

Az élelmiszerek 1970. évi minőségalakulásának elemzése

SZILÁGYI JÓZSEF

Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium, Budapest

I.

A Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium – az elmúlt évekhez hasonlóan – elemezte az előállított termékek minőségét és megállapította, hogy az élelmiszeripar vertikális kapcsolati rendszere fejlődésének, műszaki-anyagi feltételek biztosításának, valamint az állami, illetve fogyasztói érdekeket érvényesítő ágazati tevékenység eredményeként a rendkívül hátrányos természeti tényezők ellenére az élelmiszerek minősége – az előző magas színvonalú bázis évhez képest – 1970-ben csak csekély mértékben romlott, sőt egyes termékcsoportoknál javult.

Az 1970. évben végzett ipari és hatósági ellenőrzés jelentései alapján megállapítható, hogy az állami, a tanácsi és magániparban előállított élelmiszerek minőségi színvonala 1969-hez viszonyítva kis mértékben csökkent, a mezőgazdasági ipar minőségi színvonala javult.

A fővárosi, illetve megyei élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek az év során mintegy 65 000 élelmiszert minősítettek és ebből meghatározták az összes mintaszámra vetítve a kifogásolt minták %-os arányát. Ennek alapján 1970. évben a minőség alakulását – termelő szektoronként – a következő számszerű adatok tükrözik:

Termelőhely	Kifogásolt %		Változás indexe		Mintaszám
	1969	1970	romlott	javult	
Állami ipar	6,9	9,3	- 2,4		47 098
Tanácsi ipar	16,0	20,6	- 4,6		11 969
Mezőgazdasági ipar	28,3	22,8		+ 5,5	4 222
Magánipar	13,2	17,1	- 3,9		1 809
Súlyozott átlag	11,4	12,6	- 2,6	Összesen	65 098

II.

Az állami, tanácsi, mezőgazdasági és magánszektorban 1970-ben előállított élelmiszerek a minőségalakulásának részletes elemzése.

ÁLLAMI IPAR

Javult a minőség a növényolaj-, likőr- és szesziparban.

1. A *növényolajiparban* a gyártás- és csomagolásfejlesztés hatására a világszínvonalat megközelíti az étolaj minősége. A műanyagflakonos csomagolású, kellően szagtalanított étolaj közkedvelté vált. A jó minőség jelentősen hozzájárult ahhoz, hogy a táplálkozás-élettani szempontból egészségesebb étolajfo-

gyasztás növekvő tendenciájú. A margarin választék bővítése, csomagolásának korszerűsítése és a fémszennyeződés csökkentése az ipar részéről további intézkedéseket kíván.

A *likőripari* termékek minőségénél – többéves távlatban értékelve is – tapasztalható a javuló irányzat. Az érzékszervi jellemzők kedvező irányú változása a tároló-, érlelőtér-kapacitás fokozatos fejlesztésével hozható összefüggésbe. Kielégítő volt a gyártmányfejlesztés és a palackozott árutermelés bővítése.

A minőségi színvonal tovább növelhető a töltési teljesség szigorú betartásával; néhány alapanyag (gyümölcs-, borpárlat) jobb minőségben történő felhasználásával; kis egységeknél a biztonságosabb zárással; nagyobb egységeknél a csavarmentes zár alkalmazásával; az üvegválaszték növelésével és tetszetősebb címkéhasználattal.

A *szesziparban* különösen az év második felében lényegesen javították az élesztő minőségét a technológia módosításával, és a gyártásközi ellenőrzés szigorításával. A minőség javítása a mennyiségi igények rovására történt, ezért esetenként ellátási problémák jelentkeztek, mivel a sütőipari technológia fejlesztésével az igény ugrásszerűen nőtt. A sütőipar kielégítése csak az új, kb. ezer vagonos üzem építésével lehetséges. A szórványosan előforduló élesztőromlás megakadályozására a kereskedelemmel együtt gondoskodni kell a megfelelő hűtőtárolásról és szállításról.

Az ételetet minősége a nagy hatásfokú szűrőssel és a korszerű, eldobó palackozással lényegesen javult. Az ipar 1970. évben is elismerést érdemlő eredményeket ért el a csomagolás korszerűsítésében és az érlelőtér bővítésében (Kisvárdai, Óbuda). Jelenleg még nem felel meg az édesipar fontos alapanyagának, a keményítőszörpnek a minősége.

Az ipar választékbővítése a kultúrált kereskedelmi igények kielégítését segíti új, kiváló minőségű termékek forgalombahozatásával.

2. Változatlan szintű a termékek minősége a hús-, hűtő-, konzerv-, tej- és dohányiparban.

A *húsipari* termékek minősége – a sertézsírtól és néhány esetben töltelékes áru összetételének ingadozásától eltekintve – megfelelő volt. Az ipar technológiai felkészültségét dicséri, hogy a nagy mennyiségű, változó és általában gyenge minőségű fagyasztott import alapanyagot szabványos terméké tudta feldolgozni.

A sertézsír minősége ellen országosan panaszerült fel, a kifogásolható minőségű zsírszövet, az avas importzsír felhasználása és a nem megfelelő csomagolás következtében. A szárazkolbász, a szakszerűtlen kereskedelmi tárolási körülmények folytán, gyakran gyenge élvezeti értékű.

Az ipar gyártmányfejlesztése, választékbővítése és technológia fejlesztése eredményes volt. Tovább emelkedett a szalámi, gyulai és csabai kolbász, valamint a dobozosonka kereslet a tőkés piacon. A dobozos sonka elérte a legjobb minőségű amerikai termékek minőségi színvonalát és elnyerte az „arany címke” használatának jogát. A tájjellegű felvágottak, a kis kiszerezési egységű májaskészítmények különösen kedveltek. A vákuumos töltőgép, a füstölő-főzőszekrények üzembeállítása, a zsíremulgeáló anyagok alkalmazása kedvezően befolyásolta a minőséget.

Az iparnak javítani kell a termelés higiéniés körülményeit, mert a jelenlegi helyzet veszélyezteti az exportérdekeket.

A *hűtőipar* termékeinek minősége – a kedvezőtlen évjárat ellenére – változatlannak tekinthető. Az időjárás hatása a gyorsfagyasztott zöldségfélék kieső termékmennyiségében és a különböző növényi betegségek kártételében mutatkozott. A nyersanyag begyűjtésének, szelektálásának és minősítésének újszerű módja a minőséget előnyösen befolyásolta.

A gyártmányfejlesztés helyesen, elsősorban a húsos, vagy azt helyettesítő készítmények előállítására irányult. Ennek ütemét kívánatos lenne fokozni a félkész- és késztermékek körében. Nagyon jelentős a fogyasztói csomagolás korszerűsítése és esztétikai színvonalának emelése. (Espresszó-rendszerű csomagolás továbbfejlesztése, a Hassia típusú csomagológépek alkalmazásának bővítése stb.)

Károsan befolyásolta az elmúlt év során is a hűtőipari termékek minőségét a nem kielégítő mértékben működöt hűtőlánc. A minőségi hibák közül gyümölcsféléknél a szabványtól eltérő osztálybasorolás, húsos készítményeknél a kisebb faszénanyagtartalom és általában a hiányos árujelölés fordult elő nagyobb gyakorisággal.

A konzervipari termékek minősége a gyengébb zöldség- és gyümölcsstermés feldolgozása ellenére változatlan. Sok gondot okoztak itt is a növényi kártevők, amelyek a késztermékek minőségét hátrányosan befolyásolták. (Zöldborsón szövőlepké, zöldbabon paszulyvész, paradicsomon fitoftóra.)

Az ipar eredményesen alkalmazza a nyersanyag-átvétel objektív alapokon nyugvó minősítési rendszerét a paradicsomnál, a fűszerpaprikánál és a zöldborsónál. A gyártás- és gyártmányfejlesztés csak egyes gyáregységeknél volt kiemelkedő jelentőségű (Szeged, Debrecen), a csomagolás korszerűsítés azonban általában jellemző volt a műszaki fejlesztésre. (Új üvegméret kialakítása, gyűjtő-csomagolás korszerűsítése, Hungarocap zárás bevezetése, Aluseal csomagolás, alufólia alkalmazása stb.)

A minőségi panaszok a konzervdobozok korróziójával és a töltet megengedettnél nagyobb öntartalmával, a gyümölcskészítmények (szörpök és levek) íz- és jelleghibáival, a kötelező jelölések hiányával, egyes esetekben pedig technológiai hibákkal függnek össze. A korszerű csomagolás (lakkozás, litografálás) széles körű alkalmazásával csökken a fémszennyezés okozta minőségi kifogás.

A tejiparban a nyersanyagellátottság mennyiségileg a bázisszint felett, minőségileg az alatt volt. Ennek ellenére az ipar az előző évi minőségi színvonalat tartotta, ami elsősorban a technológiai fegyelem és az üzemi minőségellenőrzés hatékonyságára vezethető vissza.

Kielégítő mértékben javult a fogyasztói tej minősége, valamint a tej-, tejfel és sajt csomagolása. Idényszerűen visszatér azonban az importvaj-bodolgozás okozta eltarthatósági hiba, valamint a tejfelállomány hibája és a csomagolási, árujelzési hiányosság.

Komoly műszaki fejlesztési eredmény volt a tárgyévben a folyamatos vaj-, kakaóitál és túrógyártás bevezetése a miskolci és szegedi üzemben, a tejszín-pasztőr, a műanyagpohárgyártógépsor alkalmazása és a tankautók számának bővítése. A választékbővítés ütemében az előző évhez képest megtorpanás mutatkozik.

A tejiparban elsőrendű feladat mind a feldolgozás, mind az értékesítés folyamatában a gyűjtő- és szállítóhálózat korszerűsítése, a hűtés és a higiéniai körülmények megjavítása.

A dohányiparban a termékek minősége változatlan. Ez egyben azt jelenti, hogy a gyáregységenként javuló, illetve romló tendenciák egyes gyártmányokon belül iparági szinten kompenzálják egymást.

Az 1970. évi viszonylag kedvező nyersanyagellátás nem tükröződik a késztermékek minőségének javulásában. Kedvező kihatású volt viszont a gyártás-közi ellenőrzés és szabályozás megszerezése, egyes technológiai folyamatok (pl. egri dohánygyár előkészítő vonalainak) korszerűsítése.

A gyártmányfejlesztés üteme és színvonala megfelelő, bár az ipar évek óta adós egy jóminőségű, külföldi cigarettákkal versenyképes termék előállításával.

A minőségi kifogások oka a nem megfelelő filterragasztás, az ingadozó égőképesség, nedvességtartalom, valamint az olcsóbb cigaretták korszerűtlen csomagolása. Várható, hogy a folyamatban levő technológiai fejlesztés – elsősorban a nyíregyházi fermentálógyár rekonstrukciója, valamint a minőség anyagi érdekeltségét megalapozó intézkedések kedvezően befolyásolják az ipar termékeinek minőségét.

3. Kismértékben csökkent a minőség a baromfi-, bor-, cukor-, édes-, gabona- és söriparban.

A *baromfiiparban* az ipari és hatósági minőségellenőrzés megállapításainak értékelése alapján a minőségi színvonal éves szinten, összességében kedvezőtlenül változott. A romlás a nyersanyagra és egyes esetben a technológiára vezethető vissza. Különösen a II. félévben szaporodtak a termékek tisztítottságára, osztálybasorolására és jelölésére, egyes esetekben pedig a kereskedelmi hűtőtárolásra vonatkozó panaszok.

Az iparnak a termelőkkel való jó kapcsolata, termelésének magas műszaki színvonala, szállítás- és csomagolásfejlesztésének gyors üteme, választékbővítésének helyes iránya és aránya biztosíték arra, hogy a megnövekedett mennyiségi termelés mellett is a korábbi években előállított jóminőségű termékeket hoz forgalomba. Ehhez a fagyasztó és tárolókapacitás bővítése is szükséges.

A *borok* minősége a hatósági ellenőrzés megállapítása szerint a bázisévhez képest 1970-ben kismértékben csökkent ugyan, de a minőségi színvonal még így is átlagon felüli. A romlás oka főleg a kedvezőtlen időjárás. A nyersanyag mennyisége 1,3 Mhl-rel kevesebb, a must cukortartalma kisebb, savtartalma nagyobb volt az átlagnál.

Az ipar az alapanyag minőségében mutatkozó ingadozás kiegyenlítésére, a termékek minőségének javítására céltudatos műszaki fejlesztést irányozott elő. Ezen belül a szőlőfeldolgozás és borászati technológia és tárolótér korszerűsítését, a palackozási arány növelését, valamint a gyártmányfejlesztést (minipalackok, új desszert és likőrborok, sűrített must) külön is ki kell emelni.

A néhány esetben előforduló töltési hiány, bor és palackok tisztaságával kapcsolatos fogyasztói panaszok megszüntetése érdekében intézkedtek.

A *cukoriparban* a kis cukortartalmú, rosszul tárolható répa okozott minőségromlást. A sötétszínű, sok nemicukrot tartalmazó nyerslé feldolgozása számos műszaki fejlesztési intézkedéssel (létisztítás és szűrés korszerűsítése, gyorsáramú bepároló és automata kristálycukor centrifuga üzembeállítás) lehetővé vált ugyan, de színben, hamutartalomban sokszor a szabvány határértékét sem kielégítő kristálycukor keletkezett, amely csak többszöri átdolgozás után volt forgalmazható.

Kifogásolt volt a nehezen oldódó mokka-cukor, a csomósodó porcukor, valamint a súlyingadozással és kötelező jelölések feltüntetésével nélkül forgalmazott néhány termékfajta.

A keményítővel kevert csomómentes cukorliszt előállítására eredményes kísérleteket végeztek. A minőségi színvonal további növeléséhez nélkülözhetetlen a raktárkapacitás bővítése. Az ipar a termelt cukor egyharmadát sem képes tárolni, ezért szükségtárolókat vesz irányba, amelyek kedvezőtlenül hatnak a minőségre.

Az *édesiparban* a minőségi színvonal kis mértékben csökkent az előző évhez viszonyítva. A termékek összetétele és jelölése sok esetben nem elégítette ki a szabványos követelményeket. A lisztesárak törmelékessége és hibás csomagolása miatt fogyasztói panaszok merültek fel. A hibák főleg a nyersanyaggal (kakaóbab, kávé, keményítőszörp, célliszt), az elavult gyártóberendezésekkel (cukorformázó, karamellagyártó, kakaóporító), a raktározás és szállítás korszerűtlenségével hozhatók összefüggésbe.

Az ipar – adottságainak megfelelően – élenjár a gyártmányfejlesztésben és választékbővítésben. Az elmúlt évben a csomagolásfejlesztés is eredményes volt. (Szenmekénti cukorka, töltött ostya, pörköltkávé vízálló csomagolása stb.)

A technológia korszerűsítése és a gépesítés – a vállalati szűkös alapok miatt – a kívánatosnál lassúbb ütemű.

A *gabonai pari* nyersanyag minősége 1970-ben jelentős mértékben romlott. A csapadékos időjárás következtében a kenyérgabona nedvességtartalma, tárolhatósága, a magbelső színe, a gombakártétel, a gommagvak hátrányosan befolyásolták a liszt technológiai tulajdonságait. A tárolás megoldatlansága és egyes technológiai műveletek (szárítás, szelektálás, pihentetés, jelölés) hiányos végrehajtása – részben a rendkívüli körülmények miatt – fokozta a minőségi kifogásokat. A II. félévben az importzsákoktól nagymennyiségű liszt íz- és szaghibás lett, amelynek egyrésze forgalomba és feldolgozásra került. A hibás tételek elkülönítésére és forgalomból való kivonására az ipar intézkedéseket tett.

Az iparban a malmi technológia fejlesztése terén a lehetőségek korlátozottak voltak. (Jelentősebbek a hengerszékcserék és lapátnélküli síkszíták elterjesztése.) Pozitívan értékelhető az elmúlt évben a választékbővítés és csomagolásfejlesztés. Sikeresnek ígérkezik az önkölő liszt, az étkezési búzacsira, továbbá a kukoricaliszt előállítására irányuló gyártmányfejlesztési kutatás, valamint a nyersanyagok objektív minősítésére kidolgozott műszerek üzemszerű alkalmazása.

A *sör* minőségének romlása az előírtnál gyengébb érzékszervi tulajdonságban, csökkent eltarthatóságban, hiányos töltésben és címkézésben nyilvánult meg. A felsorolt hibák mérséklődtek, illetve egyes esetekben megszűntek a II. félévben a Minisztérium erélyes intézkedése következtében.

A minőségi kifogások zömmel a segéd- és járulékos anyaggal, a hűtőkapacitás elégtelenségével, a palackmosó- és töltőgépek nagymérvű elhasználódásával és technológiai hibákkal függnek össze.

A söripar műszaki fejlesztési intézkedései – az ellátási problémák miatt – az elmúlt évben is a mennyiség biztosítására irányultak. Emellett a minőségi igények kielégítése érdekében fokozták a palackozási hányadot, az áru védelmét jobban szolgáló szállítási módok fejlesztését, a szűrési és pasztőrözési technológiák korszerűsítését.

A söripar saját fejlesztési alapjából a minőségi színvonal lényeges emelését megoldani nem tudja.

TANÁCSI ÉLELMISZERIPAR

A *sütőipari* termékek minősége számottevően nem változott, bár az ipar jelentős intézkedéseket tett a minőségi bérezés fejlesztésére, a technológiai fegyelem és a minőségellenőrzés szigorítására. Az ipar korszerűtlen technikai lehetőségei a minőség alakulását egyértelműen meghatározzák.

A korszerű technológiai alkalmazása esetén – pl. intenzív, gyorsdagasztó gépekkel felszerelt üzemekben – a termékminőség jelentősen javult. E technológia általános bevezetése azonban a gépgyártás és a sütőélesztő gyártás kapacitásától függ. A II. félévben íz- és szaghibás lisztet szállított a malomipar, amelynek egy részét feldolgozták, így fogyasztásra alkalmatlan termékek is kerültek forgalomba.

A *szénsavas üdítőitalok* minősége erősen ingadozó. Jelentős hányada nem tartalmazza az előírt mennyiségű gyümölcszörpöt és széndioxidot. Sok helyen még mindig nem biztosítják a gyártás ellenőrzés feltételeit. A minőség fejlesztése érdekében korszerűsíteni kell az üdítőitalgyártó üzemeket és fokozni a technológiai fegyelmet.

MEZŐGAZDASÁGI IPAR

A mezőgazdasági feldolgozó üzemek termékeinek többsége továbbra is változó minőségű, javuló tendenciával.

E szektor élelmiszertermelésben betöltött számszerű termelési arányánál nagyobb jelentőségű a piac szabályozó szerepének érvényesítése, az állami ipar monopóliumhelyzetének visszaszorítása, a minőségi verseny kialakítása, az ellátás egyenlenségeinek felszámolása, továbbá a termelőszövetkezetek jövedelmi differenciálódásának mérséklése érdekében.

A változó minőség oka a tág határok között ingadozó technikai színvonal, a termelés szervezés és termelési tapasztalat hiánya, továbbá az üzemi minőségellenőrzés elhanyagolása. A fejlődést mutatja az a körülmény, hogy az újabban létesült üzemek többsége magas színvonalú gyártástechnológiát alkalmazva a fokozott minőségi követelményeket is kielégíti, az elavult, technikai és szervezési fogyatékoságokkal küzdő üzemek pedig szelektálódnak.

A minőség további javításának feltétele a műszaki színvonal fejlesztése, a szakember ellátottság növelése, és a szaktanácsadás szélesítése, különösen a gyengébb adottságú gazdaságokban, ahol a kiegészítő tevékenység megmaradásának, jövedelmezőségének feltétele éppen a versenyképes minőségű termék előállítás.

MAGÁNIPAR

A magánipar által értékesített élelmiszerek minősége romlott. A hatóságok ellenőrzés szigorú szankcionálásának eredményeképpen javult ugyan az előállító helyek higiéniai állapota, de nőtt a fogyasztók károsítása a termékek összetételének hamisításával és tömegének csonkításával.

III.

Az élelmiszerek minősége többéves távlatban értékelve – az 1970. évi átmeneti romlás ellenére – javuló irányzatú. A minőségfejlesztés üteme azonban elmarad a hazai fogyasztási igények növekedése és az exportkövetelmények fokozódása mögött. A termékek minőségének 1970. évi komplex elemzése alapján szükséges meghatározni azokat a tennivalókat, amelyek megvalósításával elérhető a minőségi színvonal folyamatos és gyorsütemű fejlesztése. E munka minisztériumi és vállalati szinten egyaránt kiemelt fontosságú.

АНАЛИЗ ОБРАЗОВАНИЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В 1970 Г.

Й. Силади

Автор анализирует положение производства пищевых продуктов в Венгрии со стороны их качества. Установил, что направление изменения качества – оценивая его на основании многолетнего среднего значения – является положительным. Ознакомляет качество пищевых продуктов получаемых в разных производственных секторах (государственных, советов, сельскохозяйственных и частных) и намечает важнейших задач выполняемых в целях развития качества.

Анализ образования качества пищевых продуктов, автор выполнил в 1970 г. на основании данных полученных от промышленных и государственных органов контроля качества продуктов питания.

ANALYSE DER QUALITÄTSGESTELTUNG DER LEBENSMITTEL IM JAHRE 1970

J. Szilágyi

Verfasser analysiert die Lage der ungarischen Lebensmittelherstellung vom Standpunkte der Qualität. Er stellt fest, dass die Tendenz der Qualitätsänderung – in mehrjähriger Perspektive beurteilt – positiv zu werten ist. Er beschreibt die Qualität von in verschiedenen (staatlichen, ratlichen, landwirtschaftlichen und privaten) Sektoren erzeugten Lebensmitteln und bestimmt die wichtigsten, zur Qualitätsverbesserung unumgänglichen Aufgaben.

Die Analyse führte der Verfasser aufgrund der Angaben von industriellen und behördlichen Organen für Lebensmittelüberwachung durch.

INVESTIGATION OF THE STATE OF FOOD QUALITY IN 1970

J. Szilágyi

The state of Hungarian food production was examined by the author from the aspect of food quality. It was found that the trend of quality change is positive, on evaluating it in a period of several years. The quality of foods produced by the different groups of enterprises (government and county council plants, agricultural farms and private producers) is presented, and a survey is given of the most important tasks to be fulfilled in order to improve food quality.

The investigation of the state of food quality in 1970 has been carried out by the author on the basis of the analyses performed by the food control organizations of the industry and of the regional state institutes for food control.

L'ANALYSE DE LA QUALITÉ DES DENRÉES EN 1970

J. Szilágyi

L'auteur donne une analyse de la production des denrées en Hongrie. Il constate qu'au cours des dernières années la qualité des produits s'est améliorée. Il passe en revue la qualité des denrées produites dans les divers secteurs de l'économie nationale, comme le sont les usines de l'état, les usines municipales, agricoles et privées. Il désigne les plus urgents devoirs qui servent à améliorer la qualité.

L'analyse s'est effectuée à la base des résultats obtenus par les organisations industrielles et administratives du contrôle des denrées.