl, amelyek az élelmiszerkémiával és élelmiszervizsgálatokkal kapcsolatosak (pl. analitikai kémia).

Foglalkozik élelmiszeripari műszaki feladatokkal, rendeletekkel, szabványokkal, rendszettel, tapasztalatokkal, vagy hírekkel is, és rövid leírásokat közöl laboratóriumi vizsgálati módszerekről, számításokról vagy eszközökről stb.

A könyv- és lapszemle keretében magyar és külföldi szakonyvek és folyóiratok kivonatát ismerteti.

A „Figyelő” rovatban pedig ismerteti az egyes élelmiszeriparágak szerint a minőségvizsgáló intézetek észrevételeit.

A közlemények tartalmáért a szerzők felelősek. A közleményeket tömören kell megfogalmazni. A kéziratokat gépirással 1¹/₂-és sorközzel, 4—5 cm margóval, a lapnak csak egyik oldalára írva kell beküldeni. A szakkifejezéseket, vegyületneveket fonetikusán kell írni. Az irodalmi utalásoknál a szerzők vezetéknevét és keresztnévének kezdőbetűit, továbbá a mű címét, kiadásának helyét és idejét, illetve a folyóirat kötet-, oldal- és évszámát kell feltüntetni a dolgozat végén. A kézírathoz csatolni kell a munka magyar nyelvű rövid összefoglalását négy példányban.

Kéziratokat a szerkesztőség nem ad vissza. A kefelevonatokat a margón kijavítva azonnal vissza kell küldeni. Az esetleges ábrák levonatát a kefelevonat szélére kell ragasztani a megfelelő helyen és ellenőrizni kell azok számozását és aláírását.

Önálló közleményekből a szerzők kívánságára 40 db különlenyomatot adunk.

Kéziratokat és kefelevonatokat a szerkesztő címére kell küldeni: dr. Kottász József, Budapest V., Városház u. 9—11.

A szerkesztő bizottság

Index: 26212